

# OVOS DE PÁSCOA

## Atenção na hora da compra

A Páscoa é uma das datas mais importantes do nosso calendário de comemorações.

É comum nessa época presentear pessoas queridas com ovos de chocolate.

Ao consumidor que quer manter essa tradição, a Fundação Procon-SP recomenda alguns cuidados na aquisição dos ovos de páscoa.

### LOCAL DA COMPRA

- Escolha um estabelecimento limpo e sem odores fortes.
- O local onde estão armazenados ou expostos os ovos deve estar sob temperatura adequada (cerca de 18 °C). Ambientes muito quentes provocam o derretimento do produto. Temperaturas muito baixas fazem o chocolate endurecer e apresentar uma coloração esbranquiçada.
- O armazenamento deve ser efetuado longe de produtos de limpeza e fontes de calor.
- Não compre de ambulantes – as condições de armazenamento são inadequadas, o que pode colocar em risco sua saúde.





## EMBALAGEM

Toda informação contida na embalagem deve ser clara e precisa, com especificações corretas sobre quantidade, composição, características, qualidade, bem como os possíveis riscos que o produto apresente.

É na embalagem que devemos buscar informações importantes, como:

**Prazo de validade:** nunca compre produtos vencidos. Verifique também quando pretende consumir o produto, buscando um prazo de validade adequado para evitar desperdício. É comum nessa época adquirir ou ganhar mais produtos do que se é capaz de consumir dentro do prazo de validade.

**Ingredientes:** confira a lista de ingredientes e a tabela nutricional. A embalagem deve informar sobre a presença ou não de glúten e o alerta para a presença ou traços de alimentos alergênicos.

**Peso líquido:** é o peso do ovo, descontados a embalagem e os brindes no seu interior, quando houver. Essa informação permite comparar melhor os produtos.

**Número de referência:** o número de referência do ovo é um código do fabricante que identifica o peso e o tamanho de seus produtos. Marcas diferentes com a mesma numeração não indicam o mesmo peso ou tamanho. Assim, números maiores se comparados a números menores de marcas distintas não indicam necessariamente ovos maiores.

**Condições gerais da embalagem:** a embalagem deve proteger o produto de insetos ou contaminação. Assim, verifique se há sinais de violação do conteúdo, furos ou partes amassadas. Encontrando algum desses sinais, não adquira o produto.

**Selo do Inmetro:** verifique na embalagem do ovo se está estampada a frase “Atenção: contém brinquedo certificado no âmbito do Sistema Brasileiro da Avaliação da Conformidade”. Também é obrigatória a indicação de faixa etária ou, se for o caso, frase que informe que não existe restrição de faixa etária.

O brinquedo deve ter o selo do Inmetro em sua embalagem.



## ESCOLHA DO PRODUTO

Confira as informações fornecidas em anúncios, folhetos ou em qualquer material publicitário na hora da compra. O fornecedor deve cumprir a oferta exatamente como anunciou.

Após definir o tipo de ovo a ser comprado, pesquise preços, pois eles podem variar bastante de um local para outro. Existem fabricantes que possuem lojas próprias e podem oferecer um preço melhor.

## OVOS ARTESANAIS

Os fornecedores de produtos artesanais ou de fabricação caseira têm de seguir as mesmas regras de comercialização dos fornecedores de produtos industrializados.

Solicite a degustação do produto antes da compra e, sempre que possível, uma visita à cozinha.



## OVOS ESPECIAIS

Saiba que existe a opção de ovos diet, ou seja, sem adição de açúcar, com adoçante sintético e apropriado para pessoas diabéticas.

Cuidado! Alimentos light não têm as mesmas características e, portanto, não podem ser consumidos por quem tem restrição de ingestão de açúcar na dieta.

## NA HORA DE PAGAR

Verifique a possibilidade de negociar descontos ou prazo de pagamento caso for adquirir grande quantidade. Se for parcelar ou financiar o pagamento, fique atento ao valor dos juros ou de outras taxas cobradas.

