

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

8 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ХВАТИТ КОЛБАСИТЬ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ!

9 СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

МЯСОКОМБИНАТ ПОДАЛ В АРБИТРАЖ... И ПРОИГРАЛ



13 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



НЕ ПОЙДЕТ НАМ РЫБА ВПРОК, ЕСЛИ В НЕЙ — СТАФИЛОКОКК

15 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА — НЕУЧТЕННЫЙ ИНГРЕДИЕНТ В КАЖДОМ ВТОРОМ САЛАТЕ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЯДОВИТ И ОСОБО ОПАСЕН



стр. 15

Авторынки наводнены стеклоомывающими жидкостями на основе ядовитого метилового спирта. Запрещенный Роспотребнадзором еще в 2007 году метанол найден в каждой из 10 закупленных канистр. Кто остановит химическую атаку на здоровье граждан?

В НОМЕРЕ:

ФЕЙЕРВЕРК РОСКОШНЫХ ПОДАРКОВ

3

В ЗИМУ ВАС СОГРЕЕТ «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО»

4

ИСКУССТВО КОНСЕРВИРОВАТЬ ВКУСНО

12

БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ

С Новым годом!

Для тех, кто любит рыбу!

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –
Всеслод Вишневецкий

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

Отдел рекламы:
Людмила Боярицева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

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

С. К. Безкоровой — 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 — генеральный директор «Аналит Продактс»;

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 «Гипрорыб-флот», профессор;

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

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

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

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — 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 15.12.2010
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-863/8

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

СЕТЕВАЯ ТОРГОВЛЯ



Для контроля качества пищевых продуктов компания использует не только внутренние возможности, осуществляя органолептическую экспертизу и дегустацию, но и привлекает аккредитованные лаборатории, в которых проводится физико-химический анализ поставляемых в сеть продуктов. Товар, не соответствующий требованиям качества, не допускается к тендеру, даже если на упаковках указано соответствие продукции ГОСТам.

Контроль не заканчивается изучением первой партии товара: при регулярных поставках в распределительные центры и в последующем в магазины также производится проверка каждой партии продуктов.

Помимо этого, периодически происходят проверки качества непо-

X5 RETAIL GROUP НАЧИНАЕТ
НОВЫЙ ЭТАП ПРОГРАММЫ
«ЗА КАЧЕСТВО ОТВЕЧАЮ!»

X5 Retail Group, крупнейшая в России розничная компания по объемам продаж, продолжает реализацию программы «За качество отвечаю!». Цель программы — внедрение комплексной системы контроля качества товаров, которая обеспечит лидерство X5 в вопросах качества продаваемых продуктов и долгосрочную лояльность покупателей.

средственно на месте производства на предмет соответствия характеристик промышленных партий продукции заявленным образцам и соблюдения технологии производства.

Новый этап программы предусматривает активное использование возможностей, которые дает прямая обратная связь с покупателями. Не секрет, что проблема просроченных товаров на полках актуальна для российских магазинов. К сожалению, и в

магазинах X5 имеют место отдельные случаи, когда по неосторожности или по халатности персонал магазинов не списывает вовремя и не убирает с полки просроченный товар.

X5 предлагает своим покупателям не просто наблюдать за работой по повышению качества, но и помочь сотрудникам сети обеспечить пристальный контроль. В частности, теперь любой посетитель магазина, нашедший на полках упаковку продук-

та, сроки годности которого истекли, может обратиться со своей находкой в администрацию магазина и в благодарность за помощь бесплатно получить от X5 свежий продукт, аналогичный найденному. Просроченный товар будет списан, а лица, допустившие его наличие, наказаны.

«Наше отношение к наличию просроченных продуктов на полках однозначное: их не должно быть в наших магазинах. Даже пара просроченных продуктов среди десятков тысяч хороших могут повлиять на лояльность покупателей и нанести непоправимый удар по их доверию и имиджу сети. Поэтому при выявлении нарушений наша реакция будет однозначной — действия или бездействия сотрудников, недооценивающих важность контроля качества, должны быстро заканчиваться их увольнением из компании», — отметил директор по корпоративным отношениям X5 Retail Group Михаил Сусов.

Алиса МАМОНТОВА

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!

Звоните: 8-911-121-00-66



По вопросам размещения
рекламы в «ПК»
обращайтесь по тел.:

324-25-88
251-88-83



Новый год, шампанское,
снежинки, «Северный»...

Наш адрес: пр. Просвещения, 74

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Второй год подряд продукция хлебопекарни Тосненского районного потребительского общества, возглавляемого заслуженным работником торговли России Татьяной ПОВЕРЕННОЙ, признается лучшей по итогам конкурса «100 лучших товаров России». В нынешнем году пальму первенства завоевали хлеб «Боярский», батон «Деревенский» и линейка тортов и пирожных «Белый танец».

ВСЕРОССИЙСКАЯ ПОБЕДА
ТОСНЕНСКОГО ХЛЕБА

ЗДОРОВЫЙ ХЛЕБ

Хит продаж пекарни Тосненского райпо — хлеб с изюмом «Боярский». Он открывает серию десертных хлебов с фруктовыми добавками. Ржаной солод и пряности придают изделию нежный аромат и сладость заварного хлеба. «Боярский» не только приятен на вкус, но и способствует укреплению иммунитета.

Не меньшей популярностью пользуется батон «Деревенский». Входящий в его состав компонент «Биоид» стимулирует обмен веществ, солод улучшает кислотно-щелочной баланс и способствует очищению организма от шлаков. А отсутствие сахара делает батон диабетическим.

И МУЗЫКА ЗВУЧИТ...

Сладости кондитерского цеха Тосненского райпо успешно конкурируют с ведущими кондитерскими фирмами Санкт-Петербурга. Ленинградцы с удовольствием заказывают у тосненских кулинаров праздничные караваи, сдобные и сладкие пироги, торты и пирожные. Ежемесячно жители области съедают более четырех тонн лакомств, с любовью приготовленных специалистами райпо. Особой популярностью пользуется торт «Белый танец».

«Белый танец» — ноу-хау предприятия. Аналогов нет ни у отечественных, ни у зарубежных производителей. Ванильный воздушный бисквит и пралине из дробленого фундука создают неповторимые вкусовые ощущения праздника. Сочетание молочного и темного шоколада придают ему торжественность, а нежный творожный крем добавляет легкости и нотку веселья. Соединенные вместе ингредиенты рождают не только кондитерский шедевр, но заставляют звучать в нашем сердце музыку. Недаром торт назван «Белый танец».

В наступающем новом году специалисты Тосненского райпо смогут удовлетворить самые взыскательные вкусы уважаемых покупателей, и на столе ленинградцев всегда будут ароматный хлеб и изысканные лакомства любимого предприятия.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА



ЮВЕЛИРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РУССКИЕ
САМОЦВЕТЫ

История «РУССКИХ САМОЦВЕТОВ» началась в 1912 году, когда по высочайшему императорскому указу Николая II было основано «Общество для содействия развитию и улучшению кустарного гранильного и шлифовального промысла «РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ». Компания стала преемником уникальных ювелирных традиций тех фирм, которые работали в Санкт-Петербурге на рубеже XIX–XX веков, включая всемирно известную школу Карла Фаберже. И сегодня ювелирные изделия «РУССКИХ САМОЦВЕТОВ» славятся виртуозной техникой и элегантностью замысла в стиле Фаберже.

Фейерверк роскошных подарков

В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ

Сегодня торговая сеть компании насчитывает 15 магазинов в Северной столице и Москве. Примечательно, что три из них были открыты в период финансового кризиса. Даже в это сложное для бизнеса время «Русские самоцветы» смогли не только сохранить, но и увеличить объемы продаж. Несмотря на высокую конкуренцию, компания продолжает динамично развиваться, привлекая все новых и новых клиентов.

За почти 100-летнюю историю «Русские самоцветы» выработали свой уникальный стиль, сочетающий в себе лучшие традиции русской ювелирной школы и современные модные тенденции, что обеспечивает компании безусловное лидерство на ювелирном рынке в России.

«Русские самоцветы» принимают активное участие в выставках, изделия предприятия занимают призовые места на различных специализированных конкурсах. Работы ОАО «Русские самоцветы» отмечены многими международными наградами и знаками признания, в том числе премией компании «Де Бирс», учрежденной в 2000 году.

ПЯТЬ ЛЕТ ПОБЕД

Особая гордость предприятия – участие, пожалуй, в одном из самых престижных конкурсов Северной столицы – «Сделано в Санкт-Петербурге». Пять лет подряд, именно столько и существует конкурс, «Русским самоцветам» нет равных в номинации «Лучшая ювелирная сеть Санкт-Петербурга».

В юбилейном 2010 году Золотым знаком качества в номинации «Изделия народных художественных промыслов» была отмечена и серия чайных наборов эмалево-филигранной посуды «Незабудка», «Хохлома», «Нежность». Эта награда является показателем высокого качества изделий, интересного дизайна, применения уникальных технологий, в том числе и ручного труда, а также соответствия всем нормативным регламентам.

Недаром профессионалы всего мира оценивают качество изделий ОАО «Русские самоцветы» как эталонное, ведь в его основе лежат не только многовековые традиции прославленной российской ювелирной школы, но и достижения современного производства.

Драгоценные камни отбираются и тестируются лучшими специалистами

в своей области. Весь процесс создания каждого ювелирного изделия строго контролируется собственной заводской лабораторией ОАО «Русские самоцветы», имеющей государственную аккредитацию.

ВНИМАНИЕ: ГЛАВНЫЙ ПРИЗ
– NISSAN QASHQAI!

Ассортимент торговой сети «Русские самоцветы» поражает разнообразием. Это и эмалевая посуда, серебряные предметы интерьера, разнообразные сувениры и миниатюры, расписные иконы и, конечно, широчайший выбор украшений как женских, так и мужских. И если вы решили, что лучшим подарком на Новый год станет ювелирное изделие, покупать его стоит, конечно, в магазинах «Русские самоцветы».

Профессиональные продавцы-консультанты помогут вам определиться с выбором, дав исчерпывающую информацию о каждом изделии, представленном в сети. Вас ждет приятный сюрприз! Совершая покупку до 24 декабря, вы автоматически становитесь участником предновогодней лотереи «Фейерверк роскошных подарков». Главные призы – автомобиль Nissan Qashqai, сертификат на получение подсвечника от компа-

Фейерверк роскошных подарков! Лотерея
с 1 октября по 24 декабря 2010 г.
Розыгрыш 25 декабря 2010 г.

подробная информация на сайте www.podarki.ru
Организатор лотереи – ЗАО «Карат Плюс»

Брошь с бриллиантами
Подсвечник

скидка 15%
на весь ассортимент
до 24 декабря

СТК NISSAN QASHQAI

Ювелирный центр,
на. Карла Фаберже, 8
т. (812) 588-10-91
ул. Г. Кривошеина, 1
т. (812) 310-70-46

Ленинский пр., 118; т. (812) 756-43-11
Грибцовский пр., 43/1; т. (812) 535-24-51
Грибцовский пр., 117; т. (812) 531-69-25
пр. Энгельса, 111; т. (812) 511-07-31
Большой пр. Д. С., 45; т. (812) 232-78-56

Московский пр., 4; т. (812) 310-17-33
Московский пр., 172; т. (812) 388-47-90
Московский пр., 195; т. (812) 379-26-27
ул. Литейная, 8; т. (812) 727-35-33
Коммунальный пр., 10/1; т. (812) 349-67-27

РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ

нии «Русские самоцветы» и сертификат на получение золотой броши с бриллиантами от компании «Русские самоцветы».

ПОКУПКИ БЕЗ ГРАНИЦ

Далеко не каждый ценитель истинного ювелирного искусства может найти время, чтобы посетить магазины «Русские самоцветы». Спе-

циально для вас создан интернет-магазин компании. Эта уникальная и долговременная услуга станет доступна в начале 2011 года жителям всех регионов России.

А пока приходите в магазины «Русские самоцветы», где вас ждет настоящий фейерверк роскошных подарков к Новому году!
Подготовила Дарья Дедова

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

Сладкие мечты сбываются



Скоро, скоро Новый год! Если в голове постоянно крутится эта навязчивая мысль, значит, пора заказывать новогодний торт! Только раз в году, по давно заведенной традиции, на стол принято выставлять 12 блюд, одним из которых обязательно должен быть не простой торт, а **НОВОГОДНИЙ**. Именно при его появлении за столом наступают несколько секунд восхищенного молчания, которое прерывается взрывом аплодисментов в честь праздника и, конечно, самого произведения кондитерского искусства.

ПРОДЮСЕРСКИЙ ЦЕНТР НОВОГО ГОДА

Кондитеры известной петербургской компании «Карат Плюс» готовы испечь по вашему заказу праздничный торт любой формы, размера и вкуса.

За долгую историю кулинарии повара разных стран создали множество различных рецептов тортов. Песочный, слоеный, бисквитный, воздушный – знатоки из «Карат Плюс» готовы украсить ваш новогодний банкет тортом на любой вкус.

Они отберут лучшие ингредиенты и вдохновенно приступят к таинству выпечки торта. В этом священнодействии нет мелочей! Подумать только: лишняя секунда или недостающий градус температуры в духовке способны разрушить кулинарные чары. Но профессионалы «Карат Плюс» – признанные маги, имеющие огромный опыт в создании праздничных тортов.

Недаром петербуржцы называют кондитерскую компанию «Карат Плюс» продюсерским центром Нового года. Сладкоежки точно знают, что при обращении в фирменные магазины предприятия только воображение ограничивает варианты форм и изысков будущего произведения кулинарного искусства!

КОРОЛЬ ДЕСЕРТОВ

Роскошный и вкусный праздничный торт – король десертов на новогоднем столе! Это первая сладость наступающего года, и чем она вкуснее и красивее, тем слаще будет жизнь в ближайшие 12 месяцев!

Создавая кондитерский шедевр, мастера «Карат Плюс» учитывают советы и пожелания



заказчика как по составу, так и по оформлению. Если вы сами не в состоянии определиться во множестве вариантов, вам в помощь – электронный сайт компании www.karatplus.ru, в котором надо найти раздел «Торты на заказ».

ЕСТЬ ТАКАЯ ПРИМЕТА...

Помните, что торт – не только украшение новогоднего стола, но и отличный подарок. Если кто-то из ваших близких мечтает об автомобиле, подарите ему сладкую модель Audi, к примеру, на основе торта «Престиж» (белый бисквит, крем на основе растительных сливок с добавлением вареного густого молока, дробленый орех, чернослив). И предупредите: если съест ее в новогоднюю ночь целиком,

то в течение наступающего года она обязательно материализуется в настоящий автомобиль. Есть такая примета...

Подарите быстроходный парусник, к примеру, на основе торта «Джувелта» (белый бисквит, коньячный сироп, масляный крем) – и романтическое путешествие вокруг света не заставит себя ждать! А преподнес в качестве подарка целую этажерку «Нежности», вы сами будете вправе ожидать приятных сюрпризов.

ДЕТЯМ –
НОВОГОДНЯЯ СКАЗКА-РАСКРАСКА

Больше всех новогоднего чуда ждут малыши. Торты-раскраски от кондитерской фабрики «Карат Плюс» станут для них отличным подарком. Даже если ваш ребенок до сих пор верит в Деда Мороза, он уже заранее предполагает, что вот этот бородатый дядька в красной шубе вытаскивает из мешка конструктор Лего, футбольный мяч, куклу Барби... Словом, все, что кланчилось у мамы с папой, а заодно и у бабушки с дедушкой на протяжении последних недель. И если под елкой вдруг обнаружится съедобная раскраска с набором цветных гелей, Дед Мороз в глазах вашего чада приобретет еще больший авторитет.

