1. Прежде всего, нужно обратить внимание на металлическую баночку, металл из которого она сделана, не должен быть потемневшим, иметь следы ржавых пятен.
2. Сама банка должна быть целой не помятой, не раздутой, без глубоких царапин, этикетка аккуратно приклеенной.
3. Виды фальсификации рыбных консервов. К некачественному продукту часто прикрепляют этикетку известной торговой марки хотя ничего общего с ними, эта фальсификация не имеет.!
4. Треть рыбных консервов это – пересортица. Вы приобретаете баночку с тунцом или лососем, а там другая дешевая рыба.
5. Добавление в рыбный фарш большого количество овощей или круп. Такой фарш используют для производства рыбных тефтелей, паштета, фрикаделек или просто продают замороженный рыбный фарш.
6. В консервах из мелкой рыбы: килька, шпроты, специально нарушают порядок укладки, что соответственно отражается на весе, количестве и к тому же в большинстве случаев вся рыба подробленная, и попадаются явные отходы производства!

Понять что перед вами поддельные рыбные консервы можно по маркировке. На неподдельной банке маркировка выдавлена изнутри, цифры рельефные. Цифр должно быть три последовательности. В первом указывается дата производства, во второй последовательности цифр указывается ассортиментный код рыбных консервов. Не покупайте рыбные консервы с маркировкой в ассортиментной последовательности “С20”, это знак товара низкого качества, рыба повреждённая, подробленная, отходы производства. Ищите в третьем ряду букву Р – это знак рыбного производства, рядом с ним выбиты цифры обозначающие номер смены. На фальсифицированных рыбных консервах маркировка выбита с наружи и цифры вдавлены внутрь, или написана краской, попробуйте стереть её, если цифры стираются – это подделка. Рыбные консервы должны храниться на более 2 х лет, так установлено ГОСТом, некоторые производители, не успев продать свою продукцию, переклеивают этикетки и меняя срок годности до 4, 2.5 лет, не нужно покупать продукт с таким сроком годности. Наверняка у вас есть свои какие то любимые рыбные консервы, запомните числа, обозначающие ассортиментный код вашей любимой рыбы, чтобы избежать покупки пересортицы Ассортиментный код Горбуша натуральная – 85Д Печень трески – 010 Килька балтийская – 352 Сайра натуральная – 308 Шпротный паштет – 316 Сардина - Г 84 Тунец консервированный – ГТН Производители наклеивают неверные этикетки уже на готовые банки с рыбой и выбитыми на ней обозначениями, поэтому получается расхождения в ассортиментном коде, его поменять невозможно. Если вы выбрали качественный продукт, то следует не забывать, о том, что в рыбных консервах количество соли в 10 раз больше чем в свежей рыбе. Больше всего от этого страдают почки. Если у вас есть какие-то проблемы с почками, то вам нужно уменьшит употребление соли. Избыток соли откладывается в разных частях, организма, особенно в ступнях ног. Организм пытается разбавить соль накоплением воды, ступни и щиколотки опухают и становятся болезненными.