



КАК ВЫБРАТЬ КРАСНУЮ ИКРУ?

Икра лососёвых пород рыб (горбуша, кета, нерка, семга, форель) – ценный пищевой продукт.

Красная икра содержит полиненасыщенные жирные кислоты, легкоусвояемые белки, богата йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами А, D, Е, группы В, фолиевой кислотой.

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



Этикетка

- название рыбы, из которой была изъята икра
- дата изготовления
- дата фасовки



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



Маркировка на жестяной банке



- дата изготовления продукта
- слово «ИКРА»
- номер завода-изготовителя
- номер смены
- индекс рыбной промышленности «Р»
- надпись должна быть «выбита» изнутри

**Крышка банки не должна
проминаться и не должна быть
вздутой**

**Икра должна заполнять баночку
полностью**



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

Натуральная икра:

- икринки мелкие
- однородные
- рассыпчатые и цельные
- не имеют пленок и трещинок
- в горячей воде икринки слегка белеют и опускаются на дно



Искусственная икра:

- икринки жесткие
- лопаются с трудом
- растворяются и окрашивают воду

Не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка Е-239 (уротропин).
Разрешенные консерванты для икры - Е-200, Е-201, Е-202, Е-203, Е-211, Е-212, Е-213

ХРАНЕНИЕ



- Хранить икру в холодильнике при температуре, указанной производителем на упаковке товара
- В открытой жестяной банке икру лучше не хранить, рекомендуется переложить ее в чистую сухую стеклянную емкость



ПРОВЕРЬТЕ ИКРУ В СИСТЕМЕ “ЧЕСТНЫЙ ЗНАК”



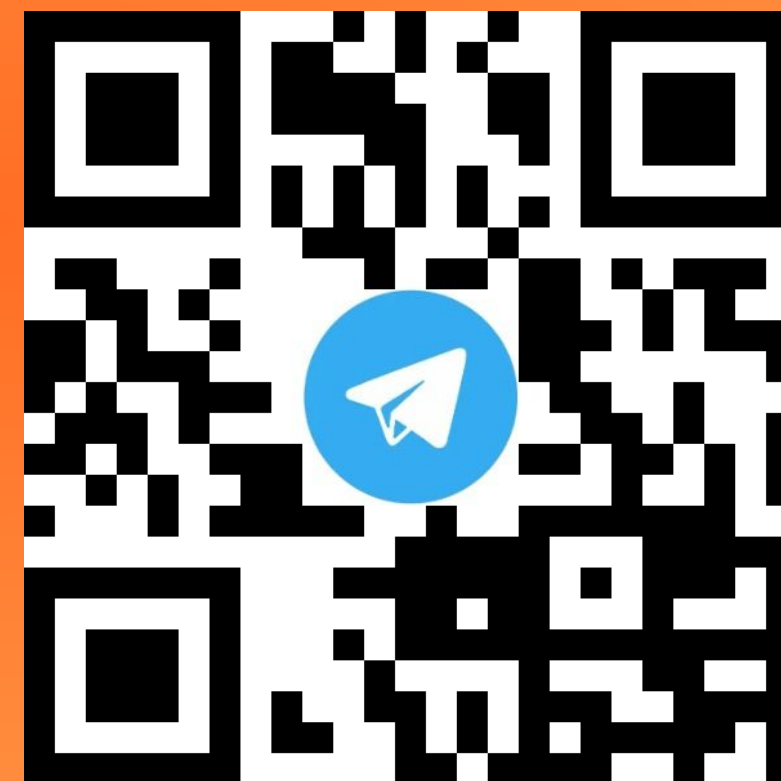
НЕ ПРИОБРЕТАЙТЕ КРАСНУЮ ИКРУ С РУК И В МЕСТАХ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОЙ ТОРГОВЛИ



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ИЗ МАТЕРИАЛОВ ЦГОН РОСПОТРЕБНАДЗОРА



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