Такой подарок можно считать многофункциональным. Во-первых, традиционно торты



от «Карат Плюс» изготавливаются только из натуральных продуктов, во-вторых, они невероятно вкусны. В-третьих, торт-раскраска отвлечет и займет вашего ребенка минимум на час, в течение которого вы не будете отвлекаться от общения с друзьями или просмотра «Голубого огонька».

Вы можете быть уверенными: какой бы торт вы ни заказали на Новый год, он поднимет настроение и станет подлинным украшением вашего стола. Кондитеры «Карат Плюс» от души желают вам вкусного Нового года и, конечно, сладкой жизни!

Торты заказывала Дарья ДЕДОВА

Адреса фирменных магазинов

ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
 2. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
 3. пр. Стачек, д. 88 **НОВЫЙ МАГАЗИН**
 4. Среднеохтинский пр., д. 2А
 5. Съезжинская ул., д. 22
 6. Мучной пер., д. 9
 7. Вербная ул., д. 12 **НОВЫЙ МАГАЗИН**
 8. ул. Есенина, д. 32
 9. г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



Лучше меньше, да лучше!

Мясо — незаменимый продукт питания, в котором содержатся необходимые для нормального функционирования организма белки и аминокислоты. Кстати, правильно приготовленное мясо — это еще и очень вкусно, а еда, как известно, должна приносить удовольствие!



КУДА ПОЙТИ ЗА МЯСОМ?

Жаркое и отбивные, мясное рагу и люля-кебаб — только при произнесении этих слов слюнки текут. И при этом, заметьте, речь идет о вполне обычных мясных блюдах.

А если мы начнем разговор о мясных деликатесах... Ох, хоть сейчас беги в магазин и покупай ароматную корейку или шинку, а лучше и то и другое, и карбонад в придачу. Кстати, мысль хорошая. Только магазин надо выбрать правильный. Например, тот, где всегда можно купить продукцию петербургской компании «Мит Стар». Подсказываю: пр. Большевиков, 25; Товарищеский пр., 20, и множество других магазинов шаговой доступности. А с нового года начнут свою работу мясные отделы на ул. Гагарина, 34, и на Торжковской ул., 6.

...Объясню почему. Во-первых, здесь умеют его готовить. Квалифицированные технологи специализируются именно на производстве деликатесов. А что такое деликатесы? Если не вдаваться в детали, то это верх мастерства и профессионализм опытного технолога.

БЕЗ ШОКОЛАДА НЕ СДЕЛАЕШЬ КОНФЕТКИ

Во-вторых, здесь неукоснительно следуют аксиоме: хорошее мясо

можно приготовить только из хорошего мяса. А потому «Мит Стар» тщательно отбирает поставщиков сырья. Никаких ГМО (генетически модифицированных организмов), никаких негативно влияющих на здоровье добавок. Только натуральное мясо и только натуральные специи.

В-третьих, производственные цеха оснащены современным оборудованием, которому может позавидовать даже крупное предприятие.

В-четвертых, компания «Мит Стар» оперативно реагирует на меняющиеся вкусы и предпочтения потребителей. Это возможно благодаря скромным, по столичным меркам, объемам. Сегодня «Мит Стар» производит шесть тонн продукции в сутки, хотя производственная мощность рассчитана минимум на пятнадцать. Но предприятие не гонится за объема-

ми, предпочитая жить по принципу: лучше меньше, да лучше.

КАК ДЛЯ СЕБЯ

По сути, «Мит Стар» — семейное предприятие. Я не имею в виду родственные связи сотрудников. Просто здесь готовят деликатесы не для кого-то, а в первую очередь для себя. Минимум два раза в неделю устраивают коллективные дегустации (технологическая служба снимает пробу с готовой продукции ежедневно и не один раз). И каждый, отправляя в рот кусочек прозрачного шпика или изысканного рулета, спрашивает себя: нравится ли мне вкус изделия настолько, что я купил бы этот продукт в магазине? Все мнения фиксируются и обсуждаются, и если кого-

то не устраивает вкус или внешний вид продукта, технологическая служба ищет варианты новых решений. Естественно, в компании чутко реагируют на пожелания заказчиков и конечных потребителей. Что в



Буженина «Праздничная» с черным перцем

результате и позволяет поставлять петербуржцам только лучшие мясные деликатесы.

ЗВЕЗДНЫЙ СТАТУС ДЕЛИКАТЕСОВ КОМПАНИИ «МИТ СТАР»

Пожалуй, каждая мясная позиция, производимая «Мит Стар», имеет звездный статус. Одна из самых ярких звезд — пастрома «Горская». Этот деликатес приготавливается по особой технологии из охлажденного мяса, а конкретно — из свиной шейки, с добавлением соли и специй. И если вы хотите побаловать себя, любимого, особенно вкусным мясом, пастрома «Горская» к вашим услугам.

Бессменный хит продаж компании «Мит Стар» — запеченная буженина с говорящим названием «Праздничная». Если вы предпочитаете более сочное мясо, отдайте вареную буженину «По-славянски».

Собственная разработка и гордость предприятия — сыровяленое куриное филе «По-царски». Не поверите, но по вкусу оно напоминает поджаренную красную рыбу.

Перечислить весь ассортимент продукции «Мит Стар» не представляется возможным, но с ним легко ознакомиться на сайте www.meatstar.spb.ru или во время дегустаций в магазинах. Кстати, на днях пройдет очередная — в сети магазинов «Риомаг». Подробности можно узнать по телефону 677-11-07.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Пастрома «Горская»



Сыровяленое куриное филе «По-царски»

«ПК» РЕКОМЕНДУЕТ

Холодной зимой вас согреет «Северное лето»

Вы, наверное, замечали, что зимой особенно хочется сладкого. Этому есть вполне научное обоснование. Сахар при взаимодействии с особым видом протеина — триптофаном — производит «гормон счастья» (серотонин). И именно он дает нам приятные и радостные ощущения при поедании сладкого. Зимой из-за нехватки солнечного света «гормон счастья» продуцируется нашим организмом в малых количествах, а сахар помогает восполнить этот недостаток. И чем короче становятся дни, тем больше нам хочется сладкого. Вот тут-то и пришло время задуматься, а какая же сладость, действительно, поможет быть счастливым?

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ КАРЛСОНОВ

Мы не ошибемся, если выберем домашние сладкие заготовки. Чай с вареньем... Даже сама эта фраза звучит тепло и уютно. Недаром герой сказки Астрид Линдгрен — Карлсон — предпочитал именно этот экологичный вид «топлива» для заправки своего моторчика. А вспомнив Мальчиша-Плохиша Аркадия Гайдара, который совершает предательство за «целую бочку варенья да целую корзину печенья», понимаешь, что ради того, чтобы полакомиться настоящим домашним вареньем, можно пойти на многое. Но вот беда: далеко не каждая современная хозяйка находит время, чтобы «закатать» заветные баночки.

Конечно, когда нет домашнего варенья, но очень хочется побаловать семью блинчиками с джемом или во время простуды налить чай с ложечкой малинового варенья, можно сходить в магазин и все это приобрести. Но! Специалисты предупреждают: домашнее варенье на колхозных рынках лучше даже не брать во

внимание — неизвестно, какого качества плоды закатаны в баночке, сколько сахара положено и в каких условиях сварено. Чтобы не рисковать, отправляйтесь в супермаркет «Лента», гипермаркет «Ашан», финскую «Prisma» и поищите там яркие ведерки джемов торговой марки «Северное лето» производства Лужского консервного завода.

ЕВРОПЕЙСКОЕ КАЧЕСТВО РОССИЙСКОГО ДЖЕМА

Некоторые хозяйки по старинке

отдают предпочтение красивым зарубежным баночкам, оправдывая свой выбор тем, что «там лучше качество». Но сегодня продукция Лужского консервного завода ничем не уступает и даже превосходит продукцию западных производителей как по качеству, так и по цене. Современное оборудование, четкое соблюдение санитарного законодательства, строгий входной контроль сырья выступают гарантом абсолютной безопасности, высокого качества и, что немаловажно, отменного вкуса плодово-ягодных джемов. При производстве джемов используются местные плоды и ягоды, которые особенно подходят для жителей Северо-Западного региона.

В джемах «Северное лето» сохранены витамины С, Е, А, РР, вся группа витаминов В, а также большое количество микроэлементов, в том числе калий, кальций, магний, натрий, железо. Кроме того, лужские джемы дешевле иностранных собратьев — удобная 900-граммовая пластиковая упаковка по-



зволяет значительно сократить семейные расходы.

О высоком качестве продукции Лужского консервного завода свидетельствуют не только стабильный покупательский спрос, но и дипломы международных выставок «Экспо-продбезопасность — 2010», «Золотая осень — 2010» и многих других.

ПРАВИЛЬНЫЕ МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Петербургские покупатели, опрошенные корреспондентом «ПК» в гипермаркете «Лента», положительно отзывались не только о сладкой кухне Лужского консервного завода, но и о мясных консервах этого предприятия.

Многие покупатели уверенно выбирают именно этого завода. Самые распространенные аргументы «за» — это лучшее соотношение цены и качества, натуральное и вкусное мясо. На вопрос, каким образом вы открыли для себя продукцию Лужского консервного завода, многие ответили, что впервые познакомились с ней благодаря отзывам друзей или знакомых, а некоторые — на фестивалях здорового питания «Вкусноград».

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Представители Лужского консервного завода отмечают, что живое общение на фестивалях «Вкусноград» с покупателями оказалось для них очень полезным. В частности, с учетом пожеланий петербуржцев в стадии разработки находится ряд новых рецептов, усовершенствована этикетка на ГОСТовскую продукцию. А с 15 ноября компанией запущен новый сайт с русифицированным адресом: lkz.rf. Специалисты Лужского консервного завода надеются, что благодаря сайту вам, дорогие читатели, будет удобнее вести диалог с предприятием. Свои пожелания вы можете прислать по электронной почте: market@l-k-z.spb.ru

Главное пожелание петербуржцам от Лужского консервного завода в наступающем Новом году — быть уверенным в завтрашнем дне и, конечно, в продукции, которая находится на вашем праздничном и будничном столе!

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Ядовит и особо опасен!

Однако, уважаемые автомобилисты, не спешите бежать на авторынки за так необходимыми вам сегодня стеклоомывателями: как показывают многолетние исследования, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», залив в бачок стеклоомыватель, купленный на рынке, вы рискуете не только не выехать утром со двора по причине отказа системы стеклоочистки, но и нанести вред вашему здоровью и автомобилю.

К сожалению, проверка качества 10 образцов стеклоомывателей разных изготовителей, проведенная в конце ноября «Общественным контролем» в аккредитованной испытательной лаборатории «Аналит Продактс» показала: ни один из 10 образцов не соответствует требованиям по качеству и безопасности. Как и в предыдущие годы, в канистрах обнаружен запрещенный Роспотребнадзором ядовитый метиловый спирт, а замерзают эти «незамерзайки» порой в несколько раз быстрее, чем это заявлено на этикетке.

ЗИМНЯЯ УГРОЗА

Производство и реализация стеклоомывающих жидкостей, содержащих метиловый спирт (метанол), были запрещены на территории РФ еще с 1 июля 2000 года. Об этом говорится в соответствующем постановлении главного государственного санитарного врача РФ Г. Онищенко № 4 «О запрете использования стеклоомывающих жидкостей, содержащих метиловый спирт (метанол)» от 25.05.2000 г.

Также использование метанола противоречит «Общим санитарным правилам при работе с метанолом» и постановлению Роспотребнадзора № 47 от 11.07.2007 «О прекращении использования метилового спирта в средствах по уходу за автотранспортом».

По своему вредоносному воздействию на человеческий организм метанол отнесен к веществам третьего класса опасности. В зимний период угроза особенно возрастает. Печка в автомобиле

С наступлением морозов хитыми продаж на авторынках становятся незамерзающие стеклоомыватели. Автомобилисты знают, если вовремя не залить, беды не избежать: и система очистки стекол может выйти из строя, и с места не тронешься — все стекло будет в грязных разводах. Будешь на каждом светофоре выбегать из машины протирать ветровое стекло, а если светофора долго нет, можно стать участником ДТП — дороги-то из-за грязного стекла совсем не видно!

работает практически непрерывно, жидкость испаряется и через вентиляцию попадает в салон, где находятся водитель и пассажиры. Попадая в легкие, отравляющие вещества поступают в первый круг кровообращения, минуя печеночный барьер, который обычно задерживает и обезвреживает яд. И он начинает действовать в 20 раз быстрее, чем попавший через желудок. Кроме того, метанол способен проникать в организм не только через дыхательные пути, но и через кожу, впитываясь через поры в виде пара. И если при вдыхании паров метанола нельзя получить смертельную дозу, то при употреблении внутрь даже 5 кубиков достаточно, чтобы на всю жизнь потерять зрение. А при приеме 30 и более миллилитров метилового спирта летальный исход гарантирован. В то время как изопропиловый спирт гораздо менее токсичен, и отравление им можно вылечить.

«НЕ ГОНЯЛСЯ БЫ ТЫ, ПОП, ЗА ДЕШЕВИЗНОЙ»

Известно, что чем больше спирта в стеклоомывателе, тем ниже температура его кристаллизации. Но, по нормам Минздрава РФ, препятствовать появлению на лобовом стекле зимних узоров может далеко не каждый спирт, а только так называемые безопасные спирты — изопропанол и этанол. Однако производство «незамерзаеток» на их основе дело хлопотное — в силу более высоких акцизов. Разумеется, это увеличивает себестоимость продукции и делает производство стеклоомывателей менее прибыльным.

Иное дело метиловый спирт. Продукт сколь дешевый, столь же и ядовитый. И несмотря на все запреты и постановления, омывающие жидкости

на основе метанола легко можно найти на авторынках в разных районах города. С 2002 года «Общественный контроль» выводит на чистую воду опасную автохимию, сигнализирует в Роспотребнадзор, а воз и ныне там: нет сегодня эффективных механизмов удаления с рынка опасной и некачественной продукции!

После обращения «Общественного контроля» в Управление Роспотребнадзора по г. С.-Петербургу стеклоомыватель «Арктика», содержащий метанол, в 2005 г. был запрещен к производству и реализации. Однако, как показали последующие закупки, опасные стеклоомыватели впоследствии меняли только этикетки, ежегодно плодясь и размножаясь по авторынкам нашего города.

А в этом году просроченная «Арктика», 2002 года выпуска, с метанолом и недостаточной информацией о температуре кристаллизации на упаковке, и вовсе воскресла на авторынке (ул. Фучика), став олицетворением беспомощности системы государственного надзора и контроля, а также символом победы не всегда добросовестного малого бизнеса над доверчивым и совершенно не защищенным законом отечественным потребителем.

ЯД НА ВЕТРОВИМ СТЕКЛЕ

Итак, обратимся к сухим цифрам протокола испытаний стеклоомывателей. Массовая доля метанола в них в зависимости от образца варьировалась от 9,6 до 27%. Пальма первенства досталась образцу стеклоомывателя Free Way, что в переводе означает «свободный путь». Интересно, куда он, по мнению производителя — ООО «ИнвестБизнесЦентр «Капитал», — доведет автолюбителя? Не на больничную ли

койку? Ведь в составе «незамерзайки» треть объема приходится на ядовитый метиловый спирт! По 24% метилового спирта оказалось в канистрах «Иртыш» от ООО «Техинвест» и «Эльбрус» от ООО «Руспромсервис». А в образце Green-F производства ООО «Химпромпроект» было обнаружено 18,4% метанола.

