



В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ
«МОЛОКО СГУЩЕННОЕ
С САХАРОМ»:
ФАЛЬСИФИКАТОРЫ СТАВЯТ
НОВЫЕ РЕКОРДЫ

2 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ОПАСНАЯ И НЕКАЧЕСТВЕННАЯ
ПРОДУКЦИЯ ОСТАНОВЛЕНА
НА ГРАНИЦЕ

3 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



АЛЕКСАНДР ГЕРМАН:
«КРИЗИС ТОЛКАЕТ
ПРЕДПРИЯТИЯ
К ЭКОНОМИИ...
НА КАЧЕСТВЕ»

4 МОРЕПРОДУКТЫ

ПОТРЕБЛЯЙ
«ОМЕГА-3»
И ЖИВИ
ДОЛГО!



8 МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



ВПЕРЕД,
«ГАЛАКТИКА»!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЗЕМЛЯ ЖИВАЯ И МЕРТВАЯ

стр. 5

80% ОБРАЗЦОВ САДОВОЙ ЗЕМЛИ
НЕ ПРИГОДНЫ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ
ЦВЕТОВ И ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР

В НОМЕРЕ:

ЗДОРОВЬЕ ЗЕМЛИ —
ЗДОРОВЬЕ ВАШЕЙ СЕМЬИ

3

ПОСТ НА ДВОРЕ —
КРАСНАЯ РЫБА НА СТОЛЕ

4

ТОЛЬКО ТЫ,
«КАРАТ ПЛЮС»!

6

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬСЯ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»
324-25-88, 251-72-22

Консультируем граждан
по правовым вопросам.

Наши юристы помогут
защитить ваши права
в досудебном
и в судебном порядке.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:

- Досудебную подготовку документов, исков, претензий;
- Представление интересов граждан в уголовных, административных, жилищных, наследственных делах;
- Услуги адвоката;
- Ведение дел в арбитраже;
- Сопровождение исполнительного производства.

Бесплатный прием граждан проводится каждый вторник и четверг с 10.00 до 12.00.

Телефоны горячей линии 324-25-88, 251-72-22.

Наш адрес: пер. Лодыгина, 1 (угол Рижского пр., 28), ст. м. «Балтийская».



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

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспондент — Алина Савельева,

Дарья Дедова

Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг

Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:

Людмила Бояринцева,
 Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

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

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

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

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

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

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

И. О. Замятин — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;

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

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

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

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

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

Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;

А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;

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

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-16»;

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюквина — 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) 251-9038

Тел./факс отдела рекламы:

(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet_kach@tecom.ru

WWW.RETKASH.SP.BU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 11.03.2009 г.
 Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,
 лит. А, пом. 4 Н.
 Номер заказа ТД-2288/16

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Тираж номера 50 000 экз. Ежемесячный тираж 100 000 экз.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Опасная и некачественная продукция остановлена на границе

Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области подвело итоги своей работы за 2008 год.

В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА

В 2008 году ветеринарные специалисты Управления осмотрели 223,3 тысячи партий подконтрольных Госветнадзору грузов общим весом 7,1 млн тонн, что составляет 99,9% от объема грузов, осмотренных за 2007 год, а также 5,7 млн голов животных. В результате задержано и приостановлено к ввозу в РФ 1892 партии общим весом 82,4 тыс. тонн. Из данного количества 130 партий грузов общим весом почти 2 тыс. тонн, 12 спортивных лошадей и 340 свиней не допущены к ввозу на территорию РФ и возвращены отправителям.

В октябре специалистами в области ветеринарного надзора Управления на складе временного хранения «Совавто» пос. Шушары приостановлены к ввозу 2 партии свежемороженой кильки, следовавшие из Эстонии в адрес фирмы ООО «Балт Капитал» (Псковская обл.). При проведении осмотра выявлены признаки недоброкачественности продукции: запах прогорклого жира, изменение цвета и признаки повторной заморозки. Почти 40 тонн рыбы запрещено к ввозу на территорию РФ. Оформлена декларация о возврате груза.

С целью предотвращения ввоза на территорию Российской Федерации недоброкачественной и опасной продукции референтным центром Управления ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» проводятся лабораторные исследования продукции животного происхождения. В 2008 году отобрано 135,5 тысячи проб, в результате исследования которых выявлено 195 партий некачественного и опасного мясного сырья, поступившего в адрес 151 предприятия различных субъектов РФ.

По результатам совместной деятельности с Северо-Западным таможенным управлением и Северо-Западным управлением внутренних дел на транспорте 3,3 тыс. тонн пищевой продукции признано некачественной и опасной. Из них 953 тонны переработано на мясокостную муку, еще на 1888 тонн получено разрешение Россельхознадзора на утилизацию. 564 тонны разрешено использовать в корм непродуктивным животным, еще 3,3 тонны было уничтожено.

За отчетный период в Санкт-Петербурге и Ленинградской области проведено 97 проверок предприятий, занимающихся переработкой и реализацией продукции животного происхождения, кормов, кормовых добавок и лекарственных средств ветеринарного назначения. Выявлено 70 нарушений, по фактам которых составлено 5 протоколов об административных правонарушениях и наложены штрафы на общую сумму 44 тысячи рублей. Кроме того, проверено 8 объектов по утилизации и уничтожению биологических отходов, а также 7 продовольственных магазинов и рынков, из оборота которых изъято 1235 кг некачественной и опасной пищевой продукции.

Так, например, в мае в ходе совместного с Управлением ветеринарии Санкт-Петербурга обследования предприятия ООО «Анком», занимающегося переработкой продукции, выявлены нарушения действующих Санитарных правил для предприятий мясной промышленности: неудовлетворительное состояние прилегающей территории, щели и выбоины в напольном покрытии производственных и вспомогательных помещений способствуют застою воды; внутрицеховые полуфабрикаты (эмульсии из шкур, куринные грудки) хранятся совместно с импортным мясным сырьем; дефростация (разморозивание) мясного сырья осуществляется с нарушениями, на предприятии отсутствует камера-изолятор для хранения условно годной продукции. Более того, обнаружено 4 бочки кишечного сырья из США общим весом 500 килограммов, ветеринарные сопроводительные документы на которое не были представлены. По факту выявленных нарушений ООО «Анком» вынесено постановление об административном правонарушении. Наложены штрафы.

В 2008 году специалистами Управления ветеринарии Санкт-Петербурга и Ленинградской области проведено 88 мероприятий по контролю в сфере производства, хранения и реализации семян. Проверено 22,7 тыс. партий семян, при этом выявлено 146 нарушений законодательства «О семеноводстве» в более чем 14,1 тыс. партий. К административной ответственности привлечено 77 хозяйствующих субъектов, сумма наложенных штрафов в полтора раза превысила показатель 2007 года и составила 234,5 тыс. рублей. Так, в первой декаде ноября проведена проверка ООО «Роза», осуществляющего оптовую и розничную продажу семян сельскохозяйственных растений. По результатам проверки юридическое лицо оштрафовано за продажу семян с истекшим сроком годности или без сертификатов качества на сумму 7 тысяч рублей.

