



Федеральная служба
по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ В
ГОРОДСКОМ ОКРУГЕ ГОРОДЕ ВЫКСА,
ВОЗНЕСЕНСКОМ РАЙОНЕ, ГОРОДСКОМ
ОКРУГЕ ГОРОДЕ КУЛЕБАКИ, ГОРОДСКОМ
ОКРУГЕ НАВАШИНСКИЙ**

607060.Нижегородская область,
г. Выкса, ул. Кр. Зори, 10а
Телефон: (83177) 3-53-67
Факс: (83177) 3-94-98
E-mail: fy170@mts-nn.ru

от 09.2020 г. № 52-03-17/09-13068-2020

Главе местного самоуправления
городского округа город Выкса
В.В.Кочеткову

Главе администрации городского округа
«Навашинский»
Т.А.Берсеновой

Главе местного самоуправления Вознесенского
района
И.А. Мартынову

Главе местного самоуправления
городского округа город Кулебаки
Л.А. Узяковой

Территориальный отдел управления Роспотребнадзора в городском округе городе Выкса, Вознесенском районе, городском округе городе Кулебаки, городском округе Навашинский (далее – Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области) направляет для информирования населения через СМИ, в том числе размещения на вашем сайте.

Роспотребнадзор напоминает, что категория шоколада определяется процентным содержанием какао. Чем больше процент, тем лучше считается шоколад, и вкус его более «горький». Натуральным шоколадом можно назвать только тот, который содержит какао-масло, а не другие заменители. Кондитерское изделие, в котором какао-масло заменяется подсолнечным, соевым, хлопковым и пальмовым маслами, называется сладкой кондитерской плиткой.

Шоколад делится на молочный, горький, сливочный, и белый. Качественный шоколад отличает сухой хруст при разламывании. Долька такого шоколада легко тает во рту, потому что температура плавления какао-масла составляет 32 градуса, чуть ниже нормальной температуры человеческого тела. Сладкую кондитерскую плитку приходится в буквальном смысле грызть, при этом на языке останется «сальное» послевкусие.

Шоколад – продукт капризный. Если при стойкой жаре на шоколаде проступает «жировое поседение» - какао-масло начинает частично плавиться, проступает мелкими капельками на поверхности шоколада, а потом застывает, образуя серые пятна, то при хранении в холодильнике шоколад приобретает «сахарное поседение». При низкой температуре из него вымораживается вода, а на поверхности появляются белые пятна сахарозы.

Стоит отметить, что срок хранения шоколада напрямую зависит от количества содержащихся в нем жиров. Чем больше доля жиров, тем меньше он может лежать на полке. Например, к самым скоропортящимся относятся сливочные сорта, шоколад с начинками и белый шоколад.

Маркировка на завернутом шоколаде в плитках массой более 50 г, коробках и пачках с шоколадом (шоколаде в виде батончиков, фигур и медалей) должна содержать: товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение; наименование экспортера, импортера, страны и места происхождения; наименование продукта; состав основных компонентов; массу нетто; дату выработки; срок годности, условия хранения; информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта (ГОСТ 6534—89), знак обращения на рынке (ЕАС).

На этикетках и потребительской таре с диабетическим шоколадом дополнительно указывают: содержание (расчетное), г: ксилита (сорбита и др.), общего сахара (в пересчете на сахарозу) в 100 г продукта; надпись: «Употребляется по назначению врача»; суточную норму потребления ксилита (сорбита, маннита) — не более 30 г; символ, характеризующий принадлежность продукта к группе диабетических изделий.

Чем полезен шоколад

Умеренное употребление шоколада повышает работоспособность, концентрацию внимания, стимулирует умственную деятельность. Антиоксиданты, входящие в шоколад, способствуют замедлению процесса старения, укрепляют иммунитет.

ВАЖНО! Следует помнить, что в состав шоколада входит большое количество сахара и жира, поэтому чрезмерное его потребление приводит к ожирению и увеличивает риск возникновения сахарного диабета. Шоколад очень калорийный продукт — 544 ккал на 100 грамм продукта.

Для взрослого здорового человека рекомендовано употреблять не более 50 граммов шоколада за один прием не более 2 раз в неделю.

Дети и шоколад

Детям в возрасте до 3 лет есть шоколад категорически не рекомендуется. Никакой пользы для детского организма он не принесет, а его состав будет слишком тяжел для неподготовленного желудка.

Детям с 5-6 лет рекомендуется до 20 граммов не более 2 раз в неделю.

И.о. начальника территориального отдела
управления по Нижегородской области
в городском округе г.Выкса, Вознесенском районе,
городском округе г.Кулебаки,
городском округе Навашинский



М.Н. Боброва

исп. А. С. Баранова
тел. 8 (83177) 34694