ЗАМЕРЗШИЕ «НЕЗАМЕРЗАЙКИ»

Согласитесь, очень неприятно обнаружить, что содержимое бачка стеклоомывателя превратилось в кусок льда, да еще и на наших петербургских дорогах, залитых смесью из растаявшего грязного снега и реагентов. Пара мутных брызг на лобовое стекло, если их вовремя не смыть, может в мгновение ока привести к ДТП. Хорошо, если пострададет только машина...

Стеклоомыватели (кроме того, что в них были обнаружены значительные доли ядовитого метанола) не прошли и тест на морозостойчивость. Этикетка образца «Антифрост» от ООО «Автохим» соблазняла надписью, что температура кристаллизации жидкости составляет минус 30 °С. Фактически же «Антифрост» начинал леденеть уже при минус 9 °С. А воскресшая из небытия «Арктика» с ароматом яблока (ООО НПО «Органик Прогресс») замерзала уже при минус 7 °С, хотя этикетка также обещала минус 30 °С.

Показателю «температура кристаллизации» соответствовали только два образца из 10 исследованных. Похвалить их, увы, нельзя: они содержали метанол.

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ НЕ УСТАНОВЛЕНА

Эксперты испытательной лаборатории «Аналит Продактс» проверили

и полноту информации на этикетке. Требованиям ст. 10 «Информация о товарах (работах, услугах) Закона РФ «О защите прав потребителей» соответствовали только шесть образцов. Остальные вводили потребителей в заблуждение. К примеру, на этикетке образца Free Way, произведенного в Республике Тыва, дата, указанная на этикетке, — 29101021, — не давала возможности определить дату изготовления и срок годности образца. А на этикетке все той же «Арктики» не были указаны не то что условия хранения, но и состав, а также объем содержимого.

ХВАТИТ КОШМАРИТЬ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ!

Сегодня модно защищать и жалеть малый бизнес. Дескать, он — оплот экономики нашей страны. Однако результаты экспертизы стеклоомывателей показывают, что всевозможные ИП, составляющие ядро «рыночной» экономики, процветающей на ул. Салова и ул. Фучика, пользуясь либеральным курсом нашего правительства, не стесняясь кошмарят потребителей, продавая ему не просто некачественный, а весьма опасный товар, способный причинить вред имуществу и здоровью.

Кто же остановит эту химическую атаку на граждан? Чиновники — вряд ли. Депутаты — может быть. Для них окончательная победа над метанолом (читай: обманом потребителей) стала бы отличной возможностью проявить себя накануне выборов 2011 года.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ООО «Аналит Продактс» и лично его руководителя Илью Гринштейна.

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 АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛЕЙ



Наименование изделия	Drake Зимний	Горизонт зимний	Антифрост	Арктика с ароматом яблока	Crystal Glass	Green-F	Windshield washer	Эльбрус	Иртыш	Free Way
Производитель	ООО «Химинвест», поставщик ООО «Селезень СПб»	ООО «Севзалхим» по заказу ООО «Легион», СПб	ООО «Автохим», г. Иваново	ООО «НПО Органик Прогресс», г. Дзержинск	ООО «Ровикон», Москва	ООО «ХимПромПроект», Москва	ООО «ХимПромПроект», Москва	ООО «РусПромСервис», Московская обл.	ООО «Техинвест», Москва	ООО «ИнвестБизнесЦентр «Капитал», Респ. Тыва
Место закупки	АЗС «Фазтон-Азро», ул. Софийская, 85	м-н «АСТА», Дунайский пр., 19/21	Авторынок, ул. Салова, 70, ИП Голубев О. И.	Авторынок, ул. Фучика, 17, ИП Мамлеев А. В.	Авторынок, ул. Салова, 70, ИП Солодкая И. В.	Авторынок, ул. Фучика, 17, ООО «Прогресс»	Авторынок, ул. Салова, 70, ИП Солодкая И. В.	Авторынок, ул. Фучика, 17, ИП Мамлеев А. В.	Авторынок, ул. Салова, 70, ИП Фатова Н. Н.	Авторынок, ул. Салова, 70, ИП Голубев О. И.
Объем, л	4	4	5	не указано	5	5	4	5	5	5
Цена, руб.	142	99	100	100	150	100	120	100	150	150
Дата выпуска	09.2010	IV квартал 2009	IV квартал 2009	III квартал 2002	III квартал 2009	10.2010	10.2010	III квартал 2010	III квартал 2010	изготовлен 29101021
Температура кристаллизации, °С, на этикетке/фактически	-10 °С / -8 °С	-10 °С / -10 °С	-30 °С / -9 °С	-30 °С / -7 °С	-20 °С / -17 °С	-30 °С / -17 °С	-30 °С / -22 °С	-30 °С / -21 °С	-30 °С / -25 °С	-30 °С / -31 °С
Масс. доля метанола, %	0,2	9,6	9,6	10,8	16,4	18,4	22,2	24,0	24,2	27,0
Соответствие этикетке	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	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.

НЕ БОЛЕЙ!

Пробаланс™ — и ваш кишечник в полном порядке!



Для поддержания хорошего здоровья взрослому человеку требуется в сутки 25–30 граммов пищевых волокон. Они являются любимой пищей для полезной микрофлоры кишечника, которая использует этот субстрат для активного роста и размножения.

Петербургская компания «Фармакор Продакшн» предлагает собственное решение недостатка пищевых волокон в организме. Пробаланс™ — запатентованный пребиотический комплекс для улучшения состояния желудочно-кишечного тракта.

Пробаланс™ обеспечивает наиболее полное оздоравливающее действие на желудочно-кишечный тракт, влияя на функции пищеварения разными путями. Согласно результатам экспертизы Роспатента, Пробаланс™ представляет собой уникальную композицию из шести природных источников пищевых волокон: пектин, отруби пшеничные, порошки

моркови и свеклы, топинамбур и арабиногалактан.

Особенное сочетание нескольких видов растворимых и нерастворимых волокон позволяет комплексно воздействовать на систему пищеварения: Пробаланс™ стимулирует рост полезной микрофлоры кишечника при дисбактериозе, во время приема антибиотиков, улучшает работу поджелудочной железы, снижает уровень холестерина и сахара в крови, рекомендуется при запорах и диарее и необходим современным жителям городов как элемент здорового питания.

Достоинства БАД Пробаланс™ высоко оценили эксперты конкурса «100 лучших товаров России 2010», назвав его в числе лауреатов.

Конкурентными преимуществами БАД Пробаланс™ экспертной комиссией были признаны: использование только отечественных ингредиентов, высокие функциональные характеристики продукта, конкурентоспособная цена, наличие добровольной сертификации, подтверждающей качество товара.

Компания «Фармакор Продакшн» — современное фармацевтическое предприятие, осуществляющее собственное производство широкого ассортимента высококачественных лекарственных средств, биологически активных добавок, а также упаковочное производство лекарственных средств ведущих европейских фирм.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Свидетельство о государственной регистрации № 77.99.23.3.У.13027.11.05 от 14.11.2005 г. Не является лекарством. Перед применением проконсультируйтесь с врачом.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ВО ВСЕХ АПТЕКАХ РОССИИ!

Конкурсы «100 лучших товаров» и «Сделано в России» — два самых крупных Всероссийских конкурса уходящего года, в которых Санкт-Петербургская косметическая компания «ХБО при РАН «Фирма Вита» одержала победу, представив на суд общественности линию лечебно-профилактических продуктов для ухода за полостью рта «Альбадент»®.

Залог успеха компании — в серьезной научно-исследовательской работе. В мае 2009 года компания начала осваивать производственные площади нового завода, построенного на собственные средства, объединив в единый комплекс производственные цеха, оснащенные зарубежным оборудованием, научно-исследовательскую, микробиологическую и физико-химическую лабораторию.



альбадент. —
Ваш пропуск в мир успешных людей!

Лечебно-профилактические продукты для ухода за полостью рта

Альбадент® — «штучный характер»!

- Уникальные природные антиоксиданты в рецептурах
- Радикальная защита десен от воспаления и кровоточивости
- Действенная профилактика кариеса
- Тщательное удаление зубного налета
- Чистое дыхание в течение всего дня

СПРАШИВАЙТЕ «АЛЬБАДЕНТ»® В АПТЕКАХ!

Подробнее на сайте: www.cosmevita.ru

Важнейшая часть комплекса — биотехнологическое производство культуры растительных тканей (ноу-хау), поставляющее эксклюзивные компоненты — антиоксидантные комплексы природного происхождения: Неовитин®, Бетулавит (экстракт бересты), Активитин — двухфазный экстракт из 4-х лекарственных трав и др., используемые в большей части выпускаемой компанией продукции. Динамично развивающийся бренд постоянно пополняется новинками и пользуется популярностью не только в России, но и в странах ближнего зарубежья.

СПРАШИВАЙТЕ «АЛЬБАДЕНТ»® В АПТЕКАХ!

Подробнее на сайте: www.cosmevita.ru

ВЫБЕРИ СВОЕ МЕНЮ



Многие петербурженки не первый год с удовольствием перепоручают хлопоты по приготовлению вкусных салатов кулинарам из компании «ВИТА-САЛАТ». «Доверяем, как себе!», — говорят они.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛ ДЛЯ БЕЛОГО КРОЛИКА

До Нового года уже осталось совсем чуть-чуть, и перед диспетчерами службы заказов компании «Вита-Салат» стоит непростая задача: удовлетворить все заявки на изготовление всевозможных вкусностей. Минимальная сумма заказа — 700 рублей.

Учитывая, что наступающий 2011 год пройдет под знаком Кролика, наибольшую популярность приобретают овощные блюда. Шеф-повар «Вита-Салат» рекомендует новинки — «Греческий салат», салат «Жемчужина» с ананасом, Салат из сельдерея с сыром. Кстати, компания готова предложить вам и настоящие корейские деликатесы — **хе из форели, хе из спаржи и хе из шампиньонов.**

Немаловажно: срок хранения любого салата и закуски производства «Вита-Салат» не превышает 72 часа, что говорит об отсутствии в них консервантов!

МЯСНОЕ ИЗОБИЛИЕ ДЛЯ КОТА

Если вы склоняетесь к тому, что ближайшие 12 месяцев править балом будет не травоядный

Кролик, а лакомка-Кот, то и здесь «Вита-Салат» придет на выручку.

По традиции, редкий новогодний стол обходится без холодца. Готовить это блюдо в преддверии боя курантов решится не каждая хозяйка. Поэтому лучше довериться мастерам своего дела — поварам «Вита-Салат». Они же предложат вам праздничное **заливное из языка** или более экономичный вариант — **заливное из колбасы.**

Хотите сразу гостей и домочадцев напоял — **закажите буженину, запеченную в фольге, или стейки из форели «по-московски», или печеночный торт**, или зайдите на сайт компании www.vita-salat.ru и выберите то, что вам понравится!

ПРАЗДНИК БЕЗ ЗАБОТ

Новый год встречают не только в кругу семьи, но и с коллегами по работе. Передайте хлопоты по приготовлению праздничных блюд «Вита-Салат». И шикарный корпоративный стол на любое количество персон с учетом вкусовых предпочтений каждого вам гарантирован. Успеете сделать заказ по телефону: **531-64-93, 532-46-53.**

Дарья ДЕДОВА

ДОБРОТНАЯ СДОБА

И это не удивительно, ведь уже целый год, как мастера хлебного завода «Арнаут» радуют жителей Северной столицы ароматными сдобными пирогами ручной работы, которые ничем не отличаются от домашней выпечки.

Мастера ручного цеха «Арнаута» пекут пироги исключительно по домашней технологии, то есть не используют никаких ультрасовременных тестомесильных машин.

В составе сдобы нет ни одного консерванта или стабилизатора. А когда разрабатывалась рецептура пирогов, специалисты опирались на традиционные домашние рецепты дрожжевого теста. В результате оно получилось, как у бабушки, — нежное, пышное, хранящее тепло добрых рук.

Особое внимание пекари уделяют начинке пирогов ручной работы. Сегодня ее четыре вида — капуста с яйцом, грибы, творог и яблоко с брусникой. Используются только натуральные овощи и фрукты.

ВЫПЕЧКА ВЫПЕЧКЕ — РОЗНЬ

В сумасшедшем ритме мегаполиса современной хозяйке очень сложно найти время для приготовления домашней выпечки. В лучшем случае мы используем уже готовое замороженное тесто. А о том, чтобы поставить опару, дожидаться пока она расстоится и поднимется, даже не помышляем — некогда, да и умения не у каждой хватит. Поэтому, когда домочадцы все же требуют пирогов, идем по пути наименьшего сопротивления и покупаем готовую продукцию.

Обращали ли вы внимание когда-нибудь на сроки годности такой производственной выпечки? В лучшем случае, это трое суток, а быва-

Выбирай пироги — все хороши!



Издавна на Руси говорили: хлеб всему голова, а пирог — украшение стола. А сегодня в Питере можно услышать и такое: «Арнаутское» пироговое царство — от хандры и скуки лучшее лекарство!».



ет, что производитель обещает недели, а то и целые месяцы сохранности сдобы. В то время как настоящий домашний пирог должен быть с пылу с жару и хранить тепло печи.

Сдобные пироги ручной работы хлебного завода «Арнаут» хранятся не более 6 часов! После истечения этого срока они снимаются с реализации. Правда, раскупают их гораздо быстрее. Кроме того, в течение дня осуществляется дополнительный завод пирогов.

ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

Для того чтобы любители домашней сдобы смогли приобрести свежие, еще теплые пироги уже в 10-11 утра в фирменных торговых точках «100% ХЛЕБ», мастера,

работающие в «домашнем» цехе, заступают на смену рано утром. Кстати, автолавки «100% ХЛЕБ» расположены рядом со станциями метро «Чернышевская», «Старая Деревня», «Чкаловская», «Петроградская», «Черная речка», а также на Комендантской площади.

В 2011 году автолавки «100% ХЛЕБ» появятся и в Выборгском районе. В планах хлебного завода «Арнаут» довести число автолавок в течение нового года минимум до десяти.

ДЛЯ ЗАСТОЛИЙ БОЛЬШИХ И МАЛЕНЬКИХ

Арнаутские сдобные пироги ручной работы выпекаются весом 260 и 600 граммов. Мини-формат

идеален для перекусов в дороге и на работе, особенно он популярен у студентов и школьников. Пироги весом побольше отлично подходят для семейного чаепития. Их с удовольствием покупают для застолий в кругу друзей и коллег по работе. Сытные арнаутские сдобные пироги ручной работы будут весьма кстати и на новогодних корпоративных мероприятиях. Вы всегда можете сделать предварительный заказ в точках продаж или по телефону (812) 272-35-35.

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Для специалистов хлебного завода «Арнаут» очень важно мнение покупателей. На основе ваших желаний, уважаемые петербуржцы, кулинарами предприятия выпущены изысканные слоеные конвертики с начинкой из кураги и лимона. Они сделаны на основе любимой всеми «Свердловской» слоики и отлично подходят для завтрака, полдника и приятного дополнения к чаю.

В ЗДОРОВОМ ТЕЛЕ ЗДОРОВЫЙ ХЛЕБ

Неизменным спросом у покупателей фирменной сети «100% ХЛЕБ» пользуются и хлеба специальной линии «Здоровье». Ржаной заварной хлеб «Слава» с солодовым

экстрактом создан специально для гурманов. Отборные грецкие орехи, курага, изюм и чернослив в сочетании с тмином придают ему неповторимый вкус и изысканный аромат.

Низкокалорийный пшеничный хлеб с отрубями «Воскресенский» рекомендован диетологами для нормализации работы желудочно-кишечного тракта. Хлеб обогащен пищевыми волокнами и питательными веществами, которые повышают защитные силы организма, что особенно актуально нынешней морозной зимой.