В СФЕРЕ ФИТОСАНИТАРНОГО НАДЗОРА

В 2008 году специалистами в области карантина растений проконтролирован импорт более 4 млн тонн и более 209 млн штук подкарантинных грузов и материалов. 89% досмотровых грузов, измеряемых в штуках, составили срезы цветов. Специалистами внешнего карантина растений проконтролировано 1,8 млн транспортных средств, прибывших на территорию РФ в зоне ответственности Управления, причем в 6% (103,4 тыс.) из них перевозились подкарантинные грузы и материалы.

Несмотря на кажущуюся безопасность, даже небольшой букет цветов, ввезенный на территорию Российской Федерации, в случае зараженности карантинными объектами способен нанести серьезный ущерб сельскому хозяйству страны. Поэтому любая ввозимая из-за рубежа продукция растительного происхождения тщательно досматривается специалистами Россельхознадзора.

Количество случаев обнаружения карантинных объектов по сравнению с 2007 годом увеличилось в 2,4 раза: при проведении контрольно-надзорных мероприятий, досмотра и мониторинга подкарантинной продукции выявлено 21 вид карантинных объектов в 493 случаях обнаружения. 72 партии подкарантинных грузов общим весом 260,2 тыс. тонн направлено на обеззараживание или переработку.

В качестве примера можно привести случай уничтожения 13,5 тонны индийских семян кумина. При досмотре партии специалистами в области карантина растений была выявлена зараженность пряностей семенами сорного растения — повилки, которая приводит к сильному угнетению роста сельскохозяйственных растений и значительному снижению урожая.

СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
 Ежегодно 15 марта (с 1983 года) отмечается Всемирный день защиты прав потребителей.

В начале 2008 г. Всемирной организацией союзов потребителей (Consumer International — CI) была инициирована международная кампания Junk Food Generation «Противодействие продвижению на рынке нездорового питания для детей и молодежи», которая стала и темой Всемирного дня защиты прав потребителей этого года. Роспотребнадзор совместно с НИИ питания РАН подготовлен проект «Основ политики Российской Федерации в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2025 г.», в котором особое внимание уделяется подготовке технических регламентов, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, системе образовательных программ в области здорового образа жизни и питания, состоянию питания населения групп риска (беременные женщины и дети раннего возраста), поддержке занятий физкультурой и спортом, производству продуктов массового потребления, обогащенных витаминами и микроэлементами, реализации комплекса мер, направленных на создание условий для сокращения потребления алкогольной и спиртосодержащей продукции.

Основными задачами в области здорового питания детей и молодежи в Российской Федерации, по мнению Роспотребнадзора, являются:

- производство внутри страны основных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям качества и безопасности, создающих продовольственную безопасность страны;
- развитие отечественной индустрии производства специализированных продуктов для питания детей, полностью удовлетворяющих потребности здоровых детей раннего возраста;
- поддержка грудного вскармливания и рационального введения прикорма;
- совершенствование существующей системы организации питания в детских дошкольных, школьных учреждениях и в ВУЗах;
- образование и обучение детского населения и молодежи вопросам здорового питания и пропаганда в средствах массовой информации основных принципов здорового питания.

Кирилл ОРЛОВ



Кирилл ОРЛОВ

Как вернуть себе подоходный налог?

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение. Подскажите, куда нужно обращаться?». **Петрова Марина, менеджер по персоналу.**

- 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 вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните, копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Составление декларации и всех сопроводительных документов для возврата НДФЛ – от 800 рублей.

Справки по тел.:
8-911-121-00-66

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



Дмитрий Кобицкий

По словам **Дмитрия Кобицкого**, заместителя председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, Центра контроля качества – один из самых действенных механизмов, защищающих рынок Северной столицы от засорения некачественными товарами и услугами.

Один из видов деятельности Центра – работа по жалобам потребителей. В минувшем году в отдел по защите прав потребителей поступило более 3500 обращений. Больше всего нареканий у петербуржцев вызывают продовольственные товары – 30% от общего числа жалоб. Из года в год растет число претензий к качеству технически сложных товаров бытового назначения: в 2008 году поступило более 600, хотя еще три года назад их число было чуть ли не в два раза меньше.

Как и прежде, массовые недовольства вызывает обувь. Усилиями специалистов потребителям, купившим некачественную обувь и обратившимся в отдел, возмещен ущерб в 900 тысяч рублей.

Не умолкал и телефон горячей линии. По вопросам применения норм Закона РФ «О защите прав потребителей» поступило более 2000 обращений.

МИНИМАЛЬНАЯ ЦЕНА ВОДКИ – 75 РУБ.

Судя по результатам экспертиз, проводимых в аккредитованной испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза», входящей в структуру Центра, качество вино-водочной продукции, реализуемой на рынке Санкт-Петербурга, значительно улучшилось. Тем не менее и сегодня Центр при поддержке Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли совместно с Федеральной налоговой службой и правоохранительными органами проводит мониторинг алкогольного рынка. Особое внимание специалисты обращают на продукцию,

Кризис толкает предприятия к экономии... на качестве

Санкт-Петербургское государственное учреждение «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» подвело итоги работы за 2008 год.

чья стоимость ниже 75 рублей за 0,5 литра. 75 рублей – это нижний предел цены водки, озвученный членами Северо-Западной ассоциации алкогольного бизнеса. В ней заложена себестоимость при производстве, налоговые и транспортные расходы, а также 5-процентная (всего лишь) наценка торговой сети. Все, что дешевле, вызывает обоснованное недоверие.

Центр контроля качества уже проверил более 120 магазинов, где реализуется алкогольная продукция, в 51 из них обнаружены 30 наименований водки, чья стоимость ниже 75 рублей. На данный момент образцы закуплены и переданы на экспертизу в ИЛ «ПЕТЭКС». (Результаты будут сообщены дополнительно.)

ПЕЙТЕ ПИВО ПЕННОЕ...

По заданию Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли в 2008 году были проведены исследования 10 образцов пива специального назначения с различными вкусами. Эксперты отобрали наиболее популярные виды пенного продукта, чтобы определить соответствие показателей требованиям нормативных документов. 80% образцов было забраковано по показателю «пенность», кроме того, некоторые образцы содержали консерванты, которые не были указаны на упаковке. Также в ИЛ «ПЕТЭКС» было протестировано 73 образца соков, реализуемых на потребительском рынке города. 27 из них, по заключению специалистов, не соответствуют заявленному качеству.

