



В НОМЕРЕ:

14 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ИЗ ЧЬЕЙ ПЕЧИ ХОРОШИ КУЛИЧИ

11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЫРНЫЙ ПРОДУКТ:
ВМЕСТО МОЛОЧНОГО ЖИРА —
ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО!



3 КРУГЛЫЙ СТОЛ

РЫБНЫЙ ДЕНЬ
В МАРИНСКОМ ДВОРЦЕ



12 ВАШ ДОМ

ДЕТСКАЯ
МЕБЕЛЬ
ПОД
ОСОБЫМ
КОНТРОЛЕМ



ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

стр. 7

СПб организация потребителей
«Общественный контроль»
обнаружила на рынке
«молочный» фальсификат

ПИРАТЫ МОЛОЧНОГО РЫНКА

**ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИЗГОТОВИТЕЛЬ ООО «ИМПЕРИАЛ»
ВМЕСТО СМЕТАНЫ ФАСОВАЛ ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО**

В НОМЕРЕ:

ПОКУПАТЕЛЬ
ВСЕГДА ПРАВ

2

«ВОЛШЕБНАЯ КАРТА»
СЕТИ «КАРУСЕЛЬ»

2

ВИВАТ
«ВКУСНОГРАД»!

16

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» обратилась с жалобой петербурженка **Валентина Пронина**, блокадница. У нее возникли сомнения в качестве икры «Астраханской», которую она приобрела в прошлом году на выставке «Агрорусь» и держала в холодильнике до особого случая.

Когда на день рождения дочери Валентина Васильевна открыла свой подарок — маленькую 113-граммовую баночку стоимостью 1000 рублей, — она опешила: запах был неприятный, консистенция «икры» — резиновая, вкус — не свойственный черной икре из осетровых рыб.

Пенсионерка недоумевала, как такую «икру» могли допустить к продаже на главной агропромышленной выставке региона, и попросила «Общественный контроль» провести проверку качества сомнительной банки. Благо их у Прониной оказалось две — вторую даже открывать за столом не стали.

Именно эта целухонья баночка и была отправлена в испытательную лабораторию авторитетного научно-исследовательского центра в сфере рыбной промышленности — ОАО «Гипрорыбфлот». Задача была поставлена простая: опре-

Суррогат из альгината

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ОБНАРУЖЕНА ПОДДЕЛКА ПОД ОСЕТРОВУЮ ИКРУ

Потребители, будьте бдительны! Если вам предлагают купить икру «Астраханскую», в составе которой указана икра осетровых рыб (изготовитель ООО «ИнтерГолд», г. Москва), знайте: вам продают подделку!

делить, есть ли в составе продукта икра осетровых рыб, как заявил изготовитель. Согласно этикетке, она должна была там присутствовать, поскольку содержание белка было заявлено на уровне 31%. Именно столько белка и должно быть в натуральной черной икре.

Специалисты «Гипрорыбфлота» еще до начала испытаний высказали большие сомнения в подлинности продукта, а лабораторный контроль, не обнаруживший ни одного процента белка в «икре» (!), и вовсе поставил точку этом вопросе: пенси-

онерке продали настоящий фальсификат.

На этикетке «Астраханской» кроме икры осетровых рыб было указано сырье, из которого, по всей видимости, и был приготовлен продукт, — альгинат. Это пищевая добавка, сырьем для выработки которой являются бурые морские водоросли. Альгинат в



Согласно требованиям п. 3.3.1 ГОСТ 7442-2002 «Икра зернистая осетровых рыб. Технические условия», п. 3.3.1 ГОСТ 6052-2004 «Икра зернистая осетровых рыб пастеризованная. Технические условия» для изготовления зернистой икры используют рыбу осетровую живую, икру-сырец, которая должна заготавливаться только из живых осетровых рыб, соль поваренную пищевую, воду питьевую и консервант. Другие пищевые добавки не предусмотрены. Кроме того, наименование продукта согласно требованиям п.п. 3.5.1.1, 3.5.1.3 ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, место происхождения, позволять отличать данный продукт от других и соответствовать наименованиям, установленным национальным стандартом РФ.

пищевой промышленности применяется в качестве загустителя и стабилизатора. Однако предприимчивая компания «ИнтерГолд» решила его использовать в качестве основного сырья для приготовления «резиновых» шариков, внешне напоминающих черную икру.

Примечательно, что подделки московской компании хорошо известны органам Роспотребнадзора, но, несмотря на это, предпринимателям до сих пор удается вводить в заблуждение потребителей по всей стране.

Так, еще весной 2009 г. Управление Роспотребнадзора по Пензенской области на своем официальном сайте предупредило население о московской новинке, неожиданно появившейся на одной из ярмарок региона. Однако пресечь незаконную деятельность чиновники так и не смогли.

Выходит, чтобы не попасться на крючок недобросовестных продавцов, потребитель должен сам проявлять бдительность при покупке продуктов питания, а также помнить, что легальная добыча осетровой икры в РФ ограничена и контролируется государством. Стоимость натуральной черной икры в десятки раз выше, чем сумма, уплаченная покупательницей за суррогат из альгината.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Алиса Савельева,
Дарья Дедова
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;

А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

И. Л. Гринштейн — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;

И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;

И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПБ», профессор;

В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

С. Т. Сафин — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;

А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлювикова — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

– подписка: индекс — 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР.
Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,
до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88
Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88

E-mail: petkach@mail.ptl.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 13.04.2010 г.
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»»
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,
лит. А, пом. 4 Н.
Номер заказа ТД-3207/8

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 60 000 экз.

ВЫВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

«ВКУСНОГРАД» накормит весь город рад!

Под таким девизом 23 мая 2010 г. на территории парка аттракционов «Диво-Остров» и Приморского парка Победы (ст. м. «Крестовский остров») пройдет VI Санкт-Петербургский фестиваль продуктов здорового питания «ВКУСНОГРАД-2010», организатором которого выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

На сцене парка «Диво-Остров» с 12.00 до 18.00 петербуржцы увидят зажигательную концертно-развлекательную программу, подготовленную силами подростковых и молодежных творческих коллективов, веселые конкурсы, вкусные призы от петербургских предприятий, а также аукционы, на которые будут выставлены эксклюзивные образцы продукции, изготовленные пищевиками Северной столицы специально для фестиваля.

Концертно-развлекательная программа будет ориентировать молодежь на потребление продуктов здорового питания, обогащенных витаминами и микронутриентами, с пониженным содержанием жиров и углеводов. Сегодня такую продукцию выпускают хлебопекарные, молочные, рыбные и кондитерские предприятия Санкт-Петербурга.



В этом году фестиваль «ВКУСНОГРАД» проводится при поддержке Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями, а также Управления

Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Санкт-Петербургу. Основной задачей фестиваля «ВКУСНОГРАД» является выявление наиболее качественных продовольственных товаров, производимых предприятиями города для их дальнейшего продвижения на межрегиональные и международные рынки под маркой «Сделано в Санкт-Петербурге».

Кульминацией фестиваля по традиции является самый зрелищный его конкурс — выбор Мисс «Вкусноград». Предприятия к нему готовятся особенно тщательно: шьют специальные наряды, пишут стихи, разучивают песни и танцы.

Одно из условий участия изготовителей продовольственных товаров в фестивале «ВКУСНОГРАД» — бесплатная дегустация продовольственных товаров и реализация их без розничной торговой наценки. Весь день гостей «ВКУСНОГРАДА» ожидают веселые конкурсы, розыгрыши и вкусные призы. Приходите, вход свободный!

Кирилл ОРЛОВ

Дополнительная информация по тел. 251-88-83, на сайте www.petkach.spb.ru

СРЕДА ОБИТАНИЯ

ПРОКУРАТУРА ВЫЯВИЛА НАРУШЕНИЯ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ

Прокуратурой Курортного района в феврале-марте 2010 года с участием представителя территориального отдела Роспотребнадзора проведена проверка исполнения санитарного законодательства по организации социального питания в государственных образовательных учреждениях, расположенных на территории Курортного района Санкт-Петербурга.

На пищеблоках школ выявлено некачественное хранение и мытье столовой посуды, ведение журнала готовой продукции с нарушением требований санитарных правил, отсутствие у некоторых сотрудников необходимых прививок, просроченный срок гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения. По данным фактам прокуратурой района возбуждено 11 дел об административных правонарушениях в отношении должностных лиц ОАО «Столовая № 14». Кроме того, в адрес генерального директора ОАО «Столовая № 14» внесено представление об устранении нарушений и привлечении виновных работников к дисциплинарной ответственности.

Пресс-служба прокуратуры СПб

ВКЛЮЧИТЕ ТЕЛЕВИЗОР

Программа будет выходить еженедельно по средам в 22.00 с повтором по субботам в 21.40. Хронометраж программы — 30 минут. Жанр — потребительское расследование. Программа стоит в сетке вещания канала ТКТ с помещением информации в программах телепередач.

НА ТЕЛЕКАНАЛЕ «ТКТ» СТАРТОВАЛ НОВЫЙ ТЕЛЕПРОЕКТ

ПОКУПАТЕЛЬ ВСЕГДА ПРАВ

Программа адресована потребителям Санкт-Петербурга, ежедневно совершающим покупки в магазинах города, главным образом, продовольственных товаров.

В рамках телепрограммы телезрители получают актуальную и полезную информацию о качестве и безопасности продовольственных товаров, представленных на потребительском рынке Санкт-Петербурга. Содержание программы — новости потребительского рынка, информация для потребителей

о товарах и услугах, полезных свойствах продуктов питания, новинках пищевой индустрии, результаты независимых экспертиз качества и безопасности товаров, информация органов государственного контроля и надзора, информация о лидерах пищевой индустрии региона.

Адрес телепрограммы в интернете: www.tkt-tv.tv

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

В «КАРУСЕЛИ» ПОЯВИЛАСЬ «ВОЛШЕБНАЯ КАРТА»

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ X5 RETAIL GROUP 15 АПРЕЛЯ ОБЪЯВИЛ О ЗАПУСКЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «КАРУСЕЛЬ»

Компания ввела в оборот новую накопительную карту «ВОЛШЕБНАЯ», которая дает существенную экономию при совершении покупок.

«Волшебная карта» — бонусная программа, позволяющая покупателю получать на карту баллы за покупки, сделанные в сети «Карусель». Накопленные баллы автоматически зачисляются на персональный счет. С помощью карты можно накапливать баллы и расплачиваться ими за любые товары в гипермаркетах.

Особенность программы в том, что накопление баллов происходит по прогрессивной шкале. Подключившись к программе и совершив покупку на 1000 рублей можно получить 100 баллов. Но если за первые три месяца сумма покупок превысит 30 000 руб, весь следующий квартал на карту будет начисляться в два раза больше баллов.

В день рождения владельцу карты будет начисляться в четыре раза больше баллов (400 за 1000 рублей). Предусмотрены дополнительные баллы за покупки непродовольственных товаров (non-food) и при проведении различных промо-акций.

Алиса МАМОНТОВА

ЗА РУЛЕМ

В январе наступил апофеоз: пять из шести автобусов «Гортранса», заправленных дизелем на АЗС «Балтпроект», сошли с рейсов: топливо застыло в системе двигателей. Работа общественного транспорта на обслуживаемых «Гортрансом» маршрутах фактически была сорвана.

Перевозчик тут же обратился в администрацию Тосненского района, от имени которой в Управление Ростехрегулирования по Северо-Западному региону и поступила жалоба на АЗС «Балтпроект».

Проведенные специалистами Управления исследования проб топлива показали, что дизельное топливо 3-0,2 с температурой замерзания «минус 35» оказалось... обычным летним топливом, в которое добавлены депрессорные присадки.

Дизель застыл в топливных колонках

Этой зимой водители автобусов ООО «Гортранс», пользующиеся услугами заправочной станции «Балтпроект» в Тосненском районе, не раз помянули продавца крепким словом. Двигатели отказывались нормально работать, приходилось сходить с маршрута.

БУДУТ НАКАЗАНЫ?

По итогам проверки дело в отношении ООО «Балтпроект» передано в суд по ст. 19.19. ч. 2 КоАП РФ — «нарушение правил обязательной сертификации... то есть реализация сертифицированной продукции, не отвечающей требованиям нормативных документов, на соответствие которым она сертифицирована».

Если суд признает ответчика виновным, ему грозит штраф. На должностных лиц — в размере 1–2 тыс. руб. с конфискацией предметов административного правонарушения; на юридических лиц — от 20 до 30 тысяч руб. с

конфискацией предметов административного правонарушения.

ДИЗТОПЛИВО: СПОСОБЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

По словам руководителя СЗМТУ Ростехрегулирования Василия Смерчука, в целях экономии недобросовестные владельцы заправочных станций зачастую используют «тосненскую» схему. Вместо зимнего топлива, точка замерзания которого «минус 35 °С», в резервуары заливают летний дизель, разбавленный специальными присадками, снижающими температуру прокачиваемости топлива.

Но распространен и другой вариант. Летнее дизельное топливо смешивают с печным. При таком раскладе в холодную погоду проблем с пуском двигателя не избежать. Падает цетановое число — показатель, характеризующий воспламеняемость дизельного топлива. Согласно требованиям к характеристикам дизельного топлива, цетановое число не может быть ниже 45 единиц. Но при махинациях с летним топливом оно падает ниже 40, поэтому топливо не воспламеняется, а двигатель не запускается.

При этом существенно повышается пожароопасность дизельного топлива. Кроме того, реализуя эти «гремучие смеси», фирмы уходят от уплаты государственных акцизов.

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

КРУГЛЫЙ СТОЛ

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



— Продукция рыбопереработки — зона особого риска для потребителя. На большинстве предприятий разделка, обработка и упаковка рыбопродуктов осуществляется вручную. А это одна из причин, из-за которых рыбные пресервы или нарезка в вакуумной упаковке приходят

в негодность по микробиологическим показателям раньше установленных сроков.

Цеха подобных предприятий по стерильности должны напоминать операционные блоки. Но жесткое обеспечение санитарных норм — лишние затраты и головная боль для многих владельцев компаний. Документы формально у них могут быть и в порядке. Но это вовсе не гарантирует безопасность и качество продукции.

Владимир РОМАНОВ, директор ОАО «Гипрорыбфлот»:



— Я возглавляю Гипрорыбфлот на протяжении 23 лет, и такого катастрофического ухудшения качества рыбных продуктов еще не было. Из 10 банок консервов, отобранных в торговой сети, ни одна не соответствует требованиям ГОСТа. В рыбных пресервах обнаруживаем кишечную палочку, золотистый стафилококк, плесневые грибы. Необходимо выстроить четкую цепочку контроля, в звеньях которой не должно быть даже элементов либерализма и каких-то послаблений!

Галина ДМИТРИЕВА, начальник отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по СПб:



— В решении рабочей группы по качеству и безопасности товаров и услуг Управлению Роспотребнадзора рекомендовано «усилить надзор и контроль качества и безопасности рыбной продукции». Но как?! Если полномочия государственного надзора сокращаются... Если мы можем посещать предприятия в плановом режиме не чаще, чем один раз в три года... Если имеем право проводить внеплановые проверки только на основании обращений потребителей... К сожалению, суды очень часто ограничиваются лишь применением штрафных санкций, которые порой ниже, чем предусмотрено законом. И если мы говорим о сокращении госконтроля и увеличении ответственности производителя, то необходимо срочно вводить изменения в Кодекс об административных правонарушениях и повышать штрафы.