С нового года в продаже появится продукт премиум-класса — уникальный **питательный хлеб «Цельнозерновой»**. Хлеб из цельного зерна — это надежная защита от сердечно-сосудистых заболеваний. Его регулярное употребление способствует улучшению обмена веществ, нормализации веса. Также «Цельнозерновой» хлеб способен восполнить дефицит многих жизненно необходимых для нашего организма веществ.

«Здоровая» линия хлебов от «Арнаута» идеально подходит для праздничного стола. На ее основе можно сделать не только изысканные бутерброды, но и подчеркнуть неповторимый вкус отдельных блюд.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ПОДАРКИ – ЗДЕСЬ!

Санкт-Петербург — город сетевой торговли, доля которой достигла 80%. Это звучит почти как приговор. Но альтернатива сетям с их ограниченным ассортиментом и давящим на психику лабиринтами полок и прилавков все-таки есть. Это — старый добрый формат универсамов, любимый многими петербуржцами еще с доперестроечных времен.



Хочешь праздника — загляни в «Пулковский»!

Универсам «Пулковский» — яркий представитель этого торгового формата — вот уже целых тридцать лет пользуется заслуженным уважением не только жителей Московского района, но и всех петербуржцев, кто когда-либо переступал порог этого замечательного гостеприимного магазина.

ИЗЫСКАННЫЕ ЯСТВА ДЛЯ НОВОГОДНЕГО УБРАНСТВА

В «Пулковском», как в Греции, есть все, что душе угодно! Здесь вы всегда найдете пармские ветчины и французский паштет из гусиной печени — фуа-гра, испанский хамон и клешни крабов, итальянские и французские домашние колбасы, лягушачьи лапки и гребешки, осьминогов и сотни других деликатесов, которые подарят настоящий праздник ценителям изысканной кухни.

Винный отдел универсама «Пулковский» известен всему Петербургу. А после недавней реконструкции он приобрел еще большую популярность. Здесь представлена винная карта всего мира, и только лучшие образцы.

Вам не составит труда выбрать всевозможные закуски

и гастрономические изыски. К услугам посетителей универсама — отдел «Кулинария». Ах, если бы можно было есть глазами! Традиционные и оригинальные блюда из рыбы и мяса, аппетитные салаты и маринады. По традиции, к Новому году здесь готовят молочных поросят и жарят упитанных уток. Все это вы можете заказать у шеф-повара «Пулковского» до 25 декабря по телефонам 722-23-16 или 8 (921) 349-01-64.

Собственная пекарня универсама также предлагает широчайший выбор лакомств. От марципановых сладостей до шикарных тортов, изготовленных, в том числе, по вашим эскизам. Торопитесь, звоните по телефону 722-23-17!



Посетив универсам «Пулковский», вы сможете не только накрыть шикарный стол, но и составить конкуренцию Деду Морозу. Эксклюзивные подарочные корзинки и наборы, сформированные профессиональными мастерами, приятно удивят каждого!

К Новому году готовилась Дарья ДЕДОВА

Пулковское шоссе, д. 3. Тел.: 722-45-45, 7-921-349-01-64, заказ тортов 722-23-17

ВСЕГДА К ВАШЕМУ СТОЛУ



Ошибочно полагать, что быть гурманом — это непременно вкушать экзотические яства и пить коллекционные вина. Гурман — прежде всего тот, кто хорошо разбирается в блюдах и ценит их истинный вкус. При этом гурман, в совершенстве владея поварскими секретами, превращает обычные продукты в произведение кулинарного искусства. Казалось бы, пельмени, ну как украсить ими праздничный стол? Истинным гурманам обязательно понравятся пельмени и фрикадельки «Пан Гурман» от компании «ПЕТРОХОЛОД — ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ».

Вас накормит Пан Гурман!

КРУГЛОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Компания «Петрохолд-пищевые технологии» позаботилась, чтобы пельмени и фрикадельки «Пан Гурман» доставляли вам не только вкусовое, но и эстетическое наслаждение.

Фрикадельки «Пан Гурман» своей аппетитной круглой формой украсят любой стол в качестве закуски или основного блюда.

Совет для поклонников оригинальных рецептов: поставьте на стол фондю и угощайте гостей фрикадельками, окуная их в плавящийся сыр и любой соус на ваш вкус. За такой закуской вы пообщаетесь с друзьями и возбудите аппетит перед основными блюдами.

Для любителей традиционной кухни идеально подойдут пельмени «Пан Гурман» классические (вес 3,5 г) или домашние (вес 5 г). Они имеют круглую форму, которая прекрасно сохраняется при тепловой обработке.

Пельмени и фрикадельки «Пан Гурман» приготовлены без применения искусственных добавок. В их составе только высококачественное мясо, отборные специи и мука высшего сорта, что делает их сочными и нежными!

В СТИЛЕ «ГУРМЭ»

Компания «Петрохолд-пищевые технологии» — настоящий гурман на рынке замороженных полуфабрикатов Северо-Западного региона. Более 10 лет здесь оттачивают поварское мастерство, применяя эксклюзивные рецептуры и технологии.

Традиционные пельмени, популярные продукты мясной кулинарии и блюда национальной грузинской кухни — все готовится в стиле «гурмэ» для ценителей натурального продукта.

В Новом году петербуржцев ждет замечательный подарок от Пана Гурмана: два вида котлет круглой формы: куриные и классические (из свинины и говядины), созданные по уникальным рецептам.

Так что с продуктами линейки «Пан Гурман» вы каждый день будете чувствовать себя паном Гурманом.



Римма ВИКУЛИНА

ШКОЛА ПОТРЕБЛЕНИЯ

Не многие знают, что первые консервы а-ля тушенка появились во Франции еще в самом начале XIX века. Сие изобретение было встречено огромным интересом по всему миру. В журнале «Русский архив» за 1821 год есть запись: «Теперь до такой степени совершенства дошли, что готовые обеды из Парижа посылают в Индию в каких-то жестяных посудах нового изобретения, где они сберегаются от порчи».

С 1826 года мясные консервы начали получать вдовольствие и английские вооруженные силы. Русские военные также активно интересовались способами консервации пищи для нужд армии. Были проведены пробные закупки «заморского продукта». Но в России тушенка долго не приживалась. Первые купленные за границей образцы испытывались приказным порядком на арестантах и студентах.

Эксперименты признали положительными, потому что уже в 1870 году в России был построен свой первый консервный завод по производству тушенки. С тех пор она и продолжает свой победный марш по стране.

ТУШЕНКА — ПРОСТОР ДЛЯ КУЛИНАРНОГО ТВОРЧЕСТВА

«В Европе мы можем встретить множество консервов из мяса, которые также имеют длительный срок годности, но с тушеным мясом, произведенным в России, они не идут ни в какое сравнение, — говорит Александр ИШЕВСКИЙ. — Как правило, это ветчины, которые являются абсолютно самостоятельными кушаньями. А тушенка хороша тем, что ее можно употреблять не только, как таковую, но и готовить на ее основе другие блюда.

К примеру, если мы возьмем колбасу и отварим картошку, то получим на ужин именно колбасу и картошку. И совсем другое дело, если мы вместо сервелата или «докторской» откроем банку тушенки, которая органично дополнит гарнир, не потеряв своего собственного вкуса. Таким образом, мы получим оригинальное блюдо».

Профессор, сам большой любитель тушенки, признается, что ему очень нравятся картофельные зразы из мясных консервов, а начинкой для одного из самых любимых пирогов служит тушенка. Эти блюда Александр Леонидович со-

Из России... с тушенкой!



«Сегодня в Европе, особенно в северных странах, растет спрос на российскую тушенку, аналогов которой на Западе просто не существует», — утверждает декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий, профессор Александр ИШЕВСКИЙ.



ветует попробовать приготовить на Новый год. Просто, быстро и со вкусом!

САМЫЙ СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ

Многие специалисты считают тушеное консервированное мясо, произведенное по ГОСТу,

одним из самых сбалансированных продуктов питания. Технология производства тушенки позволяет не просто получить питательный продукт, но и гарантировать «длинные» сроки годности, которые абсолютно не зависят от внешних условий. Банка ГОСТовской тушенки может до двух лет храниться и в вечной мерзлоте, и в африканской жаре, что ни коем образом не скажется на ее потребительских свойствах.

Увы, сокрушается профессор ИШЕВСКИЙ, настоящей тушенки сегодня на рынке не так много. Но, добавляет он, некоторые питерские изготовители все-таки держат марку.

Взять хотя бы компанию «Консервпром». Покупая такую тушенку, потребитель может быть уверен, что приобрел качественный продукт. Подтверждением тому служит отличительный знак, вынесенный на банку — победитель конкурса «Лучший продукт питания Санкт-Петербурга». Право его наносить после проведения лабораторных испытаний предоставила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

ПРОДУКТ НАРОДНОЙ ДИПЛОМАТИИ

Кстати, «консервпромская» тушенка известна не только в Петербурге, но и далеко за его пределами. Оказывается, ее любят и ценят наши северные соседи финны.

Приятелиница рассказала, что на ноябрьские каникулы ездила к друзьям в Финляндию на машине. Когда пограничник увидел в багажнике

коробку с тушенкой марки «Консервпром», понимающе кивнул. В разговоре выяснилось, что именно такой тушенкой его угощал сосед из русских. И таможенник частенько заказывает через него тушенку петербургского завода. Ведь в стране Суоми такого деликатеса не найти! И, пропуская через пост, пошутил, что на финской границе питерской тушенке всегда «зеленый свет».

Александр ИШЕВСКИЙ подтверждает, что финны неравнодушны к российской тушенке. Больших партий не заказывают, но частным порядком вывозят приличное количество консервов наряду с алкоголем и сигаретами. Профессор признается, что и ему уже поступил предновогодний заказ на ящик мясных консервов из России. Ведь это самый ходовой продукт во время новогоднего отдыха на финских озерах.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

Продукция компании «КОНСЕРВПРОМ» всегда есть в гипермаркетах «Карусель», универсамах «Перекресток», «Дикси», «Квартал», «Нетто», универсамах «Сезон», «ТД Даяна», «ТД Детскосельский», «Перспектива», «Пятачок», сети магазинов «Центральные булочки», универсамах «Невский», «Сосновский» и даже на заправках «Фазтон». Остерегайтесь подделок: номер завода-изготовителя КР 188 (в нижнем ряду на крышке).

В ТК «НАРОДНЫЙ» ДО КОНЦА ДЕКАБРЯ РАСПРОДАЖА ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА «ОВОЩНАЯ ДОЛИНА» ПО СУПЕРНИЗКОЙ ЦЕНЕ.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЕТИ ПРОЯВИЛИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

В этот раз процедуру закупки колбас и сосисок было решено проводить совместно с представителями предприятий розничной торговли. На такое предложение «Общественного контроля» откликнулись сразу две крупные торговые сети – «О'Кей» и «Квартал». Согласие обеих сетей на проведение совместной закупки уже говорит о многом: крупный ритейл становится более открытым, социально ориентированным, готовым всерьез избавляться от некачественной продукции, в т. ч. с помощью общественных организаций. Было бы неплохо, чтобы примеру «О'Кея» и «Квартала» в будущем последовали и остальные предприятия торговли.

Кстати, торговые сети еще в прошлом году начали реагировать на сигналы «Общественного контроля». В частности, один из крупнейших ритейлеров России X5 Retail Group (владеет сетями «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка», «Копейка») вывел из колбасной матрицы ряд позиций, опираясь на результаты исследования «Общественного контроля».

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

Приобретенные образцы были переписаны, упакованы в сейф-пакеты, опломбированы, поделены на две равные части, а затем доставлены в две аккредитованные государственные испытательные лаборатории: ФГУ «Тест-С.-Петербург» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», – как говорится, для чистоты эксперимента. В этот раз в работе закупочной комиссии также принимала участие Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Диалог».

Увы, полученные протоколы испытаний подтвердили опасения общественников: ситуация с качеством колбасной группы мало поменялась в лучшую сторону. Среди нарушителей – все те же.

НАМ КРАХМАЛ НЕ НУЖЕН!

Как всегда, огорчил «Пит-Продукт» – в колбасе «Докторская» специалисты выявили сразу четыре нарушения: превышены соль, влага, занижен белок, обнаружен крахмал. В прошлом году в «Докторской» были обнаружены соевый

ХВАТИТ КОЛБАСИТЬ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по заданию Комиссии по вопросам агропромышленного комплекса при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия» провела очередную проверку качества вареных колбас и сосисок, вырабатываемых разными изготовителями по ГОСТ Р 52196–2003. По сравнению с прошлым годом ситуация с качеством в этом сегменте рынка практически не улучшилась: обязательным требованиям не соответствуют 70% образцов.



Отто фон Бисмарк:
«Колбаса и политика:
если хотите наслаждаться ими —
не смотрите, как они делаются»

белок и загуститель каррагинан. Те же компоненты, не предусмотренные рецептурой ГОСТ Р 52196–2003, были обнаружены и в сосисках «Сливочные».

Материалы той проверки были направлены в Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, которое, проведя собственное расследование, привлекло ООО «Пит-Продукт» к административной ответственности в виде штрафа на общую сумму 22 000 руб. Результаты последних испытаний также уже направлены в Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области для принятия мер административного реагирования.

Как и в прошлом году, были выявлены нарушения в продукции ТМ «Велком» (ОАО «Павловская Слобода», Московская обл.). В частности, специалисты ФГУ «Тест-С.-Петербург» в колбасе «Докторская» обнаружили влагоудерживающий

компонент каррагинан. В прошлом году к вареной группе ТМ «Велком» были другие замечания: так, в сосисках «Молочных» был обнаружен соевый белок, а в «Любительской» и «Русской» колбасах – загуститель камедь и влагоудерживающий компонент каррагинан.

Удивительно, что в популярной московской программе Первого канала «Контрольная закупка» недавно «Докторская» от ТМ «Велком» заняла безоговорочное первое место. Неужели для Москвы колбаса делается по одним стандартам, а для других регионов – по другим?

Однако более остальных удивил в этот раз образец «Докторской» от ООО «МПК «Атяшевский». Влага в образце просто зашкаливала – 75% при норме «не более 65%», содержание белка оказалось самым низким из всех исследованных проб – 9,91% вместо «не менее 13%». Букет нарушений украсили крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, а также загуститель камедь.

Торговые сети были немедленно извещены о наличии на прилавках продукции сомнительного качества. По словам руководителей сетей, меры будут приняты в самое ближайшее время. Того же «Общественный контроль» вправе ожидать и от Роспотребнадзора, куда также были направлены материалы проверки.

Однако без существенных корректировок российского законодательства вряд ли можно в ближайшее время ожидать изменений ситуации к лучшему. Самый простой вариант снять

напряжение в этом вопросе – отменить ГОСТ Р 52196–2003. Конечно, это не приведет к повышению качества вареных колбас, зато избавит изготовителей от настоячивого требования сетей поставлять им «ГОСТ» по цене «ТУ».

Но будут ли тогда вообще покупать вареные колбасы и сосиски, ведь именно аббревиатура «ГОСТ» за долгие годы советской власти стала для многих потребителей синонимом качества?

ГОРЬКАЯ СУДЬБА СОВЕТСКОГО БРЕНДА

«Докторская» колбаса «за два двадцать» наряду с другими атрибутами ушедшей советской эпохи прочно закрепилась в нашем сознании как один из символов вкусной и здоровой пищи, олицетворяющий собой незыблемость и стабильность социалистического строя.

