

UZENINY



U uzenin a masových dobrot můžete na trhu kromě samotného farmáře narazit i na řeznictví, tedy na zpracovatele, který maso pro své výrobky nakupuje od různých dodavatelů nebo farem. Proto by vás mělo nejvíc zajímat, z jakého chovu maso pochází a jaké je složení jednotlivých produktů. Více o welfare a chovu skotu a prasat najdete v našich samostatných desaterech.

NA CO BY SE ZEPTAL SHERLOCK A JAKÉ ODPOVĚDI BY HO POTĚŠILY?

MÁTE VLASTNÍ FARMU? KDE HOSPODAŘÍTE?

Ověřte si, že maso opravdu pochází z ČR, ne každý zpracovatel musí mít i vlastní farmu. Ptejte se na kontakt a web konkrétní farmy.

OD KOHO KUPUJETE MASO PRO SVÉ VÝROBKY?

Poctivý řezník bude svého farmáře dobře znát, protože mu záleží na tom, aby se zvířata měla dobře a byla správně a eticky poražena. Nekupujte výrobky, o jejichž původu si nemůžete nic zjistit.

KDE A JAK VAŠE PRODUKTY VYRÁBÍTE?

Pátrejte, zda jde o menší řemeslnou provozovnu, která používá tradiční postupy a receptury, nebo jestli se jedná o velkoprovoz a průmyslově vyráběné produkty.

NA CO DALŠÍHO BY SE SHERLOCK ZAMĚŘIL?

ZJISTĚTE SI, KDO JE SKUTEČNÝ VÝROBCE

U balených produktů si skutečného výrobce můžete dohledat podle evidenčního kódu zpracovatele uvedeného na výrobku v oválu. U těch nebalených by vám ho na požádání měl prodejce ukázat.

CZ
12586
ES

PROZKOUMEJTE BARVU UZENIN - JSOU RŮŽOVÉ, NEBO ŠEDOHNĚDÉ?

Růžovou barvu způsobují dusitanové solící směsi (E250 – tzv. rychlosůl), které prodlužují trvanlivost výrobků. Jedná se o chemické přídavné látky, které jsou karcinogenní a alergenní. Ve většině bio výrobků je nenajdete, proto je typickou barvou uzenin bez rychlosolí šedohnědá.

PÁTREJTE PO SLOŽENÍ VÝROBKU

Poctivé výrobky budou obsahovat jen maso, koření a sůl. Žádná “éčka” a chemii ve formě stabilizátorů, zvýrazňovačů chuti, separátů, zahušťovadel, barviv atd. v nich nenajdete.

VŠÍMEJTE SI, JAK JSOU VÝROBKY SKLADOVÁNY

Měkké výrobky (párky, slanina, paštika...) podléhají rychlé zkáze, proto musí být i na stánku dostatečně zachlazené. Trvanlivé produkty při teplotách do 20° v lednici být nemusí. Obzvlášť v létě si na správné skladování dejte pozor.

PODÍVEJTE SE, JAK NA STÁNKU DBAJÍ NA ČISTOTU

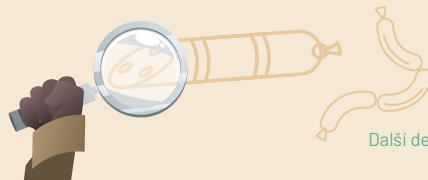
Peníze i zboží stejnou rukou? Bedýnky leží na zemi? Mouchy či jiná havěť na zboží? Zpozorněte!

JAKÉ JE DATUM SPOTŘEBY?

Zjistit čerstvost nebaleného zboží může být problém, budete muset důvěřovat prodejci. Obecně platí, že nebalené produkty vydrží cca týden, pozor na oslizlý, lepkavý, netypicky svaštělý povrch. Na balených výrobcích musí být datum balení i spotřeby uvedeno.

JAKÝ JE PODÍL MASA VE VÝROBCÍCH?

Čím vyšší podíl masa, tím poctivější výrobek. Pozor na náhražky masa, konzervanty, barviva, vodu... Čtete pozorně údaje na etiketě. I u nebalených výrobků je prodejce povinen vás se složením výrobku seznámit, pokud o to požádáte.



Další desatera najdete na: