**Памятка**

Сроки годности кондитерских изделий

Сахаристые кондитерские изделия благодаря консервирующим свойствам сахара могут иметь большие сроки годности – от 15 суток до 10 месяцев. Эти сроки зависят от состава и наличия в рецептуре консервирующих ингредиентов, которые можно увидеть на потребительской упаковке.

         Шоколад и карамель могут иметь срок годности от 1 до 12 месяцев в зависимости от начинок и добавок, зефир и пастила – до 3 месяцев, мармелад – от 15 суток до 3 месяцев.

         Мучнистые изделия с начинкой имеют более короткий срок годности из-за риска развития в богатой жирами и сахарами среде микроорганизмов.

Храниться такие кондитерские изделия, как пирожные и торты, должно не более 36 – 72 часов. Если в составе есть [сорбиновая кислота (консервант)](http://produkt-pitaniya.ru/dobavki-food%22%20%5Ct%20%22_blank%22%20%5Co%20%22%D0%9E%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%BA%3A%20%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0%20%28%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%82%29), то торт простоит при температуре +20 град 1,5 суток без потери качества.

         Требования к качеству кексов позволяют им храниться не более 7 суток, вафельных тортов – от 15 суток до 1 месяца.

        Правильное хранение кондитерских изделий обеспечивает их безопасность, вкусовые показатели. Для карамели и высокосахаристых продуктов хранение должно быть при температуре не более 18 градусов Цельсия и невысокой влажности – в сухом и прохладном месте. Пастила, мармелад, кексы, рулеты должны храниться при влажности не более 75%, печенье, вафли, пряники – не более 70-75% влажности.

         Скоропортящиеся торты и пирожные с начинками и прослойками должны храниться при температуре плюс 2 - 4 градусов Цельсия, то есть в холодильнике. Можно помещать торты в более низкие температуры и подвергать заморозке – срок годности при этом увеличивается в разы, но может пострадать внешний вид: микрокристаллическая структура разрушается, и на внутренней стороне упаковки тортов после размораживания появляются капельки влаги.

         Уже при выборе кондитерских изделий следует обращать внимание не только на их состав и целостность упаковки, но и на условия хранения в магазине. Если правильно соблюдены все требования по хранению, указанные производителем на упаковке, то качество кондитерских изделий будет на высшем уровне и не помешает получить удовольствие и радость от их вкуса.

При нарушении условий производства, хранения, транспортировки и реализации, кондитерские изделия могут стать причиной различных заболеваний микробной  этиологии.