Но с распадом великой державы, как колоссы на глиняных ногах стали рушиться и советские ценности. Однако некоторые символы «совка» все же устояли. И один из них – колбаса «Докторская», которой питался едва ли не каждый советский человек.

Правда, если зреть в корень, как учил нас Козьма Прутков, от «Докторской» осталось одно название, потому что делают ее сегодня в большинстве своем далеко не из тех ингредиентов, которые были предусмотрены старым и мудрым советским ГОСТом.

Весь секрет советской «Докторской» заключался в том, что в производство шла только своя родная охлажденная свинина и говядина, а не импортные замороженные блоки, как сейчас, которые по возрасту могут являться чуть ли не ровесниками самой перестройки. Другого сырья в СССР тогда просто не было. Как не было современных загустителей, влагоудерживающих агентов, антиокислителей, других добавок, призван-

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС,
ГОСТ Р 52196–03

Наименование продукта	Колбаса «Молочная»	Колбаса «Телячья» в полиамидной оболочке	Колбаса «Докторская»	Колбаса «Докторская»	Колбаса «Докторская»	Колбаса «Докторская»	Колбаса «Докторская» высший сорт
Производитель	ООО «МТЗ «КампоМос»	ОАО «Великолукский мясокомбинат»	ОАО «Царицыно»	ООО «Мясные деликатесы»	ОАО «Парнас-М»	ООО «Пит-Продукт»	ЗАО «Микояновский мясокомбинат»
Дата изготовления	06.11.2010	03.11.2010	05.11.2010	17.11.2010	17.11.2010	11.11.2010	05.11.2010
Срок годности	до 05.01.2011	до 13.12.2010	до 04.01.2011	годен 60 сут. при t° 0–6 °С	годен 60 сут. при t° 0–6 °С	до 10.01.2011	60 суток
Масса, г	400	500	500	500	380	400	500
Розничная цена	97–90	85–46	99–99	158–90	136–40	110–90	129–00
Место закупки	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ООО «Матрица», магазин № 92, наб. Обводного кан., 120	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«Полушка», Автовская ул., 15	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ООО «Весна», сеть «Квартал Виктория», ул. Марш. Говорова, 10	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 52196 п.4.4 и ГОСТ Р 51074–2003 п.3, п.4.2	Соответствует требованиям ГОСТ Р 52196 п.4.4 и ГОСТ Р 51074–2003 п.3, п.4.2	Соответствует требованиям ГОСТ Р 52196 п.4.4 и ГОСТ Р 51074–2003 п.3, п.4.2	Соответствует требованиям ГОСТ Р 52196 п.4.4 и ГОСТ Р 51074–2003 п.3, п.4.2	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074–2003 п.3.4 (информация «не менее 81% мяса» вводит потребителя в заблуждение)	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074–2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074–2003
Внешний вид, консистенция	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая
Цвет и вид фарша на разрезе, по НД	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон до 4 мм, языка – до 6 мм	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан
Цвет и вид фарша на разрезе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус по НД	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый						
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масс. доля влаги, % Норма/факт	не >67,0/67,1±0,7	не >60,0/60,6±0,7	не >67,0/58,6±0,7	не >65,0/61,9±0,7	не >65,0/68,4±0,7	не >65,0/65,1±0,7	не >65,0/66,3±0,7
Масс. доля поваренной соли, % Норма/факт	не >2,2/1,75±0,14	не >2,4/1,72±0,14	не >2,2/1,96±0,14	не >2,1/1,84±0,14	не >2,1/2,05±0,14	не >2,1/2,45±0,14	не >2,1/1,9±0,14
Масс. доля жира, % Норма/факт	не >22,0/16,1±0,7	не >30,0/22,4±0,7	не >22,0/21,9±0,7	не >22,0/19,6±0,7	не >22,0/16,2±0,7	не >22,0/17,9±0,7	не >22,0/16,0±0,7
Масс. доля белка, % Норма/факт	не <12,0/14,0±0,9	не <12,0/11,8±0,9	не <12,0/14,0±0,9	не <13,0/14,3±0,9	не <13,0/13,0±0,9	не <13,0/12,0±0,57	не <13,0/13,49±0,60
Масс. доля нитритов, %, не >0,005	0,0014±0,0003	0,0013±0,0003	менее 0,001	0,0027±0,0003	0,0020±0,0003	менее 0,001	менее 0,001
Гистологическое исследование	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	В образце обнаружен крахмал	В образце обнаружен загуститель – камедь
Соответствие ГОСТ Р 52196–03	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

ПОТРЕБИТЕЛЕЙ!



ных придать товарный вид колбасному фаршу и сохранять его в течение 60 суток.

Изготовители колбасы меньше других коллег по продовольственному рынку пострадали от последствий мирового финансово-экономического кризиса. Посмотрите: полки с колбасами — едва ли не самые длинные в магазинах и гипермаркетах.

Если, скажем, поставщиков сливочного масла можно посчитать на пальцах одной руки, то изготовителей колбас — десятки, конкуренция в этом сегменте огромная. Все колбасники бьются над решением непростой задачи: как предложить потребителю вместо мяса, стоимость которого приближается к тремстам рублям за 1 кг, практически то же самое, но по цене в полтора раза дешевле.

А для этого, как мы видим, все средства хороши: и крахмал, и соя, и камедь с каррагинаном. Это то, что пока удается определить лабораторным путем. Но пройдет еще немного времени, как говорят сами изготовители, и изобретут такой «белок», который ни одна лаборатория не определит (по крайней мере, какое то время)!

Объективности ради обвинять в несоблюдении ГОСТов только одних изготовителей никак нельзя. Им просто негде взять охлажденное мясо по доступной цене в необходимых объемах. Отечественное животноводство может им в этом помочь только на 15–20%, все остальное — импорт. Пока в рамках Доктрины продовольственной безопасности, подписанной Дмитрием Медведевым в феврале этого года, в стране не возродится сельское хозяйство, способное самостоятельно прокормить собственное население, о той забытой «Докторской» можно только мечтать.

НЕКАЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Обеспечение продовольственной безопасности потребует много бюджетных средств и немало лет, даже десятилетий. А пока изготовители работают сегодня в тех рамках, которые им предлагает государство и рынок. Именно по

причине огромной зависимости от импортного продовольственного сырья власти, удалив ряд серьезных административных барьеров, так и не решаются повысить ответственность изготовителей за соответствие выпускаемых ими пищевых продуктов обязательным требованиям, закрывают глаза на фальсификацию, отсутствие информации, другие нарушения.

Разве испугает сегодня изготовителя или продавца штраф в пять тысяч рублей? А ведь на сегодняшний день согласно Кодексу об административных правонарушениях РФ это — максимальное наказание для руководителя предприятия или другого лица, которого хозяин выставит «стрелочником». Да и то, если суд по иску Роспотребнадзора о наложении штрафа примет такое решение!

Максимальный штраф на юридическое лицо — пятьдесят тысяч рублей. Но такой «огромный» штраф, по логике сегодняшней надзорной системы, грозит предприятию только в случае массового отравления потребителей. А если речь идет об обмане потребителя, несоблюдении государственного стандарта, нарушении санитарных правил и норм — дело заканчивается легким испугом до двадцати тысяч рублей. Это чтобы и овцы были целы, и волки сыты... А с потребителем и так ничего не случится. Ведь замена мяса на сою и крахмал не приводит к летальному исходу. Пусть радуются!

Однако, как говорят специалисты, если несоблюдение обязательных требований при выпуске пищевых продуктов и не приводит в большинстве случаев к отравлениям и тем более летальным исходам, то негативно отразится на здоровье все-таки может.

Сегодня из-за повальной моды изготовителей на изменение заявленного состава пищевых продуктов с целью его удешевления, россияне не получают необходимое количество белка, витаминов, нутриентов, полезных веществ, необходимых для полноценного развития, активной жизнедеятельности современного здорового человека. По данным ученых, сегодня дефицит белка в питании населения

России составляет около 700 тонн, что приводит к преждевременной смерти около 1 млн человек.

Наша страна является лидером в Европе по ряду заболеваний, например, сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта, аллергических. Сегодня, по данным статистики, продолжительность жизни россиян одна из самых низких в Европе и составляет в среднем 68 лет. По мнению российских ученых, это объясняется в том числе изменениями демографического кризиса, нехваткой трудоспособного населения, дефицит рабочих кадров. И некачественное питание здесь играет не последнюю роль.

ПАРТИЙНЫЙ РЕСУРС — В ПОМОЩЬ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

О том, что надо ужесточать законодательство и совершенствовать подходы к защите населения от пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям, говорили недавно и на совместном заседании Комиссии по вопросам агропромышленного комплекса и Комиссии по здравоохранению и экологии при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия».

Были высказаны и конкретные предложения:

1. Рекомендовать Правительству РФ подготовить и внести в Государственную Думу Федерального Собрания Российской Федерации проект федерального закона «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях», предусматривающий наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от 30 000 до 50 000 рублей; на юридических лиц — в размере от 700 000 до 1 000 000 рублей за выпуск и реализацию пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям.

2. Рекомендовать Правительству РФ с привлечением общественных организаций, субъектов РФ разработать федеральную программу по защите потребителей от опасных некачественных, фальсифицированных и контрафактных пищевых продуктов, а на ее основе разработать аналогичные региональные программы с финансированием за счет местных бюджетов.

3. Рекомендовать полномочным представителям Президента РФ в федеральных округах создать в своих представительствах управления по защите прав потребителей.

4. Рекомендовать Правительству РФ в структуре аппарата Уполномоченного по правам человека создать институт Уполномоченного по правам потребителей.

5. Обязать органы государственного надзора и контроля в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов публиковать на своих сайтах полную и достоверную информацию о результатах контрольно-надзорных мероприятий.

По итогам обсуждения было принято решение о создании межведомственной рабочей группы для разработки поправок по внесению изменений и дополнений в федеральное законодательство по вопросам обеспечения эффективной защиты населения от некачественных пищевых продуктов.

Это не первая рабочая группа, которая создается в городе для решения проблем, связанной с защитой населения от некачественной продукции. Насколько хватит ей пороха, мы увидим буквально через год — ведь выборы на носу, да и очередная проверка качества «Докторской» не за горами!

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира ОКРЕПИЛОВА и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его директора Геннадия ПАВЛИКОВА.

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.

СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

Мясокомбинат подал в арбитраж... и проиграл

24 ноября 2010 г. Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области отказал в исковых требованиях ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» (Московская область) к газете «Петербургское качество» об опровержении информации, опубликованной в «ПК» в декабре 2009 г., а также взыскании с газеты двухсот тысяч рублей в качестве компенсации репутационного вреда.

Напомним, что в декабре 2009 г. газета «Петербургское качество» опубликовала результаты лабораторных испытаний 40 образцов вареных колбасных изделий разных изготовителей, среди которых оказалась продукция ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» из Московской области. Исследования проводили независимо друг от друга две аккредитованные государственные лаборатории — ФГУ «Тест—С.—Петербург» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория». Специалистами этих экспертных учреждений был вынесен вердикт: представленные на экспертизу образцы колбас «Любительской», «Русской», а также сосисок «Молочных» не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2003.

В частности, в колбасе «Любительской» были обнаружены загустители каррагинан и камедь, не предусмотренные рецептурой ГОСТ Р 52196-2003. Также длина шпика в колбасе превышала допустимые ГОСТом нормы в 2 раза! Кроме того, в составе колбасы «Любительская» вместо термина «аскорбиновая кислота» была допущена опечатка: указано «аскорбиновая колбаса».

Образец колбасы «Русской» не соответствовал ГОСТу по показателю «массовая доля белка» и «соответствие состава фарша» (были выявлены не заявленные на этикетке загустители камедь и каррагинан). А в сосисках «Молочных», на упаковке которых красовался ярлык «Без соли!», обнаружен растительный белок — соевый изолят и животный белок, не предусмотренные рецептурой ГОСТа.

В материалах, подготовленных редакцией на основе полученных протоколов, содержался вполне понятный вывод о том, что изготовителям, нарушающим законодательство, а также их продукции, не соответствующей обязательным требованиям, не место на питерском потребительском рынке.

ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» посчитал распространенные газетой сведения недостоверными, порочащими его деловую репутацию, потребовал опровержения и денежной компенсации. Однако Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области не счел позицию обиженного изготовителя убедительной и отказал в его исковых требованиях к газете в полном объеме.

Досада мясокомбината вполне понятна. Ведь вскоре после опубликования информации о нарушении им требований нормативных документов при выпуске колбасных изделий компания стала терять свои позиции на питерском рынке, в частности, от продукции мясокомбината отказалась крупнейшая в Санкт-Петербурге торговая сеть, в которой продукция комбината под ТМ «ВЕЛКОМ» была представлена достаточно хорошо.

Сегодня продукция мясокомбината из села Павловская Слобода практически исчезла с полок питерских магазинов. Вернуться обратно компании будет непросто. Сделать это можно только за счет безупречного качества продукции, усиления производственного контроля, строгого соблюдения требований нормативных документов. И уж никак не за счет предъявления исков средствам массовой информации, отстаивающим интересы петербургских потребителей.

Кирилл Орлов



Колбаса «Молочная» 1-й сорт	Колбаса «Докторская» в полиамидной оболочке	Колбаса «Докторская»	Колбаса «Докторская» «Атяшево»
ООО «Перспектива»	ОАО «Мясокомбинат «Павловская Слобода»	ОАО «Великоновгородский мясной двор»	ООО МПК «Атяшевский»
12.11.2010 до 11.01.2011	19.11.2010 до 18.01.2011	05.11.2010 до 04.01.2011	04.11.2010 до 60 суток
500	500	500	500
77-00	124-50	144-90	95-99
«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	«Ашан», ул. Боровая, д. 47	ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит А, корп. 8Н	ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А
Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 52196 п.4.4 и ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4.2	Соответствует требованиям ГОСТ Р 52196 п.4.4 и ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4.2	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003
Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая
Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
не >67,0/66,7±0,7	не >65,0/64,2±0,7	не >65,0/65,5±0,7	не >65,0/75,0±0,7
не >2,2/2,13±0,14	не >2,1/2,04±0,14	не >2,1/1,81±0,14	не >2,1/1,96±0,14
не >22,0/18±0,7	не >22,0/20,1±0,7	не >22,0/17,4±0,7	не >22,0/11,5±0,7
не <12,0/11,77±0,57	не <13,0/14,2±0,9	не <13,0/12,4±0,9	не <13,0/9,91±0,53
менее 0,001	0,0029±0,0003	0,0018±0,0003	менее 0,001
В образце обнаружен загуститель — камедь	В массе фарша присутствует влагоудерживающий компонент каррагинан	В массе фарша присутствует крахмалосодержащая добавка и влагоудерживающий компонент каррагинан	В образце обнаружены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, загуститель — камедь
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует



КОРЗИНА ПОТРЕБИТЕЛЯ

МАСЛО КАК ПОКАЗАТЕЛЬ
БЛАГОСОСТОЯНИЯ

Натуральное масло было и остается дорогим продуктом. На Руси исторически повелось, что дом, где сливочное масло находится в изобилии, и впрямь может считаться полной чашей. Это отражено даже в сказках. Например, **Петр Ершов** в своем знаменитом «Коньке-Горбунке» рисует такую картину удивительной жизни:

*Делать нечего – придется
Во дворце тебе служить,
Будешь в золоте ходить,
В красно платье наряжаться,
Словно в масле сыр кататься.*

Как видите, масло стоит в одном ряду с золотом. И даже по внешнему виду оно напоминает золотые брусочки. Только хранятся они не в ячейках сберегательного банка, а в обычных холодильниках рядовых граждан.

