



В НОМЕРЕ:

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ТОТ ЖЕ БЛИН,
ДА НА ДРУГОМ
БЛЮДЕ

11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАРТОФЕЛЬ
И МОРКОВЬ:
В ПОИСКАХ
НИТРАТОВ



2 НА ЗЛОБУ ДНЯ



АЛЕКСАНДР
МЕЛЬЦЕР:
«ОТМЕНА
ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ
СЕРТИФИКАЦИИ
НЕ НАНЕСЕТ ВРЕД
ПОТРЕБИТЕЛЯМ»

4 ГОСТЬ НОМЕРА

ЮРИЙ АНДРЕЕВ:
«В ЭТОМ ГОДУ
ПРОВЕРИМ
1200 МАГАЗИНОВ»



9 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



ГОРОД ПРОВЕРИЛ
ТОРГОВЛЮ
И ...ПРОСЛЕЗИЛСЯ

**ПРОЩАЙ,
СЕРТИФИКАТ!
ЗДРАВСТВУЙ,
ДЕКЛАРАЦИЯ...**



стр. 3

С 15 февраля 2010 г. правительство РФ отменило обязательную сертификацию продовольственных товаров. Какой документ теперь будет удостоверять качество продукции?

В НОМЕРЕ:

ЧТО, ГДЕ,
ПОЧЕМ?

2

ДЕКЛАРАЦИЯ ПРОВЕРИТ
НА ПРОЧНОСТЬ РЕПУТАЦИЮ!

8

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ
ЗА ПОЛЧАСА

9



СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Сотрудники и покупатели «Карусели» объединяются

Сотрудники гипермаркетов «КАРУСЕЛЬ», расположенных в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, объединившись с покупателями, собрали для детей из детских домов почти 10 тысяч подарков.

Инициаторами благотворительной акции выступили сотрудники сети «Карусель». В декабре во всех гипермаркетах были развешены информационные плакаты с призывом собрать вещи для ребят из детских домов с указанием адресов, куда будут доставлены подарки.

В торговых залах были установлены «подарочные» корзины с перечнем подарков, в которых наиболее остро нуждаются дети-сироты.

Пример подали сотрудники гипермаркетов, приготовив для детей сладкие подарки и

игрушки. В результате силами сотрудников розничной сети и покупателей с 17 по 31 декабря было собрано почти 10 тысяч подарков — мягких игрушек, сладостей, теплой одежды, обуви, головных уборов, кукол и машинок. Покупатели несли подарки детишкам и после новогодних праздников.

Все собранные вещи были переданы 12 детским домам Санкт-Петербурга и Ленобласти, благотворительным фондам «Алеша» и «Время помогать», а также детскому хоспису в Санкт-Петербурге.

У самого небезопасного и отдаленного детского дома, который находится в поселке

Мга (это более 5 часов пути), не было возможности забрать подарки самостоятельно. В результате сотрудники «Каруселей», переодевшись в Деда Мороза и Снегурочку, отвезли подарки самостоятельно, устроив для детей маленькое театрализованное представление.

На благотворительную акцию откликнулось более 10 тысяч покупателей!

Сеть «Карусель» выражает благодарность всем покупателям, которые не остались равнодушными. Благодаря вам, вместе мы смогли подарить обездоленным детям хоть немного тепла и радости!

Алиса Мамонтова

СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

САМ СЕБЕ КОНТРОЛЕР

Галина ДМИТРИЕВА, начальник отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу:



— Выданные ранее обязательные сертификаты соответствия будут действовать до истечения их срока. Далее изготовители будут подавать декларацию, которая станет гарантом соответствия продукции требованиям нормативных документов. С этого момента вся ответственность за соответствие товара тому, что указано на его этикетке или упаковке, возлагается на изготовителя.

Увы, в Санкт-Петербурге есть такие предприятия, в которых не только не выполняется программа обеспечения контроля на всех этапах производства, но даже о СанПиНе там толком ничего не знают. Больше всего нарушения регистрируется на предприятиях малого бизнеса, которые экономят на построении системы производственного контроля качества выпускаемой продукции.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»:

— Система обязательной сертификации потребительских товаров, в том числе пищевых продуктов, в России давно стала формальной и превратилась в кормушку для десятков посреднических фирм, не несущих никакой юридической ответственности за выдачу обязательных сертификатов.



Прощай, сертификат! Здравствуй, декларация...

С 15 ФЕВРАЛЯ ОТМЕНЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, А ТАКЖЕ ПОСУДЫ И КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ

Вместо процедуры обязательной сертификации в соответствии с постановлением Правительства № 982 от 01.12.09 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» производитель теперь будет должен оформить декларацию, взяв всю полноту ответственности за качество продукции на себя.

Обязательная сертификация, введенная в России в 1992 г., как и многие другие меры защиты потребительского рынка от фальсифицированной и контрафактной продукции, стала жертвой коррупции и размытого законодательства.

Отмену обязательной сертификации надо компенсировать усилением ответственности бизнеса за нарушения законодательства при выпуске и реализации некачественных пищевых продуктов. Штрафы должны быть не 5–10 тысяч рублей, а миллион, два, три... Когда будет введена серьезная ответственность и неотвратимость наказания, тогда бизнес перестанет «кошмарить» потребителей.

ОБЯЗАН ВЕРИТЬ НА СЛОВО

Александр GERMAN, директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

— В качестве документов, составляющих доказательную базу декларации соответствия, могут использоваться протоколы лабораторных испытаний продукции, проведенных изготовителем или сторонними испытательными центрами.



Допустим, вы — производитель котлет, а я — орган по сертификации, который регистрирует декларацию. Как сертифицирующая организация, я обязан поверить любой бумаге, предоставленной производителем, даже если протоколы получены в его собственной не аттестованной в системе ГОСТ Р лаборатории и заверены его личной печатью. Сказали, что котлеты у вас хорошие — вот вам декларация.

ДЕКЛАРАЦИЯ КАК СПОСОБ ЭКОНОМИТЬ

Людмила СЕРАЖУТДИНОВА, начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «ТЕСТ—С.—Петербург»:

— Отмена обязательной сертификации продуктов питания повлечет за собой большую неразбериху. По идее, переход на декларирование должен заметно облегчить работу предприятий. Во-первых, производитель будет экономить время, ведь ему не придется просиживать в очередях за получением вожденных документов. Во-вторых, должна заметно снизиться цена получения документов соответствия.



В среднем получение сертификата соответствия на колбасу обходилось предпринимателю в 15–17 тысяч рублей. Максимальную стоимость получения декларации в СПб оценивают в 1000 рублей. Интересно, снизится ли конечная цена продуктов питания на полках в магазинах?

СРОК ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ — ДО 5 ЛЕТ

Дмитрий МАЦИЕВСКИЙ, руководитель органа по сертификации АЯ-61:

— С принятием постановления № 982 кардинальных перемен не наступит. Пакет документов для получения декларации остается таким же, как и при получении сертификата соответствия. Предпринимателю также потребуется предъявить санэпидзакключение или свидетельство о госрегистрации, протоколы испытаний на продукцию.

Кстати, теперь срок действия декларации определяет сам производитель, в зависимости от того, сколько он собирает выпускать данную продукцию. Максимальный срок действия декларации в техническом регламенте



— пять лет. До вступления закона о техническом регулировании сертификат соответствия действовал три года.

БИЗНЕС ПРОСИТ НЕ БЕСПОКОИТЬСЯ

Александр БАБУРКИН, главный технолог рыбообработывающей компании ООО «Асто»:

— Любому производителю, работает ли он по сертификату или декларации, важно не растерять своих клиентов, за счет которых он живет. А потому ухудшать качество выпускаемой продукции вряд ли кому придет в голову.

Ирина МИНАЕВА, директор ООО «Универсам Северный»:

— За 36 лет работы торгового предприятия ни один из клиентов не спросил сертификат соответствия на какой-либо продукт, потому что они доверяют универсаму и знают, что он гарантирует качество и безопасность реализуемого товара.

Мы, в свою очередь, строго спрашиваем с поставщиков и отказываемся от сотрудничества, если качество продукции нас не устраивает. И если производитель захочет остаться на полке любого магазина, он не станет рисковать и снижать качество. Так что потребителю не о чем волноваться.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ!

ДРЕВНЕВОСТОЧНЫЙ ФЭН-ШУЙ И ДЕНЬ ВСЕХ ВЛЮБЛЕННЫХ

Универсам «Северный» распахнул свои двери перед покупателями 14 февраля 1974 года. Да-да, не удивляйтесь, день рождения магазина приходится именно на День всех влюбленных. В то время, правда, о существовании такого праздника слыхом не слыхивали...

Эта дата стала для универсама символической. На протяжении долгих лет он не просто пользуется популярностью у горожан, но искренне любим сотнями клиентов. Совершать покупки в «Северном» стало во многих семьях доброй традицией, передаваемой из поколения в поколение. Это ли не лучшее признание в любви?!

Вы можете не верить, но месторасположение, планировка и дизайн универсама почти полностью соответствуют законам модного ныне фэн-шуй. И даже если вы не являетесь поклонником древневосточного искусства организации места, не согласиться с тем, что в «Северном» царит особая атмосфера уюта и домашнего тепла, невозможно.

«СЕВЕРНОЕ» ДЕЖАВЮ

Даже придя в универсам в первый раз, не растаешься с ощущением, что тебе уже все давно знакомо. Интуитивно определяешь, где находится бакалея, где расположены витрины с сыра-

Универсам «Северный»: 36 лет с потребителем

Проспект Просвещения давно за глаза зовется торговым. Куда ни кинь — всюду магазины, супер- и гипермаркеты, от ярких вывесок которых голова идет кругом. Сегодня на этом месте был один торговый центр, завтра — вывеска сменялась. Недаром островком стабильности здесь называют проспект Просвещения, 74. Именно здесь уже целых 36 лет стоит универсам «СЕВЕРНЫЙ».

ми, а где выложены охлажденные мясо и рыба. Найти кулинарный отдел «Северного» и вовсе несложно — туда идут все.

На втором этаже вы без труда выберете себе верхнюю одежду, а заодно посетите отдел косметики и парфюмерии. Утомившись, можете заглянуть в кафе. Разнообразное меню и цены вас приятно удивят.

Есть отличная новость! В начале года на втором этаже открылся салон красоты с говорящим названием «Империю красоты». Оборудованный по последнему слову техники, салон предлагает широкий спектр услуг: от парикмахерских и солярия до профессиональных косметологических, массажа, обертывания и многого другого.

По словам директора универсама Ирины МИНАЕВОЙ, в «Северном» тщательно отбирают арендаторов. Важно, чтобы те мини-предприятия, что расположены на торговой площади «Северного», соответствовали запросам клиентов и предлагали только качественные товары и услуги.

О ПОСЕТИТЕЛЯХ, ТОРГОВОЙ ПОЛИТИКЕ И ПРАЗДНИКАХ...

