



## Рекомендации по выбору колбасных изделий к новогоднему столу



### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

#### СОСТАВ

**ГОСТ** (государственный стандарт) - НЕ ДОПУСКАЮТСЯ СТАБИЛИЗАТОРЫ, УСКОРИТЕЛИ СОЗРЕВАНИЯ, АРОМАТИЗАТОРЫ  
**ТУ** (технические условия) - ДОПУСКАЮТСЯ СТАБИЛИЗАТОРЫ И КОНСЕРВАНТЫ С ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ УКАЗАНИЕМ ИХ НА УПАКОВКЕ

#### СТОИМОСТЬ

СЛИШКОМ НИЗКАЯ  
СТОИМОСТЬ ДОЛЖНА  
НАСТОРОЖИТЬ

#### ОБОЛОЧКА

СУХАЯ И ЧИСТАЯ, ПЛОТНО ПОКРЫВАЕТ ПРОДУКТ

**ВАЖНО!** НА ВЛАЖНОЙ ОБОЛОЧКЕ ПРИ ХРАНЕНИИ  
МОЖЕТ БЫСТРО ОБРАЗОВАТЬСЯ ПЛЕСЕНЬ



#### ЦВЕТ ШПИКА

ЗЕРНА ШПИКА У СЕРВЕЛАТА НЕ БОЛЬШЕ ТРЕХ МИЛЛИМЕТРОВ, ШПИК БЕЛЫЙ ИЛИ РОЗОВЫЙ

**ВАЖНО!** ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ ШПИКА - ПРИЗНАК ОКИСЛЕНИЯ ИЛИ ПРОГОРКАНИЯ

#### ХРАНЕНИЕ

ПРИ t ОТ 0° ДО 6°С - 30 ДНЕЙ  
ПРИ t - 10°С ДО 90 СУТОК

#### КАЛОРИЙНОСТЬ НА 100 Г

ВАРЕНАЯ - 257 ККАЛ  
ВАРЕНО-КОПЧЁНАЯ - 420 ККАЛ  
СЫРОКОПЧЁНАЯ - 461 ККАЛ

[cgon.rospotrebnadzor.ru](http://cgon.rospotrebnadzor.ru)

Источник: ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»  
Роспотребнадзора <http://cgon.rospotrebnadzor.ru>