Как правило, к праздникам, и особенно к Новому году, золотой запас масла увеличивается. Во-первых, оно незаменимо на кухне для приготовления праздничных бутербродов, паштетов и соусов. А во-вторых, наш народ привык, что после новогодних торжеств ценники в магазинах волшебным образом меняются.

Компания «РОСЭКСПОПРОМ» гарантирует, что их продукция не только

Масла золотой запас в холодильнике припас

Продукция компании ЗАО «РОСЭКСПОПРОМ» давно знакома петербуржцам. Сливочное масло торговой марки «РЭП» завоевало симпатии потребителей благодаря своему высокому качеству и настоящему вкусу масла, произведенного с соблюдением всех стандартов и регламентов.

станет отличным дополнением к любым праздничным блюдам, но и то, что ценовая политика предприятия в наступающем году останется прежней. Это значит, что резких скачков цен на масло «РЭП» в ближайшее время не предвидится.

ЛОЖКА ДЕГТЯ
В БОЧКЕ С МАСЛОМ

Увы, начав разговор о золотом масле, нельзя не вспомнить еще одну народную мудрость: не все то золото, что блестит. Так и с маслом: не все то масло, что на полках в магазинах представлено. Иногда за красочной и блестящей этикеткой с маркировкой ГОСТ скрывается фальсификат.

Немецкий ученый **Шмидт-Мюльгейм** еще в XIX веке говорил, что если собрать всю воду, которой разводят молоко, то получится небольшой океан, по которому свободно смогут прогуливаться все флоты мира. Думается, если сегодня собрать все пальмовое масло и другие немолочные жиры, которые добавляются в сметану, творог и сливочное масло, они если и не перекроют шмидтовский «океан», то оставят на нем серьезное пятно. Это подтверждают многочисленные лабораторные исследования, проведенные специалистами ведущих испытательных центров Санкт-Петербурга, в том

числе и по заказу ООП «Общественный контроль».

ФОРМУЛА
ПРИБЫЛЕЙ И УБЫТКОВ

Коммерческий директор компании ЗАО «РОСЭКСПОПРОМ» **Сергей ДРОЗДОВ** объясняет, почему пальмовое масло оказывается в готовской продукции недобросовестных предпринимателей. Не нужно быть премудрым арифметиком, чтобы подсчитать прямую выгоду от использования немолочных жиров: килограмм пальмового масла стоит от 30 до 50 рублей, а получение килограмма чистого молочного жира обойдется переработчику в 200–250 рублей. Интересно, а по какой формуле можно рассчитать убытки потребителей, купивших такой уцененный товар по полной стоимости?

КОГО ЗНАЮ,
ТОМУ И ДОВЕРЮ

Статистика гласит, что потребление сливочного масла одним россиянином в среднем составляет чуть более трех килограммов в год. Но при этом она умалчивает, сколько из них относится к псевдомаслу. В компании «РОСЭКСПОПРОМ» надеются, что со временем в нашем государстве будут



молочный продукт он приобрел в торговой сети. Выход один: покупать продукцию только известных предприятий, в качестве которой уверен на все 100%.

«Мы искренне признательны нашим покупателям за доверие! – говорит **Сергей ДРОЗДОВ**. – Надеемся, что наше масло останется частым гостем на столе петербуржцев в наступающем году и будет символизировать высокое качество жизни наших уважаемых потребителей. С Новым годом! С новым счастьем!»

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

Robin Bobin

*К празднику
готовые блюда, супы, салаты, выпечка*

Составляйте меню на каждый день для себя и своей семьи

640 22 40



С Новым годом и Рождеством!

**С НОВЫМ ГОДОМ
И РОЖДЕСТВОМ!**

С Годом Котенка!

СНЕЖОК®

Новогоднее предложение

Лактис **ЛУЖСКИЙ**

с 6 декабря 2010 г. по 20 января 2011 г.

* В период с 6 декабря 2010 года по 20 января 2011 года группа компаний «Лактика» проводит акцию по снижению цен на продукцию производства ЗАО «Лактис» и ЗАО «Лужский молочный комбинат». Отпускные цены на продукцию снижены до 30%.

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

ЛИДЕРЫ

Известная питерская рыбоперерабатывающая компания «АСТО» стала лауреатом конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге». Золотой знак качества в Смольном вручили за форель малосоленную в вакуумной упаковке (кусок, 250 г).



Форель на вес золота

За 15 лет успешной работы на продовольственном рынке специалистами компании «АСТО» накоплен уникальный опыт, освоены оригинальные технологии приготовления деликатесной красной рыбы. Любое блюдо от «АСТО» становится прекрасным украшением стола и удовлетворяет самым взыскательным вкусам. Лучшее этому подтверждение – доверие покупателей и, конечно, убедительные победы в системе конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» на протяжении ряда последних лет.

В уходящем году в борьбу за обладание Золотым знаком качества 2010 года вступили десятки производителей продуктов питания. Тем всемере диплом лауреата конкурса!

«АСТО» — ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ!

Далеко не каждому изготовителю под силу защитить перед строгим жюри высокое качество своей продукции. Ведь специалистами оценивается не только конечный продукт, но и работа компании в целом. «АСТО» сдала конкурсный экзамен на «отлично»!

В первую очередь члены экспертной комиссии обращали внимание на организацию технологического процесса и службы контроля качества. Эксперты фиксировали каждый шаг сотрудников компании, отмечали все производственные моменты, тщательно проверяли состояние нормативной документации. Также были проведены лабораторные исследования продукции. И только после этого совет экспертов вынес свое решение.

Компания «АСТО» с честью выдержала все этапы конкурсной проверки, подтвердив главные принципы своей работы:

- натуральный вкус рыбных деликатесов, без добавления консервантов и красителей,
- строгий контроль на всех этапах производства,
- гарантированное высокое качество продукции.

В наступающем году коллектив компании «АСТО» желает читателям «ПК» не изменять своим принципам и покупать только те продукты, качество которых проверено и одобрено экспертами!

Ирина ОСТРОВСКАЯ

На фото: Евгений Елин, председатель Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли Санкт-Петербурга (справа), вручает Александру Бабуркину, главному технологу ООО «Асто», диплом победителя конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге». (Фото предоставлено ООО «Объектив».)



ОАО БЕЛГОРОДСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Бела Слада

Сладест

Белгородские ОВОЩИ

Garnetto

308013, Россия, г. Белгород
Михайловское шоссе, 14
Тел.: (4722) 21-13-37/39
Факс: (4722) 27-58-22
Тел.: 8 (495) 514-00-92/93
bmp.moskva@mail.ru
www.bmol.ru

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Все гениальное — просто, все «Пискаревское» — вкусно! С этим выводом, пожалуй, согласится каждый, кто хоть раз отведал продукцию молочного завода «ПИСКАРЕВСКИЙ».

Укрепляй иммунитет вместе с «Пискаревским»!

На протяжении почти полувековой истории предприятие следует трем основным принципам:

- лучшие поставщики экологически благополучного молока из Ленинградской области;
- традиционные и современные технологии, позволяющие сохранить вкус и пользу натурального продукта;
- максимальное удовлетворение потребностей покупателей.

ЗДОРОВЫЙ ПРОДУКТ

Специалисты молочного завода «Пискаревский» главной ценностью считают здоровье человека. Именно поэтому здесь разработана специальная линейка продуктов, которые помогают нашему организму укрепить свои защитные силы.

Ацидобиофиллин — один из главных помощников петербуржцев. Сегодня «Пискаревский» — единственное предприятие в Северной столице, выпускающее этот уникальный кисло-молочный продукт.

Ацидобиофиллин не только приятен на вкус, но и обладает выраженными лечебными свойствами. Специалисты Академии им. И. Мечникова рекомендуют его людям, имеющим проблемы с лишним весом, поджелудочной железой, а также страдающим сахарным диабетом. Научно доказано, что регулярное употребление аци-



добифилина приводит к улучшению обмена веществ, улучшает работу печени, почек и других внутренних органов. Напиток рекомендуется как взрослым, так и детям.

КРАСОТА ИЗНУТРИ НАЧИНАЕТСЯ С «ЛАКТИНАЛЯ»

Сегодня на «Пискаревском» налажен выпуск пробиотического продукта «Лактиналь», разработанного специально для прекрасного пола. «Лактиналь» содержит комплекс культур *Lactobacillus*, от которых во многом зависит здоровье женщины, ее красота и привлекательность. Они способствуют выработке жизненно важных гормонов, нехватка которых приводит к преждевременному биологическому старению и увяданию женского организма.

Особо стоит отметить уникальную эффективность этого продукта в решении таких проблем, как правильная работа кишечника. Ежедневное употребление «Лактиналя» препятствует скоплению в организме токсичных продуктов, обеспечивая регулярный кишечный транзит. Петербурженки, успевшие оценить пробиотик, с удовольствием констатируют, что чувство легкости и отличное настроение стали их верными спутниками.

Начните и вы свой день с употребления полезных продуктов молочного завода «Пискаревский»!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ

Петербуржцы давно знают и ценят продукцию мясоперерабатывающего предприятия ООО «НЕВСКИЙ ТРЕСТ» торговой марки «ЛАДОГРАД». За 11 лет работы на рынке Северо-Запада компания смогла завоевать доверие покупателей благодаря высокому качеству и отличному вкусу выпускаемых колбас и мясных деликатесов.



«ЛАДОГРАД» — гармония вкуса, качества и цены

НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Сегодня «ЛАДОГРАД» предлагает своим покупателям более сотни наименований и видов продукции, ассортимент которой постоянно расширяется.

Строгий контроль ведется на каждом этапе производства: от выбора сырья и до момента, когда готовые изделия попадают на полки фирменных магазинов «ЛАДОГРАД», гипермаркетов «О'Кей» и других торговых сетей.

Технологи компании гарантируют безопасность продукции, постоянно контролируя все процессы ее изготовления.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТОЛ

В преддверии новогодних застолий мясоперерабатывающее предприятие ООО «Невский Трест» постаралось, чтобы стол петербуржцев был самым вкусным!

Адреса фирменных магазинов «ЛАДОГРАД»:

- Партизанская ул., 11 (магазин при заводе);
- Садовая ул., 90;
- Сестрорецкая ул., 3;
- Бухарестская ул., 116;
- 8-я Советская ул., 43/20;
- пр. Косыгина, 7;
- Хасанская ул., 10;
- ул. Королева, 34, корп. 2;
- пр. Славы, 52/1.



Одна из новинок — копчено-запеченный окорок «Пряный». Самостоятельно его приготовить не в силах ни одна хозяйка. Для этого потребуется не только отборная свинина и уникальное сочетание специй, но и специальное оборудование. Для того чтобы получить неповторимый аромат и благородный цвет готового окорока, при копчении используют бруски бука. А благодаря особому — фрикционному — методу копчения в продукте исключается присутствие канцерогенов.

Среди сырокопченых колбас трудно выделить самую лучшую — каждая хороша по-своему. И все-таки попробуйте новинку в итальянском стиле — колбасу «Флорентийскую». Эксклюзивный набор специй придает ее вкусу особый шарм.

Посетители фирменных магазинов «ЛАДОГРАД» со знанием дела рекомендуют попробовать и запеченную шейку, и «Штутгартские» колбаски для жарки, и ветчину «Столичную», добавляя при этом: «Что ни возьми — все вкусно!»

Ирина ОСТРОВСКАЯ

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Искусство консервировать вкусно



«Без компании «РУСЬ» салат делать не возьмусь!» Этими строками начинает свое письмо в адрес редакции газеты «Петербургское качество» Анна САМОЙЛЕНКО. В преддверии Нового года наши уважаемые читательницы решили поделиться секретами приготовления праздничных салатов, которые являются непременными атрибутами новогоднего стола.

В салатах могут быть использованы практически все пригодные в пищу продукты, и именно их сочетания придают неповторимый вкус каждому салату. А самыми популярными ингредиентами среди российских хозяек были и остаются зеленый горошек, сладкая кукуруза, фасоль и маринованные огурчики. Эти овощные консервы используются чуть ли не в каждом новогоднем рецепте, присланном читательницами «ПК».

Именно от их вкуса и качества, по мнению большинства домохозяек, зависит конечный результат праздничных хлопот на кухне. Так вот первый «салатный» секрет — использование овощных консервов производства компании «Русь», лозунг которой: «Искусство консервировать вкусно».

ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ: ВКУСНО И ДОСТУПНО ПО ЦЕНЕ

Продукция компании — мясные и овощные консервы — давно любима петербуржцами. Ароматная тушенка из натурального мяса торговой марки «Русь» не единожды выручала хозяек, подкрепляла силы дачников и туристов. Но не менее популярны и овощные консервы «Русь».

«Разница между горошком, кукурузой и фасолью различных торговых марок, конечно, есть, — рассуждает Анна САМОЙЛЕНКО, — как по цене, так и по вкусу. Я предпочитаю покупать отечественную продукцию,

а не китайские баночки, и уж тем более мне нет резона переплачивать за раскрученные бренды зарубежной продукции. Я читаю «Петербургское качество» и знаю, что минимум 15% стоимости любого популярного продукта (того, что мы видим по телевизору) — это затраты на рекламу, а не на качество. Поэтому наша семья остановила свой выбор на овощных консервах петербургской компании «Русь». Они вкусные, доступны по цене, и их всегда можно купить в нашем магазине».

С ЧЕМ ЕДЯТ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ

Читательницы «ПК» от души поделились опытом применения овощных консервов. Обработав и систематизировав полученную информацию, мы предлагаем вашему вниманию золотые правила кулинаров.

Первое: при отборе овощных ингредиентов типа зеленого горошка, сладкой кукурузы, фасоли в собственном соку или в томатном соусе и маринованных огурчиков (если сами не засолили, конечно) предпочтение следует отдавать проверенным производителям, которых хвалит не диктор на телевидении, а обычная хозяйка из обычной российской кухни. В этом случае овощные консервы «Русь» вне конкуренции, их предпочитает большинство.

Ну а теперь черед остальных премудростей.

ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК «РУСЬ»

Существует множество рецептов салатов, содержащих горошек. Наиболее известен салат оливье с вареной колбасой. Кроме того, из консервированного горошка делают пюре, подают вместе с омлетом, а также в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Он незаменим при оформлении салатов, заливных блюд и других кулинарных изысков. Горошек входит в состав разнообразных диет, в которых его используют как легко усваиваемый и полезный продукт.

СЛАДКАЯ КУКУРУЗА «РУСЬ»

Это основной ингредиент при приготовлении салата из крабовых палочек, ананаса и копченой курицы. Уникальность сладкой консервированной кукурузы заключается в том, что она сочетается практически с любым продуктом, подчеркивает его вкус, но сохраняет при этом собственную индивидуальность.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ФАСОЛЬ «РУСЬ»

Эти овощные консервы не раз выручали домохозяйку. Из фасоли в собственном соку получается наваристый и ароматный суп, а фасоль в томатном соусе отлично выступает в качестве самостоятельного блюда и сытного гарнира. И уж тем более фасоль незаменима в салатах.

А о маринованных огурчиках «Русь» и говорить не приходится: эти



овощные консервы — настоящий деликатес. Чуть острые, хрустящие корнишоны используются в бутербродах, салатах, в знаменитом рассольнике и, конечно, в качестве главной закуски на любом столе.

НОВОГОДНИЙ САЛАТ ОТ КОМПАНИИ «РУСЬ»

Перечислить все рецепты с использованием овощных консервов, присланные петербургскими кулинарками, не хватит и целой газеты. Поэтому мы обратились за помощью к технологам овощного цеха компании «Русь». По их версии, победителем в салатном состязании стала Оксана ЩЕРБИНА с рецептом салата «Гурман».