ЗАБРАКОВАН КАЖДЫЙ ТРЕТИЙ ОБРАЗЕЦ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

Руководитель испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» **Людмила Гамова** отмечает, что в

2008 году наметилась тенденция улучшения качества отдельных видов продукции. Тем не менее процент забраковок остается довольно высоким. Из года в год пальму первенства держат мясные консервы – 35% брака от общего числа исследованных образцов. Следом идут их рыбные представители – более 26% образцов не соответствуют требованиям ГОСТа.

Значителен процент забраковки и у растительных масел. В них зачастую обнаруживается серьезное превышение перекисного числа – основного показателя безопасности этого продукта. Немало претензий и к сливочному маслу – нестандартным признается каждый пятый образец.

В ИЛ «ПЕТЭКС» успешно определяют содержание в продуктах генно-модифицированных организмов (ГМО). На вооружении качественный и количественный метод их обнаружения. Наука еще не доказала, приносит ГМО вред или пользу. Однако, если генно-модифицированных организмов в продукте содержится свыше 0,9%, он подлежит специальной маркировке, которая должна четко информировать потребителя о том, какой товар он приобретает. Увы, это требование соблюдает далеко не каждый производитель. В одной из партий кондитерских изделий из стран содружества содержание ГМО превышало 5%. Естественно, на петербургский рынок дорога изделиям была закрыта.

В ГОРОДЕ КОНТРАФАКТ. И ЭТО ФАКТ.

Отдел экспертизы качества и оценки признаков контрафактности продукции Центра систематически проводит исследования на предмет соответствия исследуемой продукции законодательству РФ, а также сравнительные экспертизы на соответствие продукции ори-



Александр Герман

гинальному образцу или его описанию. Только по определениям правоохранительных органов в 2008 году проведено около 300 тестов, в ходе которых было исследовано более 20 тысяч объектов.

Из статистических данных можно сделать вывод, что рынок аудио-видеопродукции становится легальнее. Меньше стали подделывать и швейные изделия. Джинсовые брюки, рубашки неизвестных производителей изготавливаются под раскрученными брендами Wrangler и NIKE. Если в 2007 году таких «фирменных» образцов было исследовано около тысячи, то в 2008-м всего 223.

Вместе с тем значительно увеличилось (в 19 раз) число экспертиз, связанных с определением признаков контрафактности компьютерных программ.

УДАРИТ ЛИ КРИЗИС ПО КАЧЕСТВУ?

По словам **Александра Германа**, директора Центра, в связи с финансовой нестабильностью многие предприятия стремятся минимизировать затраты. Как правило, это делается за счет дешевого сырья, которое не всегда отвечает требованиям качества и безопасности. Сокращаются затраты на проведение производственного контроля сырья и готовой продукции. В конечном итоге это может привести к росту присутствия на петербургском рынке некачественной продукции. Но, как отметил **Дмитрий Кобицкий**, в Центре контроля качества и его структурных подразделениях готовы воспрепятствовать этой негативной тенденции.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



С момента основания ЗАО «МНПП «Фарт» строго соблюдает принцип ведения экологически чистого земледелия. Его ценят не только на внутреннем рынке, но и за рубежом (Казахстан, Украина, Белоруссия, Латвия, Польша, Молдова, Греция), куда активно поставляется продукция компании «Фарт». Вся она производится на основе собственного органического сырья. Ведь завод имеет собственные торфяные угодья площадью 900 гектаров.

Здоровье земли — здоровье вашей семьи

ПОД ТАКИМ ДЕВИЗОМ ЗАО «МНПП «ФАРТ» РАБОТАЕТ ВСЕ 19 ЛЕТ СВОЕГО СУЩЕСТВОВАНИЯ НА РЫНКЕ



В сезон, который длится с мая по август включительно, добываются десятки тысяч тонн верхового торфа разной степени разложения. По заключению экспертов, он является стерильным, то есть не содержит вредителей и фитопатогенных организмов. Но даже при таком хорошем изначальном сырье контроле качества на заводе компании «Фарт» уделяется повышенное внимание. Заводская испытательно-аналитическая лаборатория, аккредитованная ФГУ «Тест - С. -Петербург», исследует образцы торфа на агрохимические показатели на стадии заготовки. Это необходимо, чтобы затем точно рассчитать требуемое количество микроэлементов и минеральных веществ при выпуске готовой продукции.

Большой ассортимент грунтов ЗАО «МНПП «Фарт» выпускает на основе биогумуса (биогумус – это природное органическое удобрение). Такие грунты не подлежат обязательной сертификации, но на предприятии считают необходимым проходить добровольную процедуру сертификации, очередную раз доказывая потребителям высокое и стабильное качество своей продукции.

КАЖДОМУ ПО ПОТРЕБНОСТЯМ

Когда торф заготовлен, он проходит обязательную инвентаризацию. Во Всероссийском институте торфа и торфяной продукции после соответствующих исследований на весь объем продукции выдаются сертификаты качества. Затем уже в собственной лаборатории завода идет определение содержания таких элемен-

тов, как азот, фосфор, калий, магний, железо, кальций, органическое вещество и кислотность (рН) солевой вытяжки. И только с проверенным и качественным сырьем начинается основной процесс выпуска грунтов. В зависимости от того, для каких растений они выпускаются, ведется расчет добавки компонентов и их количества, необходимого для внесения, чтобы растения чувствовали себя комфортно.

Известно, что растения делятся на три группы в зависимости от того, сколько им нужно азота, фосфора и калия: малотребовательные растения (хвойные породы, пустынные кактусы, азалии); среднетребовательные (большинство растений) и высокотребовательные – клородендрон, пиля, хлорофитум и т.д.

Придирчивы наши зеленые друзья и к плотности грунта. В зависимости от их предпочтений дозируется внесение таких структурирующих компонентов, как песок, мраморный отсев, керамзитовая крошка и агроперлит. Фигура, к примеру, требователен к содержанию кальция. На заводе «Фарт» для этого вносят природный компонент – мраморный отсев, содержащий природный кальций, а не известь, которую фикус плохо переносит.

Кроме того, у каждого растения свои требования к кислотности. В зависимости от индивидуальных потребностей каждого вида растений вносится определенная доза доломитовой или известняковой муки. Естественно, все это отражено в рецептуре.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ

Самая популярная и востребованная марка ЗАО «МНПП «Фарт» – «Живая земля». Это универсальный грунт, который отлично подходит для выращивания любой рассады, а также для пикировки взрослых растений. Выпускается несколько видов грунтов торговой марки «Живая земля»: универсальный (для выращивания овощей и цветов); цветочный (для пикировки взрослых растений); специальный №1 (для выращивания томатов и перцев), а также газонный (для всех типов газонов).

Известны петербуржцам и серии почвогрунтов премиум класса «Радуга» и «Сад чудес». Это особые сложные смеси на основе биогумуса и торфов различной степени разложения с добавлением структурирующих компонентов и агроперлита, который поддерживает оптимальный водный и воздушный режим. Рецептура разработана индивидуально для различных видов растений: «Роза», «Лимон», «Пальма», «Сенполия».