Николай СТЕЦЕНКО, начальник отдела государственного контроля и надзора по СПБ СЗМТУ Ростехрегулирования:



— Сегодня нужно принимать общие технические регламенты, в которых были бы прописаны не только требования к маркировке, но и меры ответственности за выпуск некачественной и опасной для здоровья продукции. В ГОСТах или ТУ об ответственности нет ни слова, а в Кодексе об административных правонарушениях она просто несерьезна.

Юрий АНДРЕЕВ, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга:



— За 2009 год специалистами государственной ветеринарной службы ветераносмотру было подвергнуто 792 300 тонн рыбы, рыбных полуфабрикатов и готовой рыбной продукции. На промышленную переработку направлено 22 тонны продукции, на уничтожение — 29 тонн, на утилизацию и производство рыбной муки — 73,5 тонны, на корм животным — 5,5 тонны. В янва-

РЫБНЫЙ ДЕНЬ В МАРИНСКОМ ДВОРЦЕ

В предыдущем номере «ПК» мы сообщали о заседании рабочей группы по безопасности и качеству товаров и услуг при постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности Законодательного собрания Санкт-Петербурга, темой которого стало качество, безопасность и доступность рыбы и рыбопродуктов на потребительском рынке Санкт-Петербурга. Сегодня мы публикуем выдержки из выступлений участников заседания, из которых видно, насколько поднятая тема злободневна и актуальна.



Депутаты, чиновники и общественные организации потребителей озабочены качеством и доступностью рыбной продукции на потребительском рынке Санкт-Петербурга

ре этого года Управление провело 23 плановые проверки, исследовано 29 объектов. Выявлено 4 нарушения.

Как улучшить качество рыбы и рыбной продукции? Необходимо установить порядок изъятия выявленной некачественной продукции.

Дмитрий КОБИЦКИЙ, заместитель председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли:

— Ситуация с рыбой плачевная. Я, как отец троих детей, озабочен вопросом, чем их накормить. Я уже склоняюсь к тому, чтобы покупать рыбу в Финляндии, где таких нарушений не может быть по определению. Штрафы в Европе настолько высоки, что никто не рискнет продавать на рынке некачественный продукт.

Галина МАСЛОВА, заместитель директора ОАО «Гипрорыбфлот»:

— На протяжении многих лет мы сотрудничаем с Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», проводим испытания рыбной продукции. Итоги плачевны: 90–100% консервов не соответствуют ГОСТам. Особую тревогу вызывают консервы в томатных заливках.

Людмила СЕРАЖУТДИНОВА, руководитель испытательной лаборатории ФГУ «Тест—С.—Петербург»:

— Ежегодно в нашей лаборатории бракуется до 20% рыбной продукции. При этом нужно учитывать, что образцы для проведения исследований предоставляются в основном производителями и частично крупными торговыми сетями. Я думаю, если провести независимый мониторинг качества рыбной продукции, эта цифра будет выше.

Александр ИШЕВСКИЙ, декан факультета пищевых технологий Государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий, профессор:

— К сожалению, у нас в рознице практически нет охлажденной рыбы. Чаще всего это гра-

мно дефростированные замороженные тушки. В магазинах идет фальсификация дорогой рыбы: например, продают хек под видом трески.

Нередко потребитель вместо одного килограмма скумбрии за счет ее заморозки получает лишь половину. Обычная норма льда в рыбе — 2,5–4%, этого вполне достаточно, чтобы защитить рыбу от обсеменения и внешних воздействий. Но ведь мы видим в продаже креветки и другие дары моря, покрытые ледяной глазурью на 35%.

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

— В прошлом году наш Центр по заказу Комитета экономического развития и торговли провел мониторинг качества и безопасности продуктов питания. 36% образцов рыбной продукции, закупленных в рознице, не соответствовали требованиям нормативных документов. От граждан в нашу организацию в 2008 году поступило 70 жалоб на качество рыбы и рыбной продукции, в 2009 — 91 обращение, за январь 2010-го — уже 13.

Вадим ВОЙТАНОВСКИЙ, депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга, руководитель рабочей группы по качеству и безопасности товаров и услуг:

— Пока попытки вернуть на прилавки недорогую и качественную рыбу, выловленную в наших морях, на деле очень формальны. Так, в прошлом году было решено развивать сеть социальных магазинов «Океан». Директора немногочисленных «Океанов» говорят, арендная плата так высока, что бизнес, по сути, нерентабелен. К тому же помещения под магазины предоставляют заведомо неподходящие по размерам. Если власти не пересмотрят подход к столь многообещающему проекту, он не будет жизнеспособным.

Уже совсем скоро начнется путина корюшки. Областным рыбакам нужно дать возможность продавать эту рыбу напрямую потребителям, а для этого город должен обеспечить им торго-

вые места. В противном случае цена корюшки вырастет в несколько раз: между рыбаками и продавцами слишком много посредников.

Владимир КОНЮХОВ, президент Союза рыбодоводов Ленинградской области:

— Рыбаки Ленинградской области легко могут прокормить город рыбой. Мы готовы поставлять в Санкт-Петербург продукцию в течение 2–3 часов после улова. Но продать рыбу в городе очень сложно, торговля не организована. Пока соберешь необходимые документы и справки, поставишь рыбу в магазин, она протухнет. Мы считаем, что необходимо организовать торговлю рыбой с помощью мобильных точек и упростить процедуру получения соответствующих разрешений.

Сергей ЛЕБЕДИНСКИЙ, генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»:

— Нашими рыбоперерабатывающими предприятиями надо гордиться, поскольку выживать в условиях отсутствия поддержки рыбной отрасли со стороны государства очень непросто.

В Германии, например, муниципалитет строит инфраструктурные площадки и на выгодных условиях отдает их предпринимателям под застройку. И люди строятся. Берут кредиты под «страшные» 4% годовых и работают. У нас кредитная ставка, в лучшем случае, 16% годовых. О какой поддержке со стороны государства может идти речь?

Наталья ЛАПЕКО, начальник управления агропромышленного комплекса Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли:

— Среди объективных причин спада в рыбной отрасли — сокращение уровня добычи в мировом океане, сокращение водных биоресурсов в целом. Квоты на вылов рыбы постоянно уменьшаются, потому что наш рыболовческий флот не в состоянии осваивать их в полном объеме. Согласно Доктрине продовольственной безопасности РФ, 80% сырья должно быть внутреннего производства, однако сегодня доля импортных рыбопродуктов у нас составляет 75%. Но если государство примет действенные меры, мы сможем выправить ситуацию.

Из проекта решения Рабочей группы по качеству и безопасности товаров и услуг:

1. Рекомендовать Государственной Думе Федерального Собрания РФ ускорить принятие технического регламента «Пищевая продукция из водных биоресурсов», предусмотрев в нем обязанность предприятий торговли, реализующих рыбопродукцию, указывать на ценнике замороженных рыбопродуктов вес рыбы и вес глазури;

2. Рекомендовать предприятиям торговли в Санкт-Петербурге заключать договора на поставку рыбной продукции только с предприятиями-поставщиками, имеющими полную доказательную базу качества и безопасности своей продукции, в т.ч. подтвержденную наличием сертификата ХАССП и свидетельством об аттестации производственной лаборатории.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

РОЗНИЦА

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Сеть магазинов «Диета» заслуженно пользуется популярностью у петербуржцев. Широкий ассортимент мясной, молочной, овощной и хлебобулочной продукции, а также высокое качество обслуживания стимулируют активность покупателей, большинство из которых – постоянные клиенты.

Чтобы процесс покупки и выбора товара доставлял еще большее удовольствие и занимал меньше времени, было принято решение о переводе магазинов на систему самообслуживания.

«Столь серьезные изменения – это еще один шаг в развитии сети магазинов «Диета», – комментирует коммерческий директор компании Елена Лисовая. – Это наш подарок постоянным клиентам сети, которые привыкли покупать продукты у нас. Мы делаем все от нас зависящее, чтобы в «Диете» им было еще удобнее и приятнее.

В СВЯЗИ С РАЗВИТИЕМ РОЗНИЧНОЙ СЕТИ «ДИЕТА 18» ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ:

- **Продавцов молочного, кондитерского, мясного, сырного отделов**
График 2/2/3, от 15 000 руб.
- **Администраторов**
График 2/2, от 18 000 рублей
- **Приемщика**
График 5/2, от 18 000 рублей
- **Контролера кассовой зоны**
График 2/2, от 17 000 рублей
- **Продавца зала**
График 2/2, от 17 000 рублей

- **Продавца-кассира**
График 2/2, от 17 000 рублей
- **Фасовщика-укладчика**
График 2/2, от 14 000 рублей
- **Повара линии раздачи**
График 3/4, от 17 000 рублей
- **Работника зала**
График 3/4, от 16 000 рублей
- **Бармена-кассира**
График 3/4, от 17 000 рублей

НАША КОМПАНИЯ ПРЕДЛАГАЕТ СВОИМ СОТРУДНИКАМ:

- Короткий оплачиваемый испытательный срок
- Выплату заработной платы без задержек 2 раза в месяц
- Гарантированный оклад
- Оплату больничных листов
- Широкую возможность карьерного роста
- Полный соцпакет
- Комплексное служебное питание

По всем интересующим вопросам обращаться в отдел кадров:

Тел. +7 (812) 301-91-79, факс +7 (812) 301-91-90, e-mail: dieta18.pers@mail.ru
Адрес отдела кадров: ст. метро «Садовая»/«Сенная», Гороховая ул., д. 49 (вход под арку)

Покупки в «Диете» стали выгоднее!

В АПРЕЛЕ ТОРГОВАЯ СЕТЬ «ДИЕТА-18» ЗАПУСТИЛА ПРОГРАММУ ЛОЯЛЬНОСТИ ПОКУПАТЕЛЕЙ: ВВЕЛА В ОБОРОТ ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ

Для пенсионеров предусмотрены социальные карты со скидкой 5%, для остальных покупателей – со скидкой 3%. Пока карты дают возможность получить скидку только в магазинах самообслуживания на Софийской ул., 39, и Лиговском пр., 44, но уже к осени они будут приниматься во всей сети магазинов «ДИЕТА-18».

ВСЕ ЛУЧШЕЕ – ДЛЯ ВАС!

Особая гордость сети – мясо и мясные продукты. Сотни петербуржцев, решивших купить свежее мясо или птицу, отправляются именно в «Диету». Ведь в магазинах сети можно купить не только свинину и говядину, но и баранину, ягнятину и индюшатину.

Постоянные покупатели отмечают, что только в «Диете» качество мяса всегда стабильное. Тем же качеством славится и гастрономическая, молочная и овощная группы товаров. Мясные и рыбные деликатесы, молоко и творог из фермерских хозяйств, пироги собственного производства, овощи и фрукты, ягоды – все лучшее, качественное и свежее!

ОБРАЗЦОВЫЙ ШАШЛЫК ОТ «ДИЕТЫ-18»

С приходом весны начинается сезон пикников. Во всех магазинах «Диеты» вы всегда сможете купить сочное охлажденное мясо для шашлыка, рыбу или мясо для барбекю, а также множество мясных полуфабрикатов, разно-



образных салатов и гарниров, алкогольные и безалкогольные напитки и все необходимые сопутствующие товары – от одноразовой посуды до угля.

В ПОСТОЯННОМ РАЗВИТИИ

Сегодня в Санкт-Петербурге успешно работают шесть магазинов компании. В ближайшее время в Северной столице откроется еще несколько магазинов «Диета», оборудованных по последнему слову техники и полностью соответствующих растущему потребительскому спросу. Это заметно упростит жизнь рядовому покупателю, а кроме того, создаст новые рабочие места для нескольких десятков молодых специалистов.



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.



САЛАТЫ ОТ «ОКЕАН ТРК» – ПОЛЕЗНО И ВКУСНО!



САЛАТЫ ИЗ ПАСТЕРИЗОВАННОЙ МОРСКОЙ КАПУСТЫ ОТ КОМПАНИИ «ОКЕАН ТРК»:

- не содержат консервантов, острых специй и кислот;
- содержат макро- и микроэлементы, органический йод, витамины групп А, В, С, Е, D и полисахариды;
- выводят токсины, радионуклиды, соли тяжелых металлов;
- способствуют лечению заболеваний сердечно-сосудистой системы, ЖКТ;
- снижают риск возникновения онкологических заболеваний;
- нормализуют обмен веществ;
- способствуют повышению иммунитета.



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!



AloeVita™

ОТКРОЙТЕ ТАЙНУ L.CASEI

ООО «Ивмолокопродукт» – крупное современное предприятие по выпуску высококачественных продуктов из сырья отечественных и зарубежных производителей.

Завод изготавливает более 150 наименований молочной продукции.

Итоги реконструкции комментирует начальник цеха Светлана Мацугина: «Установка в 2009 году нового импортного оборудования позволила внедрить автоматический контроль и стабильно высокий уровень качества выпускаемой продукции. Автоматизированное производство исключает ошибки операторов и сокращает простои оборудования».

На настоящий момент компания разработала политику и цели в области управления безопасностью молочных продуктов на всех этапах.

ООО «Ивмолокопродукт» начинает выпуск новой линейки кисломолочных продуктов под торговой маркой Aloe Vita. В продуктовую линейку войдут вкусы: черника-ежевика, клюкво-малина, гранат, клубника, натуральный, грейпфрут, лайм, киви.

– Особая польза кисломолочного продукта в том, что он обогащен лактобактериями casei. L. casei – это пробиотическая культура, которая обладает высокими профилактическими свойствами, – говорит директор по качеству Ольга Лобанова. – Живые микроорганизмы благотворно влияют на защитную систему организма. Данный продукт является прекрасным дополнением к ежедневному рациону питания и активизирует иммунитет.

Продукция под брендом Aloe Vita будет выпускаться в упаковке – бутылочке объемом 100 граммов, отличающейся удобством в использовании.

Компания надеется добиться лояльности потребителей к данной продукции, поскольку наше предложение вводит новые стандарты соотношения цены и качества и пользы продукта.

Конкурентное преимущество нового бренда:

1. Качество (контроль на всех этапах производства).
2. Приемлемая цена (дешевле на 10 процентов по сравнению с ценой аналогичной продукции, предлагаемой на рынке).
3. Функциональность (польза для здоровья человека).
4. Аналог более дорогих брендов.
5. Яркий заметный дизайн.

Продукция ТМ Aloe Vita будет реализовываться на всей территории Российской Федерации.