Вам понадобятся: зеленый горошек «Русь» — 200 г, стебель сельде-

рея — 100 г, маринованные огурчики-корнишоны «Русь» — 200 г, отварная курица «Честный продукт» — 200 г, моченое яблоко, 3 сваренных вкрутую яйца, майонез по вкусу.

Сельдерей, курицу, огурцы, яйца и яблоко нарезать кубиками, добавить горошек, залить майонезом и тщательно перемешать. В качестве украшения можно использовать оливки и зелень петрушки.

Компания «Русь» поздравляет всех с наступающим Новым годом и продолжает трудиться, чтобы на вашем столе всегда были вкусные и доступные мясные и овощные консервы. Приятного аппетита!

Секреты овощной консервации изучала Дарья ДЕДОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОТ В МЕШКЕ

Покупая рыбные пресервы, мы по сути покупаем кота в мешке. Герметичная баночка может таить в себе все, что угодно. Тем более что рыбные пресервы, в отличие от рыбных консервов, производятся без термической обработки. А рыба, как известно, продукт скоропортящийся. Может быть, поэтому именно рыбные пресервы и таят в себе немало сюрпризов.

В этом в очередной раз смогла убедиться Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в ходе проведения экспертизы рыбных пресервов из 11 образцов 6 были забракованы.

Проверка качества и безопасности образцов пресервов проводилась согласно ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» в испытательном центре ОАО «Гипрорыбфлот» — ведущем научно-исследовательском институте российской рыбной промышленности.

ДЕЛИКАТЕСЫ ВТОРОЙ СВЕЖЕСТИ

Так, в образце пресервов «Сельдь филе-кусочки в масле с оливками «Праздничная» слабосоленая (ОАО «Рыбоперерабатывающий комбинат № 3», СПб) были обнаружены бактерии группы кишечных палочек, а также

Не пойдет нам рыба впрок, если в ней — стафилококк!

Больше 50% образцов рыбных пресервов на магазинных полках потенциально опасны для здоровья потребителей. К такому выводу пришли специалисты ОАО «Гипрорыбфлот», подвергнув испытаниям по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» 11 образцов рыбной продукции.

повышенная обсемененность продукта. К тому же у рыбы оказался неприятный и тухлый запах. Именно поэтому пробоовать на вкус эти пресервы эксперты не рискнули.

В пресервах «Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле с укропом», изготовленных на калининградском предприятии ООО «Живое серебро» (ТМ «Русское море»), эксперты обнаружили присутствие дрожжей в недопустимых концентрациях, что говорит в первую очередь о порче продукта, которая могла возникнуть как на стадии хранения сырья или производства, так и на стадии хранения готовой продукции в магазине.

Не прошли лабораторные испытания по микробиологическим показателям и пресервы «Килька Балтийская» от ООО «Марина» (Московская обл.). Специалисты обнаружили в них повышенное содержание дрожжей, а также повышенную обсемененность. Вдобавок ко всему у кильки оказался неприятный, тухлый, не свойственный данному виду

запах. Да и внешне рыба выглядела неаппетитно — производитель уложил в банку кильку навалом, при этом некоторые рыбки имели явные повреждения, а заливка вместо того, чтобы быть прозрачной, оказалась мутной.

Антигероем экспертизы пресервов наверняка можно признать образец сельди атлантической от ООО «Главрыба», что находится в тупике ул. Заречной пос. Горелово, СПб (это официальный адрес. — Прим. ред.). Микробиологи «Гипрорыбфлота» обнаружили в этом образце... стафилококк. Эта патогенная микрофлора, как правило, заносится в продукты питания людьми. Ведь в процессе производства пресервов довольно часто применяется ручной труд. Видимо, на этот раз в цеху работал не очень здоровый человек, пренебрегающий элементарными требованиями личной гигиены.

ВНИМАНИЕ, НЕДОВЕС!

Другое типичное нарушение для пресервов из сельди — недовес. На этот

раз он был обнаружен в трех образцах. Так, в образце ООО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3» недовес составил 16 граммов, а самым облегченным оказался образец пресервов «Сельдь филе кусочки в масле» от ОАО «РОК № 1». Вместо указанных на этикетке 250 граммов эксперты обнаружили в банке всего лишь 193 грамма продукта. Кстати, образец был забракован и по микробиологическим показателям: содержание дрожжей в нем было превышено в 30 раз.

«Общественный контроль» уведомил нарушителей о неудовлетворительном качестве их продукции. Заместитель генерального директора ОАО «РОК № 1» П. Кушнир сообщил, что на заводе была проведена внеплановая санитарная смена, организовано дополнительное обучение персонала правилам личной и профессиональной гигиены, организован дополнительный инструктаж по мойке и дезинфекции оборудования, а также усилен контроль как за соблюдением рецептур и технологических па-

раметров при посоле полуфабриката, так и контроль за процессом фасовки. Хочется надеяться, что исчезновение 53 граммов рыбы и банки — это не чей-то системный злой умысел, а сбой производственной линии, который в дальнейшем не повторится.

Комментируя результаты лабораторных исследований рыбных пресервов, ведущий научный сотрудник лаборатории микробиологии ОАО «Гипрорыбфлот» Алла Сазонова заметила, что нарушение требований СанПиНа можно объяснить отсутствием надлежащего контроля технологических процессов, неудовлетворительным санитарным состоянием предприятия и использованием некачественного сырья. Причем, как заявила специалист, больше всего нарушений регистрируется на предприятиях малого бизнеса, которые экономят на проведении производственного контроля.

Светлана СМЕРНОВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы 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 РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ



Наименование продукта	Сельдь филе-кусочки «Матье Дымок»	Килька балтийская в пряной заливке «Таллинн»	Сельдь атлантическая ароматизированная «По-царски» филе-кусочки в масле с дымком	Сельдь филе-кусочки «Матье» в масле	Сельдь атлантическая филе в масле	Сельдь «Демидовская» филе-ломтики с пряностями в масле, упаков. под вакуумом	Сельдь филе-кусочки в масле	Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле с укропом	Пресервы рыбные	Килька балтийская в солевой заливке с добавлением пряностей	Сельдь филе-кусочки в масле с оливками «Праздничная» слабосоленая
Производитель	ООО «АСТО», СПб, Стрельна, Нижняя дорога, 2	ООО «Питерское» И-43, СПб, Предпортовая ул., 6	ЗАО «Балтийский берег», СПб, ул. Минеральная, 29 корп.2	ООО «Камея-Альфа», СПб, ул. Курляндская, 46	ОАО ПКП «Меридиан», Москва, ул. Ижорская, д.7	ООО «Океан Трейдинг Компани-П», СПб, г. Пушкин, ш. Подбельского, д.5	ОАО «РОК-1» В-21, СПб, Угольная гавань, Элеваторная пл., 16к.7	ООО «Живое серебро», Калининградская обл., г. Гвардейск	ООО «Главрыба» СПб, пос. Горелово, ул. Заречная, тупик	ООО «Марина» МО, Щелковский р-н, д. Огуднево, д. 32Б	ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат №3», СПб, наб. Обводного кан., 229
Место закупки	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31	ул. Марш. Казакова, 1	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Лента», Шереметевская ул., 11 «А»	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Метро», Пулковское ш., 23 «А»	«Метро», Пулковское ш., 23 «А»	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Метро», Пулковское ш., 23 «А»	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14
Цена, руб.	22-40	24-00	37-40	29-90	42-59	37-30	40-49	29-59	39-90	400 / 436	200 / 184
НД	TU 9272-005-00476530-94	TU 9272-003-23183931-98	TU 9272-001-54288658-2001	TU 9272-079-00472093-2002	TU 9272-012-11440376-05	TU 9272-011-46952177-2000	TU 9272-008-00550736-98	TU 9272-100-00472093	TU 9272-079-00472093-02	TU 9272-099-00472124-03	TU 9274-001-01490064-03
Масса нетто, норма/результат, г	150 / 155	400 / 433	200 / 200	200 / 200	200 / 255	170 / 171	250 / 193	200 / 197	200 / 207	400 / 436	200 / 184
Декларированный состав продукта	сельдь, масло растительное, соль, жидкий дым, усилитель вкуса Е 621, регулятор кислотности Е 575, консервант Е 211	килька балтийская, соль, сахар, натуральные пряности, консервант бензоат натрия Е 211	рыба, масло подсолнечное рафинированное, соль, сахар, ароматизатор дыма, идентичный натуральному, консерванты: Е 211, Е 202, Е 211	филе сельди атл. обезусушенное, масло растительное, соль, кислота уксусная пищевая, смесь для посола «Сал-Интенсор ЕС», консервант Е 202, Е 211	сельдь атлантическая соленая, масло растительное, специи с душистыми травами, консервант Е 211	филе сельди, масло подсолнечное, соль, пряности консерванты (бензоат натрия, сорбат калия)	сельдь, масло растительное, соль, уксусная кислота, консервант Е 211	сельдь-филе, масло подсолнечное, укроп, соль, консерванты: Е 211, Е 202	филе сельди атлантической, соль, масло растительное, овощи, специи, консервант Е 211	килька балтийская, вода, соль поваренная, консервант бензоат натрия	рыба, соль, оливки, смесь пряностей, масло растительное, консервант Е 211
Дата изготовления	06.09.10	03.09.10	09.09.10	04.09.09	27.08.10	15.08.2010	30.08.10	15.06.10	25.08.10	02.08.10	13.09.10
Срок хранения	При t от 0 до минус 8°С – 4 мес. с даты изготовления	При t от 0 до минус 8°С – 4 мес. с даты изготовления	При t от 0 до минус 8°С – 8 мес. с даты изготовления	При t от 0 до +6°С – 30 сут. При t от минус 5 до 0°С – 3 мес. с даты изготовления	При t от 0 до минус 8°С – 6 мес. с даты изготовления	При t от минус 80С до +60С – 3,5 мес. с даты изготовления	При t от минус 8°С до 0°С – 3 мес. При t от 0 до плюс 6°С – 30 сут. с даты изготовления	При t от минус 5 до 0°С – 4 мес. с даты изготовления	При t от минус 5 до 0°С – 3 мес. с даты изготовления	При t от 0 до минус 8°С – 3 мес. с даты изготовления	При t от 0 до минус 8°С – 4 мес. с даты изготовления
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма / Результат	2,0x10 ⁵ / 1,0x10 ⁵	2,0x10 ⁵ / 9,9x10 ³	2,0x10 ⁵ / 1,5x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 1,8x10 ³	2,0x10 ⁵ / 2,6x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 1,0x10 ⁵	2,0x10 ⁵ / 7,1x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 2,0x10 ³	2,0x10 ⁵ / 1,0x10 ³	1,0x10 ⁵ / 2,8x10 ⁵	2,0x10 ⁵ / 6,0x10 ⁵
Бактерии группы кишечн. палочек, 0,01г Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / 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)											
S. Aureus, 1,0 г, Стафилококк Норма / Результат	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено
Плесневые грибы, КОЕ/г Норма / Результат	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / не обнаружено	Не более 10 / 10
Дрожжи, КОЕ/г Норма / Результат	Не более 100 / 1,0x10 ²	Не более 100 / 1,0x10 ²	Не более 100 / 1,1x10 ²	Не более 100 / 1,0x10 ²	Не более 100 / 1,0x10 ²	Не более 100 / 1,9x10 ³	Не более 100 / 3,0x10 ³	Не более 100 / 7,0x10 ³	Не более 100 / 5,0x10 ³	Не более 100 / 3,2x10 ²	Не более 100 / 1,0x10 ²
Внешний вид продукта: укладка	филе-кусочки уложены ровно в один ряд	уложены навалом	филе-кусочки уложены ровно в один ряд	филе-кусочки уложены ровно в один ряд	филе-кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом, филе-кусочки уложены ровно в один ряд	филе-кусочки уложены хаотично	филе-кусочки уложены ровно в один ряд	филе-кусочки уложены ровно в один ряд	уложены навалом	филе-кусочки уложены ровно в один ряд
Вкус	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	не определялся по микробиол. показателям	перезревший	приятный, перезревший	не определялся по микробиол. показателям	не определялся по микробиол. показателям	не определялся по микробиол. показателям
Запах	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	не определялся по микробиол. показателям	неприятный, тухлый, несвойственный данному виду	неприятный, тухлый
Консистенция	упругая	упругая	плотная	упругая	нежная, сочная	упругая	мягкая	ослабленная	плотная	мягкая	ослабленная
Состояние: филе-кусочков	целые с ровными срезами	целые рыбки	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые рыбки	целые с ровными срезами
кожных покровов	отсутствие кожицы	без нарушения кожного покрова	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	местами повреждены	отсутствие кожицы
заливки	масло прозрачное	прозрачная	прозрачное, свойственно растительному маслу	прозрачное	прозрачное	прозрачное	прозрачное, свойственно растительному маслу	прозрачное	прозрачное	мутная	прозрачное, свойственно растительному маслу
Массовая доля составных частей: рыбы, норма/результат, %	не менее 75 / 77	не менее 60 / 60	не менее 50 / 58	не менее 75 / 75	не менее 60 / 62	не менее 60 / 60	не менее 75 / 83	не менее 75 / 63	не менее 60 / 64	не менее 60 / 71	не менее 75 / 66
жидкой части, норма/результат, %	не более 25 / 23	не более 40 / 40	не более 50 / 42	не более 25 / 25	не более 25 / 38	не более 40 / 40	не более 25 / 17	не более 25 / 37	не более 40 / 36	не более 40 / 29	не более 25 / 34
Массовая доля жира, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	8,0% / 13,66%	12,2% / 11,9%	18,0% / 10,75%	28,5% / 17,9%	16,0% / 8,2%	35,05% / 10,27%	18,0% / 10,75%	32,0% / 12,8 %	19,0% / 4,9%	12,5% / 12,8 %	9% / 16,44%
Массовая доля поваренной соли, % Норма / Результат	4 - 8 / 5,8	4 - 10 / 8,0	4 - 8 / 5,1	4 - 7 / 4,5	4 - 7 / 4,4	3 - 7,5 / 4,6	4 - 7 / 4,4	4 - 8 / 4,6	3 - 7,5 / 3,6	3 - 7,5 / 6,0	до 6,0 / 2,5
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует	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.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Универсам «ТАЛЛИНСКИЙ» входит в число самых уважаемых торговых предприятий Санкт-Петербурга. Покупатели здесь чувствуют себя комфортно, потому что качество обслуживания превосходит все ожидания.



Новый год без хлопот!

Посещая «Таллинский», можно разом решить множество вопросов: от покупки театральных билетов до приобретения аксессуаров для домашних питомцев. В отличие от крупных гипермаркетов здесь никогда не бывает больших очередей, потому что быстрое обслуживание покупателей – одно из преимуществ универсама.

«Таллинский» славится широким ассортиментом товаров – около 40 000 наименований! Все, что представлено на полках, является высококачественной продукцией, зачастую эксклюзивной. Как, например, елочные украшения известного американского бренда «Holliday». Кстати, с 20 по 31 декабря на территории парковки универсама будут продаваться живые елочки. Но перед тем, как купить главный символ Нового

года, обязательно зайдите в «Таллинский» не только за игрушками, но и подарками.

СДЕЛАЛ ДЕЛО — ИДИ В КАФЕ СМЕЛО!

Подготовка к Новому году – процесс хоть и радостный, но утомительный. Восстановить силы поможет собственное кафе универсама – «Старый Томас». Для тех, кто голоден, но спешит, идеально подойдет «быстрый обед» из 4-х блюд по цене всего 190 рублей.