В ассортименте компании есть грунты эконом-класса для цветоводов. Это торфогрунты с минеральными добавками «Увертюра», «Рапсодия» и «Симфония». Для универсального применения выпускается торфогрунт «Садовая земля», который можно использовать не только для выращивания рассады, но и для окультуривания почвы на садовых участках.

НЕТ ПРЕДЕЛА СОВЕРШЕНСТВУ...

Кроме грунтов фирма выпускает богатый ассортимент удобрений и подкормок. Самая известная из них жидкая подкормка «Идеал». Производимая на основе биогумуса с добавлениями макро- и микроэлементов, она является универсальным средством для поддержания сил любого растения.

«Новый идеал» и «Заслон» – подкормки с добавлением штаммов микроорганизмов, которые помогают растениям выработать устойчивость ко многим видам заболеваний: черной ножке, корневой гнили и т.д.

«Изумрудом» названа подкормка, использование которой останавливает процесс пожелтения листьев. Для предотвращения осыпания хвои со срезанных елей и сосен, специалистами «МНПП «Фарт» было разработано средство «Фея» с ионами серебра. Есть «Фея» и для срезанных цветов. Добавляя это средство в вазу, можно быть уверенным, что букет будет долго радовать глаз.

Всего ассортимент компании насчитывает порядка 60 позиций, и каждая из них сертифицирована и включена в Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению в РФ. Подробнее о каждом продукте можно узнать на сайте компании: www.phart.ru.

Из беседы с главным агрохимиком ЗАО «МНПП «Фарт» Татьяной КОБЫЛЯНСКОЙ.



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

ПОТРЕБЛЯЙ «ОМЕГА-3» И ЖИВИ ДОЛГО!

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

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

Скумбрию, сельдь, лосося, форель можно назвать жирной рыбой, в ней много ка-

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

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

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

Анна ШЕВЕЛОВА

РЫБОПРОДУКТЫ

Некоторые потребители во время Великого поста (со 2 марта по 18 апреля) традиционно ограничивают себя в еде. Диетологи рекомендуют включать в рацион этого периода рыбные блюда.

ПОСТ НА ДВОРЕ — КРАСНАЯ РЫБА НА СТОЛЕ!

О полезных свойствах некоторых рыбопродуктов «ПК» попросила рассказать Ольгу ЯМЩИКОВУ, генерального директора ООО «Асто», известного рыбоперерабатывающего предприятия Санкт-Петербурга.

— Красная рыба — продукт, богатый фосфором, а также полноценными белками, которые легко усваиваются. Показана она и тем, кто хочет похудеть. Лососевые содержат в себе аминокислоты, которые хорошо влияют на жировой обмен в организме. К тому же известно, что рыбий жир намного полезнее, чем животный, так как там содержатся такие жирные кислоты, как «омега-3». Также в



Ольга Ямщикова,
генеральный директор
ООО «Асто».

рыбе много витаминов: А, D, В — и микроэлементов: железа, йода, калия, фтора. Плюс ко всему рыбная продукция содержит меньше холестерина.

— Помимо всего прочего, в пост можно употреблять красную икру. Ольга, скажите, чем полезен этот продукт?

— Икра лососевая — уникальный по своему химическому составу и вкусу продукт питания. Икра является источником белка, который усваивается в течение часа. В икре много йода, который очень важен в профилактике заболеваний щитовидной железы. Полиненасыщенные жирные кислоты выводят из организма жиры, приводящие к развитию атеросклероза — болезни старости. Икру, как и красную рыбу, рекомендуется употреблять тем, кто хочет укрепить иммунитет после болезни.

Словом, красная рыба и икра должны присутствовать на столе не только в пост, а круглый год. Польза ее несомненна. И компания «АСТО» предлагает широкий ассортимент деликатесной продукции в вакуумной упаковке: семга, форель, горбуша, марлин, кета, нерка, масляная рыба. Компания производит отборную красную икру, а также пресервы сельди и морскую капусту высокого качества по доступным ценам.

К посту готовилась
Дарья ДЕДОВА



колбасы и мясные деликатесы

Шеф Повар®



Дорогие наши покупатели!

Сейчас, в период кризиса и многих негативных изменений в жизни, мы считаем своим главным долгом **сохранить неизменным качество нашей продукции.**

Не секрет, что стоимость мясного сырья растёт в соответствии с курсами валют.

Не секрет и то, что этот рост приводит к понижению планки качества в мясоперерабатывающей отрасли.

Именно поэтому мы хотим, чтобы Вы знали: **наша компания не изменяет своим принципам и рецептурам, не экономит и не будет экономить на мясном сырье и дорогих ингредиентах.**

Покупая наши колбасы и мясные деликатесы, Вы по-прежнему можете быть уверены в их высочайшем качестве!

Коллектив завода-производителя колбас и мясных деликатесов «Шеф-Повар»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Земля живая и мертвая

Сегодня садоводами широко применяются промышленные почвенные смеси. Их популярность объясняется прежде всего удобством, ведь грунты доступны в любое время года и полностью готовы к использованию.

Соответствует ли содержание красочных пакетов с землей информации на упаковке, решили выяснить общественники совместно со специалистами агрохимического отдела ФГУ «Ленинградский референтный центр Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору». Для этого в лабораторию было доставлено 10 образцов садовой земли, комиссионно закупленных СПб ООП «Общественный контроль» в розничной торговой сети, в т. ч. в крупных гипермаркетах.

Результаты экспертизы оказались просто шокирующими: по заключению аналитиков, лишь два образца были признаны качественными и соответствующими рекламным обещаниям изготовителей!

И АСКОРБИНКОЙ МОЖНО ОТРАВИТЬСЯ...

Возьмем образец садовой земли, произведенной ООО «Сад». На упаковке указано, что это «обогащенный чернозем». В сравнении с другими представителями торфогрунтов концентрация питательных компонентов у него отличается в большую сторону. Как правило, изготовитель заявляет, что фосфора у него в продукте в среднем 200–300 мг/л; у компании «Сад» показатель подвижного соединения P₂O₅, отвечающего за обмен веществ растения, варьируется от 300 до 600 мг/л. По факту же в образце обнаружено свыше 1200 единиц фосфора! Зашкаливает и калий. Вместо заявленных «300–600 мг/л» получено 856,53. Концентрация азота превышена в два раза по сравнению с верхней границей нормы, указанной на упаковке: 455,55 мг/л вместо 12–270 мг/л.

По словам ведущего агрохимика ФГУ «Ленинградский референтный центр Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору» Тамары Самохиной, такие

80% образцов садовой земли, представленной в розничной торговле, не пригодны и даже вредны для выращивания цветов и овощных культур. К такому выводу в преддверии дачного сезона пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по результатам проведенной независимой экспертизы.

