

PORADNIK DLA KONSUMENTA



Jak wybierać produkty spożywcze spełniające nasze oczekiwania

CZEKOLADOWE SMAKOŁYKI

- Sprawdź czym oblane są łakocie w postaci figurek, cukierków, pralinek – czekoladą, wyrobem czekoladopodobnym a może polewą o smaku kakaowo-mlecznym?
- Musisz wiedzieć o tym, że:
 - ✓ **czekolada** to wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów. Zawiera nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym nie mniej niż 18% tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
 - ✓ **czekolada mleczna** jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych. Zawiera nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej, 14% suchej masy mlecznej, 2,5% beztłuszczowej suchej masy kakaowej, 3,5% tłuszczu mlecznego oraz 25% całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego;
 - ✓ **czekolada biała** jest wyrobem otrzymanym z tłuszczu kakaowego, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż 20% tłuszczu kakaowego, 14% suchej masy mlecznej oraz 3,5% tłuszczu mlecznego;
 - ✓ czekoladą **nie jest** wyrób, w którym podczas produkcji tłuszcz kakaowy zastąpiono tłuszczem roślinnym w ilości wyższej niż 5% całkowitej masy produktu końcowego pomniejszonej o masę dodanych składników produktu. **Jest to wyrób czekoladopodobny.**
- Sprawdź czy a jeśli tak, to jaki tłuszcz roślinny został dodany do czekolady. Zgodnie z przepisami prawa może to być:
 - ✓ Illipe, Borneo tallow lub Tengkwang – otrzymane z Shorea spp;
 - ✓ olej palmowy – otrzymany z Elaeis guineensis lub Elaeis olifera;
 - ✓ Sal – otrzymany z Shorea robusta;
 - ✓ Shea – otrzymany z Butyrospermum parkii;
 - ✓ Kokum gurgi – otrzymany z Garcinia indica;
 - ✓ Mango kernel – otrzymany z Mangifera indica.
- Jeżeli do produkcji czekolady użyto tłuszcz roślinny inny niż kakaowy to w pobliżu nazwy musi być informacja „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”.
- Zwróć uwagę na **zawartość całkowitej suchej masy kakaowej** (czyli mieszaniny miazgi kakaowej oraz tłuszczu kakaowego). Wśród informacji opisujących produkt szukaj określenia

"masa kakaowa minimum ... %". Minimalna zawartości suchej masy kakaowej w czekoladzie to 35%, w czekoladzie mlecznej to 25%.

- Pamiętaj im krótszy skład, tym lepszy produkt. Przeanalizuj, jakie surowce zostały wykorzystane do produkcji łakoci. W ich składzie mogą znajdować się dodatki do żywności np. emulgatory, substancje glazurujące, substancje konserwujące, substancje utrzymujące wilgoć, barwniki.
- Zwróć uwagę, które składniki znajdują się na początku wykazu składników. Pamiętaj, że ich jest najwięcej w produkcie.
- Trudno sobie wyobrazić jakiegokolwiek słodczy bez słodkiego smaku. Zawsze sprawdź, który składnik determinuje słodczy łakoci – cukier trzcinowy, cukier a może syrop glukozowy lub syrop glukozo-fruktozowy. Syrop glukozo-fruktozowy to produkt, zawierający wolną glukozę i wolną fruktozę w różnych proporcjach, otrzymywany poprzez enzymatyczną lub kwaśną hydrolizę skrobi, np. pszennej lub kukurydzianej.
- W przypadku łakoci z nadzieniem sprawdź, jaki udział w produkcie stanowi czekolada a jaki nadzienie.
- Sprawdź, co determinuje walory smakowo zapachowe nadzienia - naturalne surowce czy aromaty i barwniki np. czy smak truskawek pochodzi od owocu czy zastosowanych aromatów, a smak wanilii od laski wanilii czy aromatu etylowaniliny.
- Zwróć uwagę, co wpływa na barwę nadzienia łakoci - barwniki czy żywność o właściwościach barwiących.

Pamiętaj!

Brak opakowania nie może oznaczać braku informacji o produkcie.

Zawsze sprawdź jakie surowce zostały wykorzystane do wyprodukowania, przygotowania środka spożywczego. Wykaz składników znajdziesz na opakowaniu lub w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu bez opakowania w miejscu sprzedaży – powinien być dostępny bez udziału osób trzecich.

Niezależnie od tego w jakiej formie produkt spożywczy wprowadzany jest do obrotu (opakowanie, luz) muszą mu towarzyszyć wymagane przepisami prawa informacje, które umożliwią konsumentowi dokonanie świadomego, zgodnego z własnymi przekonaniemmi wyboru.

W przypadku produktów wprowadzanych do obrotu bez opakowania informacje o produkcie powinny znaleźć się na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub zostać zaprezentowane w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi.

Jest to prawo każdego konsumenta, także TWOJE!

BĄDŹ ŚWIADOMYM KONSUMENTEM – czytaj etykiety