На вопрос, каков портрет посетителя универсама, Ирина Владимировна отвечает так: «Это человек, который себя уважает. Это человек, который требователен к качеству товаров и услуг, а также к ассортименту. И, я

бы сказала, что это человек, неравнодушный к жизни вообще».

— Ирина Владимировна, «Северный» плотным кольцом сжимают сетевые магазины. Как вам удается конкурировать с этими воротилами бизнеса?

— Могу с уверенностью сказать, что в нашем универсаме намного быстрее принимаются решения о вводе или выводе товара. У нас нет жесткой матрицы. Если по каким-то причинам нас не устраивает качество продукции, тут же принимаем меры. Формат универсама также позволяет чутко реагировать на запросы клиентов и оперативно вводить товар на полку.

Как и во многих других магазинах, в том числе сетевых, мы постоянно проводим распродажи, делаем утренние скидки. Они обязательно предусмотрены в праздники: для Татьян в Татьянин день, для блокадников и ветеранов Великой



Владимир Матвеев, технолог универсама «Северный»

Отечественной войны в День Победы и День снятия блокады.

Кроме того, нельзя забывать о живом общении с продавцом или консультантом, который все покажет, расскажет, порекомендует. Кому-то это может не нравиться — и он идет за покупками в другое место, но наши клиенты ценят доброжелательную атмосферу и семейное общение.

— А как вы обычно отмечаете день рождения универсама?

— На рабочем месте. Конечно, мы приходим нарядные, поздравляем друг друга, признаемся в любви (улыбаются). А вообще мы давно пришли к выводу, что теперь у каждого сотрудника два дня рождения в году — свой собственный и день рождения «Северного». Меня, знаете ли, и саму, близнеца по гороскопу, все больше в феврале с именинами поздравляют!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

Юрий Андреев:
«В этом году проверим 1200 магазинов»

— Юрий Александрович, какая продукция бракуется чаще всего: отечественная или импортная?

— Через Санкт-Петербург транзитом или для реализации в городе ежегодно проходит более трех миллионов тонн продукции животного происхождения, а через порт Северной столицы в Россию поставляется 40% импортного продовольствия. Но я не могу сказать, что бракуется чаще: импортная или отечественная продукция. Потому что порой невозможно разграничить товар на «свой» и «чужой». Например, прибалтийская свинья, забитая на территории России, считается по документам не импортной, а уже российской продукцией.

МОЛОКО ИЗ БОЧКИ —
РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

— Многие с ностальгией вспоминают советские времена, когда у молочной бочки выстраивалась очередь с бидончиками, в которые лилось свежее коровье молоко, — рассказывает Юрий АНДРЕЕВ. — Но это не было «молоко из-под коровы», как считают некоторые. Это было промышленно переработанное пастеризованное молоко, которое прошло все необходимые стадии обработки на специализированных заводах.

Все молочные комбинаты находились под жестким контролем соответствующих служб, в том числе и нашей. Но можем ли мы обеспечить высокий уровень безопасности таких продаж сегодня? Это вопрос, над которым стоит задуматься. Приведу пример из мясоперерабатывающей области. В советский период в России было не более 350 мясоперерабатывающих предприятий, сегодня их свыше 3500. А штат сотрудников

Недавно Управление ветеринарии Санкт-Петербурга подвело предварительные итоги 2009 г. За этот период Управлением было изъято из оборота свыше 400 тонн продукции животного происхождения, представляющей опасность для здоровья человека. По словам Юрия АНДРЕЕВА, начальника Управления, главного государственного ветеринарного инспектора Санкт-Петербурга, в некоторых случаях даже не требовалось проведения лабораторных исследований. Внешний вид и запах продукции говорили сами за себя. Большое количество забракованных пищевых продуктов и сырья не соответствовало требованиям безопасности.

контролирующих органов за это время не только не увеличился, но и значительно сократился.

Раньше продажа молока бабушкой у метро была редкостью, сегодня это норма жизни. И наши сограждане с удовольствием покупают молочко в пластиковых бутылках, кстати, неизвестно, как и чем обработанных и обработанных ли вообще. И при этом ни у кого даже мысли не возникает, а подвергалась ли коровка не с удовольствием покупают молочко в пластиковых бутылках, кстати, неизвестно, как и чем обработанных и обработанных ли вообще. И при этом ни у кого даже мысли не возникает, а подвергалась ли коровка не с удовольствием покупают молочко в пластиковых бутылках, кстати, неизвестно, как и чем обработанных и обработанных ли вообще.

Другая беда — мясо на дорогах. Горожанам постоянно предлагают продукцию животного происхождения, не прошедшую ветеринарный

контроль. Вопиющий случай трихинеллеза у пятилетнего ребенка — результат деятельности именно таких бесконтрольных торговых точек.

Для справки: трихинеллез — паразитарное заболевание, вызываемое приемом в пищу сырого или недостаточно приготовленного мяса свиньи или мяса диких животных, инфицированных личинками трихинеллы.

И я в очередной раз призываю петербуржцев покупать продукцию только в местах санкционированной торговли: рынках, магазинах, торговых сетях, но никак не с рук у метро или по дороге на дачу.

В 90-е ВОЗВРАТА НЕ БУДЕТ?

— В апреле 2009 года вы говорили, что в условиях финансового кризиса есть угроза роста фальсификации на продовольственном рынке. Оправдались ли ваши прогнозы?

— Во все времена были, есть и пока, наверное, будут переработчики, которые склоняются к получению легкой прибыли в ущерб качеству производимой продукции. Есть

предприниматели, которые никогда в жизни не накормят своего ребенка колбасой, которую сами производят. Мы можем поймать такого коммерсанта за руку и делаем это, но он не боится ответственности, так как наше законодательство не предусматривает сурового и неотвратимого наказания за фальсификацию. Скромный штраф — и работой дальше.

Но мы не опускаем руки. Только в 2010 году Управление ветеринарии по согласованию с прокуратурой проведет около 1200 проверок торговых точек на соответствие качества продукции нормативным документам.

ЕСЛИ КОЛБАСА,
ТО ТОЛЬКО «ШЕФ-ПОВАР»

— Юрий Александрович, вы как никто осведомлены, какого качества мясная продукция сегодня представлена на потребительском рынке. А в вашем холодильнике можно ли вообще найти колбасу? Если да, то какую именно?

— Сегодня на упаковках можно найти множество знаков «проверено», «одобрено», «рекомендовано»,



Юрий Андреев

всевозможные значки и медали. Увы, часто это всего лишь реклама. Дипломы и награды вручаются за один-единственный идеальный образец продукции, специально выпущенный и предоставленный производителем на суд экспертов. А в промышленных масштабах, как правило, выпускают продукцию «с отступлениями» с целью снижения ее себестоимости.

Так вот, лично я доверяю торговой марке «Шеф-Повар» компании «Мясные деликатесы». За подлинность многочисленных дипломов и наград, полученных этим предприятием, я могу поручиться. Поэтому я покупаю только «Шеф-Повар».

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



Постные салаты — полезно и вкусно!



15 февраля начинается Великий Пост. Все больше петербуржцев с каждым годом приобщаются к посту. Петербургская компания «ОКЕАН ТРК» предлагает вам не только вкусные, но и полезные постные салаты с морской капустой. Отдельно хочется выделить пастеризованные салаты. В отличие от традиционной маринованной морской капусты, пастеризованные салаты обладают значительными преимуществами и дарят вам здоровье.

- Без уксуса!
- Без консервантов!
- Источник йода природного происхождения
- Сохранены все полезные свойства морской капусты
- Приготовлено по технологии щадящей пастеризации



Сделано с заботой. Ваш



ООО «Океан ТРК», г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 5. Тел. (812) 676-16-16

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

РЫБОПЕРЕРАБОТКА

В первый день весны — 1 марта — петербургское предприятие «АСТО» отметит свой 14-й день рождения. На протяжении этих лет компания является одним из лидеров рыбопереработки в Северо-Западном Федеральном округе.

«АСТО»: качество на все сто!

ЛЕГКО УЗНАТЬ

Согласно независимым опросам общественного мнения, для покупателей в первую очередь важна свежесть продукта, его высокое качество и привлекательный внешний вид. Эти требования «АСТО» соблюдает на все 100%.

Во-первых, продукцию легко найти и отличить на прилавках магазинов по современным, ярким, запоминающимся упаковкам и фирменному логотипу компании, наличие которого для многих петербуржцев стало отличительным знаком настоящего вкуса рыбных деликатесов.

Во-вторых, фирменная упаковка надежно защищает продукт от внешних воздействий, но при этом не скрывает от глаз покупателей содержи-

мое. Потребитель может тщательно рассмотреть рыбную продукцию прямо на полке магазина.

ПО ЕВРОПЕЙСКИМ СТАНДАРТАМ

С 2003 года на предприятии действует признанная во всем мире система контроля качества и безопасности производственных процессов — ХАССП. А это значит, что продукция, выпускаемая под торговой маркой «АСТО», отвечает самым высоким европейским стандартам.

В компании «АСТО» прекрасно понимают, что качество продукции напрямую зависит от качества сырья. Потому здесь работают только с проверенными поставщиками и только с высококачественным сырьем, которое проходит строгий входной контроль. А особый посол, который использует предприятие, позволяет сохранить не только сочный и нежный натуральный вкус, но и идеальный вид деликатесной рыбы безо всяких искусственных красителей и консервантов.

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПРИЗНАНИЕ

«АСТО» — постоянный участник всевозможных выставок и конкурсов. Наградная копилка предприятия насчитывает несколько десятков престижных дипломов и медалей, врученных коллективу компании за высокое качество выпускаемой продукции. Одна из последних наград — диплом победителя конкурса «Премия по качеству правительства Санкт-Петербурга — 2009».

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



НА ДЕСЕРТ

Сладкое любят все — и мужчины, и женщины. А потому торт или набор пирожных всегда будет универсальным подарком к любому празднику. Осталось только выбрать самое изысканное лакомство для себя и своей прекрасной половины. Кондитеры компании «НЕВСКИЙ ПЕКАРЬ» с удовольствием вам в этом помогут.



Постройте свою любовь на месте «Графских развалин»

СЛАДОСТИ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ МУЖЧИН

Впереди День защитника Отечества, а потому надо постараться подобрать торты с мужскими чертами. «Графские развалины» подходят для этого как нельзя кстати. Хотя бы потому, что они именно «графские», а не абы какие. А если серьезно, то этот классический торт, преподнесенный вашему защитнику на 23 февраля, в очередной раз докажет искренность ваших чувств: воздушных, как безе, и жгучих, как тем-

ный шоколад. Посыпка из грецких орехов, которой украшены «Графские развалины», лишь подчеркнет ваше желание построить на месте «развалин» свою любовь.

А подарив своему рыцарю торт «Пьяная вишня», вы тонко намекнете ему, что просто опьянены и очарованы вашими отношениями.

Торт «Карамель» в мгновение ока поднимает настроение и делает окружающий мир чуть-чуть прекрасней, как и праздник, который вы отметите, съев по кусочку этого восхитительного лакомства.

