

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В НОМЕРЕ:

### 7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ПЕЛЬМЕНИ: СТОИТ ЛИ ПЕРЕПЛАЧИВАТЬ ЗА БРЕНД?

### 11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ДЕШЕВАЯ РЫБА МОЖЕТ ДОРОГО ОБОЙТИСЬ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

### 13 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКОЕ ПЕЧЕНЬЕ НЕ ПРИНЕСЕТ НАМ ОГОРЧЕНЬЕ?



### 2 СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



В СМОЛЬНОМ НАГРАДИЛИ 120 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ И УСЛУГ

### 8 ВИВАТ ВКУСНОГРАД!

ПЕТЕРБУРЖЦЫ ОТМЕТИЛИ ВКУСНЫЙ ДЕНЬ КАЛЕНДАРЯ



## «ХИТ» СЕЗОНА:

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



## ТВОРОГ без молока

50% образцов творога не соответствуют требованиям Технического регламента и ГОСТ Р 52096-2003.

В трех образцах из десяти вместо молочного жира — пальмовое и кокосовое масло.

стр. 15

## В НОМЕРЕ:

ЗАКОН «О ВЕТЕРИНАРИИ» ТРЕБУЕТ ДОРАБОТКИ

2

ОПАСНЫЕ ГРУЗЫ ЗАДЕРЖАНЫ НА ГРАНИЦЕ

3

ТРЕТЬ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ — ФАЛЬСИФИКАТ

3

## Нам — 12 лет!

6 НОЯБРЯ 2010 г. ГАЗЕТА «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО» ОТМЕТИЛА СВОЙ ДВЕНАДЦАТЫЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

В свой день рождения обычно принято подводить итоги, считать победы и поражения, анализировать достигнутые результаты. Однако объективно это сделать могут только те, ради которых ты работаешь, — читатели «ПК», потребители Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Все 12 лет мы стоим на страже их прав, здоровья и законных интересов. Ради них закупаем пищевые продукты и сдаем на исследования в лаборатории, направляем материалы экспертиз в Роспотребнадзор и прокуратуру, бьемся в судах с бракоделами и фальсификаторами, защищая права неопределенного круга потребителей.

А еще мы любим устраивать праздники. Потому что считаем: несмотря на серые будни, экономические трудности, в жизни каждого потребителя должен быть праздник. И имя ему ВКУСНОГРАД. В этом году мы поставили рекорд: организовали и провели целых три фестиваля продуктов питания «ВКУСНОГРАД», хотя до этого пять лет подряд проводили только один раз в году.

Что это значит? Да то, что мы растем вместе с нашим потребителем и хотим получать больше положительных эмоций от употребления качественных продовольственных товаров, сделанных преимущественно в Санкт-Петербурге и близлежащих областях Северо-Западного региона.

Мы хотим вместе с нашим потребителем правильно питаться, дышать здоровым воздухом, не болеть и, как следствие, дольше жить (не только согласно стандартам проживания в Санкт-Петербурге, утвержденным городским правительством, но и согласно показателям продолжительности жизни в Европе).

Миссия газеты «Петербургское качество» — участвовать в строительстве гражданского общества, привлекая к этому не легкому процессу и бизнес, и органы власти, и политиков, и экспертные учреждения, и, конечно, граждан-потребителей. Уверен, совместными усилиями мы сможем сделать жизнь наших детей безопаснее, качественнее, лучше!

Выражаю огромную искреннюю благодарность всем тем, кто все эти двенадцать лет был и остается с нами: партнерам, государственным органам надзора и контроля, испытательным лабораториям, рекламоделам, читателям, а также нашему небольшому, но сильному духом коллективу сотрудников-единомышленников, команде «Петербургского качества».

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ





ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –  
Всеслав Вишневецкий

Корреспонденты — Алиса Савельева,  
Светлана Смирнова  
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. 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. Тербин** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

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

**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;

**Н. В. Шлювкова** — 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, 251-88-83

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

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

Номер подписан к печати 12.11.2010  
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-863/7

Переписка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.  
Тираж номера 50 000 экз.

## ИТОГИ КОНКУРСА

Названы победители конкурса  
«Сделано в Санкт-Петербурге»

В этом году золотой знак «Сделано в Санкт-Петербурге» и диплом победителя конкурса был присужден 120 товарам, услугам и проектам. Среди победителей конкурса — товарные бетоны и крупноформатные керамические блоки, бытовые газосигнализаторы и торфогрунты, биоразлагаемые пакеты и цветочная рассада, сардельки и колбасы, коньяк и вода, торты и мюсли, медицинские, охранные и гостиничные услуги, услуги общественного питания и торговли — всего не перечислить.

Из почти трех сотен товаров, работ, услуг и проектов, отобранных двадцатью пятью операторами отраслевых конкурсов на первом этапе, до второго общегородского этапа добрались только 146.

Яркой когортой в золотом списке победителей конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге», проведенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Компания-победитель	Продукция
ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «Диетпродукт»	Колбаса вареная «Элитная»
ООО «Фабрика Домашних Солений»	Огурцы слабой соли
ЗАО «Карат Плюс»	Торт бисквитный «Мадрид»
ООО «Торговый дом «Антикс»	Орехи жареные целые: фундук жареный, калибр 15
ООО «Рапиоли»	Котлеты свекольные «Рапиолло»
ОАО «Парнас-М»	Сардельки «Елисеевские», высший сорт
ООО «Асто»	Фурель малосоленая, кусок 250 г в вакуумной упаковке
ЗАО «Петроспирт»	Напиток безалкогольный «Вода столовая «Маринская»
ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»	Мюсли прессованные «Батончик «Виталад» готовый завтрак, овсянка с фруктами»

11 ноября 2010 г. в Смольном состоялось торжественное награждение лауреатов конкурсов по качеству в системе «Сделано в Санкт-Петербурге».



Главная цель конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» заложена в его названии: выявить пищевые продукты, изготовленные на территории Санкт-Петербурга, которые не только соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, но и имеют лучшие потребительские свойства.

Из 24 предприятий, принявших участие в отраслевом конкурсе, только 14 успешно прошли общественный смотр на VI Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «Вкусноград», набрав по опросам потребителей от 60 до 95 баллов по 100-балльной шкале. Продукция этих предприятий, набравшая максимальное количество баллов, была допущена на следующий уровень испытаний — физико-химический анализ в государственной лаборатории «Петербург-Экспертиза», входящей в структуру СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

По результатам второго этапа конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» успешно финишировали только девять участников отраслевого конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга». Они действительно достойны сегодня называться лучшими пищевиками Северной столицы.

Кирилл ОРЛОВ

## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Основную массу забракованной продукции составили молоко и молочная продукция; птица и продукты птицеводства; мясо, мясопродукты; овощи, столовая зелень; хлебобулочные и кондитерские изделия, мукомольно-крупяные изделия. За выявленные нарушения санитарного законодательства привлечены к административной ответственности в виде штрафа 3388 должностных и юридических лиц на общую сумму 11 491 010 руб., составлено 93 протокола о временном приостановлении эксплуатации объектов, для принятия мер прокурорского реагирования в районные прокуратуры переданы дела по 29 предприятиям.

За нарушения, выявленные при реализации алкогольной продукции, привлечены к административной ответственности в виде штрафа 177 должностных и юридических лиц на общую сумму 1 318 500 руб., переданы в УВД материалы дел по 3 объектам, составлены протоколы о

## Цыплят по осени считают

В ходе контрольно-надзорных мероприятий за 9 месяцев 2010 г. Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу забраковано 296 не соответствующих санитарным требованиям партий продовольственного сырья и пищевых продуктов общим весом 1411 кг.

временном приостановлении эксплуатации 2 предприятий, работа на которых была приостановлена.

В сфере производства и реализации табачной продукции проведены контрольно-надзорные мероприятия на 429 предприятиях. За нарушения, выявленные при реализации табачной продукции, привлечены к административной ответственности в виде штрафа 128 должностных и юридических лиц, общая сумма штрафов составила 546 300 руб.

Нарушения санитарного законодательства и Закона «О защите прав потребителей» при производстве и реализации БАД к пище выявлены

на 23 объектах (59%). Основным нарушением явилась реализация БАД дистанционным способом, с неправильно оформленной этикеткой, с нарушением условий хранения. Исследовано 362 пробы БАД к пище, проб, не соответствующих гигиеническим нормативам не выявлено. За нарушения, выявленные при реализации БАД к пище, 31 должностное и юридическое лицо привлечено к административной ответственности в виде штрафов на общую сумму 237 500 руб.

Пресс-служба  
Управления Роспотребнадзора  
по г. Санкт-Петербургу

## ВОПРОС-ОТВЕТ

## НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, куда нужно обращаться?»

Павел Самохвалов, управляющий магазином.

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ ОПЛАЧИВАЛИ:

- свое лечение или лечение членов своей семьи,
  - обучение в государственном или коммерческом вузе,
  - приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
  - заключили договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,
- и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!



## КРУГЛЫЙ СТОЛ

ЗАКОН «О ВЕТЕРИНАРИИ»  
ТРЕБУЕТ ДОРАБОТКИ

Поправки в закон «О ветеринарии», который должен быть принят в ближайшее время, объединили инспекторов и бизнес. И те и другие требуют отозвать документ из Государственной думы и разработать принципиально другой. По мнению экспертов, нововведения, которые сейчас рассматривают депутаты, ослабят государственный контроль в сфере животноводства и производства продуктов питания.

«В существующей редакции поправки к законам не только не подорвут взаимодружеские отношения бизнеса и государства, но и значительно увеличат риски предпринимателей, работающих в сфере сельского хозяйства», — считает исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации Дмитрий Поздняков. По его словам, некоторые предприниматели активно выступают с идеями смягчения норм ветеринарного контроля, однако это может привести к появлению на рынке некачественной продукции. По мнению эксперта, в этот документ нужно срочно внести только четко определить схему ветеринарного контроля, но и усилить надзор за предприятиями согласно мировым стандартам.

В свою очередь, представитель Россельхознадзора Алексей Алексеенко предположил, что все недочеты, существующие в законе, вызваны тем, что его создавали, не привлекая представителей бизнеса и надзорных ведомств. «Необходимо понимать, что риски, связанные в том числе и с торговлей мясной продукцией, растут при увеличении зоны торговли. Для их минимизации необходимо учитывать тот опыт, который есть у всех представителей экономического взаимодействия в регионе», — сказал он.

Эксперты настаивают на том, чтобы «приостановить документ», рассмотреть поправки в закон «О ветеринарии» в Интернете и пригласить к его обсуждению широкие слои общественности. Ведь надежный уровень ветеринарного контроля не только не снизит количество товаров на прилавках наших магазинов, но и позволит значительно улучшить качество мясных продуктов.

А между тем, пока идут неспешные законодательные процедуры, статистика по качеству продуктов питания в Петербурге оставляет желать лучшего. Петербургский Центр контроля качества товаров, работ и услуг опубликовал результаты мониторинга качества продуктов за третий квартал 2010 года. Было закуплено 198 образцов продукции различных производителей. Выяснилось, что почти 35 процентов из них не соответствуют установленным требованиям. При этом больше половины забракованных экспертами продуктов опасны для здоровья. Лидерами по количеству нарушений оказались производители мясных изделий. Так, из 30 закупленных образцов колбас, пельменей, сосисок и куриного мяса 21 не выдержал экзамен. Специалисты выявили нарушения санитарных норм и ГОСТа, в т. ч. использование растительного белка, который не был заявлен на упаковке.

Светлана СМЕРНОВА



По вопросам размещения  
рекламы в «ПК»  
обращайтесь по тел.:  
**324-25-88**  
**251-88-83**



## ФОРУМ

**Безопасность  
продовольствия  
России****ПОД ТАКИМ НАЗВАНИЕМ В КОНЦЕ ОКТЯБРЯ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ  
ПРОШЕЛ ВТОРОЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ**

Его участниками стали не только представители власти и науки, но также бизнеса, экспертных учреждений, общественных объединений и средств массовой информации.

Форум стал площадкой для обмена мнениями по самым разным аспектам продовольственной безопасности. Особую дискуссию вызвала целесообразность вступления России в ВТО.

Недавно президент России **Дмитрий Медведев** заявил, что Россия в 2011 году должна присоединиться к Всемирной торговой организации. Однако, по мнению участников форума, вступление в ВТО в следующем году может поставить Россию в еще большую зависимость от импорта, приведет к упадку отечественного сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности и, как следствие, приведет к росту безработицы и другим негативным социальным последствиям.

Отечественное сельское хозяйство без серьезных рычагов государственной поддержки сегодня неконкурентоспособно на миро-

вом рынке. Так, по данным Минсельхоза РФ, в 2010 г. в стране собрано около 60 млн тонн зерна, в то время как в США — 360 млн тонн зерна, т. е. в шесть раз больше. Россия значительно уступает развитым странам мира по объему производства не только зерна, но и мяса птицы, говядины, свинины.

По мнению **Юрия Трусова**, секретаря Общественной палаты Ленинградской области, до тех пор, пока государство не создаст равные условия для отечественных и зарубежных товаропроизводителей на российском рынке, вступать в ВТО преждевременно. В этом ветерана отечественного АПК поддержали делегаты второго Международного форума «Безопасность продовольствия России», который на прошлой неделе завершил свою трехдневную работу в Санкт-Петербурге.

Доктрина продовольственной безопасности, утвержденная президентом РФ **Дмитрием Медведевым** 30 января 2010 г., так и останется на бумаге, пока государство от субсидирования ставок по кредитам не перейдет к более решительным мерам поддержки отечественного АПК. По словам **Александра Ольховского**, председателя постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности петербургского парламента, в будущем году значительного роста в Агропроме не предвидится, поскольку с 01.01.2011 г. отменяется государственное регулирование цен на электроэнергию и увеличивается единый социальный налог с 14% до 34%, что приведет к усилению налоговой нагрузки на бизнес в 2,5 раза.

Кирилл ОРЛОВ



## КРУГЛЫЙ СТОЛ

**Из 192 образцов молочной продукции, реализуемой в Санкт-Петербурге, около 28% не соответствуют требованиям нормативных документов и информации, вынесенной на этикетку. 10% образцов не отвечают нормам по безопасности.**

**Треть молочной продукции — фальсификат**

Такие данные по итогам работы за второй и третий кварталы этого года привела начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей Центра контроля качества **Елена Ткаченко**. Проверке подверглись молоко, сметана, сгущенное молоко, творог и мороженое. Всю информацию о недоброкачественной продукции Центр контроля качества передал в Роспотребнадзор.