ООО «Ивмолокопродукт», 153020, Россия, г. Иваново, 11-я Сосневская улица, дом 95. Тел.: (4932) 35-99-68. www.ivmoloko.ru



Товар сертифицирован

НОВИНКА

МЕГА БИО

– это вкусное и полезное молоко и молочные коктейли для детей, обогащенные кальцием и микроэлементами, которые содержат все необходимые витамины и минеральные вещества для правильного роста и развития ребенка

ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ ИЗ ОТБОРНОГО МОЛОКА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

МОЛОКО ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
ОБОГАЩЕННОЕ КАЛЬЦИЕМ И МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ

Полезно

Мега-Молоко – это полноценный продукт, созданный самой природой. Он идеален для обогащения организма витаминами и микроэлементами

Безопасно

Самая современная технология позволяет без использования консервантов хранить упакованное молоко до шести месяцев, сберегая при этом вкусовые и питательные свойства молока

Удобно

Порционная упаковка 200 мл с трубочкой гигиенична и дает возможность ребенку самостоятельно выбрать место и время потребления молока, будь то в классе, во дворе или дома, во время завтрака, полдника, ужина



ООО ТД «Лактика», Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 125, т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89. Представительство в Санкт-Петербурге: ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20. www.lactis.ru

Изготовитель
Лактис

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

Перечень блюд из сыра в русской кухне довольно короткий. Макароны и омлет с сыром, мясо, запеченное под сыром, – вот, пожалуй, основные достижения отечественной сырной кулинарии. Исключение составляет плавильный колбасный сыр. Появившийся на свет только в XX веке, он самый младший в большом сырном семействе.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Неоспоримым аргументом в пользу покупки плавильного копченого сыра всегда служила его цена. Как правило, он дешевле своих старших братьев. Ценят его и за универсальность. Нежная, пластичная консистенция прекрасно сочетается с приятным сырным вкусом, что позволяет употреблять колбасный сыр как отдельный продукт, а также готовить недорогие и чрезвычайно полезные блюда: всевозможные горячие бутерброды, питательные супчики и, конечно же, всеми любимый сырный салатик с чесночком и вареными яйцами.

КАЧЕСТВО ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Сегодня на прилавках мы можем видеть не только плавильный колбасный сыр, но и плавильные сырные продукты. Основное отличие сырного продукта от сыра – содержание в нем компонентов растительного происхождения.

Это вовсе не должно отпугивать покупателя. Современные технологии позволяют создать продукт, который по вкусу и питательным свойствам ни в коем случае не будет уступать привычному сыру. Главное – выбрать заслуживающую доверие торговую марку.

Лидером Северо-Западного региона по производству плавильных сыров и сырных продуктов по праву считается компания

«Младший брат» большого сырного семейства



«Невские сыры», выпускающая свою продукцию под ТМ «Город сыра». Технологам предприятия удалось разработать уникальную рецептуру, позволяющую выпускать высококачественный продукт по доступным ценам.

ЛУЧШАЯ ПОХВАЛА – ДОВЕРИЕ ПОКУПАТЕЛЕЙ

Продукция торговой марки «Город сыра» пользуется популярностью среди петербуржцев. На мой вопрос «Устраивает ли качество и вкус?» – покупательница Виктория Белова ответила: «Я только недавно обнаружила, что

«Город сыра» – это не сыр в чистом виде, а сырный продукт, но во вкусе я не нашла никаких отличий. А если нет разницы, зачем я буду платить больше? Тем более что хороший колбасный сыр нынче найти непросто. «Город сыра» меня полностью устраивает».

КАК ОТЛИЧИТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ СЫРНЫЙ ПРОДУКТ?

Лично я люблю плавильный копченый сыр за его ароматную золотистую корочку. Однако, как выяснилось, получить ее можно только в том случае, если в составе

сырного продукта достаточное количество молочного белка. Если их в сыре нет – нет и «колбасной» оболочки, цвет которой должен быть от светло- до темно-коричневого. Если ее нет или она слишком желтая, значит, плавильный сыр обработан «дымными» химикатами.

Плавильный копченый сырный продукт не должен липнуть к ножу, ломаться и крошиться. Вы можете провести тест на качество самостоятельно: свести концы ломтика колбасного сыра вместе. Если он треснул и сложился пополам – перед вами некачественная продукция. Плавильные копченые сыр и сырный продукт должны быть упругими и эластичными. Во вкусе не должно быть сладости или горечи.

Всем этим требованиям полностью соответствует сырный продукт торговой марки «Город сыра». К такому выводу пришли не только покупатели, давно полюбившие продукцию компании «Невские сыры», но и авторитетные независимые эксперты.

«ГОРОД СЫРА» – СТОЛИЦА КАЧЕСТВА

Проведенная недавно проверка качества плавильных сырных продуктов в испытательной лаборатории ФГУ «Тест-С.-Петербург» показала, что, увы, далеко не все образцы, представленные в городской розничной торговле, достойны нашего стола.

Требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию соответствовали лишь единичные образцы. Сырный продукт «Город сыра» был одним из немногих, кто с честью прошел все этапы экспертизы, доказав свое право быть в числе лучших представителей семейства сырных продуктов и колбасных сыров.

Продукцию дегустировала
Ирина ОСТРОВСКАЯ

РОДИТЕЛЯМ НА ЗАМЕТКУ

ВСЕ ЛУЧШЕЕ – ДЕТЯМ!

Создавая линейку детской продукции, специалисты мясоперерабатывающего комплекса «Парнас-М» постарались учесть все особенности детского организма. Прежде чем запускать в серийное производство вареную колбасу «Детская» и сосиски «Детские» и «Школьные», были проведены специальные испытания, чтобы исключить проявление аллергических реакций.

К разработке технических условий и рецептур детской мясной продукции были привлечены лучшие диетологи Северной столицы и эксперты Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий.

СПЕЦСЫРЬЕ
ДЛЯ СПЕЦИЛИНЕЙКИ

Для производства детской группы мясных изделий на «Парнасе-М» используется только высококачественное сырье, которое подвергается тщательному микробиологическому, радиологическому и физико-химическому контролю.

Неоспоримым преимуществом сосисок и колбасы зонтичного бренда «Детские» и «Школьные» сосисок является то, что на их производство идет постное охлажденное (!) мясо молодых животных, выращенных в том числе и в специализированных хозяйствах ОАО «Парнас-М».

В отличие от замороженного, в охлажденном мясе полностью сохраняются витамины и микроэлементы. Кроме того, детские мясные продукты от «Парнаса-М» не содержат консервантов и хи-

Мясные блюда для детского стола

И взрослого человека накормить бывает непросто, что говорить о детях. Основная цель питания взрослого человека — поддерживать массу тела, обеспечивать организм энергией. Детское питание должно не только восстанавливать потраченные в течение дня силы, но и обеспечивать надежную платформу для роста и развития ребенка.

мических добавок, не говоря уже о генетически модифицированных источниках.

И колбасу, и сосиски отличает нежная консистенция, что является залогом хорошей перевариваемости и полной усвояемости детским организмом. Специи используются в минимальном количестве, чтобы не раздражать слизистые оболочки пищеварительного тракта.

ВСЯ СИЛА – В МЯСЕ

Детскую линейку «Парнаса-М» отличают сбалансированный состав и оптимальное количество животных белков, необходимых для нормального роста и развития ребенка. Именно в них содержатся незаменимые аминокислоты, которые не могут синтезироваться организмом самостоятельно и обязательно должны поступать вместе с пищей.

Полный набор аминокислот содержится только в качественном мясе. Его нехватка отрицательно сказывается на процессах роста и развития ребенка. Поэтому у детей, длительно страдающих от недоедания или несбалансированного питания в раннем возрасте, кроме недостатка массы тела часто от-



мечается нарушение внимания и способности к сосредоточению, они труднее адаптируются в детском коллективе.

В школьном возрасте может иметь место снижение успеваемо-

сти. Кроме того, недостаток мясных продуктов может также привести к дефициту цинка, который играет важную роль в формировании иммунитета и процессах полового созревания.

ВКУСНЫЙ ЗАВТРАК
ОТ «ПАРНАС-М»

Классический вкус и нежный аромат детских мясных изделий производства «Парнаса-М» наверняка придутся вашему ребенку по вкусу. По согласованию с педиатром колбасу и сосиски «Детские» можно давать ребенку начиная с двух лет. Они станут отличной основой сбалансированного детского рациона питания. По своему усмотрению родители могут кормить ими своего чадо на завтрак – это может быть обычный бутерброд с кружочком колбаски и овощным салатом или же отваренные, с кашами или картофельным пюре, сосиски. Они же станут отличным полдником и сытным ужином для вашего непоседы.

«ШКОЛЬНЫЕ» СОСИКИ
ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

Сосиски «Школьные», по традиции, рекомендуются детям школьного возраста. Кстати, компания «Парнас-М» заключила договоры на поставки «Школьных» сосисок в школьные столовые Санкт-Петербурга и области. Продукция торговой марки «Детские» поставляется в десятки социальных учреждений города по спецзаказу.

Купить колбасу и сосиски «Детские», а также «Школьные» сосиски можно практически в любом магазине и крупной торговой сети. Их вкус и пользу оценят не только юные петербуржцы, но и люди старшего возраста. Ведь эта продукция относится к диетическим блюдам.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

70% СЕМЕЙНОГО БЮДЖЕТА
– РАСХОДЫ НА ПИТАНИЕ

Многие эксперты предрекали резкое смещение покупательского спроса в сторону более дешевой продукции. Вопреки прогнозам петербургский потребитель не только не стал хуже питаться, но даже стал более придирчивым, выбирая продукты питания.

Петербуржцы все чаще задумываются над качеством жизни и перестают экономить на своем здоровье, приближаясь к европейскому покупателю. Постепенно приходит и осознание того, что, чем меньше у нас денег, тем рациональнее мы должны их тратить. Ведь скупой платит дважды.

По статистике, 70% бюджета среднестатистической российской семьи уходит на питание. И потому вопрос правильного выбора продтоваров особенно актуален для каждого из нас. Вполне естественное желание – если не сократить продуктовые расходы, то, по крайней мере, не жалеть о выброшенных на ветер деньгах.

ВРЕМЯ – ДЕНЬГИ... – ТУШЕНКА!

Вопрос рационального расходования семейного бюджета особенно актуален накануне майских праздников, когда дачники, собираясь на свои шесть соток, создают запасы на несколько дней вперед.

Опытные дачники советуют: продукты надо покупать заранее, чтобы потом не тратить время в пробках и в очередях. Другие добавляют: обязательно берите тушенку! Она отлично пойдет как с макаронами и кашами, так и с рассыпчатой картошкой, а можно и просто с ржаным хлебушком.



Не так давно закончился Великий Пост. С каждым годом его соблюдают все большее количество россиян. В этом году пост частично либо полностью соблюдал каждый пятый житель страны, в то время как еще семь лет назад – всего лишь каждый двенадцатый. Скептики предполагают, что такой популярностью церковной традиции мы обязаны финансовому кризису, и что именно экономические трудности заставляют население отказываться от мяса и другой скоромной пищи.

ЧЕМ МЕНЬШЕ ДЕНЕГ, ТЕМ РАЦИОНАЛЬНЕЕ ИХ НАДО ТРАТИТЬ

Бывалые дачники приобретают стратегический продукт заранее и впрок. Благо, сроки хранения мясных консервов позволяют запастись ими хоть на три дачных сезона вперед – тушенка прекрасно хранится без холодильника и всегда готова к употреблению.

К сожалению, в последнее время покупка тушенки стала сродни лотерее. Вместо мяса внутри консервной банки можно обнаружить соевый белок, а то и вовсе хрящи и сосуды вперемешку со шкурами. Как же вычислить недоброкачественный продукт еще до покупки?

ПРО ГОСТ И ТУ

Предпочтение лучше отдать тушенке, выпущенной по национальному стандарту. Консервы из мяса говядины выпускаются по ГОСТ 5284-84. Можно купить тушеное мясо,

сделанное и по техническим условиям предприятия, но при этом нужно внимательно читать информацию на этикетке.

Хотя, если на банке указан ГОСТ, это совсем не значит, что там нет соли или избыточного количества жира. Поэтому лучше купить банку мясных консервов производителя, чью продукцию знаешь и которому доверяешь. В рулетку, конечно, поиграть можно, но чаще всего такие горе-игроки остаются в минусе.

ВЕСЕННЕЕ ТАЯНИЕ ЦЕН

Специалисты советуют выбирать продукцию проверенных петербургских производителей. Одно из лучших предприятий отрасли – ООО «Консервпром». Это не раз подтверждалось в ходе независимых экспертиз, проводимых государственными и общественными организациями.



Приобретая продукцию «Консервпрома», вы точно останетесь в плюсе. К тому же с 28 апреля и до конца майских праздников компания совместно с сетью магазинов «Пятерочка», «Карусель» и «Перекресток» проводит акцию по снижению цен на свою продукцию.

Как правило, во время проведения подобных акций продукция иногда просто не хватает, ее разбирают мгновенно. Именно поэтому профессиональному и рачительному потребителю мы рекомендуем заранее запланировать поход в магазин, чтобы сделать «стратегический» запас тушенки по отличной цене.

Когда еда в удовольствие, и работа на грядках спорится!

Подготовила
Нелли МЕЛЬНИК

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПИРАТЫ МОЛОЧНОГО РЫНКА

«СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ»

Фальсификация продовольственных товаров — выпуск продукции с измененными свойствами с целью ее удешевления без соответствующего информирования потребителей — весьма распространенное занятие недобросовестной части изготовителей в последнее время. Особенно ярко фальсификаторы проявляют себя в мясоперерабатывающей и молочной промышленности.

Вот и на этот раз жалоба петербуржца Леонида П. в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» на так называемую сметану «Императорскую», выпущенную, кстати, в Санкт-Петербурге, лишь подтвердила всем известную аксиому: дурят сегодня нашего брата, потребителя, причем со страшной силой, или, выражаясь языком закона, вводят в заблуждение.

ПО ЖАЛОБЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ

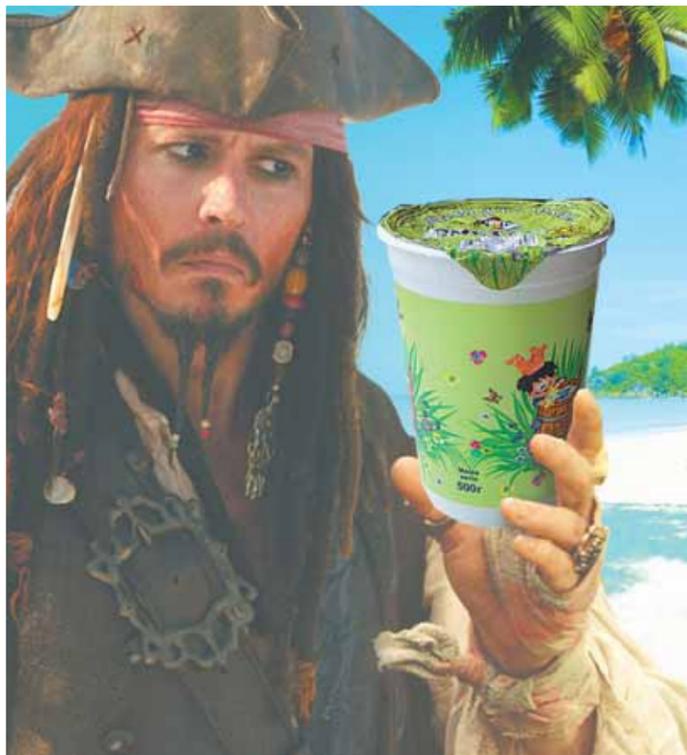
По словам Леонида П., по вкусу сметана «Императорская», которую он приобрел в одном из универсамов города, лишь отдаленно напоминала кисломолочный продукт, который все знают как сметану. Потребитель обратился в СПб ООП «Общественный контроль» с просьбой проверить качество продукта, вызвавшего сомнение. Однако общественники решили закупить не один образец сметаны, указанный в жалобе, а десяток образцов популярного пищевого продукта разных изготовителей с целью определения их качества.

