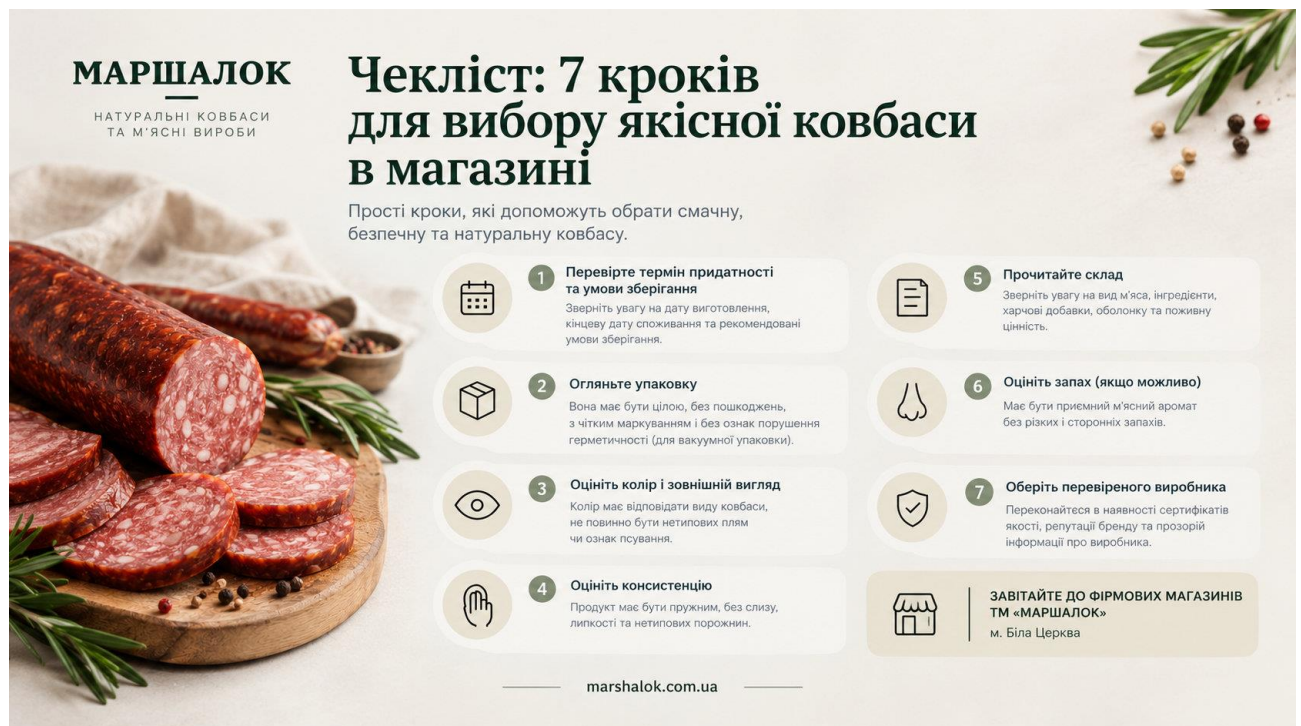


Чекліст: 7 кроків для вибору якісної ковбаси в магазині

Коротка відповідь: Щоб вибрати якісну ковбасу в магазині, перевірте 7 основних речей: термін придатності та умови зберігання, цілісність упаковки, зовнішній вигляд і колір, консистенцію, склад, запах та інформацію про виробника. Важливо враховувати, що зовнішній вигляд, консистенція й термін придатності відрізняються залежно від виду ковбаси — вареної, напівкопченої, варено-копченої, сирокопченої або сиров'яленої.



MARSHALOK
НАТУРАЛЬНІ КОВБАСИ
ТА М'ЯСНІ ВИРОБИ

Чекліст: 7 кроків для вибору якісної ковбаси в магазині

Прості кроки, які допоможуть обрати смачну, безпечну та натуральну ковбасу.

- 1 Перевірте термін придатності та умови зберігання**
Зверніть увагу на дату виготовлення, кінцеву дату споживання та рекомендовані умови зберігання.
- 2 Огляньте упаковку**
Вона має бути цілою, без пошкоджень, з чітким маркуванням і без ознак порушення герметичності (для вакуумної упаковки).
- 3 Оцініть колір і зовнішній вигляд**
Колір має відповідати виду ковбаси, не повинно бути нетипових плям чи ознак псування.
- 4 Оцініть консистенцію**
Продукт має бути пружним, без слизу, липкості та нетипових порожнин.
- 5 Прочитайте склад**
Зверніть увагу на вид м'яса, інгредієнти, харчові добавки, оболонку та поживну цінність.
- 6 Оцініть запах (якщо можливо)**
Має бути приємний м'ясний аромат без різких і сторонніх запахів.
- 7 Оберіть перевіреного виробника**
Переконайтеся в наявності сертифікатів якості, репутації бренду та прозорій інформації про виробника.