Как оказалось, сегодня многие производители чувствуют себя безнаказанными, производя некачественную продукцию, пользуясь лазейками, которые существуют в нашем законодательстве. Так, например, Технический регламент на молоко и молочную продукцию, по которому сегодня выпускаются молочные изделия, составлен явно не в пользу потребителей, а в пользу производителей. По словам председателя Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный



контроль» **Всеволода Вишневецкого**, для того чтобы на наших прилавках продавалась только качественная продукция питания, необходимо ужесточение российского законодательства, регулирующего производство и реализацию пищевых продуктов. «Пока не поменяется законодательство в пользу потребителей, — ситуация на рынке молочных изделий не изменится», — считает он.

По мнению начальника испытательной лаборатории ФГУ «Тест-С.-Петербург» **Людмилы Серажутдиновой**, в сложившейся ситуации потребитель должен быть особенно грамотным. И, покупая молочные изделия, надо в первую очередь обращать внимание на то, кем она выпущена. «Чаще всего не соответствует нормам продукция мелких производителей и фермеров. Особенно много нареканий к нерасфасованной продукции», — заявила она. А вот продукция крупных, известных производителей, как правило, хорошего качества. Ведь за ней ведется постоянный контроль не только со стороны различных проверяющих организаций: крупные предприятия имеют в своем составе собственные испытательные лаборатории.

Светлана СМЕРНОВА



## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

**Опасные грузы задержаны на границе**

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ ПО САНКТ-ПЕТЕРБУРГУ И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПОДВЕЛО ИТОГИ СВОЕЙ РАБОТЫ 9 МЕСЯЦЕВ 2010 ГОДА

**В ОБЛАСТИ  
ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА**

В рамках контроля выполнения ветеринарно-санитарных правил при импорте, экспорте, внутрироссийских перевозках и перевозках между странами СНГ ветеринарные специалисты Управления осмотрели 142,5 тысячи партий подконтрольных госветнадзору грузов общим весом 3,9 млн тонн, а также 2,2 млн голов животных.

С начала года задержано и приостановлено к ввозу в РФ 1940 партий грузов животного происхождения общим весом 60 тыс. тонн. Из данного количества 266 партий грузов общим весом более 1020 тонн не допущены к ввозу на территорию РФ и возвращены отправителям, 1070 партий общим весом 3,6 тонны уничтожены. По результатам проведенных на государственной границе страны контрольно-надзорных мероприятий вынесено 246 постановлений об административном правонарушении, наложены штрафы на общую сумму около 1,9 млн рублей.

С целью предотвращения ввоза на территорию Российской Федерации недоброкачественной и опасной



**В текущем году результативность Управления по выявлению административных правонарушений во всех подконтрольных и поднадзорных сферах продолжает расти. За 9 месяцев выявлено 4129 нарушений, вынесено 1224 постановления об административном правонарушении, сумма наложенных штрафов составила около 8,5 млн рублей.**

продукции референтным центром Управления ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» проведены лабораторные исследования 11 969 проб импортной продукции животного происхождения. При мониторинговых исследованиях в 124 пробах выделены возбудители группы кишечной палочки, в 44 — сальмонеллы и листерии, еще в 432 пробах выделены другие микроорганизмы, опасные для здоровья человека, и лабораторно подтверждено превышение содержания кадмия, ртути, антибиотиков и дрожжей.

С целью контроля соблюдения Технического регламента на молоко и молочную продукцию с начала года проведены проверки 18 предприятий по производству и переработке молока. Выявлено 46 нарушений, выдано 9 предписаний об их устранении. В отношении нарушителей вынесено 15 постановлений о привлечении к административной ответственности в виде штрафов на общую сумму 129 тысяч рублей.

**В СФЕРЕ  
ФИТОСАНИТАРНОГО НАДЗОРА**

За 9 месяцев 2010 года специалистами в области карантина растений осуществлен контроль более 911 тысяч транспортных средств, 99,7 тысячи из которых поступили с подкаран-



тинными грузами и материалами. При этом на пунктах по карантину растений на государственной границе Российской Федерации досмотрено более 3 млн тонн импортных грузов и более 157 млн штук подкарантинных грузов и материалов, 88% из которых составили срезы цветов. 79% ввезенных грузов поступили в Санкт-Петербург и Ленинградскую область и были вторично досмотрены в местах получения и использования.

Кроме импортных поставок осуществлен контроль ввоза на территорию Санкт-Петербурга и Ленинградской области более 792 тыс. тонн подкарантинных грузов из других регионов страны и более 970 тонн подкарантинных грузов, отправленных

из Санкт-Петербурга и Ленинградской области в другие регионы страны.

Общий объем проконтролированных грузов при импорте, экспорте и внутрироссийских перевозках за 9 месяцев 2010 года составил более 4 млн тонн, более 205,5 млн штук и около 4 млн куб. метров. Выявлено 1678 случаев

нарушений и несоответствий требованиям законодательства в сфере карантина растений.

При проведении контрольно-надзорных мероприятий, досмотра и мониторинга подкарантинной продукции выявлено 16 видов жизнеспособных карантинных объектов в 384 случаях обнаружения. 43 партии подкарантинных грузов общим весом 52,6 тыс. тонн направлено на обеззараживание или переработку.

В связи с выявленными нарушениями законодательства в области карантина растений не допущено к ввозу на территорию страны или уничтожено 352 партии подкарантинных грузов весом 1,5 тыс. тонн, 177,4 тыс. штук и 2,3 тыс. куб. метров.

Управление контролирует соблюдение предприятиями Санкт-Петербурга и Ленинградской области Федерального закона «О карантине растений». В результате проверок в текущем году составлено 767 протоколов об административных правонарушениях. Общая сумма наложенных штрафов составила 4,9 млн рублей.

При осуществлении государственного надзора в области семеноводства сельскохозяйственных растений специалистами Управления проведено 88 мероприятий по контролю производства, хранения и реализации семян. Проверено 4,6 тысячи партий семян, при этом установлено, что 57% партий хранились и реализовывались с нарушениями законодательства «О семеноводстве». К административной ответственности привлечены 53 хозяйствующих субъекта, сумма наложенных штрафов составила 182,5 тыс. рублей.

Специалистами Управления в области агрохимии и защиты растений проведено 95 проверок деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство, транспортировку, хранение и оптово-розничную реализацию пестицидов и агрохимикатов. Выявлено 42 нарушения Закона «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами». 39 хозяйствующих субъектов привлечены к административной ответственности, общая сумма наложенных штрафов составила 321 тыс. рублей.

Пресс-служба  
Управления Россельхознадзора  
по СПб и ЛО



## ИТОГИ КОНКУРСА

Победой Санкт-Петербургского завода ЗАО «ВКЗ ДАГВИНО» завершился второй этап конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» в номинации коньяки категории КВ (коньяки выдержанные). Победителем конкурса стал коньяк КВ «Лезгинка». Замечательно, что данная широко известная не только в России торговая марка принадлежит нашему петербургскому заводу — ЗАО «ВКЗ Дагвино», лидеру продаж на Северо-Западе РФ.



## КВ «Лезгинка» — чемпион потребительских симпатий

В советское время КВ «Лезгинка» выпускался предприятиями, входившими в государственное объединение «Дагвино». Создавая этот коньяк с ярким тонким вкусом, виноделы подобрали для него название, в полной мере отражающее характер настоящего дагестанского коньяка: лезгинка — один из самых выразительных танцев кавказских народов.

Эксперты отмечают, что коньяк «Лезгинка» не спутаешь ни с каким другим — этот напиток чарует и завораживает. КВ «Лезгинка» готовится из отборных коньячных спиртов среднего возраста, не менее 6 лет, и отличается полным, мягким, гармоничным вкусом с легкими ванильно-шоколадными тонами.

Победа в конкурсе «Сделано в Петербурге» коньяка «Лезгинка» вполне заслуженна и закономерна. Дело в том, что качество этого крепкого напитка соответствует самому высокому уровню выдержанных коньяков, что отмечено огромным количеством наград, завоеванных «Лезгинкой» на самых известных международных дегустационных конкурсах и специализированных выставках.

Можно с уверенностью сказать, что этот бренд является флагманом российского виноделия. Традиции качества КВ «Лезгинка», его эксклюзивная рецептура находятся под неусыпным контролем высококлассных специалистов, виноделов ЗАО «ВКЗ Дагвино».



Создание коньяка с 1936 года

Чтобы потребитель получал истинное удовольствие и наслаждение от этого коньяка, для его приготовления специалисты ЗАО «ВКЗ Дагвино» тщательно отбирают коньячные спирты, а их выдержка производится на заводе по классической технологии. Благодаря высочайшему профессионализму виноделов ЗАО «ВКЗ Дагвино» и их чрезвычайной требовательности к качеству «Лезгинка» и сегодня остается, пожалуй, одним из лучших российских коньяков в категории КВ.

Независимые эксперты отмечают, что на ЗАО «ВКЗ Дагвино», которое ведет свою историю с 1936 года, созданы самые современные условия для производства высококачественных коньяков. Все процессы производства: выдержка, приготовление и розлив — тщательно контролируются лабораторией завода, оснащенной новейшим оборудованием.

Уникальность «ВКЗ Дагвино» — еще и в том, что это одно из немногих предприятий по производству коньяков, расположенных в северной части Европы, где выдержка и послекупажный отдых коньяков осуществляется традиционным образом: в бочках, изготовленных из кавказского дуба, которые хранятся в специально подготовленных помещениях, что придает им необыкновенный вкус и аромат. Эти потребительские свойства, присущие только коньякам петербургского завода «Дагвино», широко известны как в России, так и за рубежом.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ ЧЕЛОВЕКА

РЕКЛАМА. Товар сертифицирован. Лицензия Б 095179 Рег. №19 от 02.06.2006

## Отличные питательные грунты для дачи



### для БАЛКОНА



### для ДОМА



Производитель  
ЗАО «МНПП «Фарт»



Подробнее на сайте  
[WWW.PHART.RU](http://WWW.PHART.RU)

## КОЛБАСНЫЙ РЯД



## ВНЕ КОНКУРЕНЦИИ

«Моя интуиция меня еще ни разу не подводила, — с гордостью говорит постоянная читательница газеты «Петербургское качество» Ирина МИШАНКОВА. — Ознакомившись со списком претендентов на звание самого качественного продукта питания, я сразу могу сказать, кто возьмет пальму первенства. Когда в списке участников этого года я увидела продукцию компании «Парнас-М» — сардельки «Елисеевские», даже пари с подругами заключила. Это — беспримысленный вариант. Теперь они мне каждая по кило этих сарделек должны!»

Ирина Мишанкова оказалась абсолютно права. Сардельки «Елисеевские» от компании «Парнас-М», по мнению экспертов конкурса, оказались вне конкуренции.

И этому есть вполне понятное объяснение. Авторская рецептура предприятия, разработанная с учетом вкусовых предпочтений мясоедов, отличается идеальным соотношением белков и углеводов. В составе — только натуральные ингредиенты высочайшего качества, поэтому сардельки компании «Парнас-М» — это не только вкусно, но и полезно! Да и само название сарделек у жителей Северной столицы вызывает ностальгию и только приятные исторические ассоциации. Не удивительно, что «Елисеевские» пользуются стабильным спросом у петербуржцев.

## СИМВОЛ СЫТНОЙ ЖИЗНИ

Долгое время известный гастроном на Невском проспекте,

Результатов конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» ждали почти год не только его участники — промышленные предприятия, но и потребители. И вот итоги объявлены. В числе лауреатов — сардельки «ЕЛИСЕЕВСКИЕ» от ОАО «ПАРНАС-М».

## Дело Елисеевых живет и побеждает



открытый торговыми промышленниками братьями Елисеевыми в 1903 году, был символом сытной жизни Санкт-Петербурга, а потом и Ленинграда. В начале XX века здесь велась торговля колониальными товарами — специями, кофе, чаем, шоколадом высшего качества. И даже после революции 1917 года профиль торгового предприятия сохранился, а ассортимент значительно расширился. Неизменным осталось

одно: в Елисеевском по-прежнему можно было купить продукты питания премиум-класса.

Несмотря на смену названия торгового дома братьев Елисеевых (то «Центральный», то «Гастроном №1») петербуржцы продолжали называть магазин Елисеевским. Он стал символом качества и надежности.

В наши дни большой популярностью в магазине пользовалась продукция компании «Парнас-М». Верхнюю строчку продаж за-

нимал как раз таки зонтичный бренд «Елисеевские» — сосиски и сардельки.

Кстати, напомним нашим уважаемым читателям, что в прошлом году в списке победителей конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» значились «Елисеевские» сосиски прославленного мясокомбината. В этом году эстафету успеха подхватили сардельки.

## «МЫ ЦЕНИМ СВОИХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»

При оценке продукции-номинанта строгое жюри конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» учитывало бесчисленное количество параметров. И это не только дегустация, но и тщательное лабораторное исследование изделия, включая физико-химические, микробиологические, органолептические показатели. Специалисты проводили гистологический анализ продукции, то есть определяли, соответствуют ли ингредиенты в составе изделия нормативной документации. К сарделькам «Елисеевским» производства ОАО «Парнас-М» у экспертов замечаний не возникло.

Если вы думаете, что для получения звания победителя конкурса



по качеству достаточно сдать контрольный образец сарделек на тестовые испытания, то ошибаетесь. Оценивается не только конечный продукт, а работа компании в целом. В первую очередь члены экспертной комиссии конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» обращали внимание на организацию технологического процесса и службы контроля качества. Эксперты фиксировали, насколько четко отлажено сотрудничество между подразделениями, каково санитарное состояние предприятия. Отдельной строкой стояла проверка нормативной документации. И только после этого комиссия принимала решение: допускать ли продукцию к заключительному этапу конкурса — дегустации или нет.