Приобретенные в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» в торговой сети образцы сметаны были направлены в авторитетный испытательный центр ФГУ «Тест—С.—Петербург» для проведения испытаний на соответствие требованиям ФЗ № 88 от 12.06.08 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

А ИМПЕРАТОР-ТО ГОЛЫЙ...

Судя по этикетке, образец сметаны «Императорская» в жировой основе кисломолочного продукта должен содержать только молочный жир. Но, как показала независимая экспертиза, «жировая

СПБ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ОБНАРУЖИЛА В ТОРГОВОЙ СЕТИ МОЛОЧНЫЙ ФАЛЬСИФИКАТ: ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОД ВИДОМ СМЕТАНЫ ПРОДАВАЛ ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО.



фаза продукта содержит пальмовое масло с добавлением молочного жира».

По словам специалиста ФГУ «Тест—С.—Петербург» **Екатерины Полиектовой**, это является грубейшим нарушением технического регламента, а сам продукт — не что иное, как фальсификат.

СМЕТАНА ПО ГОСТУ... С ПАЛЬМОВЫМ МАСЛОМ

Одновременно с проверкой качества сметаны, организованной «Общественным контролем», свое расследование по заявлению Леонида П. параллельно проводило и Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

В частности, потребитель обратил внимание надзорного органа на то, что помимо наличия в образце пальмового масла на упаковке сметаны «Императорская», выпущенной 27.01.2010 г., отсутствовал знак обращения на рынке, утвержденный техническим регламентом на молоко и молочную продукцию.

Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу не раз заявляло официально о 100%-м переходе питерских молочников на упаковку нового образца. Однако, жалоба дотошного потребителя говорила об обратном: есть, оказывается, еще в городе молочные компании, пренебрегающие требованиями российского законодательства.

По словам **Д. В. Курнаева**, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по СПб, проверка показала, что «производство сметаны «Императорская» 15% 500 г. по ТУ 9222-007-58875163-2004 прекращено с 19.05.2009 г. В настоящее время предприятием выпускается сметана «Императорская», 15% 500 г. в соответствии с ГОСТ Р 52092-2003. По информации от генерального директора компании-изготовителя, 27.01.2010 г. для производства продукции была использована «старая этикетка», что является нарушением требований Федерального закона № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». За выявленное нарушение юридическое лицо и должностное лицо привлечены к административной ответственности в виде штрафов по ст. 14.8.ч.1. КоАП РФ».

О суммах штрафов в письме не сообщается. На самом деле они составили: 10 000 руб. — на предприятие и 1000 руб. — на генерального директора. Цифры, мягко говоря, скромные и вряд ли вразумят недобросовестного изготовителя.

Наказав предприятие за использование старой упаковки, Роспотребнадзор пока никак не отреагировал на то, что в сметане, которая с 19.05.2009 г. якобы выпускается только по ГОСТу, а не по ТУ (ведь установлен непреложный факт!!!), вместо молочного жира — пальмовое масло. Надеемся, что обман потребителей не останется безнаказанным для недобросовестного изготовителя.

ЗА КАЧЕСТВО ОТВЕТИЛ

Корреспондент «ПК» обратилась к производителю сметаны «Императорская» с вопросом: как в продаже могла появиться фальсифицированная сметана?

Начальник отдела продаж **Надежда Филатова** от общения с представителем прессы отказалась,

а генеральный директор компании **Григорий Лисичкин** по телефону заявил, что ему хватило разбирательств с Роспотребнадзором и с корреспондентом газеты ему разговаривать не о чем.

ШИРОКИЕ РАМКИ РЕГЛАМЕНТА

Продукция сметана «Императорская» была единственной, не прошедшей тестовые испытания в ФГУ «Тест—С.—Петербург». Остальные образцы соответствовали нормативной документации — ФЗ-88. Примечательно, что требования ГОСТ Р 52092-2003 (национальный стандарт на сметану) значительно жестче, чем в Федеральном законе. К примеру, по ГОСТу массовая доля белка для сметаны жирностью 15% (маложирной) должна составлять «не менее 2,8%». Для высокожирной сметаны этот показатель должен быть «не менее 2,2%», для нежирной — «не менее 3,0%». А по Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию независимо от жирности продукта — всего лишь «не менее 1,2%».

Массовая доля жира сметаны в техническом регламенте варьируется от 9,0 до 58,0%. Такие широкие «ворота» — подарок для любого производителя. Не удивительно, что по этому показателю все образцы оказались в норме.

ВСЕДОЗВОЛЕННОСТЬ — ПОДРУГА БЕЗНАКАЗАННОСТИ

К сожалению, не только широкие рамки Техрегламента, но и либеральные изменения в российском законодательстве, происшедшие в последние годы, некоторые производители понимают как вседозволенность. Вот и нарываемся мы, порой сами того не подозревая, на фальсифицированную продукцию, красиво выложенную на прилавках.

Отсутствие жестких мер за подобные нарушения приводит к тому, что в разных сегментах потребительского рынка сегодня то и дело появляются пираты, которые обманывают потребителей, ощущая при этом свою полную безнаказанность.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ

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

Наименование продукции	Сметана 20%	Сметана 15%	Сметана «Большая кружка», 15%	Сметана «Благодаря», 15%	Сметана 15%	Сметана «Снежок», 15%	Сметана «Старая Ладога» 15%	Сметана «Вологодские кружева», 15%	Сметана «Императорская», 15%	
Производитель	ЗАО «Племенной завод «Ручьи», СПб	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский», СПб	ООО «Галактика», Лен. обл., г. Гатчина	ОАО «Молочное дело», Чувашия	ЗАО «Племенной завод «Принева», СПб	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Волховский плюс», Лен. обл.	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл., г. Великие Луки	ООО «Империал», СПб	
Нормативный документ (НД)	ФЗ №83	ГОСТ Р 52092-2003	ТУ 9222-355-00419785-04	ГОСТ Р 52092-2003	ТУ 9222-007-58875163-2004					
Дата изготовления	02.02.2010	08.02.2010	04.02.2010	06.02.2010	09.02.2010	06.02.2010	06.02.2010	02.02.2010	27.01.2010	
Упаковка, г	250	500	450	450	200	450	200	500	500	
Цена, руб.	25-10	40-00	36-20	42-20	24-00	39-70	17-10	30-30	29-40	
Место закупки	«КиО», Командантский пр., 12	«Призма», пл. Конституции, 7	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Призма», пл. Конституции, 7	ИП Макарова, Краснопутиловская ул., 14	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Призма», пл. Конституции, 7	«Агроторг», ул. Марш. Говорова, 16	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	
Условия хранения	+5 °С	+4 °С	+5,9 °С	+4 °С	+4 °С	+3,7 °С	+4 °С	+5,7 °С	+5 °С	
Массовая доля белка, % Норма: не менее 1,2	2,74±0,45	2,99±0,45	2,79±0,45	2,53±0,45	2,81±0,45	2,86±0,45	2,92±0,45	2,60±0,45	2,82±0,45	
Массовая доля жира по НД, %	20,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	
Массовая доля жира фактически, %	23,60±0,30	15,00±0,30	17,68±0,30	15,74±0,30	15,00±0,30	15,00±0,30	15,12±0,30	15,09±0,30	14,86±0,30	
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, фактически Норма: не менее 3,6	5,6±0,40	6,7±0,40	6,0±0,40	6,1±0,40	7,0±0,40	7,4±0,40	7,0±0,40	6,5±0,40	7,8±0,40	
Идентификация жировой основы	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло с добавлением молочного жира
Соответствие этикетке и НД	Соответствует	Не соответствует								

Результаты экспертизы для подготовки проекта «Школа потребителей» предоставлены Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Потребляй «Омега-3» и живи долго!

Наступила долгожданная весна. Для того чтобы помочь нашему организму пробудиться от зимней спячки, ему необходимы витамины и минералы, которые мы можем получать в том числе из морепродуктов.

В Древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший всех подданных употреблять ее ежедневно. Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода. Йод улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

Икра, как и любой морепродукт, имеет в своем составе белки и аминокислоты, максимально подходящие для их употребления в пищу — они усваиваются на 93–98%, чего нельзя сказать ни о каких других белках животного происхождения.

Скумбрию, сельдь, лосось, форель можно назвать жирной рыбой: в ней много калорий.

Для диеты она вряд ли подойдет. Но в этих породах много витамина D, необходимого для нормального роста и формирования костей.

Потребление рыбы снижает риск возникновения сердечных заболеваний и инсульта. Все потому, что в рыбе, а также в моллюсках и ракообразных имеется особый тип масла, называемый «омега-3», которое поддерживает артерии в здоровом состоянии. Инфаркт или инсульт — следствие того, что сгустки крови закупорили артерию. А масло «омега-3» предотвращает образование этих сгустков. Помимо прочего, оно способствует снижению кровяного давления. Взрослым рекомендуется включать в свой рацион рыбу хотя бы два раза в неделю.

Однако, покупая рыбу, не забудьте о простых правилах, которые помогут приобрести качественный продукт: проверьте дату изготовления, обратите внимание на температуру на прилавке, посмотрите, не вздута ли крышка.

Анна ШЕВЕЛОВА

Сметана производства ЗАО «Лактис» и ЗАО «Лужский молочный комбинат» изготавливается из отборных сливок высшего качества. Обладает приятным нежным вкусом и густой консистенцией. **Натуральный и качественный продукт на Вашем столе!**

НОВИНКА

Сметана Заведный Луг

Настоящая сметана

В каждом доме – каждый день!

ТОРГОВЫЙ ДОМ **Лактика** Россия, 173016, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б; тел.: (8162) 557-620, 62-71-69; факс (8162) 62-36-92 Представительство в СПб: Предпортовая ул., д.3 (812) 495-64-20 www.lactis.ru

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



Встречай весну сладко — жизнь пойдет гладко!

Юный апрель обладает магической силой. Это волшебное время, когда все вокруг дышит нежностью и легкостью, чувства становятся острее, эмоции — ярче. А вместе с кондитерской фабрикой «Карат Плюс» жизнь этой весной может стать еще и слаще.

Преображается не только природа — всем нам хочется перемен, чего-то нового, сказочного, красивого. Поддавшись весеннему настроению, кондитеры компании «Карат Плюс» выпустили целую серию рулетов и тортов, сочетающих в себе классику нежного бисквита, сладость сгущенки, томность шоколада и яркий вкус разнообразных начинок.

АБРИКОСОВОЕ НАСТРОЕНИЕ

Помните, как пела Анна Герман: «Всего один лишь только раз цветут сады в душе у нас»? Каким «дурманом вейло» в песне — неизвестно. Но если бы это был аромат абрикосов, то кондитеры «Карата Плюс» уж точно помогли бы всемирно любимой исполнительнице ощущать его, когда душе уютно.



У вас, дорогие сладкоежки, такая возможность точно есть. Всего-то надо съесть ломтик рулета «Нежный» с начинкой из вареной сгущенки и душистого абрикосового конфитюра. По своему усмотрению вы можете купить весовой рулет, украшенный ореховой или шоколадной крошкой. И весна расцветет независимо от того, какая погода за окном.

На «Карате Плюс» постарались учесть и наши северо-западные традиции. В результате рулеты представлены с начинкой не только из южного абрикоса, но и из северной ягоды — клюквы.

ДЕСЕРТ УДОБНОГО ФОРМАТА

Весна — время вылазок на природу и пахоты на дачных участках. Это вовсе не означает, что с собой нужно брать только бутерброды с колбасой и запастись тушенкой. Оставьте место для десерта, особенно если вас сопровождают дети, хотя иногда взрослые дадут малышам фору в поедании тортов и пирожных.

Не стоит беспокоиться по поводу перевозки кондитерских изделий. Удобный формат десертов от компании «Карат Плюс» позволяет брать с собой сладости даже в битком набитую электричку.

Вместо пышных дизайнерских тортов с обильными украшениями вы можете взять в дорогу скромную, но не менее вкусную кондитерскую выпечку. К примеру, **весовые торты «Трухлявый пен»**, «Трюфельный», «Чернослив в шоколаде», «Сметанник» ванильный с лесными ягодами. Упакованные в специальные коробочки, они не создадут неудобств при транспортировке и доставят огромное удовольствие во время чаепития на свежем воздухе.

«ТИРАМИСУ» — СЮРПРИЗ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Уже не первый сезон в ассортименте компании «Карат Плюс» числится торт «Удачный». Шоколадный бисквит, пропитанный коньячным сиропом, скрывает необычную начинку — профитроли с легким шоколадным кремом. Завершает образ удачной кондитерской находки посыпка из бисквитной крошки с какао.

Два слоя бисквита, кофейный сироп и крем из взбитых сливок — таков состав изысканного итальянского десерта «Тирамису». Дословный перевод означает «вознеси меня». Любители этого пирожного уверены, что «Тирамису» от «Карата Плюс» создано специально для поднятия настроения, которое нам весной жизненно необходимо.

Знатоки сладостей рекомендуют попробовать и десерт-пирожное «Чиз-Кейк». Медовая крошка, покрытая начинкой с одноименным названием — «Чиз-Кейк», а сверху — натуральные ягоды в желе.

Не пугайтесь, что пирожное потечет, расплывется или растает. И «Тирамису», и «Чиз-Кейк» продаются в удобных пластиковых стаканчиках. Так что лакомиться десертами можно даже на ходу.

В ОТЛИЧНОЙ КОМПАНИИ... ПИРОЖНЫХ

Некогда распивать чай? Сладкое все равно никто не отменял. Почему бы просто не перекусить сливочным печеным, заботливо приготовленным в соответствии с лучшими традициями специалистами «Карата Плюс». Или взять с собой профитроли — на работу, учебу, в дорогу или на дачу. Эти маленькие заварные булочки, наполненные сливочным кремом со сгущенкой или заварным кремом,



в глазури и без, везде составят вам отличную компанию.

Да, и не забудьте про «Баварские» кексы с яблочной и вишневой начинками. Название выпечке дано не случайно — нежная любовь баварцев к вкусной еде стала притчей во языцех не только по всей Германии, но и за ее пределами. Кексы от «Карата Плюс» полностью отвечают предпочтениям капризных баварцев, оценят их и петербуржцы.

Весенний сладкий экскурс провела Олеся ПЕТРЕНКО

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
 8. ул. Авиастроителей, 11
 9. Мучной пер., 8 **НОВЫЙ МАГАЗИН**
- Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!

Современный потребитель все больше отдает предпочтение функциональным пищевым продуктам.



Источник удовольствия, здоровья и хорошего настроения!

Некогда главное назначение напитков «быть вкусными» и «хорошо утолять жажду» постепенно отходит на второй план. Динамичные и мобильные люди, заботящиеся о своем здоровье, на первое место ставят полезные свойства продукта и уже потом вкус, не упуская из виду удобство употребления. Яркий пример функционального продукта – йогуртный напиток с соком торговой марки «Milky Dreams» (в переводе – «Молочная мечта») от молочного завода «Пискаревский».