ТОРТЫ ДЛЯ ИСТИННЫХ ЛЕДИ

Мужчины! Не забудьте и вы подарить своим прекрасным половинкам сладкие подарки. Компания «Невский пекарь» рекомендует: фирменный торт «Шалуныя»! Название говорит само за себя: ваша шалуныя по достоинству оценит мастерство невских пекарей.

«Татьяна» и «Снежанна» также станут отличным комплиментом милым дамам. Не волнуйтесь, ни к каким Татьянам и Снежанам вас не приревнуют. О существовании других женщин и ревности будет забыто немедленно, как только нежные и тающие во рту сладости окажутся возле нее!

Дегустировала Олеся ПЕТРЕНКО



ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Наверное, поэтому многие читатели «ПК» искренне расстроились, когда закрылся на ремонт магазин «Диета-18» на Софийской улице. В микрорайоне явно ощущается дефицит предприятий торговли со столь разнообразным ассортиментом высококачественной мясной, рыбной и гастрономической продукции, которой так славится торговая сеть.

СКОРО ОТКРЫТИЕ!

Но вот радостное известие: на Софийской ул., 39, будет работать новая «Диета-18», магазин с ассортиментом гипермаркета в формате «у дома»! Накануне Международного женского дня современный и стильный магазин самообслуживания распахнет свои двери для покупателей. Основные группы товаров не только сохраняют свое место на полках, но будут расширены за счет продукции из фермерских хозяйств и собственного предприятия по выпуску колбасных изделий «ДиетПродукт». Также покупателям будет предложена отличная кулинарная группа — салаты, разнообразная выпечка, мясные полуфабрикаты. Кроме того, в ассортименте

Петербуржцы хорошо знают торговую сеть «Диета-18». Магазины компании удобно расположены в разных районах города, и хозяйшкам не составляет труда сделать там необходимые и выгодные покупки. Но не только место красит «Диету». Во многом выбор потребителей определяет широкий ассортимент продовольственных товаров, гарантированное качество продукции, хорошее обслуживание и демократичные цены.

«Диета-18» — лучший помощник и в праздники, и в будни!

появятся сопутствующие товары, увеличится перечень диабетических и детских товаров, расширится алкогольный отдел.

МУЖСКОЕ МЕНЮ ОТ «ДИЕТЫ-18»

А пока 8 марта не настало, к вашим услугам остальные шесть магазинов сети «Диета-18». Заглянуть сюда будет совсем нелишним в преддверии праздников. Первым по списку идет День защитника Отечества. Как известно, путь к сердцу мужчины лежит через желудок, а потому праздничный вкусный стол будет отличным дополнением к подарку, а то и вовсе заменит его.

РЫБА ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

Не забывайте и о рыбе. Охлажденные тушки деликатесных пород, традиционной трески, нежное филе пангасиуса и многие другие морские и речные дары ждут, когда их с любовью приготовят любимым. Диетологи уверены: для того чтобы мужчина чувствовал себя здоровым и физически, и психологически, ему обязательно надо хотя бы два раза в неделю поужинать рыбой. Ведь именно в ней содержится большое количество фолиевой кислоты,



витамин В6, В12, С, Е, цинка, селена и омега-3 жирных кислот. «Диета-18» позаботилась и о том, чтобы женщины могли сэкономить время и вместо хороводов у кухонной плиты приводили себя в порядок. В магазинах сети вы всегда найдете свежеприготовленные салаты и другие кулинарные изделия, которые достаточно только разогреть перед подачей на стол.

ЖЕНСКИЙ ДЕНЬ 8 МАРТА

...Настанет спустя две недели. О том, как его отпраздновать, накрыв шикарный стол с «Диетой-18», вы, дорогие петербурженки, уже знаете. Не будем повторяться.

Торговая сеть «Диета-18» искренне желает вам, милые женщины, с честью выдержать предстоящие торжества. Помните, «Диета-18» всегда готова прийти к вам на помощь в любой день!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

АДРЕСА МАГАЗИНОВ «ДИЕТА-18»:

- Садовая ул., 38;
- пр. Стачек, 96;
- Софийская ул., 39;
- Б. Зеленина ул., 16;
- Лиговский пр., 44;
- ул. Савушкина, 15;
- наб. р. Екатерингофки, 25.



**БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ**

Сельдь филе-кусочки

Паштет лососевый

Икра мойвы

Анчоус

Для тех, кто любит рыбу!

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Сметана — один из тех продуктов, который всегда стоит в холодильнике у рачительной хозяйки. Без нее немыслимы ни борщ, ни блины с оладушками. Она отлично подходит для заправки салатов и даже при сбивании крема для домашних тортиков. Одна незадача: сегодня в магазине сложно найти натуральную сметану.

«Пискаревский» — значит, натуральный

Но, как известно, кто ищет, тот всегда найдет! Одна из удачных «находок» — сметана молочного завода «Пискаревский». Она вырабатывается только по ГОСТу из пастеризованных молочных сливок высшего качества, сквашенных специально подобранной закваской из молочнокислых бактерий. Именно они придают сметане характерный вкус и аромат.

Сметана «Пискаревского молочного завода» выпускается 15% и 20% жирности в упаковке от 200-500 граммов как в стаканах, так и в пленке.

В этом молочном продукте нет никаких стабилизирующих добавок, консервантов и заменителей молочного жира. А потому, покупая «пискаревскую» сметану, вы можете быть уверены, что на вашем столе будет сугубо натуральный, питательный и полезный продукт.

КОГДА ПОЛЬЗА ДОПОЛНЯЕТ ВКУС

Не меньшей популярностью у петербуржцев пользуется творог «Пискаревского молочного завода». Польза творога является

отличным дополнением его вкусу. В состав этого кисломолочного продукта входят: фосфор, кальций, имеющие большое значение для системы свертываемости крови, роста волос и здоровья костей.

Кроме того, редко в каких продуктах так оптимально сочетаются белок и жиры. Благодаря этим качествам творог очень полезен для головного мозга. А минеральные вещества и аминокислоты, находящиеся в твороге, благоприятно воздействуют на нервную систему.

Высокая питательная ценность и диетические свойства творога молочного завода «Пискаревский» делают его незаменимым в рационе и детей, и взрослых.

Кстати, помимо традиционного творога, на «Пискаревском молочном заводе» выпускают творог зерненный со сливками и творожную массу с изюмом. Предприятие гарантирует, что «пискаревская» продукция выпускается только из натурального молока, полученного в хозяйствах Ленинградской области.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

БЕЗУПРЕЧНАЯ РЕПУТАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ — ГЛАВНАЯ ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Почему на широкую Масленицу принято печь именно блины, а не, скажем, ватрушки или пончики? Да потому, что румяные блинчики с золотистой корочкой как никакие другие изделия из теста напоминают солнышко, которое и зазывали наши предки на Масленицу, желая ускорить приход долгожданной весны.

СОЛНЕЧНАЯ ВЫПЕЧКА

Прошли века, а традиция печь блины осталась. И не только в преддверии Великого поста. Хозяйки стараются радовать домочадцев солнечной выпечкой как можно чаще. Это вкусно, сытно, а если взять в помощники компанию «РАВИОЛИ», выпускающую готовые блинчики с разнообразными начинками, еще и очень просто. Достаточно выполнить три действия: по пути с работы выбрать в любом магазине блинчики торговой марки «Рабиолло», разогреть их в микроволновой печи или поджарить на сковородке, выложить на тарелки — и сытный завтрак, обед или ужин готов!

«РАВИОЛЛО»: БЛИН — НА СТОЛЕ ГОСПОДИН!

Блинчики торговой марки «Рабиолло» производятся на самом современном оборудовании из высококачественных натуральных ингредиентов. Технологи предприятия используют традиционные русские рецепты, а потому вкус блинчиков ничем не отличается от домашней выпечки. А все потому, что «РАВИОЛЛО» каждый свой блинчик готовит с любовью: в нежное блинное тесто заботливо заворачивает разнообразные, любимые с детства начинки. И на боярню Масленицу блинчики «Рабиолло» — за-

ные гости, впрочем, как и в будние дни и другие праздники.

МЯСНОЙ КОНВЕРТИК — ВЫШЕ ВСЕХ ПОХВАЛ

Яркий пример качественного и востребованного продукта, который отвечает самым взыскательным вкусам, — блинчики торговой марки «Рабиолло» с мясом. Это сытное блюдо, приготовленное из нежнейшего, обжаренного с двух сторон теста и начинки из натурального мяса, оказалось одним из самых популярных не только в Санкт-Петербурге, но и в других регионах. Доказательством тому служит победа блинчиков с мясом во Всероссийском конкурсе «100 лучших товаров России».

Пожалуй, это один из немногих конкурсов, где решающее слово остается за российским покупателем, который в первую очередь оценивает потребительские свойства продукта. Наиболее высоко были оценены внешний вид блинчиков, отличный вкус и стабильное качество. Немаловажно, чтобы товар был доступным, а цена — привлекательной.

Высокого звания лучших товаров страны 2009 г. также удостоились:

- Блинчики «Рабиолло» с мясом молодых бычков,
- Блинчики «Рабиолло» с сердцем,
- Пельмени «Рабиолло»

из мяса молодых бычков,

- Пельмени «Рабиолло» классические,
- Пельмени «Рабиолло» традиционные.

«РАВИОЛИ»: 15 ЛЕТ ДОБРОВОЕГО ТРУДА

Одним из условий участия в конкурсе «100 лучших товаров России» было отсутствие каких-либо жалоб и нареканий на продукцию компании не только со стороны потребителей, но контролирующих органов: как государственных, так и общественных. «РАВИОЛИ» полностью соответствовали этому критерию. В подтверждение сказанного можно обратиться к результатам независимых экспертиз качества замороженных полуфабрикатов, публикуемых на страницах газеты «Петербургское качество».

Участником независимых тестов продукция петербургского предприятия становилась неоднократно. И специалистам ни разу не удавалось выявить недостатки ни у котлет, ни у пельменей, ни у блинчиков компании «РАВИОЛИ».

Наоборот, эксперты всегда отмечали высокое качество и отменный вкус полуфабрикатов, а также полное соответствие нормативным документам. Теперь высокие потребительские свойства продукции ООО «РАВИОЛИ» подтверждены не только на региональном, но и на всероссийском уровне. А безупречная репутация предприятия — это и есть самая главная гарантия качества продукции.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Приобретенные в рознице девять образцов блинчиков с мясом были доставлены на экспертизу в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

ЭКСКУРС В ИСТОРИЮ...

Ни одна предыдущая экспертиза блинов с мясом, проводимая СПб ООП «Общественный контроль», не обходилась без забравок. Заголовки материалов, публикуемых по следам испытаний, говорят сами за себя: «Каждый третий блин комом», «...Блины не устояли перед натиском микробов», «Блины «весомые» и не очень» и т. д.

Чаще всего у испытуемых образцов страдали микробиологические показатели: то дрожжи превысят допустимые нормы, то расплодятся бактерии группы кишечной палочки. Нередко заявленная производителем массовая доля начинки заметно отличалась в меньшую сторону, как и вес самих блинчиков.

