

В Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай поступила жалоба потребителя на качество приобретенного в магазине, принадлежащем ООО «Краснотал», сливочного масла, по вкусу сильно напоминавшего маргарин.

В ходе проведенной в магазине внеплановой проверки было установлено, что принятая к реализации ООО «Краснотал» как сливочное масло продукция ООО «Молторг» на самом деле маслом не является. В нарушение Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» производителем на этикетках не была представлена информация о номере партии, составе продукции, о её соответствии требованиям Федерального закона. Именно это ввело в заблуждение представителя магазина, а в последствии, и покупателя. После проведенной Управлением Роспотребнадзора проверки, руководство предприятия изъяло из оборота всю партию продукции и вернуло её поставщику.

Как же обезопасить себя от подобных неприятных покупок? Для начала определимся, с тем, что же собой представляет сливочное масло. В действующем Федеральном законе «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» даны основные понятия. Масло из коровьего молока - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

сливочное масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;

сладко-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

кисло-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с

использованием молочнокислых микроорганизмов.

На потребительской упаковке должно быть написано не просто "масло", а "масло сливочное", "масло любительское", "масло крестьянское", «масло бутербродное» или «масло чайное».

Довольно часто производители пишут на упаковках крупными буквами "МАСЛО" и маленькими - "бутербродная масса" или "бутербродный продукт". Это, разумеется, уже не настоящее масло, а смесь из растительных и животных жиров.

Самое главное правило: в настоящем сливочном масле вообще не должно быть растительных жиров. Поэтому первое, на что следует обращать внимание при выборе масла, это состав. Там должны фигурировать только сливки и цельное молоко, иногда соль. Если в составе присутствует пальмовое, арахисовое, кокосовое масло или просто ингредиент под названием "заменитель молочных жиров", вы держите в руках маргарин, что бы там ни обещала упаковка. Это уже не настоящее масло, а смесь из растительных и животных жиров.

Еще один фактор - цена. Чтобы получился килограмм сливочного масла, нужно переработать 20-22 литра молока. Закупочная цена одного литра молока - 10-12 рублей. Но из этих 20 литров готовят не только масло, но и другие молочные продукты. Отсюда и получается отпускная цена от производителя килограмма "сливочного" – от 170 рублей. В рознице килограмм будет стоить не менее 220 рублей.

А вот крупные буквы ГОСТ - не всегда свидетельство, что вы имеете дело с настоящим сливочным маслом. Цифры ГОСТа сливочного масла - Р 52969-2008, и никакие другие. Но бывают ГОСТы и на маргарины, и на спреды.

Существуют и "домашние" способы проверить, настоящее ли масло вы купили. Сливочное масло - однородная масса и под воздействием тепла плавится равномерно. Поэтому если вы забыли убрать масло в холодильник и на его поверхности появились капельки воды, это не масло. Еще один "народный" рецепт - растворить кусочек масла в теплой воде. Если оно размешивается равномерно - все в порядке. Если распадается на "составляющие" - вы купили маргарин.

Что касается цвета, слишком желтое масло должно насторожить, равно как и слишком белое. И еще - настоящее сливочное масло практически не пахнет. Если запах чувствуется сквозь упаковку, скорее всего, в этой пачке не масло.

Будем надеяться, что приведенные здесь советы помогут вам приобрести именно тот продукт, который вы хотели и избежать неприятных «сюрпризов».