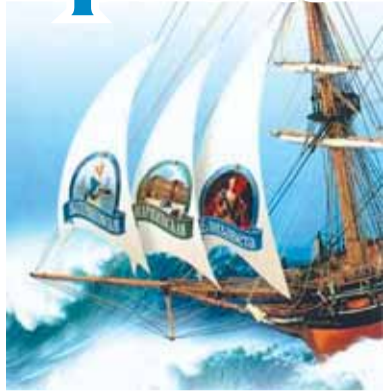
Компания «Парнас-М» с честью выдержала все испытания и заслужила победу в конкурсе. «Иначе и быть не могло, — говорит начальник ветеринарной службы предприятия Анатолий МАКАВЧИК. — Мы ценим своих потребителей и делаем все возможное, чтобы их доверие к нашей продукции только росло».

Подготовила Дарья ДЕДОВА



НЕ ДАЙ СЕБЕ ЗАСОХНУТЬ!

# Кристалльная чистота и польза для здоровья



## НАДЕЖНЫЙ ОРИЕНТИР

Ассортимент продуктов питания в магазинах множится день ото дня. И каким бы консервативным ни был потребитель, ему любопытно попробовать новинку. К сожалению, такая дегустация не всегда заканчивается удачно – в ряде случаев у покупателя наступает разочарование.

Получается, что деньги потрачены впустую. И петербуржец начинает сам себя ограничивать в выборе, зачастую отказывая себе в покупке новой продукции даже полюбившейся компании: «А вдруг подведет?»

Именно поэтому в 2006 году в Северной столице стартовала специальная программа, инициированная правительством Санкт-Петербурга, – система конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». Одна из главных задач проведения конкурсов – широкое и достоверное информирование потребителей и общественности о высококачественных и безопасных отечественных товарах и их производителях. Получив такую информацию, потребителю намного проще ориентироваться на продовольственном

Одним из победителей конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге–2010» стал напиток безалкогольный «Вода столовая «МАРИИНСКАЯ» компании ЗАО «ПЕТРОСПИРТ».



рынке. Ведь звание лауреата конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» – это гарантия качества и надежности.

## ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

В этом году в числе победителей в Смольном был назван напиток безалкогольный «Вода столовая «Мариинская» от компании «Петроспирт». Читатели «ПК» наверняка помнят, что пальма первенства этого престижного конкурса в прошлом году досталась тоже продукции ЗАО «Петроспирт» – минеральной лечебно-столовой воде «Екатерингофской». Скорее всего, в 2011 году компания номинирует на конкурс третий свой бренд – питьевую артезианскую воду «Елизавета». Как рассказал начальник отдела сбыта питьевой и минеральной воды ЗАО «Петроспирт» Евгений ЦВЕТКОВ, политика предприятия сегодня направлена на пропаганду здорового образа жизни.

## «МАРИИНСКАЯ» ЛУЧШЕ ВСЕХ СПРАВИЛАСЬ С ЖАЖДОЙ

И эта работа идет вполне успешно. Тысячи петербуржцев отдают предпочтение именно продукции «Петроспирта». Особенно это было

заметно нынешним аномально жарким летом. Собственная служба доставки еле успевала доставлять воду в торговые точки. А если вы провозжали кого-нибудь на вокзале или сами отправлялись в путешествие, то, наверняка, обратили внимание, что практически в каждом окне поезда стояла бутылочка с водой производства ЗАО «Петроспирт».

Лечебно-столовые минеральные воды были предпочтительнее не только из-за своих оздоравливающих свойств. Чуть солоноватый вкус той же «Мариинской» намного лучше справлялся с жаждой, нежели обычная питьевая вода.

Уникальный природный комплекс микро- и макроэлементов препятствует вымыванию солей из организма, а потому позволяет организму оставаться бодрым и полным сил, невзирая на жару и духоту. По заключению экспертов, минеральная насыщенность «Мариинской» полностью соответствует физиологическим потребностям организма человека. Ее рекомендуют для лечения и профилактики различных заболеваний желудочно-



кишечного тракта, обмена веществ и дыхательной системы.

На носу холода, поэтому не лишним будет запастись «Мариинской» для поддержания иммунитета. Доказано: ежедневное потребление столовой воды «Мариинская» значительно повышает защитные силы организма.

## ЧЕМ ГЛУБЖЕ, ТЕМ ЧИЩЕ

Еще один аргумент в пользу минеральных вод, выпускаемых ЗАО «Петроспирт»: уникальная глубина скважины. Как правило, добыча воды ве-

дется на глубине в среднем 150–170 метров. Компания «Петроспирт» сегодня также разрабатывает артезианскую скважину № 10 303, которая достигает гдовского горизонта, а это ни много ни мало 210 метров! Такая глубина скважины полностью исключает возможность загрязнения воды поверхностными стоками.

Так что, какую бы минеральную воду от «Петроспирта» вы ни выбрали, вам гарантируются высокое качество, кристалльная чистота и несомненная польза для здоровья!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



# НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ – ЕСТЬ!



Лучшее для бутерброда!

- ТРАДИЦИОННЫЙ ВКУС
- НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ
- БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
- БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ
- ВКУСНО И НЕДОРОГО!

- ИЗ НАСТОЯЩЕЙ ДИКОЙ РЫБЫ, ДОБЫТОЙ В ОКЕАНЕ
- БЕЗ ГОРМОНОВ РОСТА
- БЕЗ АНТИБИОТИКОВ
- БЕЗ ХОЛЕСТЕРИНА
- БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ



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!



## СЛОВО – ПРОИЗВОДИТЕЛЮ



Колбасу в России можно назвать символом эпохи, если вспомнить времена дефицита, да и сегодня значение этого продукта в рационе россиян достаточно велико. Значительно расширился ассортимент колбасной продукции, появились новые технологии производства и оригинальные виды. Об истории любимого продукта и особенностях его изготовления мы поговорим с инженером по стандартизации и контролю качества готовой продукции ЗАО «МЯСОКОМБИНАТ «Санкт-Петербург» Натальей ПАВЛОВОЙ.

## НЕ ДУМАЙ О ДОБАВКАХ СВЫСОКА

— Сегодня распространены различные мифы о производстве колбасы. Хотелось бы узнать об этом, что называется, из первых рук...

— Изготовление сосисок и колбас имеет свою историю — почти две тысячи лет. Разумеется, в те давние времена еще не было того многообразия форм и видов, которое мы наблюдаем сегодня.

Главный ингредиент каждого колбасного изделия — это, конечно, мясо: говядина, свинина, шпик. Для улучшения вкусовых качеств и консистенции, увеличения сроков хранения в состав колбасных изделий мы добавляем комплексные смеси специй и пищевых добавок, которые придают изысканный пикантный вкус, а в сырокопченые колбасы и деликатесы — мед и коньяк.

— На этикетках можно увидеть обозначения с индексом Е. Что это за добавки и зачем они нужны?

— Сразу оговорюсь, что все добавки с индексом Е, вынесенные изготовителем на этикетку, разрешены к применению в нашей стране. Например, часто используется Е250

— нитрит натрия или, как его еще называют, фиксатор окраски.

Серия консервантов Е200 — Е299 предназначена для увеличения срока хранения продукта (соль, к примеру, тоже является консервантом). Эти консерванты не дают размножаться бактериям и убивают их. В организме человека множество таких бактерий, поэтому мы практически не ощущаем действия консерванта.

Е450 — Е451 — это пищевые фосфаты, они помогают сохранить плотную консистенцию продукта после термообработки и копчения, а также улучшают цвет и вкусо-ароматический букет.

Е407, или каррагинан — загуститель, который помогает создать монолитную систему колбасного изделия.

— Каким образом осуществляется контроль за использованием пищевых добавок в вашем производстве?

— Их дозировка строго регламентирована. На территории России использование пищевых добавок контролируется территориальными органами Роспотребнадзора, нормативными актами, в т. ч. санитарными правилами.

Беседавала Светлана СМЕРНОВА

## ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



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

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

## ЕДА ДЛЯ НАСТОЯЩИХ МУЖЧИН



Продукция ООО «РАВИОЛИ» пользуется неизменной популярностью у петербуржцев. Домохозяйки ценят продукцию компании за высокое качество и разнообразие вкусов. Специалисты отмечают высокую технологичность предприятия и строгий производственный контроль качества выпускаемой продукции, основанный на международной программе сертификации ISO 22000–2007. А журналисты с удовольствием приезжают на «Равиоли» в гости, зная, что здесь их всегда ждут интересные новости.

## «РАВИОЛИ»: НАТУРАЛЬНО, ОРИГИНАЛЬНО И ОЧЕНЬ ВКУСНО!

Ежегодно компания представляет свою продукцию на суд экспертов по качеству в системе конкурсов «Сделано в Санкт-Петербурге». По условиям конкурса предприятия могут представлять только один свой продукт. Компания «Равиоли» неоднократно становилась победителем данного конкурса, и ранее награду получала продукция: пампушки с творогом «Равиолло» и пельмени классические «Снежная страна».

В этом году в борьбу за качество вступили представители овощного меню компании — котлеты свекольные «Равиолло». Они с честью выдержали испытания и заслуженно получили высокую оценку экспертов. Об этом

журналистам стало известно 11 ноября на торжественной церемонии награждения участников конкурса в Смольном.

## ОВОЩНОЕ МЕНЮ ОТ «РАВИОЛИ»

Компания начала производство овощной серии котлет из свеклы, моркови, брокколи и белокочанной капусты в канун Великого поста 2010 г. Рецептура котлет была разработана в полном соответствии с церковными канонами — в них нет ни грамма животного жира. В составе только качественные овощи, прошедшие тесты на отсутствие генетически модифицированных организмов (ГМО), отборные специи и, безусловно, тепло человеческой души, которое сотрудники предприятия вкладывают в свой продукт.

Овощное меню от «Равиоли» пришлось по вкусу не только тем, кто постится. Свекольные, морковные и капустные котлеты полюбили поклонники вегетарианской кухни и, конечно же, приверженцам здорового образа жизни. Недаром на первом этапе в системе конкурсов «Сделано в Санкт-Петербурге» свекольные котлеты «Равиолло» были представлены в номинации «Здоровые продукты — здоровые нации».

## САМЫЙ ПОЛЕЗНЫЙ ГАРНИР — СВЕКОЛЬНЫЙ

Технологи компании «Равиоли» рассказали, что по содержанию железа и цинка свекла не имеет равных среди овощей. В ней есть

кобальт, необходимый для синтеза витамина В12. Свекла лидирует и по содержанию йода, в котором так нуждается щитовидная железа. Но самое главное — полезные свойства свеклы не теряются при термической обработке, поэтому для употребления в пищу одинаково полезна как сырая, вареная, жареная, так и пареная свекла.

Кроме всего прочего, свекла содержит бетаин. Это биологически активное вещество улучшает усвоение белка, так что небольшой кусочек мяса, поданный со свекольным гарниром, можно приравнять по питательности к большому бифштеку. Но и сами по себе свекольные котлеты «Равиолло» отлично утоляют голод и насыщают наш организм полезными веществами и витаминами!

## ВСЕ ДЕЛО В... ФОРМЕ

Еще одна отличная новость от компании «Равиоли»! С октября петербуржцы могут по достоинству оценить новинку компании — пельмени «Снежная страна. Сибирские» и «Из отборной говядины». Их отличает классическая круглая форма, которую по традиции придавали пельменям наши мамы и бабушки. Теперь солнечные кружочки пельменей «Снежная страна» будут сходиться и с автоматического конвейера.

Почему уделяется такое пристальное внимание форме? Во-первых, круглая лепка позволяет положить в пельмешек больше фарша, прямо, как дома. Во-вторых, при варке исключается попадание внутрь пельменя воды, и фарш доходит до готовности в собственном соку.



Кроме того, при приготовлении фарша используется охлажденное мясо, а это залог того, что пельмени получаются более сочными и ароматными.

## ПЕЛЬМЕНИ — ЕДА ДЛЯ НАСТОЯЩИХ МУЖЧИН

Пельмени «Снежная страна» из отборной говядины всем придется по вкусу, но особенно они должны понравиться мужчинам. В них нет ничего лишнего. В составе — только отборная говядина и специи премиум-класса. Пельмени сытны, обладают ярко выраженным вкусом и ароматом.

## ОСОБАЯ НЕЖНОСТЬ «СИБИРСКИХ» ПЕЛЬМЕНЕЙ

Пельмешки «Снежная страна. Сибирские» — более утонченные по вкусу, нежные по консистенции, а пряный аромат изыскан. Секрет — в начинке. Помимо отборной говядины в ней присутствует нежирная свинина — всего 20%, но благодаря этому достигается особая мягкость готового фарша. «Сибирские» пельмешки просто тают во рту, как и мы, женщины, в крепких объятиях своих сытых мужчин.

Новостями о компании «Равиоли» поделилась Дарья ДЕДОВА





ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СУТЬ В НАЧИНКЕ

На исследования образцы были отправлены в одну из самых авторитетных испытательных лабораторий – ФГУ «Тест–С.–Петербург». Здесь они оценивались по таким показателям, как «массовая доля белка», «массовая доля жира в фарше», «массовая доля фарша», состав фарша, внешний вид, запах и вкус.

По признанию специалистов, результаты экспертизы их приятно порадовали. Если в ходе лабораторных проверок прошлых лет выявлялись нарушения по микробиологии и органолептике (вкус, запах, внешний вид), то на этот раз все образцы замороженных полуфабрикатов достойно прошли эти испытания.

Но проверку по истинно пельменным показателям выдержали не все. Оказалось, что продукция разных производителей существенно отличается как по массовой доле фарша, так и по содержанию в нем жира и белка. Так, рекордсменом по содержанию начинки стали пельмени «Сибирские премиум» от ООО «Сибирский деликатес» – 56,5% фарша. Кроме того, почти наполовину из фарша состояли пельмени ООО «Радиоли» и ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт». Меньше всего начинки – чуть более 28% – выявлено в пельменях «Вкуснецкие» ООО «Петрохолод – пищевые технологии».

МЯСО ЗАМЕНИЛИ ЖИРОМ

Меньше всего белка в начинке оказалось в образцах пельменей «Колпинские» от ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт» и «Монастырские традиции» от ООО «МПТК «Традиции» – 8,9%. В пельменях «Сибирские премиум» компании «Сибирский деликатес» количество белка тоже оказалось низким – всего 10,2%. В то же время, например, в пельменях «Радиоли» от компании «Радиоли» содержание белка в начинке составляло 18%.