НЕЖНЫЙ ЙОГУРТ + НАТУРАЛЬНЫЙ СОК

Главное преимущество «Milky Dreams» – это сочетание легкого и питательного йогурта с натуральным фруктовым соком. Кроме того, йогуртный напиток «Milky Dreams» содержит лактобактерии, которые благотворно влияют на микрофлору кишечника, а также белки, витамины, незаменимые ферменты и минеральные соли. Он отлично утоляет жажду, наполняет энергией и дает заряд бодрости на целый день!

ЦЕЛЕБНАЯ БИФИДОФЛОРА

Молочный завод «Пискаревский» – единственное предприятие в Санкт-Петербурге, где выпускают запатентованный напиток «Ацидобиофиллин» как сладкий, так и без сахара. Данный продукт отличается от других своих кисломолочных собратьев наиболее выраженными лечебными свойствами. Это обусловлено сочетанием бифидобактерий и ацидофильной палочки, исключительно важных для нашего организма. Вместе они препятствуют размножению болезнетворных кишечных микробов, поддерживают иммунную систему человека, способствуют полному усвоению витаминов, макро- и

микроэлементов, а также нормализуют деятельность поджелудочной железы.

Проведенные клинические испытания на базе Государственной медицинской академии имени И. И. Мечникова подтвердили целебные свойства «Ацидобиофилина», выпускаемого молочным заводом «Пискаревский». Напиток рекомендован для профилактики и лечения желудочно-кишечных заболеваний и ранних форм диабета как взрослым, так и детям.

В линейке молочного завода «Пискаревский» – и другие полезные кисломолочные продукты, содержащие бифидофлору: «Биоряженка», «Биопростокваша», «Биоваренец», «Биокефир» и «Биофиллюкс». Их регулярное потребление не замедлит сказаться на вашем самочувствии и хорошем настроении.

СЛИВОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Максимум пользы и вкуса вы получите и от молочных десертов завода «Пискаревский». Нежный «Крем сливочный сладкий» или же «Крем сливочный фруктовый» со свежими ягодами (малиной, клубникой, черникой, вишней) послужит сытным и необыкновенно вкусным завтраком или полдником. Изготовленный из натурального молока, крем станет источником не только удовольствия, но и макро- и микроэлементов, участвующих в формировании костной ткани, в восстановлении крови. Особенно много в сливочном креме солей кальция и фосфора, находящихся в легкоусвояемой форме и хорошо сбалансированных соотношениях.

Словом, молочный завод «Пискаревский» заботится о вашем здоровье и старается учесть многообразие вкусов своих покупателей.

Ирина ОСТРОВСКАЯ

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

«Робин Бобин»: профессиональный подход к рациональному питанию

Полноценное и сбалансированное питание во время рабочего дня – это залог наших успехов не только в труде, но и в заработной плате. Ведь если мы перекусили «неправильно», вряд ли мы сумеем сделать то, что задумали, да еще качественно и в срок.

ВЫБОР – ЗА ВАМИ

Лично знаю людей, которые запивают чувство голода крепким кофе с сигаретой, в лучшем случае – перебиваются бутербродами, а вечером наедаются от души.

Вы скажете, что совместить здоровый образ жизни и работу невозможно?! Уверю, это не так. Вы можете заранее приготовить легкий овощной салатик, положить в сумочку яблоко или банан, купить йогурт, а то и взять с собой супчик. Ведь в офисе наверняка найдется микроволновая печь. Однако такой вариант довольно хлопотный и устроит далеко не каждого.

Некоторые, правда, бегают в обеденный перерыв на бизнес-ланч в ближайшее кафе. Хорошо, если кафе недалеко, а если через три квартала? Так и на работу можно опоздать.

Но есть другой цивилизованный способ организовать достойный обед «без отрыва от производства»: заключить договор со специализированной компанией на поставку сытных и качественных блюд прямо в офис.

ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ

Но где найти компанию, которая бы кормила сытно, вкусно, безопасно и недорого?

Конечно, можно вести поиск методом проб и ошибок, а можно перенять опыт более 2000 организаций, успешно сотрудничающих с производственной компанией «Робин Бобин».

Среди клиентов «Робин Бобин» – крупнейшие розничные сети, независимые ритейлеры, предприятия общественного питания (foodservice), а также организации, обеспечивающие сотрудников питанием в офисах и на производстве.

Год от года спрос на услуги компании только растет. Ведь «Робин Бобин» очень чутко реагирует на требования рынка и покупательский спрос. Штат профессиональных поваров и технологов постоянно работает над созданием новых рецептов.

МЕНЮ ОТ «РОБИН БОБИН»

«Робин Бобин» знает, что только при рациональном подходе к организации питания в рабочее время человек может быть подготовлен к серьезному, длительному и продуктивному труду. А потому всегда рад предложить самые разнообразные варианты меню комплексных завтраков, обедов и ужинов в зависимости от запросов клиента. Будь то традиционный наваристый борщ из отборной



свинины и свежих овощей, ароматный суп с фрикадельками из нежнейшего куриного филе или солянка мясная сборная, приправленная маслинами.

На второе можете отведать готовые блюда с гарниром. Чего стоят восточные люля-кебаб с отварным рисом или кета, запеченная с соусом и с картофелем по-домашнему, печенье по-строгановски с отварными макаронами – пальчики оближешь!

«Робин Бобин» рад предложить множество других не менее интересных и вкусных блюд, салатов и выпечных изделий, которые не каждая хозяйка отважится приготовить дома. И все это по очень демократичным ценам.

ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

Шеф остался равнодушным к вашей просьбе организовать комплексное питание

в офисе? Не унывайте! Позвонив по телефону (812) 640-22-40, вы всегда сможете заказать понравившееся блюдо, которое в кратчайшие сроки доставят вам на рабочее место в специально оборудованном автофургоне.

Минимальный заказ – всего 500 рублей, доставка – бесплатно. На эту сумму можно как следует накормить целый отдел сотрудников. Кстати, многие пользуются услугами компании «Робин Бобин» не только на работе, но и дома. Если не проговоритесь, родные никогда не догадуются, что поданные на стол кушанья приготовлены не вами. Хотя сомнения могут закрасться: ведь это не просто вкусно, а очень вкусно!

Блюда дегустировала Римма ВИКУЛИНА

Заказ блюд по тел. (812) 640-22-40

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Кондитерская фабрика имени Крупской, славящаяся академическим подходом к производству своей знаменитой продукции, решила распространить его также на шоколадные пасты и печенье. В настоящее время руководство фабрики оформляет сделку по приобретению компании «Петергоф» с ее популярными марками «Академия шоколада», «Вкуснятина», «Джинелла».



Шоколад с теплом традиций

В СЕМЕЙСТВЕ ПОПОЛНЕНИЕ

«Компания «Оркла», собственник Кондитерской фабрики имени Крупской с 2006 года, занимает лидерские позиции в производстве шоколадной пасты в Норвегии под брендом «Nugatti», — утверждает генеральный директор Филипп Уэй, — и это та категория, в которой мы обладаем необходимой компетентностью и сможем приумножить ценность брендов «Петергофа» в России».

Также семейство сладостей помимо бисквитных и вафельных тортов пополнится печеньем. Все мучное производство фабрика планирует



перенести в Ломоносовский район, на производственные площади «Петергофа», где есть достаточно места для развития производства.

А пока Фабрика имени Крупской расширяет ассортимент своей собственной продукции.

ЧТО НЫНЧЕ
В ШОКОЛАДНОЙ МОДЕ?

В шоколадной моде — легкость и изыск. Шагая в ногу со временем, когда все повально увлечены подсчетами калорий, Кондитерская фабрика имени Крупской активно разрабатывает продукцию со сбивными начинками — суфле. Нежный вкус и воздушность начинки гармонично дополняет изысканное оформление.

Так родился новый сорт конфет «Лунный свет», где каждое изделие бережно упаковано в красочную этикетку, а все вместе они уложены в коробочку, которая раскрывается подобно цветку и может использоваться в качестве вазочки.

Еще один подарок сладкоежкам — набор конфет с молочно-желейной начинкой «Пари», в который вошли три сорта — «Пари Ваниль», «Пари Шоколад» и «Пари Капучино». Сам Париж — предел мечтаний для многих из нас! Подарите близкому человеку коробочку конфет «парижской» серии, и не удивляйтесь, если, возможно, тем

самым вы осуществите его маленькую мечту. Ведь не все тайные желания непременно грандиозны...

КАЧЕСТВО НЕ ВЫХОДИТ
ИЗ МОДЫ НИКОГДА

— Для любого предприятия качество выпускаемой продукции — чрезвычайно важный показатель, гарант его конкурентоспособности на рынке. Что в этом смысле изменилось на Фабрике Крупской с приходом компании ORKLA?

— Качеству продукции фабрика всегда уделяла особое внимание, именно поэтому ее продукция пользуется неизменным спросом и всегда любима, — говорит Ольга Агафонова, менеджер по связям с общественностью. — Так что нельзя сказать, что с приходом нового собственника что-то радикально изменилось. Правильнее было бы говорить о том, что фабрика по-прежнему уделяет особое внимание качеству своей продукции.

Это подтверждают разработку, внедрение и успешное функционирование системы

обеспечения безопасности пищевой продукции ХАССП, ввод в эксплуатацию в 2007 году микробиологической лаборатории, оснащенной новейшим оборудованием.

Кроме того, для контроля качества продукции в течение срока годности на фабрике была создана арбитражная комната хранения образцов.

— Ольга, не доводилось ли вам сталкиваться с тем, что некоторые покупатели, приобретая продукцию низкой ценовой категории и обнаруживая ее очевидные вкусовые отличия от продукции премиум-класса, начинают подозревать фабрику в снижении контроля качества продукции?

— К сожалению, действительно не все отдают себе отчет в том, что при

производстве продукции разного класса варьируется не только количество используемого сырья, но и само сырье.

Например, в корпусах конфет премиум-класса используется исключительно натуральный шоколад и сама шоколадная корочка конфет типа «Ассорти» составляет более 50 процентов, в то время как в конфетах массовых сортов, основным сырьем для производства которых являются сахар и патока, в качестве орехов используется арахис, а из какао-продуктов — какао-порошок. Отсюда и разница во вкусе. Однако любой тип конфет производства фабрики — это качественный продукт с теплом традиций.

Мы хотим, чтобы наша продукция была доступна потребителям с разным уровнем достатка, именно поэтому не собираемся фокусировать все свое внимание только на премиальном сегменте. Ситуация в кондитерской промышленности постоянно меняется, и фабрика, конечно же, следует всем новым требованиям рынка.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Восточные сладости созданы для радости



ТОРТЫ ОТ ШАХЕРЕЗАДЫ

Благодаря великолепным гурманам Ближнего и Среднего Востока во всем мире стали известны халва, рахат-лукум, зефир, пастила, засахаренные и фаршированные фрукты, мороженое.

В древности на Востоке сладости приготавливали знахари и аптекари. Они умели замаскировать сказочным вкусом самые невкусные лекарства, а также могли приготовить конфеты или пирожные, которые обладали целительными свойствами и избавляли человека от недуга, помогали зачать ребенка. До сих пор в странах Востока профессия кондитера и сами мастера пользуются особым уважением.

Пополнить ассортимент выпускаемой продукции восточными сладостями «Невские берега» задумали совсем недавно. У ценителей кондитерского искусства должен быть еще больший выбор, — решили на предприятии, — чтобы, придя в фирменные магазины, покупатели могли приобрести не только кремевые торты и пирожные, но также и любимые восточные сладости. Новые идеи были оперативно реализованы, и уже сегодня комбинат выпускает новые торты восточной серии — «Мозаика», «Экзотика», «Полено сливочное», «Полено сливочное с какао», а также «Косхалву».

Таинства технологии

Для приготовления «Сливочного полена» сливочная помада (в ее состав входят сахар, сгущенное молоко, патока) соединяется с жареными измельченными орехами, варится, сбивается, охлаждается, выстаивается в течение двух суток, формуются и затем расфасовываются. Сверху украшается помадой с маслом без ореха.



В памяти многих петербуржцев еще живо воспоминание о самом «сладком» магазине города, который за квартал до и после него наполнял Невский проспект манящими запахами восточных сладостей. Такой он был один... А сейчас в каждом из двадцати восьми фирменных магазинов «НЕВСКИХ БЕРЕГОВ» вам предложат разнообразную экзотическую продукцию собственного производства, которой так славилась легендарная кондитерская.

ЕЕ ВЕЛИЧЕСТВО
ХАЛВА

Халва — самая популярная восточная сладость, которая известна с V века до н.э. Родина халвы — Иран, откуда разнообразные способы ее изготовления распространились по всему Среднему и Ближнему Востоку. В далекие времена сладости готовили только умелые кондитеры, их называли кандалатчи. Они смешивали сахар и орехи в густую пену, причем в отдельной посуде, после добавляли мыльный корень (который в наше время используется в шампунях) и смешивали массы в одну. Халва получалась очень пышной и воздушной и просто таяла во рту. Халву считали лечебным сна-



добреем, которое «лечило душу и питало мозг».

Существует несколько версий о том, кто первым в России начал производить халву. По одной версии, в Россию халва попала через Одессу, где ее начал изготавливать заводчик

Кази. Однако Кази выпускал халву тахинную. Подсолнечную же халву впервые стал производить в России купец Свиридов. Свиридовы занимались в основном торговлей, имели свои суда, которые ходили в Турцию и Персию за товаром, и продавали его по всему Поволжью и Дону. В 1903 году Свиридов женился на гречанке по имени Медея, которая, по всей видимости, и подарила мужу идею производства халвы у него на родине.

Сколь ни было бы туманно прошлое, очевидно то, что в современной России халва стала всенародно любимым десертом. Вот почему кондитерский комбинат «Невские берега» решил запустить линию по производству «Косхалвы». Она удобна небольшой фасовкой, длительным сроком хранения и не требует специальных условий содержания.



Таинства технологии

Торт «Мозаика» приготовлен из песочных коржей с корицей, пропитанных сиропом и прослоенных повидлом. Сверху торт залит сливочной и сахарной помадой, посыпан жареным арахисом и украшен миндалем. Основа торта «Экзотика» аналогична основе торта «Мозаика». Сверху торт залит сливочной помадой, сбитой с маслом, и обсыпан крошкой песочного коржа.

Старинная арабская поговорка гласит: «Коль хочешь ублажить собеседника, утешить плачущего ребенка или покоришь сердце возлюбленной или же заслужить уважение старого мудреца — просто предложи немного своих любимых сладостей». А если вы еще не определились, какие же из сладостей — ваши любимые, поспешите на дегустации в фирменные магазины «Невских берегов», там вы сможете попробовать все восточные новинки, ну и, конечно же, купить их на радость всей семье.

Наталья ВЛАДЫКО

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДРУГ ДРУГУ НЕ РОДСТВЕННИКИ

Несмотря на родственные слова «сыр» и «сырный», продукция, скрывающаяся за ними, совершенно разная.

Главное отличие в том, что сыр — это «молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов... с использованием специальных заквасок...» (гл. 1, ст. 4, п. 57 ФЗ № 88 от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», далее ФЗ № 88).

А вот сырный продукт — это всего лишь «молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра» (гл. 1, ст. 4, п. 59 ФЗ № 88 от 12.06.2008).