Похоже, многолетняя борьба за качество замороженных полуфабрикатов увенчалась для «Общественного контроля» успехом. Впервые за много лет ни к одному из образцов блинов у специалистов лаборатории не возникло замечаний.

ШИРОКАЯ ВИЛКА

Если посмотреть, то действительно все уложилось в нормативы. Но вопросы к производителям все-таки есть. Например, удивляет такой показатель, как масса изделия в граммах. Блинчики с мясом от ООО «Дарья» фактически весили по 75 граммов каждый. Но если заглянуть в ТУ, то может статься, что очередная партия блинов будет весить по 30 граммов. Ведь вилка в технических условиях этого изготовителя довольно широка: от 30 до 110 граммов! На крайний, облегченный вариант предусмотрен, наверное, и нижний предел массовой доли начинки – не менее 10%. По факту она составила 28%.

Тот же блин, да на другом блюде?

Готовить блины самостоятельно сегодня нет необходимости: в замороженном виде с разными начинками они продаются во всех универсамах и гипермаркетах. Насколько их качество соответствует рекламным обещаниям производителей и нормативным документам, накануне широкой Масленицы решили выяснить специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



Такой же простор для технологических изысков предоставляют и технические условия ООО «РПК» на блинчики с мясом «Лентяй». Возможный вес – от 40 до 110 граммов (по факту – 71 грамм). А вот по массовой доле начинки план оказался перевыполнен: 31% вместо «не менее 25%». Самая большая масса начинки оказалась

у блинчиков ООО «Сибирские деликатесы». Согласно ТУ, массовая доля начинки должна быть «не менее 32%» (ровно столько и положили), а вес блина составил 83 грамма.

В целом производители завернули примерно одинаковое количество начинки в свои блины. Меньше всех – у образцов

фирмы «Талосто Продукты». Массовая доля начинки фактически составила всего 23%, но при этом нужно учесть, что в технических условиях прописано, что она не может быть меньше 22%.

ОБЩЕЕ ЧИСЛО БАКТЕРИЙ НА ПРЕДЕЛЕ

Согласно протоколам, микробиологические показатели у всех испытуемых образцов блинов с мясом в норме. Но все же среди тестируемых оказалось двое: ООО «Морозко» и ОАО «ОМПК» (торговая марка «Останкино»), – чьи показатели КМА-ФАМ (общее число болезнетворных бактерий) были на пределе. Красную черту микробы не переступили, но никто не может гарантировать, что до конца срока реализации продукции – обычно сроки хранения составляют минимум четыре месяца – этого не произойдет.

СТОИТ ЛИ ПЛАТИТЬ БОЛЬШЕ?

Согласно заключению специалистов лаборатории, все протестированные образцы блинов с мясом соответствуют нормативным документам. Цена же заметно разнится. Самыми дешевыми оказались представители компании «Талосто Продукты». В супермаркете «Пятерочка» на Новочеркасском проспекте, 36, они стоили всего 40 руб. 60 коп. Самой дорогой оказалась продукция «Сибирских деликатесов». За 500-граммовую упаковку в магазине «Квартал» (Новочеркасский пр., 39) нужно было выложить 152 руб. 50 коп.

Невольно задаешься вопросом: если все блины по своим потребительским свойствам примерно одинаковые, зачем платить больше? Однако выбор всегда остается за покупателями.

**Подготовила Нелли МЕЛЬНИК
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные испытания ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и лично его директора Анатолия Яшина.**

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ С МЯСОМ

| Наименование продукта | Блинчики с мясом «Рапиолло» | Блинчики с мясом «Государь» | Блинчики с мясом «Мамины» | Блинчики с мясом «Лентяй» | Блинчики «Колпинские» с мясом | Блинчики с мясом | Блинчики с мясом и жареным луком | Блинчики с мясом | Блинчики с мясом «Останкино» |
|--|--|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Производитель | ООО «Рапиолло», СПб | ЗАО ПК «Корона», г. Боровичи | ООО «Сибирские деликатесы», г. Омск | ООО «РПК», СПб | ООО «Пищевой комбинат «Колпин», СПб | ООО «Талосто Продукты», СПб | ООО «Дарья», СПб | ООО «Морозко», СПб | ОАО «ОМПК», Москва |
| Дата изготовления | 26.12.09 | 18.12.09 | 29.10.09 | 04.12.09 | 05.01.10 | 09.12.09 | 29.08.09 | 01.12.09 | 15.01.10 |
| НД | ТУ 9214-014-44326056-03 | ТУ 9214-012-45259283-07 | ТУ 9165-002-54160131-2005 | ТУ 9214-003-49004386-2002 | ТУ 9119-002-73411353-2004 | ТУ 9119-003-74764641-2009 | ТУ 9214-012-46943824 | ТУ 9214-005-47955901-98 | ТУ 9119-110-00425283-04 |
| Масса, г | 420 | 450 | 500 | 420 | 420 | 420 | 420 | 420 | 420 |
| Цена, руб. | 66-90 | 70-90 | 152-50 | 66-49 | 58-60 | 40-60 | 63-90 | 77-00 | 52-80 |
| Место закупки | «Агроторг», Новочеркасский пр., 36 | «О'Кей», ул. Савушкина, 119, корп.3 | «Квартал», Новочеркасский пр., 39 | «Патрарсон», Гражданский пр., 41 | «Семья», Новочеркасский пр., 52 | «Агроторг», Новочеркасский пр., 36 | «Суперсам», Пискаревский пр., 10 | «Суперсам», Пискаревский пр., 10 | «Семья», Новочеркасский пр., 52 |
| Т-ра холодильника магазина | -20°C | -20°C | -20°C | -20°C | -20°C | -20°C | -20°C | -20°C | -20°C |
| Запах и вкус, норма | Обжаренные блинчики имеют приятный вкус и запах, свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запаха | | | | | | | | |
| Запах и вкус, фактически | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует |
| Внешний вид, норма | Форма прямоугольная. Начинка должна быть равномерно распределена по толщине, блин хорошо пропеченный, без подгорелости и разрывов. Вид на разрезе: равномерный по толщине, хорошо пропеченный, с равномерно прослоенной начинкой | | | | | | | | |
| Внешний вид, фактически | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует |
| Толщина тестовой оболочки, мм Норма/результат | - | не>2,0 | - | не>3 / не>3 | не>2,5 / не>2,5 | - | - | не<1,0/не<1,0 | не>2,0 |
| Физико-химические показатели | | | | | | | | | |
| Масса изделия, г Норма/фактически | - | 60-77 / 71 | 85±3 / 83 | 40-110/71 | 70±5 / 68 | 70±5 / 68 | 30-110/75 | - | - / 75 |
| Масс. доля повар. соли, % Норма/фактически | не>3,0 / 1,11 | не>1,5 / 0,84 | 1,0-1,5/ 1,22 | не>2,0/ 1,04 | - | не>1,5 / 1,04 | не>2,0 / 1,11 | не>2,5 / 1,39 | 1,22 |
| Масс. доля жира, % Норма/фактически | не >30,0 / 18,8 | не>25,0 / 17,4 | не<10,0/ 20,6,7 | не >22,0 / 9,1 | - | - / 10,9 | не>22,0 / 16,7 | не>30,0 / 12,2 | 16,6 |
| Масс. доля начинки, % Норма/фактически | - | не <25,0 / 29 | не <32 / 32 | не <25 / 31 | не <20,0 / 28 | не <22 / 23 | не <10,0 / 28,0 | не <15,0 / 28,0 | 25 |
| Масс. доля сухих веществ начинки, % Норма/фактически | не<30,0/ 36,7 | 34,9 | - | не <30,0 / 32,5 | не <19,0 / 30,8 | - | - | - | 34,9 |
| Микробиологические показатели | | | | | | | | | |
| Enterococcus (КОЕ/г) Норма: <1x10 ³ | <50 | 1,5x10 ² | <50 | <50 | 1,5x10 ² | 1,0x10 ³ | 4,3x10 ² | 4,0x10 ² | 3,5x10 ² |
| БГКП (колиформы) (0,01 г) Норма: не допускается | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено |
| S. aureus (0,1), сальмонеллы (25,0) в исследованных образцах НЕ ВЫДЕЛЕНЫ (норма: не допускается) | | | | | | | | | |
| КМАФАМ (КОЕ/г) Норма: <2x10 ⁴ | 1,9x10 ⁴ | 2,3x10 ³ | 6,0x10 ³ | 1,6x10 ² | 7,0x10 ² | 7,7x10 ³ | 8,5x10 ³ | 2,0x10 ⁴ | 2,0x10 ⁴ |
| Соответствие НД, СанПин 2.3.2.1078-01 | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | НД не предоставл. |

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

КОЛБАСНЫЙ РЯД

Открой для себя «Флоренцию» и «Валенсию» вместе с «Никитой Васильевым»

У колбасных витрин рядовой покупатель чувствует себя немного растерянным. Какого производителя предпочесть: своего – регионального или иногороднего, а то и чужестранного? Вопрос не из легких, тем более что цена в этом деле не подсказчик – она у всех примерно одинаковая, особенно, если речь идет о деликатесных сыровяленых колбасах.

Выход один: покупать продукцию той компании, информация о которой полна, достоверна и доступна потребителю.

«Мясокомбинат «Санкт-Петербург», который расположен в Ломоносовском районе Ленинградской области, на рынке уже 17 лет. Все эти годы комбинат производит разнообразные колбасные изделия как по ГОСТу, так и по техническим условиям.

Особым уважением и спросом у потребителей пользуется линейка сыровяленых колбас торговой марки «Никита Васильев». Приготовленные из высококачественного сырья, отборных свиной и говядины, элитных специй и по оригинальной рецептуре, они станут достойным украшением вашего стола и в будни, и в праздник.

К грядущим 23 февраля и 8 Марта «Никита Васильев» рекомендует попробовать свои новинки: салями «Дольче Вита», «Иберика», «Валенсия», «Флоренция» и «Порто».

Подготовила Дарья ДЕДОВА



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Сырок, несмотря на название, собственно к сыру отношения не имеет. Это продукт, выработанный из творога с добавлением сахара, пряностей, фруктов. Часто сырки покрывают шоколадной глазурью, тогда они называются «глазированными сырками». Одними из самых известных в Северной столице и за ее пределами являются «Митек» и «Ленинградский» фирмы «Бонус».



Когда творожная сладость в радость

СЫРОК СЫРКУ РОЗНЬ

Творожные сырки в глазури уже более двадцати лет пользуются популярностью у покупателей всех возрастов. А ведь когда-то ванильный сырок, покрытый глазурью, был дефицитным лакомством. К счастью, сегодня этот продукт можно найти в любом магазине. Но не каждый сырок можно смело покупать. Увы, вкусными, питательными, да еще и полезными оказываются единицы.

