

Рекомендации по выбору качественных рыбных консервов

Осуществлять покупку рыбных консервов следует только в стационарных торговых предприятиях.

При выборе рыбных консервов, в первую очередь, надо обратить взгляд на этикетку продукции. На ней обычно указаны сорт сырья, вид рыбы, пищевая ценность, химический состав, дата выработки, условия хранения и срок годности. На упаковке также должен быть единый знак обращения продукции на рынке стран Таможенного союза.

Требования к маркировке рыбных консервов содержатся в государственном стандарте (ГОСТ).

На дно или крышку с бумажной этикеткой жестяных и алюминиевых банок с рыбными консервами наносят условные обозначения в три ряда:

Первый ряд маркировки - дата изготовления (число, месяц, год). Каждый вид рыбы добывается в свой период. По месяцу выпуска можно судить, изготовлена ли рыба из свежего улова, или из замороженного сырья. Первый ряд: - дата изготовления продукции (число, месяц, год); - число - две цифры (до цифры девять включительно впереди ставится ноль); - месяц - две цифры (до цифры девять включительно впереди ставится ноль); - год - две последние цифры.

Второй ряд - это обозначение вида рыбы, находящейся внутри, и номер предприятия-изготовителя. Второй ряд: - ассортиментный знак - от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы «Р»); - номер предприятия-изготовителя - от одного до трех знаков (цифры и буквы).

Третий ряд - это номер смены и знак Р (индекс рыбной промышленности). Если на крышке консервов только две строчки, это значит, что предприятие работает в одну смену. Третий ряд: - номер смены - одна цифра; - индекс рыбной промышленности - буква «Р».

При обозначении ассортиментного знака и номера предприятия-изготовителя одним или двумя знаками перед ними оставляют пропуск соответственно в два или один знак.

Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.

Наиболее качественная продукция производится из рыбы, которая не подвергалась предварительному замораживанию. А такое возможно, только если производство расположено на плавбазе или рядом с морем.

Качество рыбных консервов и пресервов определяют по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям. Внешний вид, вкус и запах рыбы должны быть приятными, свойственными виду рыбы и способу обработки, без посторонних привкусов и запахов. Цвет мяса должен быть присущим виду рыбы, из которой приготовлены консервы. Консистенция мяса рыбы у всех видов консервов должна быть сочной, не разваренной, в меру плотной, но не жесткой. Нормируется также соотношение рыбы и заливки в соответствии с требованиями ГОСТ на каждый вид консервов.

Не допускаются к реализации консервы и пресервы в банках:

- бомбажных - со вздутыми доньями и крышками, не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами;
- пробитых, подтечных, с черными пятнами (места, не покрытые полудой), имеющих острые изгибы жести, помятость закаточного шва, нарушение целостности на продольных швах, а также хлопушу (выпуклость донья банки или крышки банки, которая при нажатии исчезает на одном конце банки и одновременно возникает на другом конце, сопровождаясь при этом характерным хлопающим звуком);
- имеющих на наружной поверхности банки ржавчину, после удаления которой, остаются раковины.

В случае сомнения в качестве и безопасности продукции, потребитель вправе, перед покупкой, потребовать у продавца сведения о документах, подтверждающих соответствие товара требованиям законодательства о техническом регулировании (декларация о соответствии). При наличии данных о реквизитах декларации о соответствии, ее достоверность и подлинность можно проверить на официальном сайте Федеральной службы по аккредитации (Росаккредитация) - <http://fsa.gov.ru/news/>.

Приобретайте рыбные консервы, качество которых не вызывает у Вас сомнения.