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить, соответствуют ли сырные продукты (в обиходе — колбасный сыр) требованиям Технического регламента.

Из восьми образцов, закупленных комиссионно в розничной торговой сети, семь именовались сырным продуктом, и только один — настоящим сыром. Все они были отправлены в испытательный центр ФГУ «Тест—С.—Петербург» для проведения независимой экспертизы.

72 ЧАСА ИЛИ 50 СУТОК?

Известно, что этикетка — своеобразный паспорт продукта. И когда сведения предоставлены не в полном объеме, покупателю сложно понять, что же он на самом деле приобретает.

Этикетка на сырном продукте «Сыр-Бор» производства ООО «Завод упаковочного оборудования» может поставить потребителя в тупик. Во-первых, на потребительской этикетке торгового предприятия, в котором был закуплен образец (гипермаркет «Лента») отсутствует год выпуска продукции, дата изготовления указана как 03.02, время — 10:21, а срок годности — 72 часа, в то время как на самом батоне указан срок годности 50 суток. А вот дата изготов-

Сырный продукт: вместо молочного жира — пальмовое масло!

В связи с вводом Технического регламента на молоко и молочную продукцию, ассортимент товаров молочной группы заметно расширился. И теперь помимо сыров на прилавках появились так называемые сырные продукты. Это те, в составе которых допускаются растительные жиры. Но, к сожалению, некоторые изготовители прочитали Технический регламент по-своему. Они настолько увлеклись заменой молочного жира на пальмовое масло, что докатились до обычной фальсификации.

ления и дата упаковывания на производственной маркировке вообще не значатся. А ну-ка, разберись, потребитель, когда же на самом деле выпущен продукт и до какого времени его можно употреблять в пищу.

Во-вторых, на батоне не указана массовая доля молочного жира в жировой фазе. Хотя Технический регламент на молоко и молочную продукцию обязывает производителя доводить до покупателя эту информацию.

«Информации на потребительской и производственной этикетках не должны противоречить друг другу», — поясняет специалист ФГУ «Тест—С.—Петербург» Ирина Швейкина. — Мы можем предположить, что под сроком годности в 72 часа, указанным на потребительской этикетке гипермаркета «Лента», подразумевалось хранение сырного продукта после вскрытия производственной оболочки. Но ведь для проведения испытаний закупились целые, а не разрезанные батоны. На потребительской этикетке не была указана дата упаковывания продукта».

В той же «Ленте» на потребительской этикетке образца сырного продукта «Город сыра» стоит дата изготовления 28.01.10. Хотя на самом батоне проставлена дата изготовления другая — 23.01.10.

А на батончике сырного продукта «Порховский», купленном в универсаме

«Семья», вообще нельзя было что-либо прочесть из-за парафиновой пленки. Различить цифры стало возможным только после вскрытия упаковки. Интересно, кто разрешит потребителю сделать это в магазине?

ТОРГОВЛЯ В ОТВЕТЕ

Вот как прокомментировала ситуацию с двойной маркировкой компания «Лента»: «В гипермаркете от производителя иногда поступает продукция без штрихкода на упаковке, — сообщает Яна Могилева, специалист по PR. — Соответственно, при приеме товара на грузовой зоне мы обязаны взвесить товар и наклеить на него стикер со штрихкодом, на котором указана дата приемки товара и поступления его на полки магазина, срок годности товара и вес. Штрихкод на товар наклеивается для того, чтобы у покупателя не возникло проблем при расчете на кассе гипермаркета.

Срок годности, указанный на стикере «Лента», 72 часа, устанавливается при приеме для нарезной продукции. Соответственно, если упаковка повреждена, то покупателю необходимо ориентироваться на срок годности, указанный на стикере магазина со штрихкодом. Если упаковка целая, то необходимо смотреть на срок годности, указанный производителем».

К сожалению, откуда на целом, неразрезанном батоне сырного продукта

взялась двойная маркировка, работник торговли так и не сообщил. Странные манипуляции продавцов не только вводят потребителей в заблуждение, противоречат здравому смыслу, российскому законодательству, но и отрицательно сказываются на имидже добросовестных поставщиков, которые поставляют в сеть продукцию в надлежащем виде, а затем рискуют получить незаслуженную претензию от потребителей.

ДЕШЕВО И... АНОНИМНО

Образец сырного продукта «Лухский», закупленный в торговом комплексе «Народный» отличился от остальных полным отсутствием информации о дате изготовления и упаковывания, не говоря уже о сроках годности. Зато он оказался самым дешевым из всех закупленных образцов. Цена за килограмм — 49 руб. 90 коп.

МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН!

Откровенный цинизм по отношению к покупателям продемонстрировал ОАО «Маслосырзавод «Порховский» из Псковской области. Указав на батоне содержание молочного жира в количестве 15,82%, изготовитель закатал в него только пальмовое масло! Грубая фальсификация под Технический регламент была приобретена в магазине «Семья».

«КАРАТ» ПРОДАЛ ФАЛЬСИФИКАТ

Этикетка сыра копченого «Карат» единственная из всех полностью соответствовала требованиям ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Но, несмотря на это, образец оказался настоящим фальсификатом!

Так как сыр копченый «Карат», согласно этикетке, является сыром, а не сырным продуктом, его жировая фаза должна была содержать только молочный жир. Согласно же протоколу испытаний, его было обнаружено в пять раз меньше! Основное содержание продукта — жиры растительного происхождения. При этом московская продукция стоила на порядок дороже по сравнению с другими — 143 руб. 50 коп. за 612 грамм.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

На запрос СПб ООП «Общественный контроль» московская компания «Карат» сообщила, что признает факт фальсификации. По словам генерального директора компании В. А. Корсуна, «нарушение возникло вследствие использования фальсифицированного сырья». Впредь организация пообещала усилить входной контроль компонентов по показателю «содержание жиров немолочного происхождения». И только! Согласно ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» изготовитель фальсифицированной продукции обязан сам извлекать ее из оборота. Не сомневаемся, что на «Карате» знают законы, однако вряд ли будут добровольно их исполнять, ведь штрафы за подобные нарушения — курам на смех!

Именно поэтому все материалы проверки «Общественный контроль» передаст в органы прокуратуры и Роспотребнадзора. Государственный надзор по фактам фальсификации тоже должен сказать свое веское слово.

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ



Наименование продукта	Сырный продукт «Город сыра»	Сырный продукт «Рецепты, проверенные временем»	Сырный продукт «Лидер Янтарный»	Сырный продукт «Лухский»	Сырный продукт «Сыр-Бор»	Сырный продукт «Лухский Вкусный»	Сырный продукт «Порховский»	Сыр копченый «Карат»
Производитель	ООО «Липецкий пищевой комбинат»	ОАО «Елецкий гормолзавод»	ЗАО «Янтарь», г. Воронеж	ООО «Родина», Нижегородская обл.	ООО «Завод упаковочного оборудования», Ивановская обл., пос. Лух	ООО «Завод упаковочного оборудования», Ивановская обл., пос. Лух	ОАО «Маслосырзавод Порховский»	ЗАО «Московский завод плавяных сыров «Карат»
Дата изготовления	23.01.2010	15.01.2010	17.12.09	не указана	не указана	10.12.09	20.01.2010	19.12.09
Масса, г	984 (1 батон)	438 (1 батон)	876 (1 батон)	1 кг 358 г (1 батон)	1 кг 550 г (1 батон)	996 (1 батон)	1 кг 358 г (1 батон)	612 (1 батон)
Цена, руб.	96-59	89-90	116-80	49-90	82-09	114-99	81-90	143-50
Место закупки	«Лента», пр. Энергетиков, 16А	«Полушка», Новочеркасский пр., 52А	ООО «Питерское», пр. Косыгина, 30, корп. 1	«Народный», пр. Косыгина, 21	«Лента», пр. Энергетиков, 16А	«Лента», пр. Энергетиков, 16А	«Семья», Новочеркасский пр., 52Б	«Лента», пр. Энергетиков, 16А
Т-ра холодильника магазина	+5°C	+5°C	+5°C	+5°C	+5°C	+5°C	+5°C	+5°C
Органолептические показатели, фактически	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. Консистенция в меру плотная, слегка упругая, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. Вкус и запах чистые, без посторонних привкуса и запаха, со вкусом и ароматом копчения, вкус островатый, с легкой горчинкой в послевкусии, выраженный. Цвет светло-желтый, равномерный. Рисунок: с наличием единичных мелких пустот.	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. Консистенция в меру плотная, слегка упругая, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. Вкус и запах чистые, без посторонних привкуса и запаха, в меру выраженный, вкус — с легкой кислинкой. Цвет белый с желтоватым оттенком, равномерный. Рисунок: с наличием единичных мелких воздушных пустот.	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. Консистенция в меру плотная, слегка упругая, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. Вкус и запах чистые, без посторонних привкуса и запаха, вкус — в меру выраженный, запах копчения. Цвет белый с желтоватым оттенком, равномерный. Рисунок: с наличием единичных мелких пустот.	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. Консистенция в меру плотная, слегка упругая, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. Вкус и запах недостаточно выраженные, вкус горьковатый. Цвет светло-желтый. Рисунок: с наличием желеобразных включений желтого цвета размером сторон 2-4 мм, неравномерно распределенных на срезе батона.	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. Консистенция в меру плотная, слегка упругая, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. Вкус и запах чистые, без посторонних привкуса и запаха, в том числе пальмовое масло. Рисунок: отсутствует.	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. После разрезания защитной пленки ее концы вдоль батона не соединяются. Консистенция излишне плотная, слегка упругая, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. Вкус и запах чистые, без посторонних привкуса и запаха, со вкусом и ароматом копчения, вкус слегка островатый, в меру соленый. Цвет светло-желтый, равномерный. Рисунок: отсутствует.	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. Консистенция в меру плотная, слегка упругая, однородная, сохраняющая форму после нарезания. Вкус и запах чистые, без посторонних привкуса и запаха, со вкусом и ароматом копчения. Вкус островатый, в меру соленый. Цвет светло-желтый, равномерный. Рисунок: отсутствует.	Внешний вид и консистенция: форма батона ненарушенная. Консистенция в меру плотная, слегка мажущаяся, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. Запах — выраженный аромат копчения, с наличием постороннего запаха. Несвойственного сыру данного наименования. Цвет светло-желтый, равномерный. Рисунок: с наличием единичных мелких пустот.
Масс. доля влаги, % Норматив/фактически	35,0-70,0 / 55,2±0,3	35,0-70,0 / 51,2±0,3	35,0-70,0 / 53,2±0,3	35,0-70,0 / 48,8±0,3	35,0-70,0 / 42,1±0,3	35,0-70,0 / 42,6±0,3	30,0-70,0 / 51,9±0,3	35,0-70,0 / 47,0±0,3
Масс. доля жира в сухом веществе, % По этикетке/фактически Норматив: до 54,0 включит.	40,0 / 46,12±0,83	40,0 / 50,58±0,83	45,0 / 45,83±0,83	40,0 / 47,44±0,83	40,0 / 39,69±0,83	40,0 / 38,95±0,83	40,0 / 42,53±0,83	40,0 / 42,19±0,83
Маркировка	Не соответствует в части даты изготовления, упаковывания и сроков годности (по вине магазина)	Не соответствует в части даты изготовления, упаковывания и сроков годности (по вине магазина)	Не соответствует в части даты изготовления, упаковывания и сроков годности; в части масс. доли жира и масс. доли молочного жира в жировой фазе	Не соответствует в части даты изготовления и упаковывания	Не соответствует в части даты изготовления, упаковывания и сроков годности; не указана масс. доля молочного жира в жировой фазе	Не соответствует в части даты изготовления, упаковывания и сроков годности; не указана масс. доля молочного жира в жировой фазе	Не соответствует в части даты изготовления, упаковывания и сроков годности; информация на батоне не читается с трудом	Соответствует требованиям № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
Идентификация жировой основы, по НД	Содержание молочного жира в жировой фазе 15%	Содержание молочного жира в жировой фазе 13%	Содержание молочного жира в жировой фазе 10-23%	Содержание молочного жира в жировой фазе 9,0%	-	-	В составе продукта заявлен молочный жир 15,82 г	Жировая фаза в сыре должна содержать только молочный жир
Идентификация жировой основы, фактически	Жировая фаза продукта содержит смесь пальмового масла и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет 15±3%	Жировая фаза продукта состоит из смеси растительных жиров и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет менее 15%.	Жировая фаза продукта содержит смесь кокосового масла и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе 16±3%	Жировая фаза продукта содержит смесь пальмового масла и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе - менее 15%	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров, в том числе пальмовое масло.	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных масел (в том числе пальмового и кокосового) и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет 16±3%	Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло. Молочный жир не обнаружен.	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет 23±0,5%
Соответствие НД, Федеральному закону № 88-ФЗ по показателям качества	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует по показателям «Маркировка»	Не соответствует	Не соответствует. Фальсификат	Не соответствует. Фальсификат

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!

ВАШ ДОМ

Детская мебель под особым контролем

С 15 февраля 2010 г. сертификация мебели перестала быть обязательной, за исключением мебели для детей.

ПРОИЗВОДИТЕЛИ СТАРАЮТСЯ ЭКОНОМИТЬ

Чтобы получить обязательный сертификат соответствия, мебельщикам необходимо провести испытания своей продукции на прочность, устойчивость и вредные примеси летучих химических веществ комплектующих материалов.

В то же время при оформлении добровольной сертификации производитель, как правило, старается сэкономить и ограничивается проведением испытаний по какому-то одному показателю, — рассказывает **Сергей Гуцин, директор АНО «Центр экспертиз и контроля качества мебели».**

МЕБЕЛЬ ДЕТСКАЯ НА ОСОБОМ ПОЛОЖЕНИИ

Согласно постановлению Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 подтверждение соответствия



качества мебели сегодня осуществляется в форме принятия декларации. Исключение составила лишь детская мебель, на которую по-прежнему необходим обязательный сертификат.

ИСПЫТАНИЯ НИКТО НЕ ОТМЕНЯЛ

Мебель, подлежащая декларированию, по сути, должна проходить такой же строгий контроль, как и детская мебель. Согласно тому же постановлению «Декларация о соответствии... принимается при наличии у изготовителя (продавца) протокола исследований (испытаний) и измерений, проведенных в аккредитованной в установленном порядке испытательной лаборатории (центре) или при наличии у изготовителя сертификата системы качества, выданного органом по сертификации, аккредитованным в установленном порядке».

По словам Сергея Гуцина, замена обязательного сертификата декларацией вряд ли кардинально изменит ситуацию на мебельном рынке. Качество выпускаемого товара зависит от порядочности производителя, а ее ни в одном законе не пропишешь...

КАК ЗАСТРАХОВАТЬСЯ?

Случаи покупки некачественной мебели, увы, неизбежны. Доказывать свою правоту потребителю в одиночку сложно. Поэтому лучше обращаться за помощью к профессионалам. Если за дело берется АНО «Центр экспертиз и контроля качества мебели», в 83% случаев споры решаются в досудебном порядке. Если дело доходит до суда, решение почти всегда принимается в пользу потребителя.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

УЮТ И КОМФОРТ



МЕБЕЛЬ КЛАССА ЛЮКС от фабрики «ПЕТРОЛЮКС»

В суматохе дней мы порой абсолютно забываем о комфорте. И речь даже не о полетах на Багамы или Гоа, а об элементарных вещах — чтении книг в уютном кресле или вальянии на диване перед телевизором в свое удовольствие. Поверьте, отдых будет еще приятнее, если у вас дома стоит мягкая мебель от фабрики «ПЕТРОЛЮКС».