Почему такая разница? С этим вопросом корреспондент «ПК» обратилась к изготовителям. Оказывается, низкий белок говорит в первую очередь об использовании дешевого мяса. Также причиной могут быть добавленные в фарш соя или сухари.

# Пельмени: стоит ли переплачивать за бренд?

## ПОЛОВИНА ОБРАЗЦОВ ИМЕЮТ МАЛО БЕЛКА И МНОГО ЖИРА

**В питерских магазинах разных форматов сегодня можно найти пельмени не менее двадцати производителей. Все они имеют красочную упаковку и разную стоимость, порой отличающуюся друг от друга чуть ли не в два раза. Является ли высокая цена пельменей гарантией их высокого качества, соблюдают ли изготовители замороженных полуфабрикатов собственные технические условия? На эти вопросы решила найти ответы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», закупив в розничной торговой сети в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» 8 образцов пельменей.**

У некоторых образцов низкий белок компенсирован более высокой массовой долей жира. Самой жирной оказалась начинка пельменей «Вкуснецкие» – 30,3% жира и «Монастырские Традиции» – 23,1%. А самыми постными оказались пельмени «Сам Самыч» от ООО «Талосто-Продукт» – всего 10,3% жира в фарше.

КАТЕГОРИИ ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Эксперты отмечают: многие производители специально заменяют мясо в фарше пельменей шпиком. Также в пельменях сегодня можно обнаружить сою, крахмал и различные эмульгаторы. По словам представителей предприятий, это делается в целях удешевления продукции. Закон им это не запрещает. Однако потребитель в любом случае должен знать, какую продукцию он покупает и за что платит деньги.

С 1 января 2009 года вступил в силу ГОСТ Р 52675-2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия», по которому на упаковках пельменей теперь должна стоять маркировка А, Б, В, Г и Д. Чем ближе буква к концу алфавита, тем меньше мяса содержится в фарше продукции. Так, например, в пельменях категории А мяса должно

быть 80%, Б – от 60 до 80%, В и Г – от 20 до 60%, Д – менее 20%. Кроме того, на этикетке должно быть указано, к какому виду относится эта продукция – к мясной (не менее 60% мяса), к мясорастительной (не менее 35%) или к растительной (не более 30% мяса).

В нашей экспертизе категория Г оказалась самой популярной. Исключение составили только пельмени «Государь» и «Цезарь» – изготовители их отнесли их к категории В. Как видим, самые высокие категории А и Б сегодня у пельменных дел мастеров не в почте – закупочная комиссия их просто не встретила на рынке. Скорее всего, причина этого кроется в низкой покупательской способности населения и в нежелании изготовителей рисковать, развивая производство в более дорогом сегменте.

В этой связи вызывает удивление соотношение цена/качество пельменей «Цезарь» от ООО «Морозко». При цене 252 руб. за 1 кг массовая доля фарша на весьма среднем уровне – 42,7%, жира многовато – 28,9%, а белка маловато – 14,7%. За такие деньги потребитель вправе рассчитывать на более питательный продукт, не правда ли?

Светлана СМЕРНОВА

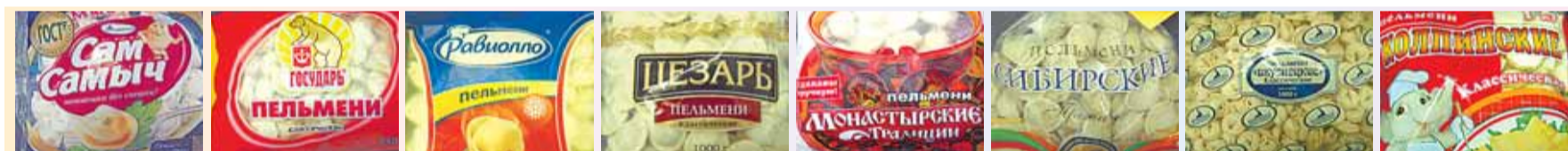


**Пельмени – один из любимых российских продуктов. Хотя правильнее было бы называть их «пельнянь», что в переводе с пермяцкого и удмуртского означает «хлебное ухо». Это название блюдо получило за свою оригинальную форму.**

**СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест–С.–Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.**

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукта	Пельмени «Сам Самыч» с телятиной	Пельмени классические «Государь»	Пельмени «Радиолло» классические	Пельмени классические «Цезарь»	Пельмени «Монастырские Традиции»	Пельмени «Сибирские премиум»	Пельмени «Вкуснецкие» классические	Пельмени «Колпинские» классические	
Производитель	ООО «Талосто-Продукт», СПб	ЗАО ПК «Корона», г. Боровичи	ООО «Радиоли», СПб	ООО «Морозко», СПб	ООО «МПТК «Традиции», СПб	ООО «Сибирский деликатес»	ООО «Петрохолод – пищевые технологии», СПб	ООО Пищевой комбинат «Русский продукт», СПб	
Место закупки	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Агроторг», ул. Марш. Говорова, 16	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	
Цена	68-90	114-90	86-00	252-00	65-90	213-30	134-40	99-90	
Масса, г	450	750	450	1 кг	450	900	1 кг	1 кг	
Дата изготовления	11.09.2010	17.09.2010	14.09.2010	15.09.2010	14.09.2010	16.09.2010	29.09.2010	21.09.2010	
Нормативный документ (НД)	TU 9214-006-44361383-98	TU 9214-006-45259283-04	TU 9214-001-44326056-98	TU 9214-004-47955901-98	TU 9214-002-61064273-2009	TU 9214-001-54160131-04	TU 9214-014-52159856-2010	TU 9214-001-77690618-2010	
Внешний вид	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	
Вкус и запах	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш в меру сочный, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Масс. доля белка (%) - по НД - фактич.	не нормируется 17,2±0,9	не <11,0 18,4±0,9	не нормируется 18,3±0,9	не нормируется 14,7±0,9	не <10,0 8,9±0,9	не нормируется 10,2±0,9	не <13,0 16,4±0,9	– 8,9±0,9	
Масс. доля жира в фарше (%) - по НД - фактич.	не >18,0 10,3±0,7	не >22,0 20,7±0,7	не >26,0 13,5±0,7	не >35,0 28,9±0,7	не >30,0 23,1±0,7	не >18,5 20,9±0,7	не >15,0 30,3±0,7	не >26,0 12,7±0,7	
Масс. доля фарша (%) - по НД - фактически	не <30,0 41,9±4,2	не <33,0 42,4±4,2	не <33,0 48,2±4,8	не <35,0 42,7±4,2	не <40,0 40,4±4,2	не <50,0 56,5±5,6	не <30,0 28,8±2,9	не <40,0 48,3±4,8	
Гистология (состав) по НД	Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, телятина, растительный белок, сердце свиное, лук репчатый, соль, сухари панировочные, пищевые растительные волокна, молочно-белковая смесь, пряности, масло растительное, влагоудерживающий агент (E451, E450, E452), усилитель вкуса и аромата (E621)	Состав: мука в/с, говядина, растительный белок, лук, соль, специи	Состав: говядина, мука пшеничная, мука из твердой пшеницы, растительный белок, лук репчатый, специи, соль, влагоудерживающий агент E450 и E451, глутамат натрия, аскорбиновая кислота	Состав: мука пшеничная в/с, говядина, яйцо куриное, лук репчатый, соль, поваренная пищевая, перец черный	Состав: мука пшеничная в/с, говядина, свиная, лук репчатый, соль, масло растительное, перец черный молотый	Состав: говядина, свинина, лук репчатый, молоко питьевое, соль поваренная, перец черный, чеснок. Тесто: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль, масло растительное	Состав: свинина, мука пшеничная хлебопекарная в/с, белок растительный немодифицированный, говядина, лук репчатый, свежий, соль, специи. Пищевые добавки: усилитель вкуса - глутамат.	Состав: мука пшеничная в/с, говядина, сердце говяжье, свинина, лук репчатый, молочный белок, сухари пшеничные, соль, вкусоароматические смеси на основе натуральных специй, яичный порошок, улучшители для теста, перец черный, пшеничная клейковина, ароматизатор «говядина», влагоудерживающий агент (E450), усилитель вкуса (E621), масло растительное	
Гистология фактически	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	Состав фарша соответствует составу, заявленному на этикетке	
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует по масс. доле жира	Не соответствует	ТУ не предоставл. Мало белка	

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





# Вкусный день

**VIII САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ «ВКУСНОГРАД» В ОЧЕРЕДНОЙ РАЗ ОБЪЕДИНИЛ ЖИТЕЛЕЙ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА**

## САМЫЕ ЛУЧШИЕ ЦЕНЫ В ГОРОДЕ

День 4 ноября, когда страна торжественно отмечала День народного единства – знаменательную в российской истории дату, – стал для жителей Красносельского района праздничным вдвойне: в Южно-Приморском парке прошел второй за осенний сезон (и восьмой со дня своего основания) Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД».

Ни срывающийся временами дождик, ни осенняя прохлада не смогли помешать проведению уже полюбившегося горожанам праздника, и в Южно-Приморском парке в Красносельском районе вновь собрались сотни посетителей.

Традиционно гости фестиваля могли приобрести продовольственные товары ведущих производителей Санкт-Петербурга, Ленинградской области, а также Великого Новгорода. 15 компаний-производителей представили горожанам свои продукты по доступным ценам, без каких-либо торговых наценок. Каждый участник праздника мог попробовать все, что душе угодно, и только после этого приобрести понравившееся. Цены на продукты отличались от «полочных», то есть магазинных, примерно на 10–30%.

Пожалуй, можно не сомневаться в том, что без покупок не ушел ни один из гостей «ВКУСНОГРАДА». Словно из рога изобилия на задорных и смекалистых участников конкурсов сыпались призы – это ставшая уже традицией отличительная черта фестиваля.

Организаторами фестиваля «ВКУСНОГРАД» являются Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» и газета «Петербургское качество».

В очередной раз фестиваль прошел при поддержке администрации Красносельского района, депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга Евгении СЕМЕНОВОЙ, Комиссии по вопросам агропромышленного комплекса Санкт-Петербургского регионального отделения партии «Единая Россия», ассоциации «Чистый город», ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга», парка аттракционов «Планета Лета».

## ВОСПЕТЫЙ В СТИХАХ

Какие только таланты не обнаруживали жители Красносельского района! И горбушами и камбалами умеют они плавать, и географию с историей хорошо знают, а уж какие стихи пишут!

Приятно отметить, что не обошлось и без домашних заготовок – в руки судейской коллегии попадали целые поэмы. А это значит, что к празднику готовились не только предприятия и организаторы концертной программы, но и сами гости.

По трудам и награды! Победителем конкурса стихотворений о «ВКУСНОГРАДЕ» стала многодетная семья **Афанасьевых**, которой и двух страниц оказалось мало, чтобы изложить свои впечатления о фестивале в рифмах.

Впрочем, и малые стихотворные формы были ничуть не хуже:

*«Куда попасть бы каждый рад?  
Конечно же, на «ВКУСНОГРАД»!  
«ВКУСНОГРАД» – страна большая,  
«ВКУСНОГРАД» – страна смешная,  
Сытно там и хорошо,  
Побывать бы там еще!  
Ведь если хочешь подкрепиться,  
Во «ВКУСНОГРАДЕ» надо очутиться»,*

– написала **Ира Карасева**.

Веселую атмосферу и щедрый размах фестиваля отметила и другая петербурженка, кстати, тоже **Афанасьева**, но уже **Виктория**:

*«ВКУСНОГРАД» – чудесный праздник!  
Приходи сюда скорей,*



Из «ВКУСНОГРАДА» подарки уносят целыми корзинами! Щедрость от компании «Рапиоли».



А компания «Линфас» выставляла напоказ Мюсли вкусные, полезные, Чтоб стали мускулы железные!



**4 НОЯБРЯ – ДЕНЬ НАРОДНОГО ЕДИНСТВА**



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!





# календаря



Готовить макароны с тушенкой Лужского консервного завода должен уметь каждый настоящий мужчина!



Продукция Фабрики Домашних Солений — залог хороших настроений!



Рецепт экономной хозяйки: «Принести со «ВКУСНОГРАДА» селедочку от «Асто», отварить картошечки — и обед готов»

Здесь ведь щедро угощают  
И тебя и всех друзей.  
Всех порадуют подарки.  
Веселитесь от души,  
От восторга стало жарко —  
Согревайся и пляши!»

Да уж, было где разгуляться на праздничной площадке! Было чему подивиться: тут вам и кухня полевая, и лучники в старинной военной амуниции, катания на собачьих упряжках и современные аттракционы. Скучно не было никому.

По словам **Всеволода Вишневецкого**, председателя Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», фестиваль «ВКУСНОГРАД» — это прекрасная возможность для

горожан не только отдохнуть, повеселиться, получить заряд бодрости и хорошего настроения, сделать продовольственные запасы впрок по вполне приемлемым ценам, но и напрямую пообщаться с изготовителями, высказать им свои пожелания, задать вопросы о ценах и качестве продуктов питания.

Как заявил **Алексей Гурьев**, председатель Комиссии по вопросам агропромышленного комплекса Санкт-Петербургского регионального отделения партии «Единая Россия», в будущем году Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» будет объединять и радовать горожан и в других районах Северной столицы.

Подготовила **Наталья Владыко**

## Участники VIII Санкт-Петербургского фестиваля продуктов питания «ВКУСНОГРАД»:

- ООО «Равиоли»
- ЗАО «Балтийский Берег»
- ЗАО «Лактис»
- ООО «Фабрика домашних солений»
- ООО «Асто»
- ОАО «1-я Петербургская Макаaronная Фабрика»
- ЗАО «Кондитерское объединение «Любимый Край»
- ЗАО «Линфас»
- ПО «Лужский консервный завод»
- ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург»
- ЗАО «Кондитерская фабрика «Лакомка»
- ГУП «Комбинат питания «Смолянинский»
- ООО «Кондитерская фабрика «Фин Тур»
- ООО «Русь»
- ООО «Кипучая жизнь»



На праздник — всей семьей!



Красную ленточку разрезают **Всеволод Вишневецкий**, главный редактор «ПК» (слева), **Михаил Гурьев**, руководитель ассоциации «Чистый город» (в центре) и **Андрей Пашкин**, заместитель главы Красносельского района (справа).



Эх, вкусна каша!



На холод есть у нас управа — мы пьем чаек из самовара.