дозы вредны для молодого растения. Как бы ни нуждалось оно в питательных элементах, потребление их в таком запредельном количестве никак хорошо не приведет. Ведь и обычными витаминами отравиться можно.

ОБЕЩАЛИ ПЫШНУЮ СДОБУ – УГОСТИЛИ КОРОЧКОЙ ХЛЕБА

Если садовая земля ООО «Сад» страдает перенасыщенностью полезными элементами, то в образцах ООО «Торфсервис» и «Гатчинского торфяного ресурса» их явно не хватает!

У «Садовой земли» «Торфсервиса» на упаковке написано, что содержание фосфора должно быть от 200 до 400 мг/л, но анализы показали, что концентрация этого элемента не дотягивает и до 40 мг/л! Калия, судя по упаковке, должно быть от 300 до 500 мг/л, по факту же имеем всего 168,63... Подвижные соединения азота в купе составляют 68,5 мг/л, в то время как производитель утверждает, что его в грунте – от 200 до 400 мг/л. Гатчинские «7 грядок» также не соответствуют заявленным свойствам. Фосфора вместо «не менее 150 единиц» – всего 57,09 мг/100 г. Меньше почти в два раза содержание калия и подвижного азота.

Удивило и ООО «Северо-Западная торфяная компания». Его торфогрунт «Скорая помощь», похоже, сам нуждается в реанимации. Фосфора на упаковке заявлено «не менее 330 мг/л», а по факту специалисты лаборатории имеют жалкие 7,54 мг/л! Калия обнаружено всего 25,13 мг/л вместо обещанных «не менее 400!» Словом, налицо откровенная фальсификация, введение в заблуждение покупателей!

С СЕРЕДИНКИ НА ПОЛОВИНКУ

Менее грубые несоответствия имеются у НПЦ «Техноторф» и ООО «Пельгорское-М». Не дотянул до показателей, заявленных на упаковке, и образец «Садовая земля» от ООО «Стройимпульс». Минусом ему послужило и то, что в структуре грунта были обнаружены камни и сучки деревьев, превышающие по своим размерам установленную норму – 60 мм.

У многих производителей отсутствовала информация о влажности продукта. По словам специалистов агрохимического отдела, образцовым показателем является влажность в диапазоне от 50% до 60%. Встречаются и несоответствия по кислотности – pH – одного из важнейших показателей качества грунта. Некоторые фирмы указывают pH водной суспензии. В таком случае нейтральным значением будет 7,0, pH меньше этого числа говорит о том, что среда – кислая, показатель pH, превышающий 7 единиц, свидетельствует о щелочной среде. Некоторые фирмы указывают pH солевой вытяжки. В этом случае нейтральным значением будет pH, равный 6,0. Специалисты напоминают: некорректная кислотность используемого субстрата может быть причиной угнетенного роста и гибели растений.

ПОМИМО ВСЕГО ПРОЧЕГО...

...на упаковке должны быть указаны: срок хранения и дата изготовления продукта, соответствие субстрата ТУ и номеру государственной регистрации. Обязательным условием являются адрес фирмы-изготовителя и номер партии. Обратите внимание на наличие/отсутствие рекомендаций по использованию (указывается, для каких целей предназначен грунт: только для подсыпки (т. е. для подкармливания растений) или это полностью готовый для посадки субстрат; допустимо ли его смешивание с другими компонентами, в каком соотношении). Также на упаковке должна быть представлена информация о мерах безопасности при работе с субстратом, а также технология его хранения и утилизации.

Увы, предприятие «Земля и птица» ограничилось лишь указанием того, что «почва имеет нейтральную среду и полный набор питательных веществ в средней концентрации». Наверное, посчитали, что этой информации потребителю будет достаточно. Тестовые испытания показали, что фактически грунт имеет слабощелочную среду и в нем практически отсутствует азот – основной компонент, отвечающий за рост и нормальное развитие растения.

Отсутствует адрес изготовителя и на упаковке образца «Садовая земля» (ООО «Торфсервис 1»). А это грубейшее нарушение Закона «О защите прав потребителей».

ВЕЛИКОЛЕПНАЯ ДВОЙКА

Из 10 исследованных образцов успешно прошли испытания только два образца: «Живая земля» от ЗАО «МНПП «Фарт» и питательный грунт для цветов и комнатных растений от ЗАО «Селигер-Холдинг». Эта продукция, по заключению аналитиков, признана качественной и рекомендуется к использованию.

Садовую землю изучала Дарья ДЕДОВА

Редакция «ПК» благодарит за проведение испытаний образцов садовой земли ФГУ «Ленинградский референтный центр Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору» и лично его руководителя Геннадия ПАВЛИКОВА.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САДОВОЙ ЗЕМЛИ

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



Наименование изделия	Почвогрунт «Живая земля»	Питательный грунт для цветов и комнатных растений	Грунт торфяной «Садовая земля»	Грунт торфяной «Садовая земля»	Грунт для выращивания овощных культур «Morris green»	Садовая земля «7 грядок» универсальная	Торфяной грунт «Садовая земля»	Почвогрунт «Скорая помощь»	Почва для комнатных цветов «Земля и птица»	Торфяной грунт «Садовая земля» (обогащенный чернозем)
Производитель	ЗАО «МНПП «Фарт»	ЗАО «Селигер Холдинг»	ООО «Стройимпульс» по заказу ТД «Антей»	«НПЦ «Техноторф»	ООО «Пельгорское-М»	ООО «Гатчинский торфяной ресурс»	ООО «Торфсервис»	ООО «Северо-Западная Торфяная Компания»	«Земля и птица»	ООО «Сад»
Дата изготовления	12.01.09	06.07.08	09.05.08	не указана	не указана	04.12.08	не указана	15.02.08	не указана	2008 г.
Объем, л (или масса, кг)	5 л	5 л	6 л	4 кг	6,5 л	7 л	6 л	5 л	4 л	3 кг
Цена, руб.	29-90	24-00	30-00	70-00	38-90	26-90	22-00	27-90	50-00	31-00
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17	«Максидом», Ленинский пр., 103	«Русская деревня», пр. Народного Ополчения, 22	М-н «Садовод», Ленинский пр., 176	«О'Кей», Пулковское ш., 17	«О'Кей», Пулковское ш., 17	М-н ООО «Профиль», Дачный пр., 27	«О'Кей», Пулковское ш., 17	М-н «Садовод», Ленинский пр., 176	М-н ООО «Профиль», Дачный пр., 27
pH сол. (ед. pH) по ТУ	6,0–6,5	5,5–6,0	5,5–6,5	5,5	6,0–6,5	не менее 5,0	не менее 5,5	5,0–6,5	не указано	5,0–6,5
pH сол. (ед. pH), фактически	6,6	6,0	6,6	4,6	6,2	7,1	5,2	7,4	7,4	7,0
Влажность, %, информация на упаковке	не указано	не указано	не указано	55–65	не более 55	не более 65	не более 65	не более 65	не указано	не более 65
Влажность, %, содержание фактически	52	54	71	66	57	57	68	57	58	42
P ₂ O ₅ , мг в 100 г сух. в-ва, информация на упаковке	не менее 270	100–200	300	300	140–180	не менее 150	200–400	не менее 330	не указано	300–600
P ₂ O ₅ , мг в 100 г сух. в-ва, фактически	275,52	141,93	309,64	271,73	138,84	57,09	36,14	7,54	248,1	1202,49
K ₂ O, мг в 100 г сух. в-ва, информация на упаковке	не менее 300	150–250	400	400	350–400	не менее 300	300–500	не менее 400	не указано	300–600
K ₂ O, мг в 100 г сух. в-ва, фактически	459,78	214,14	379,50	315,70	279,58	138,64	168,63	25,13	260,6	856,53
N-NH ₄ + N-NO ₃ , мг в 100 г сух. в-ва, информация на упаковке	не менее 150	100–200	300	300	180–220	не менее 150	200–400	не менее 250	не указано	120–270
N-NH ₄ + N-NO ₃ , мг в 100 г сух. в-ва, фактически	179,78	158,22	267,83	254,31	150,45	67,85	65,84	<43,65	менее 16,05	455,55
Соответствие информации на упаковке	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