Здесь можно не только вкусно поесть и отведать изысканных вин, отмечая удачные покупки, но и заказать столик для романтического свидания, корпоративной вечеринки или семейного торжества.

ВКУСНО — ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Не проходите мимо кулинарного отдела. Традиционные и деликатесные салаты, изысканные мясные и рыбные блюда, аппетитные утки и гуся удовлетворят вкус самого взыскательного гурмана. И не забудьте про «таллинские» пироги – более 20 видов сладкой и сытной сдобы приведут в восторг и взрослых, и детей. Заказы на кулинарные изыски и румяную выпечку принимаются по телефону: 750-78-71.

НОВЫЙ ГОД — СЕМЕЙНЫЙ ПРАЗДНИК

Доброй традицией универсама стало снабжать Деда Мороза подарками для воспитанников реабилитационного центра на улице Стойкости, 32. Из года в год руководство предприятия делает все возможное, чтобы дети, оставшиеся без попечения родителей, почувствовали тепло и искреннюю заботу.

Сотрудники универсама «Таллинский» поздравляют читателей «ПК» с Новым годом и Рождеством, желают всем петербуржцам семейного благополучия и счастья!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Универсам «Таллинский»: пр. Ветеранов, 89

С Годом Котенка!
СНЕЖОК®

Вкусного Вам Нового Года!

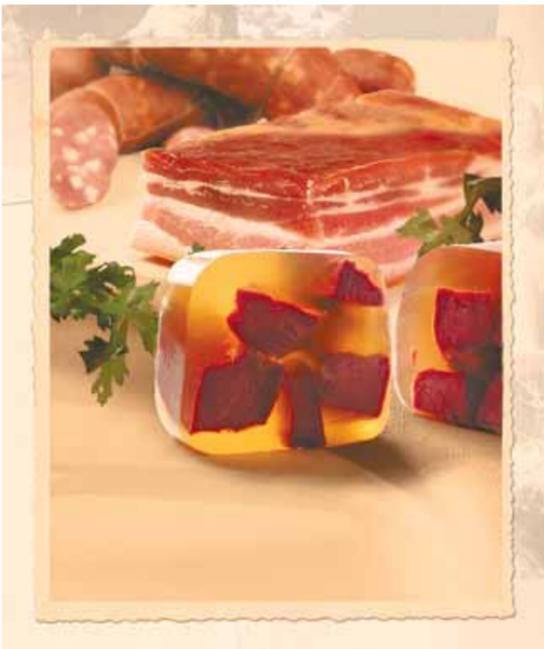
ООО ТД «Лактика»,
Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 126,
т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.
Представительство в Санкт-Петербурге:
ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20.
www.lactis.ru

Изготовитель
Лактис

Продукция сертифицирована

«ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ» — изумительно вкусные мясные деликатесы

В преддверии новогодних праздников компания «ДИЕТПРОДУКТ» с гордостью предлагает Вашему вниманию высококачественную мясную продукцию торговой марки «Домашняя линия».



**Домашняя
Линия**
ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ

При производстве колбас и деликатесов ТМ «ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ» используется охлажденное мясо высшего сорта и натуральные специи, не применяются консерванты и ароматизаторы.

«ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ» подарит Вам удовольствие вкуса изумительных мясных деликатесов.

НОВОГОДНИЙ РЕЦЕПТ ОТ «ДОМАШНЕЙ ЛИНИИ»

Чтобы удивить и порадовать гостей, можно приготовить очень легкий салат, который придется по вкусу всем:

САЛАТ МОЗАИКА

- * ШЕЙКА/БАЛЫК/ОКОРОК «ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ» – на Ваш выбор!
- * Огурчики маринованные – 150 г.
- * Капуста пекинская – 100 г.
- * Сладкий красный перец – 1 шт.
- * Сыр твердых сортов – 200 г.
- * Майонез 200 г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Примите наши искренние поздравления с самыми главными праздниками – НОВЫМ ГОДОМ И РОЖДЕСТВОМ!

Новый год – самый любимый и долгожданный праздник. Его называют волшебным, загадочным, удивительным, неповторимым, чарующим.

От всей души желаем Вам, чтобы праздничные дни стали добрыми и радостными, чтобы осуществились Ваши мечты и исполнились желания, а дорогие Вашему сердцу люди были всегда рядом!

Пусть новый, 2011 год подарит Вам благополучие, укрепит веру в будущее, а всем начинаниям всегда и во всем сопутствует успех!

Вкусного Вам настроения в новом году!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДЕНЬ СУРКА В УНИВЕРСАМЕ «СЕЗОН»

Одним из первых закупочная комиссия посетила универсам «Сезон» (ООО «Приморское»). Эта торговая точка регулярно попадает в поле зрения «Общественного контроля». В прошлом году для проведения независимой экспертизы здесь был закуплен студень. Оказалось, продукт «не здоров»: в нем были обнаружены бактерии группы кишечных палочек. Кроме того, на этикетке отсутствовала какая-либо информация для потребителя: ни состава, ни пищевой и энергетической ценности продукта, ни условий хранения, ни сроков годности.

Сразу же об этом ООО «Приморское» было поставлено в известность. Генеральный директор универсама «Сезон» Н. Печенкина сообщила, что проведена работа над ошибками: изготовлены новые ценники и наклейки на отпускаемый товар, полностью соответствующие требованиям действующего законодательства.

То, что ответ оказался «для галочки», «Общественный контроль» понял, когда вновь заглянул в универсам и не заметил никаких изменений. То, что нарушения у «Сезона» носят все-таки системный характер, «Общественный контроль» убедился и на этот раз.

Теперь информация отсутствовала на весовом салате «Ветчинный». На вопрос одного из членов закупочной комиссии, как же узнать состав продукта, количество калорий и сроки годности, продавцы предложили «попробовать расказать» на словах... Наверное, наизусть заучивают сведения о десятках видов продукции, представленной в отделе. Только вот

Кишечная палочка — неучтенный ингредиент в каждом втором салате

В преддверии новогодних праздников закупочная комиссия Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» решила проверить безопасность и качество весовых и фасованных салатов, а также экзотических блюд — суши и роллов, ставших, кстати, для многих уже вполне традиционной пищей. Независимую экспертизу было поручено провести испытательному центру Всероссийского научно-исследовательского института жиров (ВНИИЖ) Россельхозакадемии.

как проводить салатный ликбез, когда большая очередь?

Но это еще не все. Согласно протоколам испытаний, в образце салата обнаружены бактерии группы кишечных палочек. Также специалисты отметили явное несоответствие образца органолептическим показателям — вкус и запах салата «Ветчинный» были слабо выраженными, с привкусом горечи. Нарезка овощей и ветчины оказалась неравномерной и слишком крупной.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ СКРЫЛИ ОТ ГЛАЗ ПОТРЕБИТЕЛЯ

В универсаме «Идея» на 1-й Красноармейской для проведения экспертизы был закуплен образец фасованного салата «Каприз» производства ООО «ТД Интерторг». По данным, указанным на этикетке, срок годности салата составляет 5 суток. Увы, продукция оказалась в них укладываемой и досрочно обзавелась бактериями группы кишечных палочек.

Кроме того, на упаковке была приведена неполная информация для потребителя: не были указаны местонахождение изготовителя и пищевые добавки.

Специалисты испытательного центра ГНУ ВНИИ жиров пояснили, что производитель обязан указывать все консерванты, антиокислители, стаби-

лизаторы и т. д. даже в том случае, если самолично их в состав продукции не вводил. Но! При использовании того же майонеза присутствия пищевых добавок не избежать. Изготовитель обязан выписать все «Е», содержащиеся в майонезе, и вынести их на этикетку своей продукции.

Такой же промах с пищевыми добавками допустил изготовитель салата «Московский Данессия» из Московской области — ООО «Фабрика вкуса». Овощи и мясо майонезом заправили, а проинформировать, какие консерванты входят в его состав, забыли.

Добавим, что образец «Данессии» также был забракован по микробиологическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечных палочек.

ВМЕСТО ГОРОШКА — КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА

Специалисты лаборатории, изучая образец салата куриного с овощами торговой марки «Влад & К» (ООО «Влад») так и не нашли зеленый горошек, заявленный в состав. Зато «лучшие подруги кулинарии» — бактерии группы кишечных палочек и тут нашлись в количествах, не допустимых СанПиНом. Кстати, поселились они в образце салата уже в день его изготовления. О том, что можно было бы найти в продукте по истечении срока годности, остается только гадать.

ПРОСРОЧЕННЫЕ РОЛЛЫ ЗАМЕНИЛИ НА САЛАТ

Уже при выходе из гипермаркета «Лента» (наб. Обводного канала, 118) члены комиссии заметили, что приобретенный там набор суши и роллов «ГУРМИ Бэнто» оказался просроченным! Экзотика с истекшим сроком годности была возвращена продавцу, а взамен куплен весовой салат «Самый вкусный». Спорить по поводу названия не будем — на вкус и цвет, сами знаете, товарищей нет. Однако вряд ли вкусным можно признать салат, в котором поселились бактерии группы кишечных палочек. Специалисты ВНИИ жиров также отметили, что вкус и запах продукта выражены слабо.

СЕКРЕТЫ «ЛЕНТЫ»

Кажется, срок годности и состав — это единственная информация, вынесенная на потребительскую этикетку салата от «Ленты». Остальное — секрет гипермаркета. Не указаны: местонахождение изготовителя, пищевая и энергетическая ценность, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения; отсутствует информация о подтверждении соответствия. В прошлом году специалисты ВНИИЖ уже делали «Ленте» замечание по этому поводу. Однако оно не было принято во внимание продавцом. А жаль!



СУШИ И РОЛЛЫ — ВНЕ ПОДОЗРЕНИЙ!

Удивительно, но вопреки многочисленным слухам и жалобам читателей «ПК» на модные нынче японские рыбные блюда, никаких претензий к наборам суши и роллов, изготовленных промышленным способом, не возникло.

Сотрудники лаборатории объясняют это тем, что подобные блюда готовятся в специализированных производственных цехах, где жестко соблюдаются требования санитарно-гигиенических правил. В то время как салаты, в основном весовые, вырабатываются в собственных кулинариях торговых предприятий, где нормативы не всегда исполняются надлежащим образом.

В результате пренебрежения санитарными правилами зачастую в продукции и поселяются бактерии группы кишечных палочек, которые могут доставить неприятности здоровью потребителя, особенно если у него ослаблен иммунитет.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ОС ВНИИЖ и лично его руководителя Наталью ФРОЛОВУ.

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 САЛАТОВ



Наименование продукта	Салат «Столичный» фасованный	Салат «Оливье» с курицей «Бобров и К» фасованный	Суши и роллы Набор «Филадельфия» ТМ «Гурман»	Спайси-роллы Набор «Ямагутти»	Суши Набор «Унаги»	Салат «Самый вкусный» весовой	Салат «Ветчинный» весовой	Куриный салат с овощами ТМ «Влад & К» фасованный	Салат «Московский Данессия» фасованный	Салат «Каприз» фасованный
Производитель	ООО «Продмастер»	ООО «Бобров и Компания», г. Н. Новгород	ООО ПК «Атланта»	ООО «Великоросс», СПб	ООО «СабИ Питер»	ООО «Лента»	ООО «Приморское» (ун-м «Сезон»)	ООО «Влад»	ООО «Фабрика вкуса», Московская обл., г. Химки	ООО «ТД Интерторг», СПб
Место закупки	«Продукты», ул. Римского-Корсакова, 23	«Полушка», Лермонтовский пр., 55	«О'Кей», Московский пр., 137	«О'Кей», Московский пр., 137	«Полушка», Лермонтовский пр., 55	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Сезон», Московский пр., 97	«Агроторг», Троицкий пр., 20	«Идея», 1-я Красноармейская ул., 15 А	«Идея», 1-я Красноармейская ул., 15 А
Цена	43-00	55-90	194-00	123-90	119-90	330-00	260-00	44	29-90	55-90
Масса, г	150	200	287	260	250	1 кг	1 кг	330	150	250
Дата и час изгот.	17.11.2010 02-00	31.10.2010 01-00	17.11.2010 13-44	16.11.2010 3-00	16.11.2010 9-00	17.11.2010 10-21	17.11.2010	17.11.2010 2-00	16.11.2010 0-30	17.11.2010
Срок годности	5 суток	30 суток	до 21.11.2010	до 19.11.2010	48 час.	12 час.	не указан	годен до 20.11.2010	5 суток	5 суток
Внешний вид	Смесь равномерно нарезанных овощей и курицы в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и курицы в майонезной заправке	Набор суши и роллов упакован в художественно оформленную полимерную упаковку, состав соответствует заявленному. Каждый вид суши и роллов соответствует наименованию, без деформаций и повреждений.	Набор роллов упакован в художественно оформленную полимерную упаковку, состав соответствует заявленному. Каждый вид спайси-роллов соответствует наименованию, без деформаций и повреждений.	Набор суши упакован в художественно оформленную полимерную упаковку, состав соответствует заявленному. Каждый вид нигири и роллов соответствует наименованию, без деформаций и повреждений.	Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке	Смесь нарезанных овощей и ветчины в майонезной заправке. Нарезка овощей и ветчины неравномерная, крупная.	Смесь равномерно нарезанных овощей и куриного рулета в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и ветчины в майонезной заправке
Вкус и запах	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Приятные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Приятные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Слабо выраженные, без посторонних привкусов и запахов	Слабо выраженные, с привкусом горечи	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Натуральный	Натуральный	—	—	—	Натуральный	Натуральный	Натуральный	Натуральный	Натуральный
Консистенция	Овощи — плотные, но не жесткие, курица — мягкая, сочная	Овощи — плотные, но не жесткие, курица — мягкая	Рис мягкий, слегка вязкий, начинка нежная	Рис мягкий, слегка вязкий, лосось и угорь нежные, сочные	Рис мягкий, слегка вязкий, рыба и морепродукты нежные, сочные, овощи плотные, но не жесткие	Овощи — плотные, но не жесткие, мясо — мягкое	Овощи — плотные, но не жесткие, мясные продукты жестковаты	Овощи — плотные, но не жесткие, куриный рулет суховатый	Овощи — плотные, но не жесткие, мясо — мягкое	Овощи — плотные, но не жесткие, мясные продукты — мягкие
Нормативные документы	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5	СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.5
Информация для потребителя, НД	Наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; масса нетто в г или кг; состав продукта; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения, пищевые добавки, срок годности; дата и час изготовления; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен, информация о подтверждении соответствия									
Информация для потребителя, фактически	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	Не указаны: место нахождения изготовителя, пищевая и энергетическая ценность, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения, отсутствует информация о подтверждении соответствия	Не указаны: место нахождения изготовителя, пищевая и энергетическая ценность, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения, отсутствует информация о подтверждении соответствия	соответствует	Не указаны пищевые добавки	Не указаны: место нахождения изготовителя, пищевые добавки
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: 5x10 ⁴	1,2x10 ⁴	8x10 ²	1,6x10 ³	1,0x10 ³	8x10 ³	2,0x10 ³	4x10 ²	5,6x10 ²	3,3x10 ²	1,2x10 ³
Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г продукта (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено
Е. coli в 0,1 г продукта (норма: не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Дрожжи (КОЕ/г) Норма: не более 200	0	0	15	20	25	8	2	9	5	60
Плесени (КОЕ/г) Норма: не более 50	10	0	8	8	8	0	5	0	0	0
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	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.

колбасы и мясные деликатесы



*Пусть Новый год принесет
в Ваши дома атмосферу счастья, веселья
и прекрасного настроения.
Пусть праздничный стол радует
палитрой ярких вкусов!*



2011
*Новогодняя
палитра вкусов*