Только натуральные продукты

СНЕЖОК®

Продукция сертифицирована

ООО ТД "Лактика",  
Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 12Б,  
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**

**КОНДИТЕРСКИЙ ОТДЕЛ** Что бы ни писали словари о происхождении кулинарного термина «чизкейк», а у нас возникла своя трактовка. Стоило попробовать новинку **ВЫБОРГСКОЙ ФАБРИКИ-КУХНИ «Чизкейк Выборгский лимонный»** — и сразу стало понятно: это печенье для наслаждения. Даже «чиз» говорить не надо — довольная улыбка невольно появляется на лице сладкоежки, знающего толк в сдобе. В рецептуре нового печенья используется натуральный молотый лимон — и вкусно, и полезно!

## Попробуйте наше печенье и улыбнитесь!

А вы любите шоколад, и лимон — не ваш фаворит? Тогда считайте, что «Чизкейк Выборгский Шоколадный» — это подарок лично вам.

Сдобные печенья ООО «Выборгская Фабрика-Кухня» пользуются большим спросом уже много лет. Когда-то предприятие с таким же названием было хорошо известно жителям Выборгского района знатными пирогами, тортами, кулинарной продукцией. Было доверие, были постоянные клиенты, поэтому новые владельцы

решили не менять вывески. Так и остались старое название и старая добрая традиция — выпускать качественную кондитерскую продукцию, спрос на которую стабилен годами.

Самый популярный продукт в ассортименте предприятия — овсяное печенье. В классическом исполнении вы найдете его под названием «Овсяное Выборгское». Попробовать можно и овсяное печенье с шоколадной крошкой, с орехом и семечками.

По популярности от овсяного печенья не отстает «Шанхайское». Согласитесь, у него есть все основания занять место рядом на пьедестале. Если овсяное любят, что называется, по старой памяти, то «Шанхайскому» отдадут предпочтение за новизну многоликих вкусов: «Клюква» с родной северной кислинкой, «Черника» — с запахом летнего леса, а «Абрикос» таит в себе нотки южной экзотики.

Кроме фасованного печенья в ассортименте предприятия есть и весовое — «Домашнее постное», приготовленное на растительном масле и «Крошка.ru» — мелкое, незатейливое, будто созданное для пополнения сил после долгих прогулок по просторам интернета.

Найти печенье **Выборгской Фабрики-Кухни** можно в большинстве торговых сетей: «Семья», «Пятерочка», «Дикси», «Полушка», «Квартал», «О'Кей», «Норма» и «Лукошко». Приятного чаепития!

Наталья ВЛАДЫКО



### К ВАШЕМУ СТОЛУ

## Какое же застолье без солений?



Огурцы малосольные от ООО «ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ» стали одним из лауреатов конкурса «Сделано в Петербурге» 2010 г. Из огромного изобилия продуктов питания, представленных на главной городской конкурс по качеству, продукция этой компании была высоко отмечена экспертами.

То, что у **Фабрики домашних солений** такое говорящее название, совсем не случайно. По словам заместителя генерального директора фирмы **Натальи Алимовой**, все соленья, квашения и салаты изготавливаются под домашним, бабушкиным рецептам. Так, например, особый пикантный вкус и аромат малосольным огурчикам придает укроп, лист смородины, чеснок и веточка сельдерея... «Это вкус моего детства. Как только на грядке появлялись первые огурчики, то малосольные и хрустящие всегда появлялись на нашем столе. С вареной картошечкой ничего не было вкуснее», — рассказывает **Наталья Алимова**.

### ПОКУПАТЕЛЬ ВСЕГДА ПРАВ

А всего на **Фабрике домашних солений** сегодня выпускается больше семидесяти самых различных наименований солений и квашений. Среди них капуста квашеная с сахаром, капуста квашеная с клюквой, с брусникой, со свеклой, с тмином, капуста по-корейски...

Также в производственных цехах компании, расположенных в Ломоносовском районе, изготавливается много солений и квашений из огурцов, моркови и томатов. И несмотря на то что сегодня на прилавках наших магазинов царит изобилие самых различных овощных закусок и



конкуренция среди производителей этой продукции жесткая, у фабрики есть свой круг постоянных покупателей, которые предпочитают покупать только их соленья. И на это есть свои причины.

Дело в том, что у каждого вида продукции под маркой **Фабрика домашних солений** свой особенный и неповторимый вкус. Как рассказала **Наталья Алимова**, рецепты для своих солений и квашений компания ни у кого не заимствует и нигде специально не ищет, потому что все то, о чем сегодня можно почитать в

кулинарных книгах или почерпнуть из женских изданий, **Фабрику домашних солений**, как правило, не устраивает.

Пробовали когда-то повторить. Невкусно — и все тут! То получается слишком пресно, то слишком остро. Поэтому и решили самостоятельно составлять рецептуру своих солений. **Наталья Алимова** в компании и главный дегустатор новой продукции, и главный технолог. И еще ни разу интуиция ее не подвела. Все, что выпускает сегодня предприятие, пользуется у покупателей спросом.



### БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ И КОНСЕРВАНТОВ

А еще продукция фабрики отличается тем, что здесь не используют никаких красителей и консервантов, только соль, сахар и специи. Не экономят здесь и на пряностях. «На Западе есть такое понятие — экологически чистый продукт. У нас пока нет «зеленых» магазинов, однако появился умный и толковый покупатель, который все равно находит наш товар», — рассказывает **Наталья Алимова**.

Может быть, поэтому тот, кому довелось хоть раз попробовать продукцию **Фабрики домашних солений**, уже спрашивает в магазинах только ее. При этом у компании с потребителями установились доверительные отношения. Довольно часто на фабрику звонят покупатели. Кто-то благодарит, кто-то просит поделиться рецептом. Но бывает, что поступают и жалобы. «Меня особенно радуют эти звонки, ведь это означает, что петербуржцы следят за нашей работой и им небезразлично то, что они покупают. Мы своевременно стараемся отреагировать. Ведь наша главная задача — удовлетворять по-

купательский спрос», — говорит **Наталья Алимова**.

### ПОПРОБУЙТЕ КАБАЧКИ ПО-КОРЕЙСКИ!

В этом году, несмотря на неурожай, в компании постарались приложить все усилия, чтобы заложить на хранение достаточное количество овощей. Решили: овощей должно быть запасено на зиму столько, чтобы хватило до следующего урожая. Сделано это было для того, чтобы до лета будущего года, несмотря на экономический кризис и природные катаклизмы, не допустить резкого роста цен на свою продукцию.

В ближайшее время специалисты **Фабрики домашних солений** намерены порадовать петербуржцев своей новинкой. Скоро в фабричной линейке корейских салатов помимо моркови, капусты и баклажанов по-корейски появятся еще и **кабачки маринованные по-корейски**. Те, кто пробовал это блюдо, утверждают, что еще никогда ничего вкуснее не ели.

Соленья пробовала  
**Светлана СМЕРНОВА**



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КРАСНАЯ  
НЕ ВСЕГДА ПРЕКРАСНАЯ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» закупила в торговой сети города образцы рыбной нарезки в вакуумной упаковке. Для проведения испытаний они были направлены в ведущую в России специализированную лабораторию ОАО «Гипрорыбфлот». Эксперты оценивали как вкусовые качества продукта, так и его безопасность для здоровья потребителей. Пять образцов, предоставленных на экспертизу, были признаны соответствующими требованиям нормативных документов. Чуть меньше половины — четыре образца — по разным причинам были забракованы.

Так, образец форели малосоленной в вакуумной упаковке от компании ООО «Питерское» (Санкт-Петербург) был признан небезопасным по микробиологическим показателям: в пробе были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП). Кроме того, образец имел повышенную обсемененность, а содержание соли в 1,5 раза превышало норму.

По версии экспертов, вредоносные микробы могли расплодиться

# Дешевая рыба может дорого обойтись вашему здоровью



## ...ПРЕДУПРЕЖДАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

**И какой же русский не любит рыбу, особенно деликатесную, уже заботливо порезанную тонкими ломтиками и упакованную в вакуумную упаковку! Считается, что именно такая закуска может украсить любой стол. Выглядит она аппетитно, а вакуумная упаковка кажется броней, которая надежно защищает рыбу от тлетворного влияния воздуха и микробов... Однако, как оказалось, даже такая рыба может омрачить любой праздник, если при ее изготовлении использовалось несвежее сырье, а при хранении в магазине не соблюдался температурный режим.**

из-за того, что на предприятии была нарушена технология производства и к продукции прикасались грязными руками. Отметим, что образец форели малосоленной подкачал и по консистенции. Вместо того чтобы быть упругими и нежными, ломтики форели оказались дряблыми.

На упаковке форели малосоленной, произведенной на ОАО «Рыбокомбинат» (Санкт-Петербург), вообще отсутствовала информация о количестве жира и белка в продукте, что является грубым нарушением ст. 10 Закона «О защите прав потреби-

телей». Кроме того, в этом образце массовая доля поваренной соли оказалась повышенной: вместо 3,9% она составила 4,5%.

Образец семги слабосоленной, произведенный ООО «Гранд» (Санкт-Петербург), во время дегустации заслужил у специалистов испытательной лаборатории положительные отзывы. Однако попался на контрольном взвешивании: 139 г вместо положенных 150 г. Учитывая высокую стоимость продукта, на таких недочетах коммерсанты неплохо зарабатывают.

Однако больше прочих специалистов ОАО «Гипрорыбфлот» насторожил образец горбуши от ООО «Олива Факел» (Московская обл.), приобретенный в магазине «Метро». При подозрительно низкой цене 58 руб. 14 коп. за 150-граммовую упаковку образец имел повышенную обсемененность (не соответствовал по микробиологическим показателям), неприятный вкус и затхлый запах, а цвет мяса рыбы оказался не свойственным данному продукту. При этом содержание соли в образце было превышено почти на 1%.

О ЧЕМ МОЛЧИТ ЭТИКЕТКА

Комментируя результаты экспертизы, заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светлана Красикова рассказала, что в этом году результаты экспертизы рыбной нарезки порадовали: по сравнению с предыдущими годами заметно сократился удельный вес нестандартных проб. Однако по-прежнему есть претензии к информации на упаковке. Так, информация на этикетке о содержании жира и белка расходится с фактическими данными порой в несколько раз. По словам специалиста, жирность рыбы, например, зависит от сезона вылова. Поэтому производителю, чтобы не заказывать на каждую новую партию продукции новые этикетки, стоит указывать на ней минимально допустимый показатель по жирности и белку. И тогда у проверяющих к ним не будет уже никаких претензий.

Светлана СМЕРНОВА

**Редакция благодарит за проведенные исследования и помощь в подготовке материала ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова.**

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
РЫБНОЙ  
НАРЕЗКИ



Наименование продукта	Семга филе-ломтики слабосоленная, упаковано под вакуумом	Семга норвежская малосоленная филе-ломтики, упаковано под вакуумом	Масляная рыба тихоокеанская филе-ломтики холодного копчения, упаковано под вакуумом	Форель подкопченнная филе-ломтики, упаковано под вакуумом	Семга слабосоленная ломтики, упаковано под вакуумом	Семга нарезка слабосоленная, упаковано под вакуумом	Форель малосоленная ломтики, упаковано под вакуумом	Форель м/с филе-ломтики, упаковано под вакуумом	Горбуша ломтики слабосоленная, упаковано под вакуумом
Производитель	ЗАО «Балтийский берег», СПб, Бумажная ул., 17	ООО «АСТО», СПб, Стрельна, Нижняя дорога, 2	ООО «Камея-Альфа», СПб, Курляндская ул., 46	ЗАО «Русское море», Моск. обл., г. Ногинск, ст. Захарово	ОАО «РОК-1» В-21, СПб, Угловая гавань, Элеваторная пл., 16, к.7	ООО «Гранд», СПб, наб. реки Екатерингофки, 29/31	ОАО «Рыбокомбинат», СПб, Нейшлотский пер., 23/25	ООО «Питерское» И43, СПб, Предпортовая ул., 6	ООО «Олива Факел», МО, Мытищинский р-н, д. Грибки
Место закупки	ООО «Лента», Шереметевская ул., 11 «А»	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31	ООО «Метро», Пулковское ш., 23, «А»	ООО «Метро», Пулковское ш., 23, «А»	ООО «Метро», Пулковское ш., 23, «А»	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31	ул. Марш. Казакова, 1	ООО «Метро», Пулковское ш., 23, «А»
Цена, руб.	144-87	204-00	200-74	153-94	108-98	142-90	252-40	192-00	58-14
Нормативный докум.	ТУ 9262-005-54288658-2002	ТУ 9268-001-52161988-2007	ТУ 9263-129-00472093-2002	ТУ 9263-078-00472093	ТУ 9262-010-00550736-98	ТУ 9262-062-00472093-2002	ТУ 9262-086-00472124-02	ТУ 9262-008-47933377-2006	ТУ 9262-022-40155161-03
Масса, г, норма/результат	200/198	200 / 200	300/300	120 / 120	150 / 149	150 / 139	250/247	200 / 198	150 / 154
Декларированный состав продукта	рыба (семга), соль, консервант Е 211, Е 202	рыба, соль	рыба, соль, консервант Е 211	форель, соль, консервант Е 211, Е 202	филе семги норвежской охлажденной, соль	семга, соль, консервант Е 211, Е 202	не указан	рыба, соль, консервант бензоат натрия	рыба, соль
Дата изготовления	11.09.10	05.09.10	03.09.10	19.08.10	07.09.10	11.08.10	14.09.10	30.08.10	11.09.10
Срок хранения	При t -2°C до +4°C – не более 60 сут. с даты изготовления	При t от 0 до +4 С – 30 суток При t от -2 до -8 С – 45 суток При t -18°C – 4 месяца с даты изготовления	При t от минус 8°C до 0°C – 60 сут. При t от +1°C до +6°C – 30 суток с даты изготовления	При t от -2 до -8°C – 30 суток с даты изготовления	При t от +2 до +6°C – 30 суток с даты изготовления	При t от 0 до -8°C – не более 2 мес. При t от 0 до +6°C – не более 1 мес. с даты изготовления	При t от -4 до -8°C – 30 суток При t от 0 до +5°C – 20 суток с даты изготовления	При t от -4 до -8°C – 30 суток При t от 0 до +5°C – 20 суток с даты изготовления	При t от -3 до +4 С – не более 30 суток
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма / Результат	1,0×10 <sup>5</sup> / 7,8×10 <sup>4</sup>	1,0×10 <sup>5</sup> / 7,8×10 <sup>4</sup>	3,0×10 <sup>4</sup> / 3,0×10 <sup>4</sup>	5,0×10 <sup>4</sup> / 2,2×10 <sup>3</sup>	1,0×10 <sup>5</sup> / 1,3×10 <sup>5</sup>	1,0×10 <sup>5</sup> / 1,1×10 <sup>4</sup>	1,0×10 <sup>5</sup> / 1,1×10 <sup>5</sup>	1,0×10 <sup>5</sup> / 1,9×10 <sup>5</sup>	1,0×10 <sup>5</sup> / 7,0×10 <sup>5</sup>
Бактерии группы кишечной палочки Норма / Результат	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено
S. Aureus Норма / Результат	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 1,0г / не обнаружено	Не допускается в 1,0г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено
Сульфитредуцирующие клостридии, 0,01 г, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 25,0 г, L. monocytogenes, 25,0 г в исследованных образцах не обнаружены (норма: не допускаются)									
Внешний вид	соответствует НД, поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	соответствует НД, поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	соответствует НД, поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	соответствует НД, поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, бледно-розовой окраски	соответствует НД, поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	соответствует НД, поверхность ломтиков чистая, светлый цвет мяса	поверхность ломтиков чистая, неравномерной окраски
Разделка	ломтики	ломтики	ломтики	соответствует НД	соответствует НД	ломтики толстые	ломтики	ломтики	ломтики
Консистенция	сочная	упругая, сочная	уплотненная, сочная	мягковатая, сочная	плотная, сочная	плотная	уплотненная, сочная	дряблая	плотная
Цвет мяса рыбы	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	не свойственный данному продукту
Вкус и запах	приятный, свойственный данному продукту	приятный, свойственный данному продукту	соответствует НД приятный, свойственный данному продукту с запахом копчения	соответствует НД приятный, свойственный данному продукту с запахом копченности	соответствует НД приятный, свойственный данному продукту	приятный, свойственный данному продукту	приятный, свойственный данному продукту	приятный, свойственный данному продукту	неприятный, затхлый
Наличие посторонних примесей	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Массовая доля белка, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	15% / 18,3%	20% / 18,0%	18,8% / 16,4%	20% / 22%	13,0% / 19,0%	23,0% / 21,1%	не указан / 20,0%	21,8% / 20,0%	22% / 21,3%
Массовая доля жира, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	18% / 15,2%	18% / 8,7%	4,2% / 5,7%	19% / 13,1%	23,0% / 6,8 %	10 % / 8,6%	не указан / 8,6%	9,8 % / 4,4%	7% / 3,8%
Массовая доля поваренной соли, % норма/результат	до 5,5 / 5,0	до 3,9 / 3,6	4-8/7,3	3,5-5,5 / 4,5	3 -5 / 4,1	3,5 - 5,5 / 4,8	3,9 / 4,5	до 3,9 / 6,4	до 5,5 / 6,4
Соответствие НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД

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



## КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК



Невские берега

кондитерский комбинат  
основан в 1935 году

# Шедевры золотой коллекции «Невских берегов»



**Праздники... Дни рождения, юбилеи, свадьбы, Новый год, Рождество, корпоративные мероприятия. В нашей жизни так много поводов для радости! А чтобы праздник оправдал все ожидания, важно создать особое настроение. Сделать это достаточно просто, если украсить его коллекционным тортом от компании «НЕВСКИЕ БЕРЕГА».**

Уже в самом названии «коллекционные торты» кроется их суть. Эти кондитерские изделия с полным правом можно назвать золотой коллекцией «Невских берегов», а их производство сродни созданию коллекционных ювелирных изделий. Такие торты разработаны профессиональными дизайнерами, изготавливаются исключительно по заказу, а создаются в элитном цехе комбината высококлассными мастерами. В настоящее время на предприятии «Невские берега» изготавливаются более 30 видов коллекционных тортов.

## СОЗДАНЫ, ЧТОБЫ УДИВЛЯТЬ

Как рассказала менеджер по рекламе и PR «Невских берегов» Ольга Якимова, коллекционные торты заказывают специально к важной дате, они всегда вызывают восхищение гостей



Торт «Бабочка»



Торт «Дракоша»

своим внешним видом и удивляют изысканным вкусом. Их отличают проверенные временем рецептуры и особое, торжественное оформление. Недавно на комбинате расширили линейку коллекционных тортов, — к ним добавилась детская серия. Торты для малышей — это не просто еда, а целое событие, кульминация торжества. Детские торты, изготовленные по мотивам любимых сказок или воссоздающие волшебную страну мечты, созданы лучшими специалистами предприятия. И они сказочно вкусны. Среди новинок детской серии — коллекционные торты «Бабочка», «Мишка» и забавный «Дракоша».

## ПОЛЕТЫ МЕЧТЫ

Особый разговор — о тортах, изготавливаемых по индивидуальным заявкам. Их заказывают по самым торжественным случаям, память о которых

хочется оставить на всю жизнь. А так как обычно праздничное застолье заканчивается сладким десертом, то этот заключительный аккорд должен быть особенно ярким, запоминающимся и, конечно, очень вкусным.

«Невские берега» предоставляют своим клиентам уникальную возможность воплотить в торт любую задумку, выступить в роли кондитера и самостоятельно составить композицию будущего торта. А чтобы подстегнуть фантазию, можно заглянуть в специальную «подсказку» — и выбирать составные части будущего кулинарного шедевра. Так, например, по желанию клиента коржи могут быть белыми или шоколадными, ореховыми или медовыми. Пропиткой для них служат сироп, коньяк или варенье

— все на ваше усмотрение. В качестве начинки на выбор предлагаются сливки, сметанный крем, фрукты...

Что же касается формы будущего торта, то и она может быть самой разнообразной. При желании, например, можно даже заказать свой портрет на поверхности торта или просто прийти с карандашным наброском торта своей мечты. Так, один молодой человек принес в отдел заказов тетрадный лист, на котором были нарисованы остров, пальмы и два человека. Так родился торт, который, по словам заказчика, произвел на его девушку неизгладимое впечатление. За следующим заказным тортом они пришли в «Невские берега» уже вместе.

В последнее время, кстати, петербуржцы подходят к выбору заказных тортов с юмором. Недавно, например, на комбинате был изготовлен необычный свадебный торт. Заказчик пожелал, чтобы на нем вместо фигурок жениха и невесты в свадебных нарядах были изображены заяц и зайчиха. Главным украшением трехъярусного кондитерского чуда стали не традиционные розы, а... морковки, а торт оказался одним из самых запоминающихся моментов свадебного торжества.

Мастера кондитерского комбината «Невские берега», как добрые волшебники, готовы сегодня воплотить в жизнь любое желание покупателя, создавая уникальные торты ручной работы. Только вместо волшебной палочки у них передовые технологии, превосходное умение и безупречный вкус.

Светлана СМЕРНОВА



Торт «Мишутка»

## НАУКА — ПРОИЗВОДСТВУ



## Работаем для всей страны

14 ИЮЛЯ 2010 ГОДА КОМБИНАТ ХИМИКО-ПИЩЕВОЙ АРОМАТИКИ ОТПРАЗДНОВАЛ 75-ЛЕТИЕ СО ДНЯ ОСНОВАНИЯ

## НИГДЕ КРОМЕ, КАК В ПИЩЕПРОМЕ

В 1935 году производственное кооперативное предприятие «Политка-торжанин» было передано в наркомат пищепрома Обществом политических заключенных, ссыльных и каторжан и именно с этой даты получило название «Ленхимпищекombинат».

В 1940 году деятельность комбината включала производство экстрактов из дикорастущих ягод и садовых культур, натуральных пастеризованных соков, ароматических эссенций, органических растворителей, сложных эфиров, пищевых красок, парфюмерных красителей, ванилина, эмалированной аппаратуры (в 90-х годах производство эмалированного оборудования было прекращено, также закрыто производство ванилина).

С 1949 г. на базе ароматизаторов комбината начали производиться такие популярные до настоящего времени напитки, как «Лимонад», «Грушевый», «Дюшес», «Крем-сода».

## ЗАЛОГ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ — КАЧЕСТВО

Одним из основных этапов развития комбината стал ввод в эксплуатацию эфирного и эссеночного цехов с целью увеличения выпуска пищевых ароматизаторов (эссенций) и красителей для кондитерских, безалкогольных, винодельческих, парфюмерных производств.

В течение многих лет комбинат активно развивал сотрудничество с внешними заказчиками. Результатом этих усилий явилось заключение контрактов на поставку продукции не только с отечественными, но и с зарубежными партнерами.



Лаборатория применения ароматизаторов в кондитерской промышленности

Сегодня комбинат является сильным, амбициозным разработчиком, стабильным производителем и поставщиком ароматизаторов для пищевой промышленности и представляет собой многофункциональное объединение — от производственных служб и специализированных лабораторий до отделов продвижения ароматизаторов в различных отраслях пищевой промышленности: производства напитков, кондитерской, молочной, масложировой.

Конкурентными преимуществами предприятия являются возможность быстрого решения задач, связанных с подборкой вкусов различных ароматизаторов, сжатые сроки выполнения производственных заказов, гибкость при решении коммерческих вопросов.

Постоянное расширение ассортимента, увеличение объ-

емов продаж было бы невозможно без внедрения жесткой системы контроля качества на всех стадиях производства: от анализа входного сырья до конечной партии продукции. Система менеджмента качества предприятия сертифицирована на соответствие требованиям международного стандарта ISO 9001-2008 немецкой фирмой TUV NORD CERT GmbH & Co.KG.

## НА ОЧЕРЕДИ — ПОЛНАЯ МОДЕРНИЗАЦИЯ

Устойчивым спросом на рынке пользуются ароматизаторы для производства кондитерских изделий и напитков. Комбинат предлагает производителям целую гамму ароматов — более 120 наименований — для выпуска любых напитков: на сахаре и низкокалорийных, алкогольных и безалкогольных, прозрачных и замутненных, газированных и «тихих».

Для производства всех видов сахаристых и мучных кондитерских из-

делий и мороженого комбинат предлагает ванильные, фруктово-ягодные, молочные, сливочные, ореховые, шоколадные, кофейные, кондитерские, алкогонные ароматы.

В непростых современных экономических условиях высокое и стабильное качество ароматизаторов предприятия, их признанная конкурентоспособность по отношению к западным аналогам позволяют комбинату не только избежать резкого повышения цен на свою продукцию, но и планировать модернизацию производства с использованием самых современных технологий.

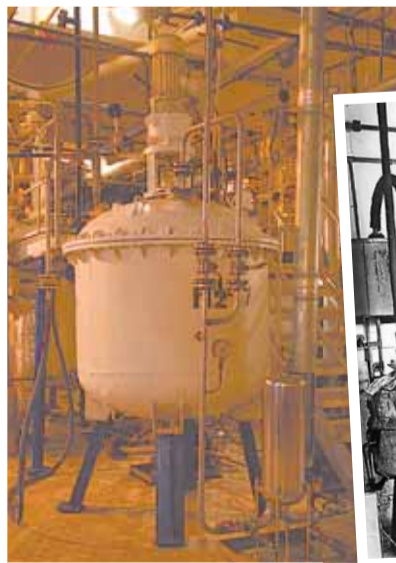
Ближайшими задачами предприятия являются:

- увеличение объемов производства ароматизаторов;
- диверсификация ассортиментного портфеля компании;
- расширение своего присутствия на рынке за счет внедрения новых стандартов соответствия продукции.

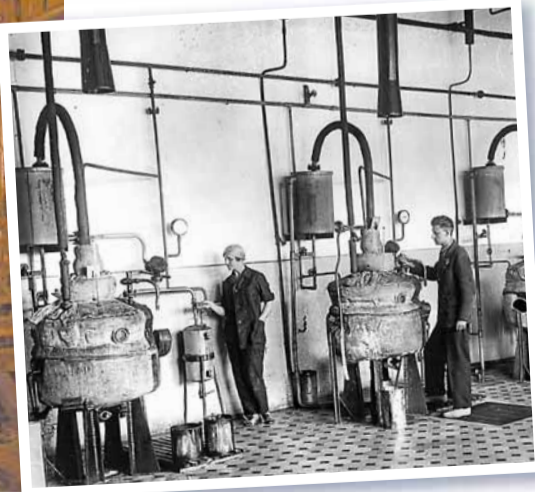
В 2007 г. комбинат вошел в состав холдинговой компании «Феникс Групп». Основатель компании — известный петербургский бизнесмен Яков Ершовский.

Комбинат, как научно-производственное объединение, осуществляющее полный цикл производства ароматизаторов от разработки до промышленного выпуска, успешно работает на рынке и оперирует собственными оборотными средствами, имеет разветвленную сеть дилеров и торговых представителей в крупнейших городах России, странах СНГ и Прибалтики. Предприятием постоянно разрабатываются типовые и эксклюзивные рецептуры пищевых продуктов с ароматизаторами и рекомендации по их эффективному применению. Работа ведется в тесном сотрудничестве с Институтом питания РАМН и отраслевыми институтами.

Елизавета БЛАНДИНОВА



Аппарат с мешалкой



Довоенное производство ароматизаторов

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

По словам ректора СПИУПТ **Ольги Пономаревой**, печенье проверяли на вкус, цвет и запах, обращая внимание на форму, состояние поверхности и вид в изломе кондитерских изделий, а с помощью физико-химических анализов устанавливалась массовая доля влаги, жира и сахара в продукте. Также экспертами оценивалась полнота указанной на этикетке информации для потребителя.

### ЛИШНИЙ ЖИР НЕ ПОМЕШАЕТ

К сожалению, результаты экспертизы показали, что из 10 образцов печенья, предъявленных на экспертизу, только у пяти производителей качество соответствовало требованиям нормативной и технической документации. Еще два образца не соответствовали техническим условиям по массовой доле жира. Так, явно заниженной оказалась массовая доля жира в образцах печенья «Дивная Му-му» (ООО «Дива») и в печенье овсяном «Петродие» на сорбите (ООО «Петродие»).