ТВОРОЖНЫЕ СЫРКИ «БОНУС» УКРЕПЛЯЮТ ЖИЗНЕННЫЙ ТОНУС

Если вы все же решили побаловать себя творожным лакомством, лучше отдать предпочтение надежному и проверенному производителю, не один год работающему на рынке. Сырки компании «Бонус» как раз из этой серии. Их можно смело рекомендовать тем, кто заботится о своем здоровье, но имеет на это мало времени.

Два глазированных сырка в день обеспечивают половину суточной нормы кальция. Также в нем содержатся витамины А, В2 и С. Наверное, именно поэтому в последнее время стали так популярны творожные диеты.

Но большинство ребятни все-таки любят творожные сырки за шоколадную глазурь, которой те покрыты. Готовят ее на основе какао-порошка, богатого белками, жирами и углеводами. В состав глазури входят растительные жиры, сахар или сахарная пудра, лецитин, ванилин. Она не только влияет на вкусовые качества творожного изделия, но существенно повышает его энергетическую ценность.

«НЕТ» ЗАМЕНИТЕЛЯМ И КРАСИТЕЛЯМ!

У глазированных сырков масса вкусов. Все это благодаря добавлению в творожную массу начинки в виде повидла, конфитюра, изюма, кураги, орехов, кокосовой стружки и т.д. и т.п. Если мы говорим о продукции компании «Бонус», то вся начинка сугубо натуральная – без искусственных красителей и консервантов.

Купите «Митек» с различными начинками и классический сырок с ванилином «Ленинградский» вы можете в любых крупных торговых сетях города на Неве. Приятного аппетита!

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО.

ЛИДЕРЫ

Декларация проверит на прочность репутацию

РАВНЕНИЕ НА ПОРЯДОЧНОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Специалисты старейшего консервного производства уверены, что переход на декларирование, когда гарантом качества и безопасности выпускаемой продукции выступает сам производитель, – закономерное явление развивающегося рынка. В новых условиях вопросам качества и улучшения потребительских свойств продукции порядочный производитель будет уделять еще больше внимания, стараясь удовлетворить потребности своих покупателей.

Лужский консервный завод – один из тех, кто снискал заслуженное уважение потребителей. За 45 лет работы и непрерывного совершенствования производства, предприятие стало лидером Северо-Западного региона

С 15 февраля вступило в силу Постановление Правительства РФ № 982. Согласно документу, продукты питания выведены из перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации. Теперь пищевики будут заполнять декларацию о соответствии продукции нормативным документам. У потребителей возникает справедливый вопрос: не ухудшится ли в связи с этим качество продовольственных товаров? За ответом корреспондент «ПК» отправился на ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД – одно из крупнейших предприятий Северо-Западного региона.

по производству мясных консервов и сладких джемов. Теперь, как говорят, на предприятии, нарабатанная годами репутация обязывает. Поэтому искать сомнительную выгоду за счет низкосортного сырья или изменения рецептур на заводе просто не видят никакого смысла.

ТОРГОВЛЯ ОТФИЛЬТРУЕТ БРАК

По мнению специалистов Лужского консервного завода, сдерживающим фактором от проникновения на рынок некачественного товара будут служить теперь и торговые сети.

Продавец кровно заинтересован, чтобы закупленная им тушенка или джем хорошо расхотелись и не вызвали жалоб потребителей. А потому он не пустит на полку товар сомнительного происхождения и качества.

Торгующим организациям в выявлении некачественной продукции должны активно помогать и общественные организации потребителей, которые согласно ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» имеют право проводить независимые экспертизы качества и безопасности товаров и доводить полученные результаты до населения через средства массовой информации.

УЧИМСЯ ОЦЕНИВАТЬ ПРОДУКТ ОБЪЕКТИВНО

Эксперты советуют: прежде чем купить тот или иной продукт, необходимо внимательно ознакомиться с составом, вынесенным на этикетку, и объективно оценить соотношение «цена – качество». Даже если на полупорционной банке с тушенкой написано, что консервы сделаны из натурального мяса, без добавления растительных ингредиентов, а стоимость не превышает двух поездок

в метро, перед вами, однозначно, фальсификат.

В линейке Лужского консервного завода представлены мясные консервы различной ценовой категории. Но здесь честно и открыто знакомят покупателя с тем, что включает в себя рецептура. И предприятие гарантирует, что качество продукта полностью соответствует цене. А хозяйка сама решит, что ей купить: мясные консервы по средней стоимости для обычного супа или тушенку премиум-класса, чтобы приготовить сытное блюдо на праздничный стол.

ДЕКЛАРАЦИЯ ОТКРЫВАЕТ ДОРОГУ НОВЫМ ВКУСАМ

Сегодня у производителей есть возможность оперативно реагировать

на запросы потребителей, предлагая продукцию по новым рецептурам. Изучение общественного мнения показывает, что сегодня по популярности мясные консервы, произведенные по ГОСТу, постепенно уступают место продукции, произведенной по ТУ. Ведь только собственные технические условия могут учесть великое множество вкусовых предпочтений покупателей, а также их финансовую состоятельность.

При этом специалисты ЛКЗ подчеркивают, что качественные ТУ может разработать и внедрить только то предприятие, которое дорожит своей репутацией и обладает всеми необходимыми для этого ресурсами.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

ТРЕТЬ ПРОДУКТОВ — ФАЛЬСИФИКАТ

Выводы экспертов оказались неутешительными. Девять процентов всех исследованных образцов продовольственных товаров оказались опасными для здоровья потребителей. Специалисты также отметили, что большое количество пищевой продукции на петербургском рынке фальсифицировано. Александр Герман, директор Центра контроля качества, говорит, что производители намеренно вводят покупателей в заблуждение относительно потребительских свойств выпускаемой продукции.

Всего из 480 образцов продуктов питания, проверенных специалистами ИЛ «ПЕТЭКС», некачественными признаны более 33%. По словам заместителя председателя КЭРППИТ Дмитрия Кобицкого, результаты мониторинга не удивили. В Комитете предвидели, что число браковок будет велико.

МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Согласно результатам проверки, 17,8% продуктов мясной группы не соответствовали нормативным документам по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус), 22,9% были забракованы по физико-химическим показателям (массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля влаги и т. д.). По микробиологии испытания не смогли пройти 11,5% образцов (бактерии группы кишечной палочки, КМАФАМ, дрожжи и т. д.). Заявленному составу не соответствовали около 20%; в 30% случаев выявлены ДНК не заявленных мясных ингредиентов.

ВМЕСТО МОЛОЧНОГО ЖИРА — РАСТИТЕЛЬНЫЙ

40,3% молочных продуктов также были признаны фальсификатом. Основной метод тестирования продукта — идентификация, т. е. определение, сколько молочного жира имеется в наличии. Его в молочном продукте должно быть 100%. Увы, во многих образцах обнаружена лишь смесь молочного жира с жирами растительного и неизвестного происхождения, а в некоторых случаях речь шла только о его следах, то есть полном отсутствии. По такому показателю

ГОРОД ПРОВЕРИЛ ТОРГОВЛЮ И... ПРОСЛЕЗИЛСЯ

СПИСОК ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПРОДАВЦОВ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТАК И НЕ СТАЛ ДОСТОЯНИЕМ ГЛАСНОСТИ

480 образцов продовольственных товаров, реализуемых на Санкт-Петербургском рынке, подверглись испытаниям лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» в конце 2009 г. Работа проводилась по заказу Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли (КЭРППИТ). Городскому бюджету проверка стоила более трех миллионов рублей.

забракован 1 образец молока, сметаны и творога — по 4, молока сгущенного — 5 образцов.

ВОДКУ МОЖНО ПИТЬ СПОКОЙНО

Из 36 образцов рыбных продуктов забракованы 13: по органолептическим показателям испытания не прошли более 56%, по микробиологическим — около 30%.

В плодовоовощной группе из 108 испытываемых образцов нестандартными признаны 9, или 8,3%. По показателю безопасности забракована одна дыня: число нитратов в овоще превышало допустимые значения.

Самыми безопасными и качественными признаны хлебобулочные изделия и детское питание, в товарах этой группы было наименьшее число браковок. Спокойно можно пить и водку, а вот некоторые образцы виноградных красных и белых вин не соответствовали нормативам. Не сдали экзамен и 8 образцов пива специального — по показателю «пенообразование».

БОЛЬШЕ ВСЕГО НАРЕКАНИЙ В АДРЕС ТОРГОВЛИ

Заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу Алек-

сандр Мельцер рекомендовал КЭРППИТ в дальнейшем обратить особое внимание на сети общественного питания. Ведь только в 2009 году в системе общепита было зафиксировано 5 вспышек инфекционных заболеваний. В результате пострадало более 90 человек. Александр Витальевич также отметил, что в этом году количество жалоб от населения возросло на 20 процентов.

Директор филиала компании «X5 Retail Group» Александр Павлов сообщил, что только в конце 2009 года была приостановлена работа с 15 поставщиками, качество продукции которых было признано неудовлетворительным. Более 30 наименований продуктов из-за низкого качества вообще не попало в сетевую матрицу. За последнее время по требованию торговой сети производители были вынуждены получить новую документацию на выпускаемые продукты (3 случая) и сменить маркировку с ГОСТа на ТУ.

Александр Павлов отмечает, что сегодняшнее законодательство не позволяет штрафовать производителей за поставку некачественного товара, однако сеть сама при-



нимает жесткие меры и нередко расстается с недобросовестными поставщиками.

НЕЗАЧЕМ ПОРТИТЬ ПОТРЕБИТЕЛЮ НАСТРОЕНИЕ

Списки предприятий-нарушителей опубликованы не будут. Так решил заказчик мониторинга — Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли. При этом Дмитрий Кобицкий заверил, что о результатах проверки будут проинформированы все заинтересованные лица: производители и торговые предприятия. Жаль только, что потребитель в этот список не входит.

Возникает резонный вопрос: если потребитель, именем которого прикрываются чиновники, так и остался в неведении, что покупать, а что нет, ради чего были потрачены бюджетные деньги? Дмитрий Кобицкий, правда, пообещал, что может быть, в конце этого года при подведении итогов очередного мониторинга будет опубликован список производителей, чья продукция будет забракована. И то не всех, а только тех, кто проштрафится повторно.

Результаты анализировала Дарья ДЕДОВА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



Кондитерское производство «КАРАТ ПЛЮС» известно своими тортами и пирожными. Их с удовольствием покупают сотни петербургских семей. Продукцию «Карат Плюс» можно найти практически повсеместно, а также в фирменной сети магазинов компании, которая постоянно расширяется.



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ за полчаса!

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ ЗА ПОЛЧАСА!

Петербургцы давно оценили преимущества фирменных магазинов. Во-первых, здесь всегда гарантированно свежие кондитерские изделия. Во-вторых, продавец всегда подскажет и расскажет, что лучше купить, даст исчерпывающую консультацию по каждому виду пирожных и тортов.