Сегодня «ПЕТРОЛЮКС» предлагает потребителям новые коллекции мягкой мебели для дома и офиса, в которых воплощены лучшие разработки дизайнеров. Наряду с классическими формами вам рады предложить уникальные модели диванов оригинальной конструкции. Мебель петербургской фабрики «ПЕТРОЛЮКС» известна далеко за пределами Северо-Западного региона. А постоянное увеличение объемов производства открывает неограниченные возможности для расширения рынков сбыта.

ВЗАИМОВЫГОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

Если говорить о неоспоримых плюсах компании «ПЕТРОЛЮКС», то помимо богатейшего опыта на мебельном рынке фабрика отличается высоким качеством продукции, широким, постоянно обновляемым ассортиментом, собственными авторскими разработками, постоянными акциями и доступными ценами. Условия поставок и системы скидок на

«ПЕТРОЛЮКСе» определяются индивидуально с каждой заинтересованной стороной независимо от места ее нахождения.

У «ПЕТРОЛЮКСа» наработан большой опыт отправки мебели в регионы. Используемая складская программа позволяет приобретать модели из понравившейся коллекции без предварительного заказа.

Погрузка мягкой мебели происходит непосредственно на фабрике. Вся продукция тщательно упаковывается в полиэтилен и прокладывается поролоном. Собственная служба логистики позволяет оптовым покупателям выработать оптимальные схемы заполнения ж/д контейнеров и автофур.

Ждем вас по адресу:

196645, Санкт-Петербург, п. Усть-Ижора, Станционная ул., д. 22-а;

тел./факс: (812) 464-91-09, 464-82-05;

e-mail: petrolux_ltd@mail.ru;

www.petrolux-spb.ru

Подготовила Нелли МЕЛЬНИК



ТОВАРЫ В ДОРОГУ

С первыми весенними лучами стайки уставших от зимы горожан устремляются за город. Не только привести в порядок дачные участки и постройки, но и просто вдохнуть чуть пьяный от тепла воздух, насладиться пением восторженных птиц. Мы с подругами — не исключение. По традиции, наградой за активный труд становится жаркая баня и сочный шашлычок. Но до последнего времени попарить косточки и отведать пахнущего дымком мяса удавалось только при условии, что нашу девичью компанию разбавляли представители мужского пола.

НЕ БЫЛО БЫ СЧАСТЬЯ, ДА НЕСЧАСТЬЕ ПОМОГЛО

Как-то мы решили самостоятельно разжечь костер и протопить печь. Ничего хорошего не вышло: дрова дымили, уголь отказывался разгораться, а взятая в помощь жидкость для розжига, валявшаяся в багажнике у подруги, полыхнула так, что я опалила руку.

...Оказывавший первую помощь фельдшер, представившийся дядей Сашей, не преминул поинтересоваться, как так можно было обжечься. И, заканчивая перевязку, дал совет купить качественную жидкость для розжига. Как говорится, спасибо, уже попробовали, теперь на перевязки месяц ходить. «Так я же не про абы что, по бутылочкам разлитое, речь веду, — обиделся медработник. — Мы в своей мужской компании давно используем финский продукт — FINLIQUID. От ожогов, как и от многих других неприятностей, будете застрахованы на все 100%».

ВЫБОР ОЧЕВИДЕН

«Что ж, приму к сведению. А пока буду лечиться», — подумала я. Но уже

Маленькие секреты для загородного отдыха

КОГДА ОТПРАВЛЯЕШЬСЯ НА ДАЧУ, В ПОХОД ИЛИ НА ПРИРОДУ, ВАЖНО ПОЗАБОТИТЬСЯ О ТОМ, ЧТОБЫ У ВАС ПОД РУКОЙ БЫЛО ПРОВЕРЕННОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ РОЗЖИГА

на следующие выходные выдалась такая благодатная погода, что не поехать на дачу и не запалить костерок, было бы преступлением.

Путь, как всегда, лежал через гипермаркет «О'Кей». Закупая продукты, я все же решила приобрести жидкость для розжига. Средство FINLIQUID сразу бросилось в глаза, как и то, что выбор покупателей в его пользу был очевиден.

При растопке печи и подготовке углей для барбекю FINLIQUID показал себя просто превосходно. И уже в понедельник я хвастала на работе, как мы с девочками обошлись

без мужской помощи. Каково же было мое удивление, что я далеко не первооткрыватель FINLIQUID, и его давно и продуктивно используют многие коллеги.

«Раньше за этим розжигом мне надо было в Финляндию ездить, — разговорился наш старший менеджер Алексей, — закупал на всех друзей и знакомых. А теперь благодаря фирме «Баррель» он появился и на полках петербургских гипермаркетов «О'Кей». Этому российскому дилеру и производителю в одном лице я полностью доверяю». Наш скептик Андрей из отдела про-

даж не мог не встать в разговор. Его любимый, но вполне уместный вопрос: чем докажешь?

УДОБНО, ЭКОНОМНО, БЕЗОПАСНО

Мы решили не соревноваться в красноречии и просто позвонили в компанию «Баррель», чтобы узнать более подробную информацию.

Итак, первое, чем обращает на себя внимание жидкость для розжига FINLIQUID, — это полное отсутствие запаха, что очень актуально при приготовлении пищи на костре

или углях, а также при растопке в доме каминов и печей.

Немаловажно, что FINLIQUID — это еще и экологически безопасный продукт. Кстати, оказалось, что он имеет немецкие корни. В частности, в его разработке участвовал мировой гигант по производству базовых масел для автомобилей Shell.

Во-вторых, жидкость для розжига FINLIQUID эффективно действует при самых экстремальных температурах — вплоть до минус 50°C, что позволяет использовать средство на зимней рыбалке и разводить костер прямо на льду.

НЕ ЭКОНОМЬТЕ НА КАЧЕСТВЕ

Цена FINLIQUID объемом 1000 мл в сети гипермаркетов «О'Кей» около 120 рублей, что абсолютно оправданно. FINLIQUID не только удобен в применении, но и очень экономичен. Чтобы приготовить приличную порцию шашлыка на углях, понадобится не более 100 мл, а чтобы затопить печь, достаточно обработать розжигом всего одно полено — на это уйдет примерно 50 мл. Главное, дать жидкости впитаться несколько минут.

P.S. Фельдшера дядю Сашу я не раз помянула добрым словом. Во-первых, благодаря его квалифицированной медицинской помощи рука быстро заживала, а во-вторых, от него я узнала о FINLIQUID. Средство для розжига заметно упростило жизнь на даче, а отдых на природе сделал более комфортным.

Думаю, и вы со мной согласитесь, однажды применив FINLIQUID.

С благодарностью компании «Баррель», Людмила Кривцова



ЖЕНСКИЕ СЕКРЕТЫ

галактика У многих из нас за долгую зиму отложилось два-три лишних килограмма, от которых в преддверии летних отпусков нужно срочно избавляться. Если вы заглянете в огромный список диет, предназначенных для похудения, то кефир найдете чуть ли не в каждой из них.

Лучшая подружка — кефир «Большая кружка»

Главное преимущество кефирных диет заключается в том, что они не вредят здоровью. Ведь, по сути, кефирная диета — это очищение кишечника. Главное, найти правильный кефир. В этом нам поможет молочный комбинат «Галактика» и его новинка — кефир «Большая Кружка» 1%.

Кефир «Большая Кружка» 1% — это очень полезный низкокалорийный кисломолочный продукт, который легко усваивается, тонизирует и укрепляет работу органов пищеварения, тем самым обеспечивая эффект похудения.

ДИЕТА ОТ «БОЛЬШОЙ КРУЖКИ»

Если вы обнаружили нежелательную прибавку в весе, организуйте себе один разгрузочный день в неделю вместе с кефиром «Большая Кружка» 1%.

В этот день рекомендуется ограничить себя в грубой пище и равномерно частями пить кефир. Средний суточный объем кефира для разгрузочного дня — это примерно 1,5 литра, т. е. две упаковки кефира «Большая Кружка» 1%.

Вы перенесете такое испытание без особого труда: ваш организм получит достаточное количество жидкости, а это очень важно при сбрасывании избыточного веса, и вы не лишите себя питательных веществ, в достаточном количестве содержащихся в кефире «Большая кружка» 1%, несмотря на его низкую калорийность.

В дальнейшем поддерживать свой вес в желаемых пределах можно благодаря разнообразным легким блюдам на основе кефира. Например, приготовить всеми любимую окрошку или холодный болгарский суп «Таратор», используя кефир «Большая кружка» 1%, не составит большого труда. А на десерт побалуйте себя сладкими кефирными коктейлями с добавлением фруктов или лесных ягод.

НАПОЛНИ СВОЮ КРУЖКУ ПОЛЬЗОЙ!

Даже если вы обладательница идеальных форм, не отказывайте себе в удовольствии выпить кефир «Большая кружка» 1%. Он поддерживает не только внешнюю красоту, но и ваше здоровье. Ведь он способствует синтезу витаминов группы В, которые снимают усталость, борются с депрессией. В нем много витамина А, необходимого для хорошего зрения и здоровья кожи; витамина D, улучшающего цвет лица и поддерживающего мышцы в тонусе.

Присутствующие в кефире «Большая Кружка» 1% полезные микроорганизмы мешают размножению патогенных и гнилостных микробов. Кефир обладает способностью выводить токсины и другие вредные вещества, восстанавливая естественный, природой данный баланс вашего организма.

Дарья ДЕДОВА



НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Русская каша — матушка наша

Причина роста заболеваний желудочно-кишечного тракта россиян кроется в неэффективном питании. Наши желудки просто не справляются ни с фастфудом, ни с острыми и полусырыми восточными блюдами. Поэтому многие ведущие диетологи России предупреждают второе рождение национальной русской кухни и в первую очередь... традиционной русской каши.

Ее возрождению сегодня активно способствуют специалисты мясокомбината «Санкт-Петербург». Технологи предприятия разработали специальную линейку культового блюда: консервы торговой марки «Никита Васильев» — кашу гречневую, перловую и рисовую с говядиной.

Эти крупы были выбраны не случайно. Зерно гречи чрезвычайно богато белками. Из 18 аминокислот, содержащихся в грече, особо следует отметить гистидин, способствующий нормализации роста мышечной и костной тканей у детей.

Рис также хорошо усваивается организмом человека и широко применяется в диетическом питании. Перловая каша — чемпион по содержанию витаминов группы В, витамин А, Е, D, железа, кальция, меди, йода и фосфора. Все они в сочетании с качественной говядиной и отборными специями помогут сытно пообедать и поужинать, а заодно зарядиться энергией.

Консервы достаточно немного разогреть — и национальное блюдо готово к употреблению. Закатаные в жестяные баночки каши незаменимы для дачников, туристов, любителей рыбалки и простых домохозяек, которым некогда стоять у плиты.



МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ОТ «НИКИТЫ ВАСИЛЬЕВА»

Консервы — это не только сытно и удобно. Если речь идет о продукции МК «Санкт-Петербург» — это еще и... утонченно. Сочная ветчина из говядины «Столичная» или ароматная и нежная ветчина из отборной говядины и свинины «Праздничная», а также «Домашняя» с грибами, ветчина «По-русски» с паприкой...

От одних названий слюнки текут. Увы, обычную ветчину мы вряд ли возьмем с собой на природу — неудобно, да и портится быстро. Но кто сказал, что на отдыхе или работе на даче мы должны отказываться себе в этом любимом мясном лакомстве?

Возьмите с собой пару консервных баночек с ветчиной торговой марки «Никита Васильев». Изысканная ветчинная закуска украсит любой стол и порадует самых взыскательных покупателей.

Дегустировала Ирина ОСТРОВСКАЯ

ПОТРЕБИТЕЛЮ НА ЗАМЕТКУ

Мясные консервы должны быть «прозрачными»

Один из распространенных трюков — маркировка знаком ГОСТ продукции, которая на самом деле сделана так, как бог на душу положит. Результаты независимых экспертиз колбас, мясных и рыбных консервов, публикуемые на страницах «ПК», — тому прямое подтверждение. Процент фальсифицированной продукции по отдельным позициям достигает 80%!

Некоторые технологи и вовсе напоминают алхимиков, выделяющих золото из ртуты. Прошли века, но эти же приемы мы видим и сегодня у недобросовестных производителей мясных продуктов, набивающих руку, а заодно и карман, на «искусстве превращения». Только вместо золота они стремятся получить мясо, а вместо латуни и бронзы используют крахмал, сою и другие ингредиенты.



Каких только фокусов не придумывают нынешние производители пищевых продуктов, чтобы выпустить товар с наименьшим количеством затрат и максимальной прибылью! И сколько бы этом ни говорили, без ужесточения ответственности изготовителей за нарушения прав потребителей обман будет продолжаться.

Бесспорно, применение крахмала, муки или сои не запрещено при изготовлении мясной продукции. Но одно дело указывать подлинный состав на этикетке, а другое — выдавать «Тушную» тушенку за гостовскую.

ЛУЖСКАЯ МАРКА КАЧЕСТВА

Но все-таки есть на российском рынке производители, которые не «химичат» с рецептурами, а добросовестно делают свою работу. Один из них — Лужский консервный завод. Здесь выпускают качественную тушеную свинину, говядину, удивительно вкусную ветчину, паштеты и другие мясные консервы как по национальным стандартам, так и по собственным техническим условиям. Покупатель всегда знает, что именно он покупает и уверен в том, что цена полностью соответствует качеству.

— Мы делаем все возможное, чтобы держать высокую лужскую марку качества, — говорят на предприятии. — И в течение 45 лет производим консервы только из тех ингредиентов, которые указаны в нормативных документах и

в обязательном порядке приведены на этикетке. Цена продукции напрямую зависит от стоимости входящих в нее компонентов, а покупатели должны знать, за что они платят деньги.

ПРОЗРАЧНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

Тушенки на полках великое множество. Но угадать, что скрывает консервная банка, трудно. По мнению специалистов, большее доверие вызывают те производители, которые выпускают свою продукцию не только в жестяных банках, но и в стеклянных. Прозрачные стенки позволяют внимательно рассмотреть содержимое. Так-то оно так. Да вот попробуй — найди тушеную говядину или свинину в прозрачной упаковке.

Увы, далеко не все рискуют показать товар, как говорится, лицом. Многие коммерсанты отказываются использовать стеклянную тару, боясь остаться без покупателей. Лужский консервный завод с гордостью демонстрирует свою продукцию «под стеклом». При этом предприятие гарантирует, что тушенка и в стекле, и в жестяных банках одинаковая.

В ПОИСКАХ НОВЫХ РЕЦЕПТУР

Какой бы дискредитации ни подвергались национальные стандарты,



маркировка ГОСТ на продукции честного производителя — гарантия того, что содержимое банки соответствует утвержденному рецепту. Все, кто покупает лужские консервы, знают это. Впрочем как и то, что продукция Лужского консервного завода, выпущенная по ТУ, также имеет свои преимущества.

