

Роспотребнадзор напоминает, что выбор конкретного сорта кофе для приготовления напитка обусловлен исключительно личными предпочтениями. Часто производители смешивают два сорта кофе – арабику и робусту. 100% арабика – подходит это для тех, кто любит насыщенный вкус кофе с кислинкой. 70-80% арабика и 20-30% робуста – для тех, кто хочет почувствовать бодрость, и не любит кисловатый привкус. Пропорция, в которой 60% арабики и 40% робусты подойдет для ценителей крепкого эспрессо.

Упаковка кофе — это очень важный показатель качества кофе, поскольку на него губительно влияют свет и кислород, которые могут изменить самые ценные свойства кофейных зерен. Упаковка должна быть герметичной, желателен из трехслойной фольги с клапаном, который необходим не только для оценки аромата, но и для выхода углекислого газа, выделяющегося при жарке зерен. При этом клапан устроен таким образом, что воздух из него с легкостью выходит, но внутрь не поступает, поэтому удаление излишков углекислоты и препятствие для поступления внутрь кислорода позволяет сохранить изначальный вкус кофе.

Вкус и аромат напитка зависят не только от сорта кофе, но и от степени обжарки зерен — эта информация отражается на упаковке в виде цифр — от 1 (слабая обжарка) до 5 (сильная обжарка). Выбор в данном случае также зависит исключительно от вкусовых предпочтений.

В составе зернового кофе должен быть только «кофе натуральный жареный в зернах». Выбирайте пачку с минимальным сроком хранения с момента обжарки кофе. По ГОСТу кофе может храниться в течение полутора лет, но лучше выбирать зерна, с момента обжарки которых прошло не больше двух-трех месяцев.

Внутри обжаренных зёрен находится особый газовый пузырь, который и хранит весь аромат этого напитка. После помола кофе начинает «выдыхаться», что ведёт к полной потере аромата. Чтобы избежать подобного последствия, покупайте кофе в вакуумном брикете. Он наилучшим образом сохранит аромат напитка, а также позволит не рассыпать его. Не приобретайте кофе в бумажных пакетах, которые долго стоят в магазине. Если же кофе продается на развес исключительно в бумажных пакетах, попросите смолоть зерна при вас, чтобы быть уверенным в его свежести и аромате. Дома не забудьте пересыпать кофе в банку или вакуумный пакет, который будет использоваться только для кофе, не используйте этот пакет для других целей, так как это может изменить аромат и вкус напитка.

Если вы купили некачественный товар, необходимо обратиться к продавцу товара с письменной претензией, составленной в двух экземплярах. В ней должны быть описаны недостатки товара и четко сформулированы ваши требования. Один экземпляр претензии необходимо вручить продавцу либо направить письмом (желательно с уведомлением). В случае личного вручения претензии на втором экземпляре продавец должен указать дату, должность, Ф. И. О. лица, принявшего претензию.

В соответствии с п. 1 ст. 18 Закона «О защите прав потребителей» вы вправе потребовать замены на аналогичный товар надлежащего качества либо вместо предъявления указанных требований отказаться от приобретенного товара и потребовать возврат уплаченной за товар денежной суммы. При этом покупатель по требованию продавца должен возвратить товар ненадлежащего качества. В соответствии с п. 5 ст. 18 Закона продавец обязан принять товар ненадлежащего качества у покупателя.

Отсутствие у покупателя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований и не лишает его возможности ссылаться на свидетельские показания в подтверждение заключения договора и его условий.

Если продавец отказался от приемки товара ненадлежащего качества, следует обратиться в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай.

Проконсультироваться со специалистами по вопросам защиты прав потребителей можно по будням с 9-00 до 18-00 по телефону: (38822)64241, 63622

<http://www.04.rospotrebnadzor.ru/images/articles/2022/a4-coffe.jpg>



## О РЕКОМЕНДАЦИЯХ, КАК ВЫБРАТЬ КОФЕ

Роспотребнадзор напоминает, что выбор конкретного сорта кофе для приготовления напитка обусловлен вкусом. Часто производители смешивают два сорта кофе – арабику и робусту. 100% арабика – подходит это для тех, кто любит насыщенный вкус. 20-30% робуста – для тех, кто хочет почувствовать бодрость, и не любит кислую нотку. Пропорция, в которой 60% арабики и 40% робусты подойдет для ценителей крепкого кофе.

Упаковка кофе – должна быть герметичной, желательно из трехслойной фольги с клапаном, который необходим не только для оценки аромата, но и для выхода углекислого газа, выделяющегося при жарке зерен. При этом клапан устроен таким образом, что воздух из него с легкостью выходит, но внутрь не поступает, это позволяет сохранить изначальный вкус кофе.

Вкус и аромат напитка зависят не только от сорта кофе, но и от степени обжарки зерен — эта информация отражается на упаковке в виде цифр — от 1 (слабая обжарка) до 5 (сильная обжарка). Выбор зависит исключительно от вкусовых предпочтений.

В составе зернового кофе должен быть только «кофе натуральный жареный в зернах». По ГОСТу кофе храниться в течение полутора лет, но лучше выбирать зерна, с момента обжарки не больше двух-трех месяцев. После помола кофе начинает «выдыхаться». Покупайте кофе в вакуумном брикете. Не приобретайте кофе в бумажных пакетах, которые долго стоят в магазине. Если же кофе продается на развес, попросите смолоть зерна при вас, чтобы быть уверенным в его свежести и аромате. Не забудьте пересыпать кофе в банку или вакуумный пакет.

Если вы купили некачественный товар, необходимо обратиться к продавцу товара с письменной претензией, составленной в двух экземплярах. В ней должны быть описаны



Подробнее на [www.rospotreb.ru](http://www.rospotreb.ru)