Скоро Новый год и многие радуют детей сладкими новогодними подарками.

Будьте внимательны при выборе и придерживайтесь нескольких правил для того, чтобы приобрести вкусный, качественный и безопасный сладкий подарок.

Сладкие новогодние подарки лучше приобретать в местах организованной торговли (магазины, супермаркеты, официальные рынки). Не покупайте сладкие подарки с рук на улице.

При покупке обратите внимание на маркировку пищевой продукции, на которой должны быть следующие сведения:

Наименование

Состав

Количество

Дата изготовления

Срок годности

Условия хранения пищевой продукции, в том числе и после вскрытия упаковки.

Наименование и местонахождение изготовителя или фамилия, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, наименование и местонахождение организации-импортера или фамилия, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя-импортера

Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции

Показатели пищевой ценности

Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов

Единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза

Срок годности устанавливается по самому скоропортящемуся продукту, входящему в состав подарка. Необходимо выбрать набор с самой близкой ко дню покупки датой фасовки, тогда конфеты, вафли и печенье будут более свежими

При выборе подарков предпочтение стоит отдавать тем, в составе кондитерских изделий которых содержится минимум пищевых добавок, консервантов, гомогенизированных жиров и масел.

Можно самостоятельно сформировать сладкий подарок, купив любимые конфеты своих детей, оформив их в красивую упаковку, положив игрушку.

Обратите внимание на наличие потенциальных аллергенов, к которым относятся:

Ядра абрикосовой косточки

Арахис

Их использование в питании детей не рекомендуется. Карамель, в том числе леденцовая, не рекомендована для наполнения детских наборов, также как и кондитерские изделия, содержащие алкоголь более 0,5 % этанола.

В состав качественного сладкого набора могут входить шоколад, конфеты (желейные, вафельные, с начинкой из суфле), вафли, пряники, печенье (бисквитное, галетное), мягкий ирис, пастила, зефир и мармелад.

Зефир и мармелад являются наиболее безвредными, ввиду меньшего количества сахара по сравнению с другими сладостями. Кроме этого, в мармеладе и зефире содержится пектин, полезный для пищеварения.

В составе сладостей должны отсутствовать:

Усилители вкуса и аромата

Консерванты (Е200, Е202, Е210, Е249)

Синтетические красители

Ароматизаторы идентичные натуральным

Гидрогенизированные масла и жиры

Натуральный кофе

Натуральные красители и ароматизаторы – допускаются

Внутри подарка вместе с кондитерскими изделиями может находиться игрушка — она должна быть в отдельной упаковке, предназначенной для контакта с пищевыми продуктами.

Важно помнить о возрастных ограничениях и технике безопасности. Игрушки для детей до 3 лет не должны содержать натуральный мех и кожу — это достаточно сильные аллергены. Также игрушка не должна содержать стекло и другие потенциально бьющиеся материалы, мелкие детали, в том числе такие, размер которых во влажной среде увеличивается более чем на 5 %.

Сладкий подарок советуем хранить при температуре, указанной на упаковке, для сохранения качества кондитерских изделий.

По вашему требованию продавец подарка обязан предоставить документы, подтверждающие качество и безопасность всех составляющих компонентов подарка, а именно: декларации соответствия, транспортные накладные.

Если у родителей возникнут сомнения относительно качества и безопасности сладких подарков, они могу обратиться за разъяснениями в Единый консультационный центр по телефону 8-800-555-49-43 (звонок бесплатный).

Но лучше всего вместо набора конфет с большим количеством сахара отдать предпочтение свежим фруктам, например мандаринам!