Кроме того, в каждом фирменном отделе и магазине «Карат Плюс» появились яркие каталоги, в которых помещены фотографии продукции, ее подробное описание и состав. Так что потребитель может сравнить обещанное на картинке с тем, что стоит на витрине. Немаловажно, что здесь можно продегустировать, а затем и купить понравившиеся новинки, которые «Карат Плюс» выпускает, несмотря на кризис, с завидной регулярностью.

ТОРТ-ЭКСПРЕСС ЗА 30 МИНУТ

В фирменных магазинах можно сделать предварительный заказ кондитерского изыска. Как правило, заказы элитных тортов принимаются минимум за три дня до торжества. Но что делать, если известие о празднике застало вас врасплох?! Конечно, можно купить обычный торт. Но это будет обычный, а не эксклюзивный подарок...

Выход есть! Не так давно в компании «Карат Плюс» появилась новая услуга — торт за полчаса. Для того чтобы получить заветную сладость с дарственной надписью или особым дизайном, вам необходимо приехать в фирменный магазин кондитерского производства, расположенный по адресу: Дальневосточный проспект, 42. Здесь же расположено и кафе предприятия. Так что в ожидании получения заказа (всего 30 минут) вы можете не спеша выпить ароматную чашечку кофе.

ГДЕ КУПИТЬ?

Хорошая новость! В феврале открылся дополнительный фирменный отдел «Карат Плюс» на проспекте Художников, 26, к. 1, лит. «А». И скоро открывается отдел на ул. Авиастроителей, 11. А это значит, что сладкая жизнь вместе с «Карат Плюс» для жи-



телей Санкт-Петербурга стала еще доступнее. Напомним, что помимо фирменной торговли кондитерские изделия компании можно приобрести во всех крупных торговых сетях Санкт-Петербурга.

НОВИНКА СЕЗОНА — ТОРТ «КАРМЕН».

Обязательно загляните в фирменные магазины и отделы компании «Карат Плюс» в преддверии праздников. Кондитеры советуют отведать новинку сезона — торт «Кармен». Это лакомство выполнено в форме сердца из воздушного мусса и ассорти из лесных ягод. Это отличный подарок не только на День святого Валентина, но и на 23 февраля и 8 Марта. «Кармен» скажет все о ваших чувствах, заставив сердце избранницы или избранника таять, как мусс.

В мужской день порадуите сильную половину человечества тортами «Ромео» — для романтиков, «Отелло» — для страстных натур. И не забудьте про «Наполеон» для своих любимых императоров.

Мужчины все-таки намного реже покупают торты по сравнению с нами — женщинами. И в канун 8 Марта им бы пришлось решить нелегкую задачу выбора сладостей для своих очаровательных дам. Но кондитеры компании постарались, чтобы он был правильным в любом случае. Немаловажную роль в этом игра-

ет праздничный дизайн. Многие сладости от «Карат Плюс» будут по-весеннему украшены, а дополнять за праздничный внешний вид покупателям не придется.

СЫТНЫЕ ПИРОГИ ОТ «КАРАТ ПЛЮС»

Далеко не каждой хозяйке под силу замесить тесто и испечь пирог в духовке. Не беда: на помощь придет «Карат Плюс». С нового года здесь запущен проект под названием «Вот такие пироги!».

Ароматные и сытные, солнечной формы, с разнообразными начинками: лимонной, черничной, вишневой и шоколадно-вишневой — они служат отличными десертами, завтраками и полдниками для детей и взрослых.

Новинки изучала Ирина ОСТРОВСКАЯ

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
2. Литейный пр., д. 63 / Невский пр., д. 74,
3. Бухарестская ул., д. 29, корп. 1
4. 1-я Красноармейская ул., д. 24
5. Среднеохтинский пр., д. 2А
6. Съезжинская ул., д. 22
7. пр. Художников, 26, к. 1А
9. ул. Авиастроителей, 11

СКОРО ОТКРЫТИЕ!

Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

ВЕСНЕ – ДОРОГУ!

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАВОД ПЛЕМЕННОГО ЗАВОДА

Лучик весеннего солнца в цветочном горшочке

40 сортов тюльпанов выращено специально к 8 марта в теплицах племенного завода «ПРИНЕВСКОЕ». Купить эти и другие весенние цветы можно в «Садовом центре» на Октябрьской набережной, д. 112, к. 4.

ТАМ, ГДЕ КРУГЛЫЙ ГОД ВЕСНА...

За окном еще лежит снег, а в теплице садового центра племенного завода «Приневское» уже распускаются первые вестники солнечных дней – крокусы, пустились стрелки тюльпаны и источающие тонкий перечный аромат гиацинты.

Бархатные соцветия примулы играют всеми цветами радуги. Любая из женщин оценит такой подарок. Ведь цветы, выращенные в теплицах «Приневского», несут в себе весеннее тепло, яркий свет и очарование самой природы.

Неоспоримым преимуществом цветов из «Садового центра» является то, что они не подвергались транспортировке, а значит, не обрабатывались «бальзамирующими» средствами и не испытали стресса. Это гарантия того, что купленные в «Приневском» цветы долгое время будут радовать своим ароматом и красотой.

Такой подарок запомнится надолго еще и потому, что луковички цветов можно будет пересадить из горшочка на свой садовый участок: крокусы и примулы – в мае, гиацинты и тюльпаны – по осени.



ЦВЕТОЧНОЕ ИЗОБИЛИЕ

В «Садовом центре» широчайший ассортимент декоративных растений для оформления офисов и оранжерей. Каждый, кто заглянет сюда, обязательно найдет то, что ему нужно: от субтропической бегонии до горной азалии. С нынешнего года специалисты Центра рады предложить покупателям и всевозможные декоративные кустарники.

Кроме того, здесь принимаются заказы на оформление оригинальных цветочных композиций. А по весне вы сможете купить рассаду разнообразных однолетних цветов и многолетников, а также овощных культур. **Более подробная информация – по тел. (812) 446-53-97.**

Коллектив «Садового центра» ЗАО «Племенного завода Приневское» поздравляет всех с наступающими праздниками и желает, чтобы в каждом доме царил весеннее тепло и цвели солнечные цветы.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

«ЗдорОвоши»: выращено специально для вас!

ЗАО «АГРОТЕХНИКА» выращивает в Ленинградской области, хранит и фасует картофель и овощи (лук, морковь, свекла) под собственным торговым знаком «ЗдорОвоши».

ЗАО «Агротехника» – это современное сельскохозяйственное предприятие с высокой культурой производства, стабильным коллективом и хорошими традициями выращивания картофеля и овощей.

На долю общества приходится 10% выращиваемого картофеля в Ленинградской области и более 50% в Тосненском районе. ЗАО «Агротехника» использует специально подобранные сорта картофеля и овощей, обладающие отменными вкусовыми качествами и высоким содержанием полезных веществ и витаминов, технологии, оборудование и материалы лидеров мирового рынка, прошедшие все необходимые испытания и имеющие одобрения контролирурующих служб.

Результат работы – с любовью выращенные, бережно собранные, специально отобранные картофель и овощи, в удобной и гигиеничной упаковке под товарным знаком «ЗдорОвоши».

ЗАО «Агротехника» выращивает картофель по голландской технологии на площади более 500 гектар, используя высокоурожайные сорта «Невский» (отечественной селекции), «Каратоп», «Ред Скарлет» (зарубежной селекции).

Передовые технологии в изготовлении упаковки позволяют картофелю долго оставаться свежим. Удобная упаковка позволит Вам запастись вкусной картошечкой на всю неделю. Все овощи и картофель не содержат ГМО.



ЗАО «Агротехника» выращивает также морковь и свеклу. Под морковь высокоурожайных сортов зарубежной селекции «Нандрин», «Нарбона» отведена площадь более 100 гектар.

Отборный картофель, прошедший самый строгий отбор по качеству, тщательно вымытый и полированный мягкими щеточками на специальном оборудовании, а также свекла и морковь, порадуют Вас своим вкусом и внешним видом.

Использование современных технологий в сочетании с опытом и трудолюбием, позволяют ЗАО «Агротехника» добиваться успеха в нынешних непростых рыночных условиях.

Ольга МИХАЙЛОВА

САДОВОДАМ НА ЗАМЕТКУ

В период финансово-экономического кризиса тысячи людей, приехавших раньше на свои шесть соток, чтобы отдохнуть, начали более активно работать на земле. Даже королева Великобритании Елизавета II начала выращивать овощи на территории, прилегающей к Букингемскому дворцу. А супруга президента США Мишель Обама разбила огород на лужайках у Белого дома.

В наступившем 2010 году финансисты и экономисты также не могут внятно ответить на вопрос: пережили мы экономический шторм или же это затишье перед очередной бурей? А потому садоводы и дачники уже сейчас задумываются, что же высаживать на своих шести сотках этой весной.

Увы, добиться хороших урожаев в Ленинградской области – зоне рискованного земледелия – без помощи профессионалов сложно. Многие садоводы и огородники легко решают этот вопрос, пользуясь наработками одного из ведущих предприятий России, которое специализируется на добыче и переработке торфа, гуминовых удобрений – Северо-Западной торфяной компании (СЗТК).

Сегодня СЗТК предлагает потребителям широкую линейку торфяной продукции. Торфогрунты компании эффективно способствуют росту растений и упрощают уход за ними, что смогли оценить сотни корпоративных клиентов и миллионы частных покупателей по всей России и в странах ближнего и дальнего зарубежья.

ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ТАНДЕМ ПРИРОДЫ И НАУКИ

Сегодня предприятие предлагает широкий ассортимент профессиональных и специализированных удобрений, чьи составы разработаны силами собственных специалистов и привлеченных научно-исследовательских центров.

Более десяти лет Северо-Западная торфяная компания активно сотрудничает с Всероссийским научно-исследовательским институтом торфяной промышленности. Первые техниче-



Своя картошка ближе к телу!

ские условия продукции компании были разработаны именно Институтом торфа.

В компании тщательно следят за качеством выпускаемых торфогрунтов. Это и сертификация продукции, проводимая каждые полгода, и независимые тестовые испытания в аккредитованных лабораториях, и постоянный контроль качества в собственном испытательном центре.

В торфогрунтах и удобрениях СЗТК содержится полный сбалансированный набор питательных веществ, микро- и макроэлементов, необходимых стимуляторов роста. Сам торф предприятия считается одним из лучших не только в России, но и за рубежом. Его добыча фрезерным способом ведется в поселке Гладкое Тосненского района. Главная задача Северо-Западной торфяной компании – добыть торф, не нарушая экологии, и приготовить торфяные субстраты, удобрения и грунты для эффективного использования его уникальных свойств.

ТОРФЯНАЯ ПАЛОЧКА ВЫРУЧАЛОЧКА

Наибольшей популярностью среди покупателей пользуются грунты и удобрения тор-

говых марок «Народный грунт» и «Скорая помощь».

Высококачественные рассадные торфогрунты серии «Народный грунт» порадуют покупателей демократичными ценами. Такая садоводческая продукция, действительно, придется по карману всем категориям огородников.