Только ты, «Карат Плюс»!

ОДНОМУ ИЗ ВЕДУЩИХ КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ИСПОЛНИЛОСЬ 15 ЛЕТ!

— «Карат Плюс» для нашей семьи имеет особое значение, — говорит **Надежда Звягинцева**. — Первое знакомство с «Каратом» состоялось в день, когда из роддома выписывали нашу внучку Сашеньку. Естественно, готовились к этому событию по полной программе. Дочь заказала испечь мой фирменный бисквитный торт. И что вы думаете? Впервые в жизни он не удался — в предпраздничной суматохе я забыла вовремя вытащить коржи из духовки. Обидно было до слез. Но муж не растерялся и помчался в ближайший магазин. Томительные минуты ожидания — и тут заходит мой Валерий Иванович с тортом в руках. Вот, говорит, продавщицы расхвалили — у них новый поставщик «кондитерки». Все разбирают просто влет. Ну, думаю, облапошила деда. Сами знаете, как у нас бывает: и красиво вроде бы, и состав доверие внушает, а вкус оставляет желать много лучшего. К счастью, это был совсем не тот случай. От торта гости не оставили ни крошки, да еще и рецепт спрашивали.

— Так теперь каждый день рождения внученьки только с «Карат Плюс» и встречаем. И в эти именины без него не обойдемся. За последние годы много чего перепробовали, но этой фабрике верны остались. Да я уж и тесто забыла, как ставить. Вся выпечка только у них покупается. Теперь, правда, сложнее стало: просто так тебе нужно не купишь — не успеваешь — вперед тебя расхватают. Но и эта проблема легко решаемой оказалась. В фирменных магазинах можно сделать предварительный заказ. Вот недавно, на годовщину нашей с мужем свадьбы нам в «Карате» испекли восхитительный торт «Корона». Нежнейший белый бисквит, крем из взбитых некалорийных сливок с заварным кремом, лимонный сок, чернослив. На вкус — пальчики оближешь, на вид — шапка Мономаха отдыхает!

— Они вообще молодцы! — подхватывает **Наталья Минаева**, как оказалось, покупательница продукции «Карат Плюс» с семилетним стажем. — Выпечка вся хороша, даже лучше домашней. Тем более что современные хозяйки и готовить-то разучились. А для меня эклеры и рулеты «Карата» — светлое воспоминание из детства. Точь-в-точь такие моя бабушка делала, а уж она ни продуктов хороших не жалела, ни тепла сердечного, когда готовила. Только вот так нарядно и красочно расписывать торты она не умела. А здесь каждый — произведение искусства. Я сейчас пока выбирала, глаза разбежались. Посоветовали торт «Только Ты». Посмотрела — действительно, другого и не нужно.

Покидаю Измайловский проспект, накупив пирожных: «Богема», «Ночка» и «Золотой ключик». Отличный повод заглянуть в гости к подруге. Звоню, сообщаю, что еду. На Среднеохтинском проспекте я

За время существования ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» выросло целое поколение петербуржцев, которые хорошо знают продукцию компании с самого детства. И, судя по стабильному спросу, аудитория потребителей тортов и пирожных кондитерской фабрики с каждым годом только расширяется. Чем же так притягательна «сладкая жизнь» от «Карат Плюс»? На этот вопрос корреспондент «ПК» решила найти ответ, отправившись в рейд по торговым точкам, где представлена продукция компании.

через 40 минут. Пока еду в маршрутке, половина пассажиров деловито интересуются, где куплены сладости, — уж больно аппетитно выглядят, даже находясь в упаковке.

Оксана встречает меня криками: «Скорее, а то чай стынет! Будем торт есть. Специально в «Дикси» за «Каратом» сбегала. «Йогуртовый» купила, с черникой. Надеюсь, ты ее любишь? А еще есть с вишней, киви, клубникой, но это я все недавно покупала».

Заваленный сладями стол опустел довольно быстро. Как пчелы на мед слетелись Оксанин муж с приятелем, да еще и соседи заглянули.

— А-а-а! «Карат Плюс» едите, — заговорщицки подмигивает тетя Зина. — Знаем-знаем! Особенно суфле уважаем. Вы, наверное, не помните, но именно «Карат Плюс» стал первым выпускать знаменитые лакомства «Лу-Лу» и «Птичье молоко».

Откушав чаю с тортиком и пирожными, я вновь направляюсь в один из фирменных магазинов кондитерского производства. Теперь-то уж я могу объективно разобраться, в чем секрет успеха «Карат Плюс». Сладкого, кажется, ну совсем не хочется. С умным видом рассматриваю десятки соблазнительно пахнущих композиций из воздушного крема, фруктов и нежнейшего теста. Сразу видно, я здесь новичок. Все остальные покупатели очень живенько совершают покупки, делясь с продавцами-консультантами последними новостями. Становится понятно, что каждый первый здесь постоянный клиент.

— Давайте, я помогу вам определиться с выбором, — обращается ко мне приветливая продавщица. — Не легко, конечно. Как-никак более двухсот наименований, но удовольствие получите гарантированно.

В желудке начинает урчать, и я понимаю, что без сладостей не уйду. Благо, цены приятно радуют — баловать себя вкуснейшей выпечкой можно довольно часто. Сходимся на том, что надо попробовать порционный торт со взбитыми сливками «Мокко». Три слоя темного бисквита, пропитанного сиропом, и крем из взбитых сливок со вкусом кофе — что еще для счастья надо?