По словам руководителя испытательной лаборатории **Ольги Подплетенной**, потребители указанной продукции явно были введены в заблуждение относительно пищевой ценности и качества этого продукта. Не секрет, что наличие жира в рецептуре печенья играет большую роль: он придает ему рассыпчатость, хрусткость, хороший цвет и вкус. Недовложение жира изменяет вкусовые качества печенья, его срок годности.

Специалисты независимой испытательной лаборатории также высказали замечания и по маркировке продукции. Так, производитель печенья «Шанхайское» вместо пищевой ценности продукта указал на этикетке его химический состав. А производитель «Дивной Му-му» почему-то указал ТУ, которое распространяется на производство бараночных изделий.

**Пессимисты считают калории. Оптимисты предпочитают наслаждаться жизнью, не отказывая себе в удовольствии съесть лишний кусочек чего-нибудь вкусного. И чаще всего рука сладкоежки тянется к печенью, выбор которого в наших магазинах велик — на любой вкус, цвет и кошелек. Чему же отдать предпочтение? Ответ на этот вопрос дала независимая экспертиза, проведенная ФГОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» (СПИУПТ) по заказу общественной организации потребителей «Общественный контроль».**

## Какое печенье не принесет нам огорченье?

Кроме того, еще три производителя, чьи образцы были закуплены для проведения экспертизы, даже не посчитали нужным предоставить свою нормативную документацию, по которой выпускают печенье.

### ЧТО СКРЫВАЮТ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

Как рассказала **Ольга Пономарева**, введение потребителей в заблуждение может свидетельствовать о том, что изготовители либо не уверены в качестве выпускаемого печенья, либо заведомо знают, что выпускают продукцию по рецептуре, не предусмотренной ТУ.

Так, например, фабрика печенья «Авангард» вошла в число тех компаний, которые не предоставили лаборатории свою нормативную документацию. В то же время результаты лабораторных исследований показали: качество печенья «Авангард» по физико-химическим показателям за последнее время ухудшилось. Если по результатам экспертизы, проведенной в прошлом году в той же самой лаборатории, в сахарном печенье «Авангард. Топленое молоко» массовая доля жира составляла  $18,0 \pm 0,8 \%$ , то в 2010 году в представленном на экспертизу образце она уже снизилась до  $14,5 \pm 0,8 \%$ .

### ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Когда материал уже готовился к печати, в адрес «Общественного контроля» пришло письмо от ООО «Торговый дом «Петродие», чей образец печенья содержал жира меньше, чем предусмотрено рецептурой.

Директор производства **М. А. Минаева** сообщила, что компания привела собственное расследование, никаких нарушений не обнаружила, а результаты исследований независимой лаборатории считает «заведомо ложными данными».

В подтверждение своей позиции ООО «Торговый дом «Петродие» приводит данные протокола другой аккредитованной лаборатории. Однако при этом не предоставляет копию акта отбора образцов. По словам Ольги Пономаревой, один только протокол еще не может служить основанием для того, чтобы признать недостоверными результаты предыдущих исследований. Ведь для подтверждения того, что продукция принадлежит именно к той партии, которая и вызвала замечания проверяющих, на предприятии должно быть либо организовано хранение контрольных образцов продукции на случай возникновения разногласий, либо факт отбора печенья в торговой сети должен быть подтвержден участием независимого лица. Судя

по представленным ООО «Торговый дом «Петродие» материалам, образец овсяного печенья был доставлен в лабораторию прямо со склада предприятия, а не из магазина. А это, как мы знаем, две большие разницы.

Сегодня производитель имеет все основания подтвердить стабильность качества выпускаемой продукции. Для этого ему надо соблюдать всего лишь несколько условий. Прежде всего он должен выполнять утвержденные программы производственного и технологического контроля. Кроме того, он должен представить документальное подтверждение стабильного качества за определенный период времени в виде протоколов испытаний печенья как в независимых лабораториях, так и в собственной.

Как отмечают специалисты, в настоящее время при декларировании соответствия производитель должен иметь достаточную доказательную базу, подтверждающую качество выпускаемой продукции на основании собственных исследований и исследований привлеченных независимых лабораторий.

Светлана Смирнова



**Благодарим за помощь в проведении экспертизы ФГОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» и лично его ректора, члена-корреспондента Международной академии холода, советника Российской академии естественных наук, доцента, кандидата технических наук Ольгу Ивановну Пономареву.**

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЧЕНЬЯ



Наименование продукта	Печенье «Дюймовочка»	Печенье сдобное «Лужское» со сгущенным молоком	Печенье овсяное «Солнечное» классическое	Печенье «Овсяное» классическое	Печенье «Шанхайское» с начинкой «абрикос»	Печенье «Юбилейное» молочное	Печенье сахарное «Авангард» «Топленое молоко»	Печенье «Киршалла»	Печенье сдобное «Дивная Му-му»	Печенье овсяное «Петродие» на сорбите
Производитель	ОАО «Хлебный завод «Арнаут»	ЛРООИ «Диво-хлеб»	ЗАО КО «Любимый край»	ЗАО «Охтинское»	ООО «Выборгская фабрика-кухня»	ОАО «Большевик»	ООО «ПФ «Авангард»	ООО «Петра+»	ООО «Дива»	ООО «ТД «Петродие»
Нормативный документ (НД)	ГОСТ 24901-89, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-001-46917100-01, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-005-50893606, ГОСТ 51074-2003	ТУ 9131-028-05275351-2009, ГОСТ 51074-2003	ТУ 9131-001-47965153-2003, ГОСТ 51074-2003	ТУ 9131-002-00340641-98, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-101-54198642-2008, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-006-15158712-2004, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-001-48981834-2004, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-003-58326290-2002, ГОСТ Р 51074-2003
Дата выработки	10.09.10	28.08.10	28.08.10	22.08.10	30.08.10	20.07.10	12.08.10	05.09.10	08.08.10	15.07.10
Масса нетто, г	350	300	400	500	280	130	360	300	300	340
Место закупки	ИП Фадеева Е. В., пр. Чернышевского, 16	«Агроторг», пр. Народного Ополчения, 115	«Агроторг», пр. Народного Ополчения, 115	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Полушка», пр. Народного Ополчения, 115	«Агроторг», пр. Народного Ополчения, 115	«Полушка», пр. Народного Ополчения, 115	«Перекресток», бульв. Новаторов, 11, к. 2	«Полушка», пр. Народного Ополчения, 115	«Полушка», пр. Народного Ополчения, 115
Розничная цена	57-00	43-90	25-30	69-99	41-30	17-00	28-40	77-80	34-10	50-20
Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе по НД	Свойственные данному наименованию изделия, со свойственной данному виду распычатостью, без вмятин и повреждений края. Поверхность: гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами, неподгорелая, без вздутий. Вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса. Вкус и запах: свойственные данному наименованию, без посторонних запаха и привкуса.									
Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют
Массовая доля влаги, % Норма/результат	7,0±1,5/6,2±0,5	не более 15,5/5,0±0,5	не более 8,5/7,2±0,5	не более 8,5/5,3±0,5	не более 10,0/8,2±0,5	-/4,2±0,5	-/6,9±0,5	-/4,3±0,5	не более 15,5/10,0±0,5	9,0±1,5/9,4±0,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % Норма/результат	20,8±2,0/22,6±1,0	не менее 12,0/25,5±1,0	30,05-33,55/35,7±1,0	39,7 с предельным отклонением минус 2,0/39,0±1,0	не менее 12,0/22,1±1,0	-/23,2±1,0	-/22,5±1,0	-/27,7±1,0	не менее 12,0/29,8±1,0	-
Масс. доля жира в пересчете на сухое вещество, % Норма/результат	19,6±1,0/19,4±0,8	не менее 2,3/25,8±0,8	11,39-14,39/13,4±0,8	15,2 с предельным отклонением минус 1,5/13,8±0,8	не менее 12,0/21,8±0,8	-/13,3±0,8	-/14,5±0,8	-/12,2±0,8	15,0-29,0/10,6±0,8	17,14 с предельным отклонением минус 1,5/10,2±0,8
Информация для потребителя по НД	Наименование продукта, наименование и адрес предприятия-изготовителя, масса нетто, товарный знак (при наличии), состав продукта (в т. ч. пищевые добавки с групповым названием, инд. Е), пищевая и энергетическая ценность, условия хранения, срок годности, дата выработки, обозначение нормативного документа, информация о подтверждении соответствия									
Информация для потребителя фактически	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	Вместо пищевой ценности указан «химический состав»	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	В информации неправильно указаны в ТУ первые четыре знака кода продукта по ОКП	Информация в полном объеме
Соответствие НД (общая оценка)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	Не соответствует	Не соответствует

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



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



## Разнообразие свое рыбное меню!

Чего только не придумают наши пищевики, чтобы удовлетворить вкусы самых взыскательных потребителей! Взять хотя бы рыбу. Мало того что она в обычном своем виде вкусна и полезна, так нет же: технологи известного петербургского рыбоперерабатывающего предприятия «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» каждый год разрабатывают новые рыбные блюда.

Казалось бы, что можно приготовить из лосося? Конечно же, рыбу соленную или холодного копчения. Это не только вкусный, но и полезный для здоровья продукт. Лосось не только обладает отличными вкусовыми качествами, легко готовится, но и содержит много жирных кислот омега-3, благотворно влияющих на сердечно-сосудистую систему. Но разве только копчением или засолкой может ограничиться фантазия талантливого технолога? Конечно, нет!

### «ПАШТЕТ ЛОСОСЕВЫЙ» — ПРЕКРАСНАЯ ЗАКУСКА К ЗАВТРАКУ!

Великолепное блюдо «ПАШТЕТ лосося» компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает в трех вариантах: с креветками, с икрой, с кусочками копченого лосося.

Паштет приготовлен из нежного соленого филе с добавлением креветки, красной икры или копченого лосося. Аналогов данному продукту в магазинах не найдете: те рыбные паштеты, которые можно найти на прилавках – консервы, а паштет, выпускаемый

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – пресервы! Это означает, что рыба не проходит термической обработки и в данном случае сохраняются все ее полезные вещества и минералы.

### «РЫБНАЯ КОЛБАСА — ВАШЕГО СТОЛА КРАСА!»

Да, да, технологи ЗАО «Балтийский Берег» первыми воплотили в жизнь давнюю мечту всех гурманов: изобрели рыбную колбасу.

«Колбаса рыбная» — уникальная новинка, созданная в результате сочетания новой идеи и богатого опыта специалистов компании. В состав продукта входит только натуральная рыба, икра и специи. Никакой соли! Оболочка продукта — съедобная.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» уверено в том, что «Колбаса рыбная» станет как великолепным украшением праздничного стола, найдя свое место на рыбной тарелке, так и прекрасной закуской к пиву. Тоненько нарезанные кусочки рыбной колбасы на тарелке, м-м-м! Колбаса рыбная — закуска видная!

Анна ШЕВЕЛОВА

ТАКОЕ  
РОДНОЕТОРГОВЫЙ 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

# ВАЖНО ЗНАТЬ! кому доверять!



[www.rubeg.com](http://www.rubeg.com)



- Птица из экологически чистых областей России
- Выращена на собственных комбикормах
- Обработана без применения хлора
- Широкий ассортимент: от тушек до разделки
- Поставляется в охлажденном виде

Вкусное и нежное мясо цыплят-бройлеров под маркой «Важная Птица» — в торговых сетях Санкт-Петербурга



Золотая медаль выставки «Золотая осень 2010»



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОЛОВИНА — НЕСТАНДАРТ

В магазинах нашего города были закуплены образцы творога, изготовленного не только в Санкт-Петербурге, но и в других регионах страны. Проверку качества творога по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провела испытательная лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «ТЕСТ—С.-Петербург».

По словам и. о. начальника сектора по определению физико-химических показателей ФГУ «ТЕСТ—С.-Петербург» **Екатерина Поликтова**, все представленные на экспертизу образцы проверялись на соответствие Федеральному закону № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ГОСТ Р 52096-2003, поскольку именно эти нормативные документы были указаны на упаковках продукции.

Результаты экспертизы повергли в шок даже специалистов: из десяти образцов, закупленных в розничной торговой сети города, половина не соответствовала требованиям нормативных документов. При этом три образца оказались откровенными фальсификатами — вместо натурального творога, в котором должно быть 100% молочного жира, состав продукта представлял собой смесь пальмового и кокосового масла.

ОСТОРОЖНО: ВАС ОБМАНЫВАЮТ!

В условиях ослабления государственного надзора и контроля за качеством пищевых продуктов и полной безнаказанности за обман потребителей отдельные изготовители пищевых продуктов, как заправские алхимики, пытаются насытить сегодня отечественный продовольственный рынок дешевыми продуктами-пустышками, внешне напоминающими традиционные продукты питания, но на са-

# Творог без молока — деньги на ветер

**50% образцов творога в розничной торговой сети не соответствуют требованиям Технического регламента и ГОСТ 52096-2003. В трех образцах из десяти вместо молочного жира обнаружено пальмовое и кокосовое масло.**

мом деле лишеными каких-либо полезных свойств.

Вот и некоторые «веселые молочники» пустились во все тяжкие и начали выпускать молочные продукты вовсе без молока, прикрываясь при этом ГОСТом и Техническим регламентом как фиговым листком и вводя тем самым в заблуждение потребителей.

Так, ни капли молочного жира не было обнаружено в образце 9-процентного творога «Ладон», произведенного ОАО «Бологовский МЗ» (г. Бологое Тверской области). Жировая фаза этого «творога» состояла из смеси жиров растительного происхождения, в том числе пальмового и кокосового масла. Кроме того, массовая доля белка оказалась явно заниженной: вместо 16% (согласно ГОСТу, заявленному на упаковке) она составляла всего лишь чуть более 9%. Зато массовая доля жира оказалась заввыше почти в два раза! Вкус у этого продукта оказался кисловатым и слегка шипучим.

Не оказалось молочного жира и в твороге классическом «Янино», произведенном ОАО «Лакто-Новгород» (г. Старая Русса Новгородской обл.). Жировая фаза продукта содержала смесь жиров немолочного происхождения, в том числе в нем было обнаружено пальмовое масло. Кроме того, этот творог не соответствовал требованиям ГОСТа и по содержанию белка: вместо положенных 12% в нем оказалось только 8,93%. Подкачали и органолептические показатели: эксперты обнаружили в образце посторонний, не характерный для молочного продукта привкус. Что не удивительно!

Отличился в искусстве фальсификации изготовитель из Санкт-Петербурга.