ЗАВІТАЙТЕ ДО ФІРМОВИХ МАГАЗИНІВ
ТМ «МАРШАЛОК»
м. Біла Церква

marshalok.com.ua

Крок 1. Перевірте термін придатності та умови зберігання

Перш ніж купувати ковбасу, подивіться на дату виготовлення, кінцеву дату споживання та рекомендовані умови зберігання.

Термін придатності не можна оцінювати за універсальним правилом на кшталт «до 30» чи «до 90 днів». Він залежить від конкретного виду продукції, рецептури, технології виробництва, упаковки та умов зберігання.

Що перевірити:

- дату виготовлення;
- кінцеву дату споживання;
- температуру та інші умови зберігання;
- чи відповідають умови у магазині вимогам, зазначеним на упаковці.

Важливо: довший або коротший термін придатності сам по собі не є достатньою ознакою якості. Орієнтуйтеся насамперед на маркування конкретного продукту.

Крок 2. Огляньте упаковку

Упаковка повинна бути цілою та відповідати виду продукції.

Зверніть увагу на:

- відсутність пошкоджень, розривів і проколів;
- чітке маркування;
- наявність інформації про виробника;
- склад продукту;
- дату виготовлення та термін придатності;
- умови зберігання.

Якщо продукт упакований у вакуум, упаковка не повинна бути здутною або мати ознаки порушення герметичності.

Не варто купувати продукт із пошкодженою упаковкою, нечітким маркуванням або явними ознаками неправильного зберігання.

Крок 3. Оцініть колір і зовнішній вигляд

Колір ковбаси потрібно оцінювати з урахуванням її виду та технології виробництва.

Наприклад, варена ковбаса, напівкопчена та сирокопчена ковбаса природно можуть мати різний відтінок. Тому не існує одного універсального «правильного» кольору для всіх ковбасних виробів.

Зверніть увагу, щоб:

- колір відповідав виду продукту;
- поверхня не мала нетипових плям;
- не було ознак псування;
- продукт не мав неприродного або підозрілого зовнішнього вигляду.

Важливо: лише за кольором неможливо достовірно визначити якість ковбаси або зробити висновок про наявність чи відсутність певної харчової добавки.

Крок 4. Оцініть консистенцію

Консистенція також залежить від виду ковбаси.

Для багатьох ковбасних виробів якісна продукція має бути сформованою, без ознак псування, а її структура — відповідати конкретному виду ковбаси.

Зверніть увагу:

- чи зберігає продукт форму;
- чи немає слизу на поверхні;
- чи немає липкості, нехарактерної для цього виду продукції;
- чи немає нетипових порожнин або інших ознак порушення структури.

Тривожні ознаки: слизька поверхня, липкість, неприємна в'язкість або інші зміни, які не характерні для конкретного продукту.

Крок 5. Прочитайте склад

Склад — один із найважливіших критеріїв, якщо ви хочете зрозуміти, **що саме купуєте**.

Під час вибору зверніть увагу на:

- вид м'ясної сировини;
- спеції та інші інгредієнти;
- харчові добавки;
- вид оболонки;
- поживну цінність та іншу інформацію на етикетці.

Інгредієнти зазначаються у складі відповідно до вимог маркування, тому варто прочитати весь перелік, а не робити висновок лише за одним компонентом.

Важливо: сама наявність харчової добавки не означає автоматично низьку якість продукту. Оцінювати потрібно весь склад, рецептуру та призначення конкретного виробу.

Для різних видів ковбас склад може відрізнятися. Наприклад, рецептура сирокопченої ковбаси та вареної ковбаси не буде однаковою.

Крок 6. Оцініть запах — якщо продукт дозволено оцінити за ароматом

Якщо ковбаса продається у форматі, який дозволяє оцінити її запах, зверніть увагу на характерний для конкретного виду продукту аромат.

Для копчених виробів може бути характерний аромат копчення та спецій, для інших видів — властивий їм м'ясний і пряний аромат.

Не повинно бути:

- різкого кислого запаху;
- запаху псування;
- стороннього хімічного або іншого нетипового запаху.