Кстати, теперь покупаю торты «Карат Плюс» к праздничным датам (например, к Новому году или 8 Марта), вы можете не беспокоиться о соответствующих украшениях и надписях. Если раньше такое дополнение делалось за дополнительную плату, то сейчас вы покупаете готовый эксклюзив без удорожания.

Как рассказала **Юлия Котина**, руководитель отдела маркетинга, для изготовления качественной продукции широкого ассортимента ЗАО «Карат Плюс» использует эксклюзивное высокопроизводительное оборудование Италии и Германии, позволяющее выпускать изделия в соответствии с современными требованиями, контролировать технологический процесс на всех этапах производства — от выпечки бисквитного полуфабриката до автоматизированной сборки и декорирования торта.

Современное оборудование, натуральное сырье от годами проверенных поставщиков, профессиональные технологи, грамотный менеджмент, гибкая ценовая политика, внимательное отношение к запросам конечного потребителя — вот секрет успеха кондитерских дел мастеров ЗАО «Карат Плюс».

Редакция газеты «Петербургское качество» поздравляет коллектив ЗАО «Карат Плюс» и его руководителей **Андрея и Игоря Терехиных** с юбилеем компании, желает здоровья, процветания, экономической стабильности, роста объемов производства!

Продукцией ЗАО «Карат Плюс» лакомилась
Ирина ОСТРОВСКАЯ



«Только ты»



«Каприз»



«Цветы сакуры»



Санкт-Петербург, Дальневосточный пр., 42, тел.: (812) 585-86-60, 586-61-95, 447-52-38, 447-35-96; www.karatplus.ru

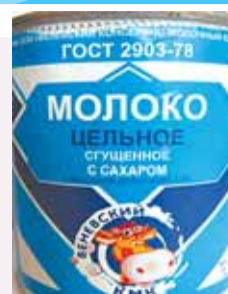
СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Молоко сгущенное с сахаром»: фальсификаторы ставят новые рекорды



В ХОДЕ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗЦОВ МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ «МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ» ДВА ОКАЗАЛИСЬ ГРУБОЙ ПОДДЕЛКОЙ

В предыдущие годы ни одна экспертиза сгущенки не обходилась без выявления грубых подделок на рынке. Не стал исключением и нынешний рейд – в универсамах «Сезон» и «Серебристый» общественники закупили сгущенку, в которой вместо молока оказалась смесь растительных жиров неизвестного происхождения.

Все закупленные общественной комиссией образцы, изготовленные по ГОСТ 2903-78, были доставлены в аккредитованную испытательную лабораторию «Петербург-Экспертиза», в которой были подвергнуты исследованиям по органолептическим и физико-химическим показателям.

Основным методом определения качества и подлинности любого молочного продукта является идентификация по содержанию молочного жира. Именно этот метод позволяет выявить фальсификацию продукта.

РЕКОРД № 1

Первым рекордсменом по фальсификации стало ООО «Веневский консервно-молочный комбинат» (Тульская обл.). Согласно протоколу испытаний, доля молочного жира в тульском образце не превышает 1%. Хотя по ГОСТ 2903-78 должно быть все 100%. Кроме того, в консистенции образца были обнаружены сгустки, а цвет оказался не кремовым, а светло-коричневым. Также значительно превышен показатель «массовая доля влаги». Вместо «не более 26,5%» – 29,2%.

По словам специалистов лаборатории, превышение содержания влаги свидетельствует о том, что сгущение молока произведено не до конца,

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня прав потребителя (ежегодно отмечается 15 марта) провела независимую экспертизу сгущенки, в изобилии представленной в розничной торговле Санкт-Петербурга.

а значит, нарушен технологический процесс. Продукт более жидкий, следовательно, содержит меньше, чем следует, сухого вещества, что автоматически ведет к снижению его пищевой ценности. Существенное превышение содержания влаги оказывает влияние и на консистенцию: сгущенка становится более текучей.

Кстати, в этом году ООО «Веневский консервно-молочный комбинат» побил свой же собственный «рекорд» 2008 г. Тогда лаборатория «ПЕТЭК» в ходе экспертизы выявила содержание молочного жира в образце этого предприятия на уровне 7%.

Интересно, что «лидер» той экспертизы – ООО «Прод-Торг» из г. Курска с тремя процентами молочного жира, похоже, сошел с дистанции: более в торговой сети Питера продукция этого изготовителя не встречается. По всей видимости, законы рынка в данном случае сработали в пользу потребителя: некачественная продукция (вернее, ее небольшая часть) все-таки исчезла с полок магазинов.

РЕКОРД № 2

Еще один явный фальсификат – образец молока сгущенного цельного из Ярославской области (ЗАО «Консервный завод «Поречский»). Со-

держание молочного жира в нем не превышает 5%. Также образец, в котором выявлено помимо прочего «наличие постороннего привкуса», не соответствует ГОСТу 2903-78 по массовой доле влаги: 28,7% вместо «не более 26,5%».

Ярославский «гость» на питерском рынке ранее не был замечен. Будем надеяться, что после доведения информации о качестве сгущенки Поречского завода до работников торговли, данная продукция все-таки будет вынуждена покинуть потребительский рынок Северной столицы.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Сразу после получения результатов экспертизы СПб ООП «Общественный контроль» официально уведомила оба завода о грубых нарушениях ГОСТ 2903-78 при выпуске сгущенки и предложила незамедлительно принять меры к повышению качества выпускаемой продукции. Ответа до сих пор не последовало.

В «Общественном контроле» пояснили, что если предприятия-нарушители никак не реагируют на тревожный сигнал, организация потребителей оставляет за собой право обратиться в суд с иском о признании действий изготовителей противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, а также с

требованием о запрете производства и реализации продукции, не соответствующей ГОСТу.

ПОСТИЖЕНИЕ АЗОВ ИСКУССТВА ФАЛЬСИФИКАЦИИ

Как говорит Людмила Гамова, причиной целого комплекса несоответствий вполне могло быть умышленное введение в состав продукта растительных масел и жиров. С заменой молочного жира на растительный эксперты лаборатории сталкиваются все чаще: и в сливочном масле, и в мороженом, и в сметане, и в твороге.

Экономия для предприятий, да еще и в условиях экономического кризиса, налицо. Ведь растительный жир намного дешевле, чем высокожирное молоко, необходимое для приготовления сгущенного молока и многих других продуктов питания. Правда, иногда бывает и так, что уже само сырье для производства молочных продуктов поступает фальсифицированным. Установить это по вкусу, цвету, консистенции, то есть органолептически, практически невозможно. Чтобы определить такого рода подмену, требуется проведение лабораторных испытаний достаточно сложным методом. Тем не менее производитель обязан осуществлять контроль сырья и обеспечивать должное качество каждой партии выпускаемой продукции.