Ничего удивительного в этом нет. Стандартный рецепт ГОСТа, принятый еще во времена СССР, не всегда мо-

жет удовлетворять запросам современных потребителей. На Лужском консервном заводе это прекрасно понимают и разрабатывают новые рецепты.

Все собственные разработки завода проходят длительную апробацию в собственной лаборатории, проходят согласования в государственных органах и только затем запускаются в серийное производство.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЕСТЬ ЧТО СКРЫВАТЬ?

В целях получения объективных результатов «Общественный контроль» направил участникам независимой экспертизы письма с просьбой предоставить выписки из рецептур, по которым выпекались куличи.

Увы, ряд предприятий (ООО «Север-Метрополь», ООО «Квант», ООО «Первое хлебопекарное объединение», ООО «Лента» и ООО «О'Кей») отказались выслать нормативную документацию. Не хочется думать, что хлебопекам было что скрывать... Тем не менее работа специалистов испытательного центра осложнилась: они были вынуждены оценивать образцы, ориентируясь на национальный стандарт.

КЕКСЫ ВМЕСТО КУЛИЧЕЙ

Примечательно, что в ГОСТе нет понятия «кулич» — только кексы типа «Десерт». Производство этого кондитерского изделия регламентируется ГОСТ Р 15050-96 «Кекс. Общие технические условия».

При оценке качества кексов (куличей) важными являются органолептические показатели: «вкус и запах», «форма» и «вид в изломе». Не уложился в них лишь представитель собственной пекарни гипермаркета «О'Кей» — кулич «Пасхальный». Он оказался липким и влажным в разрезе — результат непропеченности теста.

«БУШЕ»: ОПЯТЬ ПРОДУКЦИЯ БЕЗ МАРКИРОВКИ!

Что касается таких физико-химических показателей, как «массовая доля жира» и «влажность», то по ГОСТ Р 15050-96 они отданы на откуп производителю в зависимости от утвержденной рецептуры.

Надо отдать должное, большинство хлебопеков постарались сделать пасхальные куличи как можно более сдобными. Например, в нормативной

По традиции, главное украшение пасхального стола — куличи, называемые обрядовым хлебом. Еще лет десять назад между хозяйками устраивались негласные соревнования: чей кулич пышнее, сытнее и вкуснее. Сегодня в этих состязаниях участвуют хлебопекарни и хлебозаводы, предлагая празднующим светлое Христово Воскресение отведать куличей промышленного производства. Насколько они качественны, решила разобраться Санкт-Петербургская общественная организация «Общественный контроль». В преддверии Пасхи специальная закупочная комиссия в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» приобрела в торговой сети нарядные куличи и отправila их на экспертизу в ФГУ «Ленинградский референтный центр Россельхознадзора».



Из чьей печи хороши куличи?

документации компании «Буше» — показатель «массовая доля жира в пересчете на сухое вещество» обозначен как «не менее 2,5%». Фактически же в образце испытуемого кулича — кекса «Пасхального», этот показатель на уровне 11,7%. Влажность кекса от «Буше», согласно НД, может достигать 45%, но в протоколе значится цифра 27,8%, что, по словам специалистов, свидетельствует о более высокой пищевой и энергетической ценности продукта.

Все хорошо, но... «Буше» — единственный участник экспертизы, у которого отсутствовала информация для потребителя даже в части даты изготовления и даты упаковывания.

Покупатель не смог бы даже разобраться, когда выпечен этот кулич, не говоря уже о сроках его годности. Кстати, это уже не первый промах ООО «Буше».

В прошлом году при проведении независимой экспертизы хлеба с отрубями образец этого производителя также был забракован специалистами испытательного центра из-за полного отсутствия этикетки и маркировки, что является нарушением ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

Похоже, урок для компании не пошел впрок. Начальник производства ООО «Буше» Е. Мурашова так объяснила «Общественному контролю» отсутствие на упаковке какой-либо

информации для потребителя: «Данное нарушение не носило массового характера. В спешке по досадному недосмотру была пропущена партия кексов «Пасхальных» без маркировки в торговую сеть, в связи с чем виновные сотрудники понесли наказание. После выявления данного нарушения часть партии была возвращена для устранения нарушения».

Учитывая прошлогодний опыт, можно сказать: свежо предание, да верится с трудом!

ДОМАШНИЙ КУЛИЧ ВНЕ КОНКУРЕНЦИИ

В целом сотрудники испытательной лаборатории довольны качеством пас-

хальной выпечки сезона 2010 года. Экспертиза не выявила каких-либо отклонений от нормативной документации и рекомендаций ГОСТ Р 15050-96. Остальное — дело вкуса. Но при этом специалисты отметили, что пока им не приходилось дегустировать куличи, вышедшие из производственной печи, которые были бы лучше домашних.

Подготовила Римма Викулина
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний куличей пасхальных ФГУ «Ленинградский референтный центр Россельхознадзора» и лично его и. о. директора Нину Бровкину.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КУЛИЧЕЙ ПАСХАЛЬНЫХ

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



Наименование продукта	Кулич «Пасхальный»	Кекс «Воскресенский Пасхальный»	Кекс «Престольный»	Кекс «Адмиралтейский»	Кекс «Весенний»	Кулич «Воскресный»	Кулич «Пасхальный»
Производитель	ОАО «Хлебный Дом»	ОАО «Хлебный завод «Арнаут»	ОАО Холдинг «Петрохлеб» ОАО «Гатчинский хлебокомбинат»	ОАО «Смольнинский хлебозавод»	ЗАО «Охтинское»	ОАО «Каравай»	ООО ПК «Балтийский хлеб»
Дата выработки	28.03.2010	29.03.2010	31.03.2010	29.03.2010	31.03.2010	31.03.2010	01.04.2010
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Полушка», Лермонтовский пр., 55	«Семья», Будапештская, 44	«Полушка», ул. Седова, 99	«О'Кей», Московский пр., 137	«О'Кей», Московский пр., 137	автолавка у Троицкого рынка
Цена, руб.	89-99	102-13	119-99	74-90	89-90	139-00	145-00
Масса, г	500	400	450	350	350	600	450
НД	ГОСТ 15052-96	ГОСТ 15052-96	ГОСТ 15052-96	ТУ 9136-084-00344509-2001	ГОСТ 15052-96	ГОСТ 15052-96	ТУ 9116-022-39440583-2008
Вкус и запах, форма, вид в изломе по НД	Вкус и запах — свойственные данному виду изделия без постороннего привкуса. Форма — свойственная данному наименованию изделия. Вид в изломе — пропеченное изделие без закала и следов непромеса						
Вкус и запах, фактически	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный
Форма фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Вид в изломе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля влаги, %, не более, норма/результат	24,0/20,4	не более 30/26,2	29,0±3,0/26,8	28,0/23,0	26,0±3,0/24,4	28,0/23,0	24,0-39,0/28,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, норма/результат	20,2 (с отклонением в меньшую сторону не более 2%)/18,6	16,7/23,8	10,0 (с отклонением в меньшую сторону не более 2,0%)/13,84	26,4 (с отклонением в меньшую сторону не более 2,5%)/25,66	14,9 (с отклонением в меньшую сторону не более 2,0%)/14,88	10,4 (с отклонением в меньшую сторону не более 2,0%)/13,48	4,0-7,0/11,99
Кислотность, в град., не более, норма/результат	—	—	2,5/1,2	—	2,5/1,8	2,5/3,4	2,5-3,0/3,0
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ

И В ПИР, И В МИР

Издавна повелось, что дом, в котором водились пироги, считался зажиточным. Если пироги исчезали, значит, и достаток уходил из семьи.

Примечательно, что в старину на Руси пироги пеклись исключительно по праздникам. Вот здесь-то и прослеживается тесная родственная связь слов «пирог» и «пир». Ведь ни одно торжественное застолье не обходилось без пирогов. Сегодня их с удовольствием едят без оглядки на праздник, ведь он наступает в любом случае, если на столе – сдобный пирог.

ВЫПЕЧКА ВЫПЕЧКЕ РОЗНЬ

Для многих хозяек печь пирог – семейная традиция. Но, увы, времени на ее соблюдение катастрофически не хватает. Да, провести вечер у плиты – не бог весть какое удовольствие. Проще купить готовые пироги. Вкусно и просто, но...

Все же выпеченная промышленным способом сдоба не такая ароматная и нежная, как если бы вы стряпали ее сами. Начинки не всегда столько, как в пирогах, что пекла родная бабушка.

Настораживают и сроки годности готовых пирогов. Порой они достигают нескольких недель, а то и месяцев! А ведь самая вкусная выпечка та, что еще хранит тепло печи. Настоящие домашние пироги, где нет ни консервантов, ни стабилизаторов, не рекомендуются оставлять даже на вторые сутки, поскольку их вкус резко ухудшается.

В этом случае, правда, можно «обновить» пироги, прогрев на слабом огне в духовке или в

Арнаутские пироги ручной работы



микроволновой печи, но это уже крайний вариант. Да и согласитесь, вкусный пирог до утра вряд ли доживет.

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ ОТ ХЛЕБНОГО ЗАВОДА «АРНАУТ»

Петербургские хлебопеки совсем недавно предложили горожанам свое решение этого непростого кулинарного вопроса. В начале года на Хлебном заводе «Арнаут» начали развивать новое направление – выпечку сдобных пирогов ручной работы.

В сборнике непревзойденного автора Словаря пословиц и поговорок Владимира Ивановича Даля есть и такая присказка: «Что нам хлеб – были бы пироги!» Народ здраво рассудил, что хлеб, конечно, всему голова, но и без вкусного и сдобного пирога – никуда!

Для этого был оборудован новый цех, где нет новомодных технологических линий и тестомесильных машин. Здесь правят балом не высокоточное автоматизированное оборудование, а люди – высокопрофессиональные кондитеры, чьи теплые и добрые руки ставят опару, вымешивают и формируют тесто.

При создании собственной рецептуры технологи хлебозавода опирались на классические рецепты сдобного дрожжевого теста. В итоге оно получается как домашнее – живое, дышащее, пушистое.

Особое внимание уделяется начинке для арнаутских сдобных пирогов ручной работы. Сегодня ее четыре вида – капуста с яйцом, грибы, творог и яблоко с брусникой. Используются только натуральные овощи и фрукты, а потому пироги ручной работы не только вкусны и сытны, но и содержат максимум полезных микро- и макроэлементов и витаминов.

СРОК ГОДНОСТИ – СУТКИ!

Кондитеры цеха ручной работы заступают на смену глубокой ночью, чтобы уже к восьми часам

утра (!) пышные и румяные пироги были готовы к отправке в фирменные торговые точки предприятия – «100% ХЛЕБ» (рядом со станциями метро «Чернышевская», «Ст. Деревня», «Чкаловская», «Петроградская» и «Черная речка»). Сюда они поступают еще горячими – с пылу, с жару. И, как и положено домашней выпечке, срок годности у арнаутских пирогов ограничен – всего один день!

ПЕКИТЕСЬ, ПИРОГИ БОЛЬШИЕ И МАЛЕНЬКИЕ!

Арнаутские сдобные пироги ручной работы выпекаются весом 260 и 600 граммов. Миниформат отлично подходит для перекусов в дороге и на работе, особенно он популярен у студентов и школьников.

Пироги весом побольше отлично подходят для семейного чаепития, а также корпоративных мероприятий. Сегодня явно прослеживается тенденция отказа от кремовых тортов и пирожных в пользу домашних пирогов с традиционными начинками. В этом случае арнаутские сдобные пироги ручной работы будут весьма кстати.

Постоянные клиенты сети «100% ХЛЕБ» заранее занимают очередь, чтобы купить настоящую домашнюю выпечку. Может статься, что вы не успеете купить арнаутские сдобные пироги ручной работы. Но вы всегда можете сделать предварительный заказ в точках продаж или по телефону (812) 272-35-35. Срок исполнения заказа минимальный – всего одни сутки: заказал сегодня – получил завтра.

Дарья Дедова

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КУЛИЧЕЙ ПАСХАЛЬНЫХ

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



Наименование продукта	Кулич пасхальный «Майский»	Кулич «Троицкий»	Кулич «Весенний»	Кекс пасхальный «Север»	Кекс «Весенний»	Кекс «Пасхальный»	Кулич «Пасхальный»
Производитель	000 «Петра+»	000 «Первое Хлебопекарное объединение»	000 «Лента»	000 «Север-Метрополь»	000 «Квант»	000 «Буше»	000 «О'Кей»
Дата выработки	01.04.2010	31.03.2010	01.04.2010	01.04.2010	25.03.2010	Маркировка отсутствует	01.04.2010
Место закупки	«О'Кей», Московский пр., 137	«Полушка», Лермонтовский пр., 55	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Семья», Софийская, 33	Балтийская пл., автолавка	«О'Кей», Московский пр., 137
Цена, руб.	89-90	56-81	19-90	169-99	29-90	170-00	74-40
Масса, г	350	300	500	750	250	700	500
НД	ГОСТ 15052-96	ТУ 9116-002-82145314-07	ТУ 9116-043-50047-573-2004	ГОСТ 15052-96	ГОСТ 15052-96	ГОСТ 15052-96	ТУ 9130-022-56255261-2009
Вкус и запах, форма, вид в изломе по НД	Вкус и запах – свойственные данному виду изделия без постороннего привкуса. Форма – свойственная данному наименованию изделия. Вид в изломе – пропеченное изделие без закала и следов непромеса						
Вкус и запах, фактически	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный
Форма фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Вид в изломе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Непропеченный
Массовая доля влаги, %, не более, норма/результат	28,0/28,0	-/25,0	-/34,0	-/22,2	-/23,6	45,0/27,8	-/24,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, норма/результат	17,1/17,15	-/12,87	-/7,82	-/16,48	-/17,94	не менее 2,5/11,69	-/18,72
Кислотность, в град., не более, норма/результат	2,0/2,0	-/2,0	-/1,8	2,5/2,2	-/1,0	2,5/2,5	-/1,8
Соответствие НД	Соответствует	НД не предоставлена	НД не предоставлена	НД не предоставлена	НД не предоставлена	Не соответствует (отсутствует маркировка)	Не соответствует по виду на изломе



При поддержке
Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями Правительства Санкт-Петербурга
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу



VI Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания

ВКУСНОГРАД-2010

Равиолло

БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ

АСТО

МЯСОВАЯ
КОМПАНИЯ

Ривани

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОКухня
и искусство

Генеральный информационный партнер

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

приглашает всех
23 мая
(воскресенье)

в парк аттракционов

Фиво Остров

(ст. метро «Крестовский остров»)

Начало в 12 часов, вход свободный

Весь день для вас:

- Концертно-развлекательная программа
- Веселые конкурсы • Вкусные призы
- Качественные продукты питания без торговой наценки!

АНТИКС

Карам
Пирогневские берега
кондитерский комбинат
основан в 1953 году

ЛИНФАС

Лактис
ВАКУУМНАЯ ПЕКАРИЯЛЕНОБЛПТИЦПРОМ
производство продукции питанияОАО БЕЛГОРОДСКИЙ
ПОДКОЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

Русские Традиции

Информационный спонсор

РАДИО
Зенит
89.7 FMРадио ЗЕНИТ
89.7 FM

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!