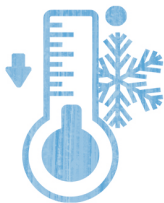


6. 如何判断超市里冷冻食品的好坏？



冷冻食品一般是指采用快速冻结工艺，将产品温度控制在 -18°C 以下，并保持在 -15°C 以下运输、销售的产品。

选购冷冻食品时，首先应选择具有必要冷冻条件的正规商超；并确保冷冻食品存放于低温冷柜中，如发现冷柜温度明显达不到要求温度则不要购买。



第二，查看产品外包装，确保包装完整，无破损。

第三，查看产品标签，确保其处于保质期内。



第四，部分透明包装的冷冻食品可透过外包装，选择形状正常，产品表面光洁，无大量冰霜晶体残留的产品，包装不透明的产品可用手轻触食品表面，确保其冷冻坚硬，无软化、结块或成坨的现象出现。