Подготовила Дарья Дедова

Редакция благодарит за проведенные исследования испытательный центр «Петэкс» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично его руководителя Александра Германа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СГУЩЕННОГО МОЛОКА (ГОСТ 2903-78)

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



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Экстра»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Алексеевское» 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности «Молочная страна»	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности
Производитель	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл., пос. Верховье; тм «Главпродукт»	ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат», Белгородская обл., г. Алексеевка	ООО «ВТО Эрконтпродукт», г. Москва	ООО «ВТО Эрконтпродукт», Смоленская обл., Рудня	ОАО «Консервный завод «Саранский», Республика Мордовия, г. Саранск	ЗАО «Консервный завод «Поречский», Ярославская обл.	ООО «Веневский консервно-молочный комбинат», Тульская обл., г. Венев
Цена, руб.	46-90	50-90	38-40	26-40	37-80	22-50	31-20
Место закупки	«Сезон», Коломяжский пр., 13	«Сезон», Коломяжский пр., 13	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Серебристый», пр. Испытателей, 13
Масса, г	380	380	380	380	300	380	380
Дата изготовления	10.12.08	29.09.08	16.07.08	10.11.08	21.08.08	07.12.08	21.07.08
Срок годности	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних вкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Консистенция однородная по всей массе, без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне банки при хранении. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.						
Вкус и запах фактически	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних запахов, с наличием постороннего привкуса	Без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: неоднородная, с наличием сгустков
Цвет	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: от белого с кремовым оттенком до светло-коричневого
Массовая доля влаги, % Норма: не более 26,5	25,4±1,0	25,8±1,0	25,7±1,0	26,3±1,0	25,6±1,0	28,7±1,0	29,2±1,0
Массовая доля сахарозы, % Норма: не менее 43,5	44,38±0,25	47,04±0,25	44,00±0,25	48,23±0,25	43,97±0,25	45,25±0,25	54,14±0,25
Массовая доля жира, % Норма: не менее 8,5	8,60±0,15	8,60±0,15	9,00±0,15	8,50±0,15	9,00±0,15	8,50±0,15	8,5±0,15
Кислотность, °Т Норма: не более 48	31,0±1,0	19,0±1,0	21,0±1,5	30,0±1,0	39,2±1,5	23,7±1,5	18,5±1,0
Кислотность в пересчете на содержание молочной к-ты, % Норма: не более 0,43	0,28	0,17	0,19	0,27	0,35	0,21	0,17
Чистота восстановленного сгущ. молока по эталону, утв. для коровьего молока Норма: не ниже группы II	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Идентификация по содержанию молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе следы молочного жира. Содержание молочного жира не превышает 5% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе следы молочного жира. Содержание молочного жира не превышает 1% жировой основы
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Фальсификат	Фальсификат

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

В течение 16 лет вектор развития отечественной пищевой индустрии определяет крупнейший в России и Восточной Европе международный форум «Продэкспо» (Москва). По признанию международных экспертов, он является самым авторитетным ежегодным событием в сфере продовольственного рынка.

За годы своего существования мега-проект «Продэкспо» сыграл важнейшую роль в процессе формирования и развития продовольственного сектора российской экономики. Главная задача выставки – продвигать на отечественный рынок качественные продукты питания. Медали и дипломы, полученные на «Продэкспо», свидетельствуют о высоком и стабильном качестве продуктов, их соответствии запросам потребителей.

На очередном форуме «Продэкспо», состоявшемся в феврале этого года, продукция молочного комбината «Галактика» из г. Гатчины Ленинградской области, завоевала комплект медалей.

«ДВОРЦОВОЕ» — МОЛОКО ИЗЫСКАННОЕ ПО ФОРМЕ И СОДЕРЖАНИЮ

«Золото» компетентное жюри после дегустации и проведения необходимых анализов, присудило молоку «Дворцовое». Это молоко представлено жирностью 3,2; 2,5; 1,5%. Дизайн упаковки выполнен с использованием изображения фарфоровых молочников из коллекции императорских сервизов как знак принадлежности к продукции экстра-класса.

Молоко «Дворцовое» соответствует качеству европейских

Продукция «Галактики» получила «Золото»!

производителей. Специально для его выпуска на комбинате «Галактика» отбирают высококачественное молоко сортов элит и суперэлит с повышенным содержанием белка. При производстве молока «Дворцовое» сырое молоко проходит фильтрацию с помощью специального оборудования – бактофуга, которое удаляет до 86% вредных микроорганизмов, сохраняя полезную «живую» микрофлору и микроэлементы. Далее в течение нескольких секунд происходит ультрапастеризация и затем розлив в многослойную картонную упаковку фирмы «Тетра Пак». Все это позволяет сохранить вкус свежего молока сортов элит и суперэлит и все полезные вещества, которыми оно так богато.

ИДЕАЛЬНЫЙ ВКУС БЕЗ ЛИШНИХ КАЛОРИЙ

«Золото» получила и новинка от молочного комбината «Галактика» – молоко «Большая кружка для каши». Продукт является идеальной основой для приготовления вкусного и полезного завтрака для всей семьи. Каша, мюсли, омлет или кофе, приготовленные с молоком «Большая кружка для каши», обладают нежным сливочным ароматом и богатым вкусом.

Добавление сливок повышает в молоке содержание белка, что благотворно влияет на построение и восстановление костной ткани и зубов. Поэтому все блюда, приготовленные на молоке «Большая кружка для каши», полезны как молодому растущему организму,

Продукция одного из самых современных молочных комбинатов Европы «ГАЛАКТИКА» завоевала полный комплект наград на международной выставке «Продэкспо» в Москве.



так и людям среднего и пожилого возраста.

Используя молоко «Большая кружка для каши», вы сохраните сливочный вкус блюда, практически не увеличивая его калорийность.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

Серебряной медалью выставки «Продэкспо» была отмечена кисломолочная продукция торговой марки «Большая кружка»: кефир, ряженка и биокефир. Они любимы и востребованы покупателями благодаря отменному вкусу, а также удобной и современной упаковке «Тетра Топ».

Не секрет, что регулярное употребление кисломолочных продуктов повышает иммунитет, поддерживает естественную здоровую микрофлору желудка, защищает организм от вредных бактерий.

Упаковка с завинчивающейся крышечкой позволяет употреблять кефир, ряженку, биокефир «Большая кружка» везде: дома, на работе, в дороге.

«Большая кружка» – кисломолочные продукты с ощутимой пользой для здоровья, и не только!

Подготовила Дарья ДЕДОВА







САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ






БЕЗ УКСУСА!
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ!
I, SE, Ca ПОВЫШАЮТ
УМСТВЕННУЮ
РАБОТОСПОСОБНОСТЬ!
РЕКОМЕНДОВАНО
ВСЕМ

Продукцию компании Океан ТРК можно приобрести в следующих магазинах:
Окей, Дикси, Ашан, Квартал, METRO C&C, Находка, Патерсон, Магнит, Перекресток, Морковь, Лэнд, Северный, Таллиннский и в других торговых точках города.

Купить в Пост!