**Рекомендации по выбору красной икры**

Выбирая красную икру, следует помнить, что икра может быть, как натуральная, так и искусственная (на этикетке должно быть указано «икорный продукт», такая «икра» намного дешевле). Натуральные икринки - рассыпчатые и цельные, имеют ядро, не имеют пленок и трещинок. Они лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая. Если положить икру в кипяток, то натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная растворится и окрасит воду в розоватый цвет.

Цвет икры может различаться в зависимости от степени зрелости и породы рыбы, например, алый- у чавычи, янтарный - форели, оранжевый – горбуши. Запах у натуральной икры - слабый, рыбный, слегка копченый. Яркий окрас и сильный селедочный запах выдают искусственный или уже испорченный продукт.

До момента приобретения продукта рекомендуем ознакомиться с информацией, которая предоставляется потребителям.

В соответствии со ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки», маркировка продукта должна содержать следующую информацию:

- наименование;

- состав;

- количество;

- дата изготовления и срок годности;

- условия хранения пищевой продукции;

- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции

(уполномоченного изготовителем лица/индивидуального предпринимателя-импортера);

- рекомендации и (или) ограничения по использованию;

- показатели пищевой ценности;

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов (далее - ГМО);

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

В соответствии с подпунктом и) пункта 76 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», маркировка икры должна содержать следующую дополнительную информацию:

- вид рыбы, от которой получена икра;

- зернистая икра, произведенная из мороженой икры рыб семейства лососевых (слова «произведена из мороженого сырья»);

- икра, полученная от гибридов рыб семейства осетровых, наименование гибрида или сочетание видов водных биологических ресурсов (например, слова «икра зернистая русско-ленского осетра»).

Отсутствие вышеуказанной маркировки говорит о незаконности нахождения в обороте указанной продукции.

Крышка банки не должна быть вздутой и не должна проминаться. Икра должна заполнять баночку полностью, поэтому если при встряхивании слышно сильное бульканье, такую икру не следует покупать.

Не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка Е-239 (уротропин). Ранее её применяли как консервант, однако с 2010 года она запрещена к использованию. Разрешенными консервантами для икры остаются Е-200, Е-201, Е-202, Е-203, Е-211, Е-212, Е-213, их применение в соответствии с требованиями технологических инструкций является безопасным.

Икра относится к скоропортящимся продуктам, и поэтому позаботьтесь о том, чтобы к празднику она оставалась свежей!

Хранить икру необходимо в холодильнике, при температуре, указанной на этикетке производителем. Лучше всего подойдет стеклянная или пластиковая банка. В открытой жестяной банке лучше икру не хранить, следует её переложить в чистую сухую стеклянную банку, предварительно обработанную горячим паром или кипятком. После вскрытия банки икру следует хранить не дольше 3 суток. Если при покупке вы видите, что икра «плавает в собственном соку», а икринки - «сдувшиеся», скорее всего, такую икру уже размораживали, и её покупать не стоит.

Не приобретайте красную икру у физических лиц, в том числе через рекламу в социальных сетях,и местах несанкционированной торговли.

Если возникают сомнения в качестве икры, то попросите продавца показать документы, подтвер ждающие её происхождение и качество (товаросопроводительные документы, декларации о соответствии).