В образце 9-процентного классического творога, выпущенного ООО «Алев», вместо молочного жира эксперты также обнаружили смесь пальмового и кокосового масла. К тому же образец имел горьковатый привкус, а его цвет — желтые включения, что считается грубым органолептическим нарушением.

А вот творог 5% «Старая Ладога», произведенный ООО «Волховский плюс» (Ленинградская область), хоть и не оказался фальсификатом, зато был забракован сразу по трем показателям: массовая доля белка (она оказалась меньше нормы), массовая доля влаги (оказалась выше нормы) и массовая доля жира (вместо 5% — 3,56%).

Из-за горьковатого привкуса был признан не соответствующим ГОСТу образец творога 5% «Молоколамск» от ЗАО «Великолукский МК», а 9-процентному творогу, изготовленному литовской компанией «Кельмеппене», было сделано замечание по маркировке: производитель не указал на упаковке информацию о содержании в твороге молочнокислых микроорганизмов.

ЭКОНОМИЯ НА ЗДОРОВЬЕ

Комментируя результаты экспертизы, **Екатерина Поликтова** отметила, что многие производители в целях удешевления продукта используют в качестве сырья дешевые растительные жиры, что является грубым нарушением. Кстати, если взрослые могут употреблять в пищу пальмовое масло, то для детей оно недопустимо. «Совет покупателям: приобретайте продукцию только крупных и известных производителей. Как правило, они дорожат своей репутацией, осуществляют жесткий внутрен-

ний контроль. У небольших производителей финансовые возможности куда скромнее, поэтому они и предпочитают обманывать покупателей», — говорит **Екатерина Поликтова**.

А теперь совет потребителям от редакции «ПК»: вычислить подделку можно по подозрительно низкой цене. Обратите внимание, что продукция ОАО «Лакто-Новгород» и ООО «Алев» значительно дешевле своих более качественных конкурентов. При этом недоумение и возмущение вызывает цена фальсификата «Ладон» (ОАО «Бологовский МЗ»): двухсотграммовый брикет смеси «пальмы и кокоса» стоит больше упаковки натурального творога Пискаревского молзавода весом 250 г.

МЕРЫ ПРИНЯТЫ — НАКАЗАНЫ «СТРЕЛОЧНИКИ»

Когда редакция «ПК» готовила к печати результаты экспертизы, в редакцию пришли письма от компаний, чьи образцы творога вызвали замечания у экспертов. Так, руководство Великолукского молочного комбината отреагировало, что «по данному факту проведено совещание с работниками производства, усилен контроль в процессе производства и выпуска творога».

В петербургском ООО «Алев» общественников поблагодарили «за внимание к продукции и за своевременный сигнал», а также сообщили, что приняли меры к поставщикам сырья с целью недопущения подобных нарушений. «Усилен лабораторный контроль над поступающим сырьем и готовой продукцией», — пишет коммерческий директор **Михаил Цивин**.

Оперативно отреагировали на результаты экспертизы и в компании

«Волховский плюс». Так, после проведенной проверки на предприятии выяснили, что «отклонения в показателях произошли в результате неравномерного перемешивания творога перед фасовкой». Чтобы не допустить подобных нарушений, на заводе принято решение «увеличить время перемешивания творога перед фасовкой, также теперь контроль физико-химических показателей творога проводится на начале и в конце фасовки. Старшему мастеру за ослабление контроля процесса фасовки объявлен выговор», — сообщила главный технолог предприятия **И. В. Павлова**.

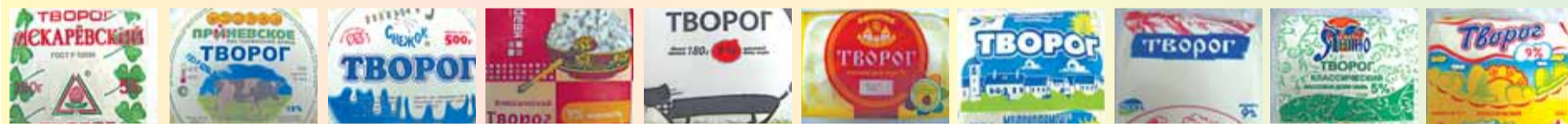
СЛОВО — ЗА РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ

Отвечать за допущенные нарушения закона предприятия будут и перед Роспотребнадзором, куда «Общественный контроль» передал все материалы «творожной» проверки. Только вряд ли наказание за обман потребителей будет серьезным, ведь штрафы сегодня смехотворны (на генерального директора — максимум 5 тыс. рублей). Тем не менее в самое ближайшее время «Общественный контроль» проведет повторную проверку качества творога. И если выяснится, что изготовители, уличенные в фальсификации, не образумились, «Общественный контроль» будет добиваться через суд прекращения их противоправных действий.

**Светлана СМЕРНОВА**  
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест—С.-Петербург» и лично его директора **Владимира Окрепилова**.

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
ТВОРОГА



Наименование продукции	Творог 5% «Пискаревский»	Творог 18%	Творог 9% «Снежок»	Творог 9% «Квартал»	Творог 9%	Творог 5% «Старая Ладога»	Творог 5% «Молоколамск»	Творог 9% «Ладон»	Творог классический 5% «Янино»	Творог классический 9%
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», СПб	ЗАО «Пленной завод «Привнеское», Лен. обл.	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Империал», СПб	АО «Кельмеппене», Литва	ООО «Волховский плюс», Лен. обл.	ЗАО «Великолукский МК», г. Великие Луки	ОАО «Бологовский МЗ», Тверская обл.	ОАО «Лакто-Новгород», г. Старая Русса	ООО «Алев», СПб
Дата изготовления	06.10.2010	06.10.2010	06.10.2010	04.10.2010	01.10.2010	05.10.2010	06.10.2010	06.10.2010	03.10.2010	06.10.2010
Масса нетто	250	400	500	200 г	180	400	200	200 г	200	200
Цена, руб.	40-60	83-00	124-90	28-50	33-90	74-90	37-99	39-90	26-20	27-90
Место закупки	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ИП Макарова, Краснопутиловская ул., 14	«Карусель», Ленинский пр., 100	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	«Карусель», Ленинский пр., 100	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14
Темп-ра хранения	+1,9 °С	+4 °С	+0,2 °С	+1,4 °С	+1,9 °С	+1,9 °С	+0,2 °С	+2 °С	+4,5 °С	+4,5 °С
НД	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ТУ 9222-034-00441187-05	ТУ 9222-003-98637309-2009	СПП 162403450-09-2008	ГОСТ Р 52096-2003	ТУ 9222-009-47191645-08	ГОСТ Р 52096-2003	ТУ 9222-009-47191645-08	ТУ 9222-009-47191645-08
Маркировка (№88-ФЗ, ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.4; ГОСТ Р 52096-2003 п. 5.8)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (отсутствует информация о содержании молочнокислых организмов)	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (в ссылке на ГОСТ Р 52096-2003 пропущена буква «Р»)	Соответствует	Соответствует
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка									
Вкус и запах по НД	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус сухого молока									
Цвет по НД	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе									
Вкус и запах фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Вкус и запах: кисломолочный, с наличием горьковатого привкуса	Вкус и запах: кисломолочный, вкус кисловатый, слегка шипучий	Соответствует	Соответствует
Цвет фактически	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый с легким кремовым оттенком, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный
Кислотность (гр. Т) Норма/результат	не более 230/162,4±3,6	не более 210/121,7±3,6	-/188,2±3,6	-/182,2±3,6	-/144,5±3,6	не более 230/184,1±3,6	-/184,1±3,6	не более 220/144,5±3,6	-/103,0±3,6	-/122,8±3,6
Массовая доля жира по НД, %	не менее 5,0	не менее 18,0	0,1-35,0	0,1-35,0	0,1-35,0	не менее 5,0	0,1-35,0	не менее 9,0	0,1-35,0	0,1-35,0
Массовая доля жира фактически, %	5,30±0,30	18,00±0,30	10,40±0,30	8,96±0,30	10,26±0,30	<b>3,56±0,30</b>	4,90±0,30	21,14±0,30	29,74±0,30	12,28±0,30
Масс. доля белка, %; Норма/результат	не менее 16,0/18,42±0,45	не менее 14,0/13,89±0,45	не менее 12,0/16,27±0,45	не менее 12,0/15,96±0,45	не менее 12,0/17,86±0,45	не менее 16,0/15,34±0,45	не менее 12,0/17,19±0,45	не менее 16,0/9,18±0,45	не менее 12,0/8,93±0,45	не менее 12,0/13,06±0,45
Масс. доля влаги, %; Норма/результат	не более 75,0/74,4±0,3	не более 65,0/65,0±0,30	-/68,9±0,3	-/73,3±0,3	-/67,6±0,3	не более 75,0/77,1±0,3	-/73,7±0,3	не более 73,0/64,2±0,3	-/58,5±0,3	-/68,1±0,3
Содержание сорбиновой кислоты, г/кг	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	0,030±0,01	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	<b>0,10±0,01</b>	не обнаружена	не обнаружена
Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза должна содержать только молочный жир)	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 смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмовое и кокосовое масла, молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмовое масло, молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмовое и кокосовое масла, молочный жир не обнаружен
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует по маркировке	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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



СЛОВО – ЧИТАТЕЛЯМ



Здравствуйте, уважаемая газета «Петербургское качество». Я внимательно слежу за информацией о качестве продуктов питания. Сама считаю себя образцовой хозяйкой. Мне не составляет никакого труда испечь воздушный бисквит или хрустящий «Наполеон». Хотя домохозяйки утку с яблоками — нет проблем, отбивные — кушайте на здоровье! Друзья мужа отправляют ко мне на консультацию своих жен: как мясо замариновать, как рыбное заливное приготовить и т. д.

## Сказ о пельменях

Но, вынуждена признать, мои самодельные пельмени не вызывают у родных столь бурного восторга. Нет-нет, они чудо как хороши и уплетаются всеми за обе щеки... до тех пор, пока едоки не отведают пельменей моей свекрови — Любви Ивановны. Что говорить, потомственная сибирячка, она не имеет равных в искусстве их приготовления. Под впечатлением сынишка даже стихи бабушке посвятил («дополнил» бессмертную поэму Александра Сергеевича Пушкина «Руслан и Людмила»):

*Не нужно мне твоих шатров,  
Ни скучных песен, ни пиров;  
Не буду есть, ни слушать пений —  
Умру среди твоих садов!  
Пока не дашь ты мне пельменей!*

### ПЕЛЬМЕННОЕ ТАИНСТВО — ДЕЛО СЕМЕЙНОЕ

Свекровь часто зазывала меня с сыном в гости, чтобы вместе на-

лепить «хлебных ушек», именно так с финно-угорских языков переводится слово «пельмени». Я всегда была сторонницей того, что на кухне может быть только одна хозяйка. Меня, если честно, раздражает, когда кто-то лезет под руку, и я пребываю в твердой уверенности, что лучше меня никто даже картошку не почистит, не говоря уж о более сложных операциях. Но вот приготовление пельменей — дело поистине общественное. Особенно мне приятно было видеть, с каким усердием Артемка раскатывал тесто и старательно зачищивал кончики каждого «ушка».

Любовь Ивановна всегда сопровождала пельменное таинство всевозможными рассказами о жизненном укладе сибиряков. Сынишка, открыв рот, слушал, как его предки ходили на медведя, прихватив с собой мешочек пельменей. Пришло время обеда — и нет ничего проще выплыть в кипящую воду замороженных «ушек».

Если охота прошла удачно, значит, будут пельмени с начинкой из медвежатины. Правильными пельменями в Сибири считались только те, в фарше которых сочетались три вида мяса. Как правило, это были лосятина, мясная птица и медведя. Свекровь ограничивалась говядиной и свиной, но если еще удавалось достать свежую баранину, пельмени получались — пальчики оближешь!

### ПЕЛЬМЕНЬ С ПЕРЦЕМ — К ЛЮБВИ, А С ЗЕЛЕНЬЮ — К РАДОСТИ

Любовь Ивановна всегда с ностальгией вспоминала, как лепились пельмени в ее большой семье. Вся женская половина и дети были задействованы в этом процессе. Чайная церемония, извините, отдыхает. Тут тебе и песни задушевные, и чаюшки развеселые и, конечно же, проказы.

Одна из них — лепка «счастливого» пельменя. Свекровь это

часто практиковала. В последний слепленный пельмень помещалась особенная начинка. Найти цельный пельмень, состоящий из одного теста — к счастью, пельмень с перцем — к любви, с зеленью — к радости, с сахаром — к удачному году, а с монеткой — к богатству и денежной удаче.

Из рассказов бабушки Артем теперь знает, что пельмени, положенные каждому гостю в отдельную тарелку, являются свидетельством того, что хозяин хочет поскорее спровести прибывших, и наоборот — пельмени, положенные в одно большое общее блюдо, говорят о дружелюбии и желании подольше задержать гостей.

### «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ» СЕКРЕТ ДОМАШНИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ

«Мам, давай к бабушке съездим, так ее пельмешков хочется, тем более она приглашала», — пристает ко мне уже отслуживший в армии Артем. Съездить-то съездим, но вот

на ее сибирские пельмешки рассчитывать вряд ли придется — не молодая уже, тяжело на кухне управляться, хотя раньше по пять кило пельменей минимум в морозильной камере держала.

Но вот приехали. Что вы думаете, еще на лестничной площадке в животе сладко заурчало от пряного аромата бабушкиных «сибиряков». Отобедали знатно. И пока Артем трещал по телефону, я принялась отчитывать Любовь Ивановну за хлопоты: «У вас же давление, а тут такую стряпню развели, откуда только силы!» Улыбаясь, свекровь по-манила меня к холодильнику, который под завязку был набит пачками пельменей торговой марки «Государь» новгородской фирмы «Корона».

...Теперь «хлебные ушки» и у нас на столе не переводятся. Нежные, сочные, с ярко выраженным вкусом и ароматом, пельмени «Государь» ничем не отличаются от бабушкиных сибирских. И я не спешу раскрывать «государственный» секрет, принимая благодарности от сытых домохозяек. Пусть думают, что это я на старости лет пельмени лепить научилась.

С уважением,  
ваша постоянная читательница  
Елизавета БЕЛАЯ

## Посиделкино



Особенный вкус для каждой галочки чая



www.lkray.ru



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!