При появі сумнівів щодо свіжості продукт краще не купувати.

Крок 7. Оберіть виробника, якому довіряєте

Останній крок — подивитися не лише на сам продукт, а й на виробника.

Корисно перевірити:

- хто виробив продукт;
- де розташоване виробництво;
- чи є у виробника система контролю якості та безпечності;
- чи можна знайти офіційну інформацію про компанію та продукцію;
- який асортимент виробник пропонує.

ТМ «Маршалок»: власне виробництво та виробничий контроль

На виробничих ділянках ТМ «Маршалок» у Білій Церкві створюють ковбасні та м'ясні вироби, поєднуючи класичні рецепти з новітніми європейськими технологіями.

Кожен технологічний етап підлягає виробничому контролю, що підтверджено сертифікатом **ISO 22000:2018**.

В асортименті ТМ «Маршалок» представлені різні категорії ковбасних виробів: варені ковбаси та сосиски, сирокочені й сиров'ялені ковбаси, напівкопчені та варено-копчені ковбаси та ковбаски, ковбаси в нарізках і продукція грильової групи.

Швидкий чекліст: як вибрати якісну ковбасу.

Що перевірити	На що звернути увагу
Термін придатності	Дата виготовлення, кінцева дата споживання та умови зберігання
Упаковка	Ціла, без пошкоджень і ознак порушення герметичності
Колір	Відповідає виду ковбаси, без нетипових плям та ознак псування
Консистенція	Відповідає конкретному виду продукції, без слизу та нетипової липкості
Склад	Уважно прочитаний повний перелік інгредієнтів
Запах	Характерний для конкретного виду продукції, без

Що перевірити	На що звернути увагу
Виробник	сторонніх і неприємних запахів Є зрозуміла інформація про виробника та його систему контролю якості

FAQ: поширені питання про вибір ковбаси

Як зрозуміти, що ковбаса якісна?

Перевірте термін придатності та умови зберігання, цілісність упаковки, зовнішній вигляд, консистенцію, склад, запах і інформацію про виробника. Важливо оцінювати ці ознаки комплексно та враховувати вид ковбасного виробу.

Чи означає довгий термін придатності, що ковбаса неякісна?

Ні. Термін придатності залежить від виду продукту, рецептури, технології виробництва, упаковки та умов зберігання. Тому не варто оцінювати якість ковбаси лише за кількістю днів її зберігання.

Якого кольору має бути якісна ковбаса?

Універсального кольору для всіх ковбас не існує. Варена, напівкопчена, варено-копчена, сирокопчена та сиров'ялена продукція може мати різний природний відтінок. Колір потрібно оцінювати разом з іншими характеристиками продукту.

Чи свідчить наявність харчових добавок про низьку якість ковбаси?

Не обов'язково. Наявність конкретної добавки сама по собі не дозволяє зробити висновок про якість продукту. Варто читати повний склад та враховувати призначення й технологію виробництва конкретного виробу.

Що має бути зазначено на упаковці ковбаси?

Серед іншого, на маркуванні слід перевірити назву продукту, склад, інформацію про виробника, дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання.

На що звернути увагу при виборі сирокопченої ковбаси?

Перевірте термін придатності та умови зберігання, цілісність упаковки, зовнішній вигляд, консистенцію, склад і запах. Не варто оцінювати сирокопчену ковбасу за одним критерієм.

Де виробляють ковбасні вироби ТМ «Маршалок»?

Ковбасні та м'ясні вироби ТМ «Маршалок» створюють на власних виробничих дільницях у Білій Церкві. Виробничі процеси поєднують класичні рецепти з новітніми європейськими технологіями, а технологічні етапи підлягають виробничому контролю, що підтверджено сертифікатом ISO 22000:2018.

Підсумок

Вибираючи ковбасу в магазині, не орієнтуйтеся лише на ціну або зовнішній вигляд. Перевірте **термін придатності, упаковку, зовнішній вигляд, консистенцію, склад, запах та інформацію про виробника.**

Саме комплексна оцінка допомагає зробити більш усвідомлений вибір і знайти продукт, який відповідає вашим очікуванням щодо смаку, якості та способу виробництва.

Переглянути [асортимент ковбасних виробів ТМ «Маршалок» →](#)

Запрошуємо завітати до [фірмових магазинів ТМ «Маршалок»](#) у Білій Церкві, щоб познайомитися з нашим асортиментом і купити ковбасні вироби.

Обирайте свій смак разом із «Маршалок»! marshalok.com.ua