Но стоимость отнюдь не главное достоинство этой торговой марки. «Народный грунт» равномерно отдает питательные вещества на протяжении всего периода роста растения. При этом они содержатся в легко усваиваемой растительной форме. В «Народном грунте» исключено содержание семян сорняков, личинок вредителей и спор вредных бактерий. Кроме того, статистика показывает, что при использовании «Народного грунта» семена прорастают на 3-4 дня раньше, чем при применении обычных грунтов, а рассада лучше переносит пересадку и пикировку.

«СКОРАЯ ПОМОЩЬ» ВАШИМ ЦВЕТАМ

Если вы занимаетесь декоративным цветоводством или являетесь собственником оран-

жереи, то без почвогрунтов «Скорая помощь» вам не обойтись.

«Скорая помощь» создана специально для оказания всесторонней поддержки растениям. Она предназначена для выращивания, пересадки, подкормки комнатных, оранжерейных, садовых, цветочных и декоративно-лиственных растений, а также овощных и плодовых культур. Даже самые капризные растения будут признательны вам за «Скорую помощь», оказанную совместно с Северо-Западной торфяной компанией.

ГДЕ КУПИТЬ ПРОДУКЦИЮ СЗТК?

Ответ прост – везде. С Северо-Западной торфяной компанией охотно сотрудничают крупнейшие сети: «Лента», «Перекресток», «Карусель», «Метрика», «К-Раута», «Зеленая страна», «Полушка» и многие другие. Ведь нареканий со стороны покупателей на продукцию СЗТК практически нет. Привлекает и ценовая политика. Пожалуй, это одно из немногих предприятий, кто не повысил цены с прошлого года.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

АНТОШКА, АНТОШКА, ВЫБЕРИ КАРТОШКУ!

В первую очередь сотрудники лаборатории оценивали внешний вид клубней картофеля. Согласно нормативным документам, они должны быть мытыми, целыми, чистыми и здоровыми. Не должны содержать излишней влаги, быть проросшими и увядшими. Картофель должен быть зрелым, с плотной кожурой. ГОСТ допускает наличие в упаковке клубней с механическими повреждениями, образовавшимися в ходе погрузочно-разгрузочных операций или промывки.

Боже упаси картофелю быть поврежденным сельскохозяйственными вредителями. Правда, большинство болезней, которым подвержена картошка, видны невооруженным глазом.

К примеру, маленькие круглые дырочки на клубне говорят о том, что картошкой до вас уже успел отобедать червь. Но самое коварное заболевание – фитофтора. Внешне клубень может выглядеть совершенно здоровым, а внутри большая часть картофелины непригодна в пищу. На кожуре черные пятна протрупают при очень сильном поражении. Поэтому, если среди картошки встречаются почерневшие клубни, лучше сделать покупку в другом магазине.

Выбирая картофель, обратите внимание на цвет клубней: независимо от сорта среди них не должно быть зеленых. Зеленеет картошка от попадания на нее прямого солнечного света, при этом в клубнях образуется ядовитое вещество соланин.

Надо отдать должное предприятиям Леннобласти: по показателю «внешний вид» испытания с честью выдержали все представленные образцы картофеля. Размер клубней также полностью удовлетворял значениям, заложенным в нормативных документах.

| Продукт | ПДК содержания нитратов, мг/кг |
|-----------------|--------------------------------|
| Картофель | 250 |
| Морковь ранняя | 400 |
| Морковь поздняя | 250 |

Картофель и морковь! в поисках нитратов



Ученые советуют как можно раньше отказаться от старой картошки. Считается, что к концу года она накапливает в себе массу вредных веществ. Именно поэтому кожуру со старого картофеля нужно срезать как можно толще, а варить «в мундире» вовсе не рекомендуется. Насколько безопасны для потребителя картофель и морковь, предлагаемые сегодня сетевыми магазинами, решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Для этого закупочная комиссия приобрела в городской торговой сети образцы овощей старого урожая, поставляемых петербургскими компаниями. Испытания продукции провели специалисты ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

НИТРАТЫ: ЕСТЕСТВЕННЫЙ РАСТИТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ ИЛИ ВОЗБУДИТЕЛЬ РАКА?

Безопасность корнеплодов зависит от наличия в них токсичных металлов и других химических элементов, способных вызвать отравление человека. Рады объявить, что ни один из образцов картофеля не содержал свинца, кадмия, ртути и мышьяка больше, чем допускает СанПиН.

Конечно, в лаборатории не забыли о содержании в картофеле нитратов. Сразу оговоримся, нитраты (нитратный азот) как естественный растительный компонент в ограниченном количестве необходимы картофелю и другим овощам. Без него не образуются аминокислоты и белки. Но «перекормленные» азотом культуры дают опасный для здоровья продукт. Считается, что нитраты и нитриты вызывают у человека рак желудка, отрицательно влияют на нервную и сердечно-сосудистую системы, на развитие эмбрионов. Потому во многих развитых странах разработаны показатели предельно допустимой концентрации (ПДК) нитратов в сельскохозяйственной продукции.

СКОЛЬКО НИТРАТОВ МОЖНО СЪЕСТЬ В СУТКИ?

В нашей стране ПДК нитратов для картофеля составляет 250 мг нитратного азота на один килограмм сырых клубней. Много это или мало? Считается, что при таком ПДК картофель безвреден. Медики подсказывают: суточная норма потребления нитратов 4–5 мг на 1 кг веса тела. Допустим, человек массой 80 кг, значит, абсолютно безопасное суточное поступление нитратов с растительной пищей, мясом и водой для него будет около 220 мг. Поскольку картофеля потребляется в среднем 287 г в сутки, нитратов при этом было бы потреблено 71,8 мг.

Но фактически цифра эта может значительно уменьшиться. Так, при очистке клубней содержание нитратного азота снизится на 29%, а при варке картофеля вредные вещества испарятся еще на 50%. Таким образом, при употреблении очищенного вареного картофеля взрослый человек с массой тела 80 кг получит лишь 7,9% от допустимой безопасной дозы нитратов в 320 мг.

Спешим успокоить, ни один образец картофеля ни то что не превысил предельно допу-

стимое значение массовой доли нитратов, но даже и близко не приблизился к нему. Самый высокий показатель у образца продукции ООО «Агротехника» – 161 мг/кг. Самый низкий – у образцов картофеля компании «Фруттория» и ЗАО «ККТ» – по 29 мг/кг.

Использование пестицидов в растениеводстве запрещено. Этому табу местные сельхозпредприятия следуют неукоснительно, о чем свидетельствуют результаты испытаний.

МОРКОВЬ ОКАЗАЛАСЬ ЭКСТРА-КЛАССА

Результаты испытаний моркови также выглядят оптимистично. Корнеплоды чистые, свежие, целые, без признаков прорастания и т. д. (см. таблицу результатов). Судя по размеру образцов моркови (диаметр и длина), овощи соответствуют экстра-классу – комплект нашим сельхозпроизводителям. В образцах также не было обнаружено превышений массовой доли свинца, кадмия, мышьяка и ртути. В пределах нормы оказалась и предельно допустимая концентрация нитратов – до 250 мг/кг. И пестицидами морковные поля тоже не обрабатывались.

Так что, уважаемые потребители сельхозпродукции, вы можете смело употреблять в пищу морковь и картофель, выращенные в Ленинградской области, не опасаясь за свое здоровье.

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его директора Геннадия ПАВЛИКОВА.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРКОВИ И КАРТОФЕЛЯ

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

| Наименование продукта | Морковь столовая свежая | Морковь мытая | Морковь столовая свежая |
|--|---|-------------------------------------|-----------------------------|
| Изготовитель | ЗАО «ПЗ имени Тельмана» | ЗАО «Предпортовый» | ЗАО «ПЗ Приневское» |
| Место закупки | «Призма», ул. Звездная, 1 | М-н «Плодлив», ул. Хрустикового, 54 | «Лента», Обводный кан., 118 |
| Цена, руб. | 24-80 | 31-87 | 29-90 |
| Масса образца, кг | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Дата выработки | 15.12.09 | 17.12.09 | 17.12.09 |
| Внешний вид, запах, вкус по НД | Корнеплоды мытые, свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 0,5 см. Некоторые корнеплоды имеют незначительные повреждения в корковой части, образовавшиеся в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки. Запах и вкус: собственные данному ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха. | | |
| Внешний вид, фактич. | Соответствует | Соответствует | Соответствует |
| Запах и вкус, фактич. | Соответствуют | Соответствуют | Соответствуют |
| Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см (или по массе, г) после 1 сентября, по НД | Для экстра-класса: 2,0–4,5 (75,0–200,0) Для 1-го класса: 2,0–6,0 (75,0–275,0) Для 2-го класса: 2,0–7,0 (50,0–310,0) | | |
| Фактически | 2,5 – 4,5 см / 58 – 130 г | 2,5 – 4,5 см / 58 – 130 г | 2,5 – 6,0 см / 70 – 175 г |
| Размер корнеплодов по длине, см, по НД | Для экстра- и 1-го класса: не менее 10,0 Для 2-го класса: не нормируется | | |
| Фактически | 14–18 см | 14–18 см | 16–18 см |
| Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных, с порезами, поврежденными плечиками, головками, % от массы, по НД | Для экстра-класса: не допускается Для 1-го класса: не более 5,0 Для 2-го класса: не более 10,0 | | |
| Фактически | нет | нет | нет |
| Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, по НД | Для экстра-класса: не допускается Для 1-го класса: не более 1,0 Для 2-го класса: не более 1,0 | | |
| Фактически | нет | нет | нет |
| Масс. доля свинца, мг/кг Норма: не более 0,5 | менее 0,01 | менее 0,01 | 0,021±0,007 |
| Масс. доля кадмия, мг/кг Норма: не более 0,03 | 0,006±0,002 | 0,007±0,002 | 0,005 |
| Масс. доля мышьяка, мг/кг Норма: не более 0,2 | менее 0,1 | менее 0,1 | менее 0,1 |
| Масс. доля ртути, мг/кг Норма: не более 0,02 | менее 0,005 | менее 0,005 | менее 0,005 |
| Масс. доля нитратов, мг/кг Норма: не более 250 | 52,0 | 176,0 | 38,0 |
| ДДТ и метаболиты, мг/кг Норма: не более 0,1 | менее 0,01 | менее 0,01 | менее 0,01 |
| ГХЦГ и изомеры, мг/кг Норма: не более 0,5 | менее 0,001 | менее 0,001 | менее 0,001 |
| Соответствие НД | соответствует | соответствует | соответствует |

