В Казани проверили сыр на соответствие требованиям ГОСТ

Автор: ИСО Специалист
31.07.2019 09:07

В Казани в стенах Госалкогольинспекции Республики Татарстан состоялась дегустация сыров, в которой приняли участие специалисты и эксперты республиканских министерств и ведомств, в том числе ЦСМ Республики Татарстан, а также представители торговых сетей и предприятий-изготовителей
Для проведения экспертизы были закуплены самые популярные марки полутвердых сыров – голландский и российский, производимые не только в Республике Татарстан, но и за ее пределами.

Все образцы представленной на дегустацию продукции предварительно прошли испытания по показателям качества и безопасности в аккредитованных лабораториях, в том числе на предмет наличия растительных жиров, то есть отсутствие фальсификата сыра.
Органолептические показатели сыров, а также их упаковку и маркировку специалисты оценивали в соответствии с требованиями межгосударственного стандарта ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» по таким критериям как вкус и запах, консистенция, цвет, рисунок и внешний вид.
«В магазине перед покупкой сыра потребителям необходимо изучить этикетку – маркировку продукции. А именно состав продукта, дату его изготовления, срок годности и условия хранения, – отметила специалист органа по сертификации ЦСМ Республики Татарстан Венера Хуснутдинова. – Если в составе присутствуют растительные жиры, то это уже не сыр, а молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира».
Подобные дегустации в Республике Татарстан проводятся на регулярной основе в рамках мероприятий республиканской подпрограммы «Развитие комплексной системы защиты прав потребителей в Республике Татарстан на 2014-2020 годы»
Также проверить продукцию по ГОСТу прямо в магазине позволяет Национальная система сертификации. Для этого достаточно с помощью мобильного телефона считать QR-код НСС, который ведет на реестр успешно прошедшей реальные испытания продукции.