| Наименование продукта | Картофель «Здорово» | Картофель | Картофель «Детское» | Картофель | Картофель |
|---|---|--|---|--|---|
| Производитель | ООО «Агротехника» | ООО «Фруттория», пос. Шушары | СПК «Племзавод Детское» | ЗАО «ККТ», г. Колпино | ООО «МОРО Агроторг» |
| Место закупки | «Карусель», Пулковское ш., 19 | «Лента», Пулковское ш., 33 | «Лента», Пулковское ш., 33 | «Лента», Пулковское ш., 33 | «О'Кей», Пулковское ш., 17 |
| Цена, руб. | 89-90 | 37-77 | 79-72 | 24-01 | 89-90 |
| Масса образца, кг | 2,5 | 2,5 | 3,0 | 2,0 | 2,5 |
| Дата выработки | 17.12.09 | 11.12.09 | 01.12.09 | 12.12.09 | 14.12.09 |
| Внешний вид, запах, вкус по НД | Клубни целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений с/х вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Допускаются клубни с механическими повреждениями. Запах и вкус: собственные данному ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха. | | | | |
| Внешний вид, фактически | Клубни мытые, целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений с/х вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Встречаются клубни с незначительными повреждениями кожуры, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки | Клубни целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений с/х вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Встречаются клубни с незначительными повреждениями кожуры, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки | Клубни мытые, целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений с/х вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Встречаются клубни с незначительными повреждениями кожуры, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки | Клубни целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений с/х вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Встречаются клубни с незначительными повреждениями кожуры, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки | Клубни мытые, целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений с/х вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Встречаются клубни с незначительными повреждениями кожуры, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки |
| Запах и вкус | Соответствуют | Соответствуют | Соответствуют | Соответствуют | Соответствуют |
| Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее удлинённой формы, по НД | Для раннего картофеля 1-го класса - 35; 2-го класса - 25. Для позднего картофеля экстра- и 1-го класса - 40; 2-го класса - 30 | | | | |
| Фактически | 50 – 60 | 50 – 60 | 50 – 60 | 50 – 60 | 50 – 60 |
| Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм, %, по НД | Для раннего картофеля 1-го класса - 2,0; для 2-го класса - 5,0 Для позднего картофеля экстра-класса - 2,0; 1-го класса - 5,0; для 2-го класса - 10,0 | | | | |
| Фактически | нет | нет | нет | нет | нет |
| Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы Норма: не более 1,0 | нет | 0,5 | нет | 0,5 | нет |
| Масс. доля свинца, мг/кг Норма: не более 0,5 | 0,012±0,004 | 0,015±0,005 | 0,016±0,006 | 0,014±0,005 | 0,013±0,005 |
| Масс. доля кадмия, мг/кг Норма: не более 0,03 | 0,014±0,005 | менее 0,005 | менее 0,005 | менее 0,005 | менее 0,005 |
| Масс. доля мышьяка, мг/кг Норма: не более 0,2 | менее 0,1 | менее 0,1 | менее 0,1 | менее 0,1 | менее 0,1 |
| Масс. доля ртути, мг/кг Норма: не более 0,02 | менее 0,005 | менее 0,005 | менее 0,005 | менее 0,005 | менее 0,005 |
| Масс. доля нитратов, мг/кг Норма: не более 250 | 161,0 | 29,0 | 64,0 | 29,0 | 57,0 |
| ДДТ и метаболиты, мг/кг Норма: не более 0,1 | менее 0,01 | менее 0,01 | менее 0,01 | менее 0,01 | менее 0,01 |
| ГХЦГ и изомеры, мг/кг Норма: не более 0,5 | менее 0,001 | менее 0,001 | менее 0,001 | менее 0,001 | менее 0,001 |
| Соответствие НД | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует |

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЛИДЕРЫ



Торговая марка «РУССКИЕ ТРАДИЦИИ» (принадлежит петербургскому изготовителю сливочного масла ООО «Версия») была и остается любимым брендом жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Русские Традиции – гарантия качества!

Сегодня мы спешим поделиться с нашими покупателями новостями, которые произошли в нашей компании.

В начале нового года мы переехали, и теперь наша продукция производится в новых цехах, оснащенных по последнему слову техники. На новой площадке соблюдаются все самые высокие требования к качеству продукции.

Кроме того, в ушедшем году случилось многое, что произошло в первый раз. Впервые в 2009 году наша компания выпустила 2 млн кг масла! Впервые мы получили заказ на выпуск частной марки для самого крупного в мире производителя молочной продукции – новозеландской компании «Фонтерра». Впервые мы решили внедрить на предприятии международную систему контроля качества, что позволит в будущем обеспечивать нашим маслом Европу!

Сливочное масло по маркой «Русские традиции» удостоено знака «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга-2009» и «Натуральный продукт». Приобретая наше масло с этими знаками на упаковке, можете быть

уверены, что это качественное, безопасное и, главное, настоящее сливочное масло.

Сегодня мы все чаще слышим разговоры о новой национальной идее. Наше предложение – «Честный труд». Русские купцы при заключении сделки не подписывали никаких бумаг, достаточно было рукопожатия.

Наша марка не случайно называется «Русские традиции». В традициях русского народа честная работа. Мы гордимся той продукцией, которую производим, и гарантируем ее качество. Под этими словами могут подписаться все сотрудники нашей компании, большая часть которых работает здесь с самого начала, с 1998 года. Эта настоящие мастера своего дела, которые вкладывают душу в свой труд.

Мы умеем не только хорошо работать, а и хорошо веселиться. Мы желаем нашим покупателям веселой Масленицы в самых лучших «Русских Традициях»! Вы не пожалеете, если на Масленицу откушаете настоящего российского масла!

Ирина ПУШКИНА,
управляющий ООО «Версия»

с пользой для здоровья

«Галактическая» сметана от «Большой Кружки»

Помните, как во всенародно любимом фильме «Джентльмены удачи» герой Леонова предлагал детсадовской ребятне вооружиться космическими ложками и съесть космическую кашу, чтобы подготовиться к полету на Марс? Этот несколько видоизмененный педагогический подход применяю и я, когда сынишка капризничает и отказывается от еды.

Мой секрет прост: достаточно предложить «галактической» сметаны – и суп, и картошка с котлетами идет на ура. При этом никакого обмана. Сметана «Большая Кружка» действительно выпускается на молочном комбинате «Галактика». Одно уточнение: производство находится в нашей Солнечной системе, имеет конкретный адрес в Ленинградской области – город Гатчина.

Гатчинский молочный комбинат «Галактика» признан экспертами самым современным в Европе, а система контроля качества – полностью соответствующей высоким международным стандартам. Она позволяет контролировать весь производственный процесс – от сбора сырого молока до отгрузки готовой продукции.

Сметана «Большая Кружка» производится из натуральных коровьих сливок с добавлением специальной сметанной закваски и не содержит никаких искусственных добавок, растительных жиров и консервантов.

СМЕТАНА – ИНОПЛАНЕТЯНАМ

Все технологические процессы на «Галактике» полностью



автоматизированы. Сотрудники комбината лишь задают необходимые параметры на высокоточном компьютерном оборудовании. Глядя на мониторы, испещренные графиками и цифрами, может показаться, что ты находишься в центре управления полетами, а сами цеха предприятия напоминают отсеки космического корабля.

...Может, мой Игорешка и не станет бороздить межгалактические просторы, но «галактическая» сметана «Большая Кружка» поможет ему вырасти здоровым и крепким. Как ни крути, а «живая» микрофлора, содержащаяся в этом кисломолочном продукте, помогает нормализовать пищеварение и заряжает энергией.

Медицинские светила признают: сметана способствует быстрому восстановлению сил и даже поднимает настроение.

Поэтому я, не задумываясь, последую совету сына: когда в гости нагрянут инопланетяне, первым делом угощу их сметаной «Большая Кружка». А пока предложу ее своим домочадцам вместе с блинами – Масленица же на дворе!

Педагогическим опытом делюсь
Алиса САВЕЛЬЕВА



ПОПРОБУЙ!

В феврале россияне гуляют широкую Масленицу. Именно этот древний праздник открывает блинный сезон. Игнорировать его, особенно семейным петербурженкам, нежелательно. Иначе супруг может пойти есть блины к маме, а то и к сотруднице по работе. Не думаю, что вам это понравится. А поэтому позаботьтесь, чтобы ароматные блинчики были и на вашем столе.

БЛИНЫ НА СТОЛЕ – лад в семье

Приготовление блинов – особое мастерство. Нужно знать, какое количество теста налить на сковороду и когда перевернуть блин, чтобы обжарить его другую сторону. Блинчики должны быть румяными, но в то же время не подгорать. Вот и берут некоторых хозяйшек сомнения: а стоит ли овчинка выделки?

«КОРОННЫЙ» РЕЦЕПТ

«Достаточно разогреть блинчики «Государь» в микроволновой печи или сковородке, – пишет нам читательница Ирина ХОТИНЕНКО, – и вкусные блины готовы. Вот и весь рецепт. Мой муж уплетает их за обе щеки, так еще и свекрови нахваливает. Надеюсь, вам мой рецепт пригодится».

Мнение читательницы «ПК» подтвердила и общественная проверка качества образцов блинов

разных изготовителей, специально проведенная накануне Масленицы. В числе образцов, переданных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на экспертизу в государственную городскую ветеринарную лабораторию, были и блинчики с мясом «Государь» производственной компании «Корона». Сенсации испытания «государевых» блинов не принесли. Как и в предыдущие годы, специалисты лаборатории отметили их высокое качество, нежный и насыщенный вкус и полное соответствие заявленной на упаковке рецептуре. Таким образом, общественное мнение полностью совпало с мнением специалистов.

РАЗОГРЕЛ – И ГОТОВО!

Блинчики «Государь» с мясом – одни из самых популярных у пе-

тербуржцев. Начинка полуфабриката приготовлена из нежной рубленой говядины, куриных яиц и лука. Тесто приготовлено по классической технологии: мука пшеничная, молоко пастеризованное, вода питьевая, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль и сода. Никакие вкусовые добавки, ароматизаторы и заменители в продукции торговой марки «Государь» не используются.

Немаловажно и то, что все полуфабрикаты этого предприятия изготавливаются на современном европейском оборудовании с применением «шоковой заморозки», позволяющей идеально сохранить вкус и полезные свойства натуральных ингредиентов. Кроме того, само производство находится в городе Боровичи Новгородской области – экологически благополучном островке Северо-Западного региона России.

Итак, после двухсторонней обжарки блинчики приобретают аппетитную румяную корочку и насыщенный мясной вкус, благодаря которому они успешно конкурируют с любыми вторыми блюдами. Вот почему хозяйки с удовольствием предлагают блинчики «Государь» с мясом своим домочадцам на ужин и обед, избегая при этом кухонных хлопот и тратя минимальное время на их разогрев – 8–10 минут.

В блинной линейке «Государь» вы также найдете блинчики с курочкой, капустой, печенью, лесными грибами. Словом, компания «Корона» позаботилась, чтобы удовлетворить вкусы каждого покупателя.

НА ДЕСЕРТ

Считается, что блинчики со сладкой начинкой пришли к нам

из французской кухни. Новгородцы не спорят с этим, а предлагают попробовать российские блинчики «Государь» с лесными ягодами, абрикосовым вареньем, малиновым и клубничным джемом, вареной гущенкой, творожком – всего не перечислишь. Если бы французы попробовали российские сладкие конвертики, они бы поняли, кто в сладких блинах настоящий дока.

Подготовила Дарья ДЕДОВА