



В НОМЕРЕ:

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ХЛЕБ СОЦИАЛЬНЫЙ РЖАНОЙ И ХЛЕБ «ДАРНИЦКИЙ»:
ГОСТУ СООТВЕТСТВУЮТ!

2 БОРЬБА ЗА КАЧЕСТВО

ЗАВЕРШИЛСЯ КОНКУРС «ПИЩЕВОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫСОКОГО СТАНДАРТА САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

2 МЯСОПРОДУКТЫ



ГДЕ НАЙТИ КОЛБАСУ ИЗ ОТЕЧЕСТВЕННОГО СЫРЬЯ?

3 СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

В ГАТЧИНЕ ОТКРЫЛИ САМЫЙ СОВРЕМЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ



3 КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

КОНФЕТЫ ОТ «ФИНТУР»:
НЕЖНЫЙ ВКУС,
ТОНКИЙ АРОМАТ,
БОГАТЫЙ АССОРТИМЕНТ



стр. 4-5

НАЗВАНЫ ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ Санкт-Петербурга

В НОМЕРЕ:

«ЛАКТИС»: ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ МОЛОКО

6

НОВЫЙ КОРОЛЬ МЯГКИХ СЫРОВ

8

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ВКУСЫ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»

8

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Нарушения санитарного законодательства выявлены в 83% проверенных объектов. Основными нарушениями явились: несоблюдение условий хранения продуктов, неудовлетворительное санитарное содержание производственных помещений, отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции, допуск к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр.

Исследовано 6352 пробы пищевых продуктов, отобранных при проведении проверок, из них 2,7% не отвечали требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по бактериологическим показателям. На наличие ГМО исследовано 336 проб пищевых продуктов, ГМО-компоненты не обнаружены.

Забраковано 370 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов объемом 2835 кг, не соответствующих санитарным требованиям. Основную массу забракованной продукции составили рыб-

За полгода — 12,5 млн рублей штрафов

В ходе контрольно-надзорных мероприятий за первое полугодие 2008 г. Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу проверено 2882 предприятия, занятых производством и реализацией пищевых продуктов.

ные, молочные мясные продукты; кулинарные изделия.

За выявленные нарушения санитарного законодательства привлечено к административной ответственности в виде штрафа 1984 должностных и юридических лиц на общую сумму 10 237 900 руб., составлено 122 протокола о временном приостановлении эксплуатации объекта, передано в суды 93 материала дел по невыполнению предписаний, дано 40 предписаний о запрете реализации продукции, для принятия мер прокурорского реагирования в районные прокуратуры передано 67 дел.

В сфере производства и реализации алкогольной продукции проведены кон-

трольно-надзорные мероприятия на 996 предприятиях, занятых производством и реализацией алкогольной продукции. Исследовано 1340 образцов алкогольной продукции, 1 проба не соответствовала нормативным требованиям.

За нарушения, выявленные при реализации алкогольной продукции, привлечено к административной ответственности в виде штрафа 1318 должностных и юридических лиц на общую сумму 2 242 500 руб., переданы в следственные органы материалы 10 дел, составлен 1 протокол о временном приостановлении эксплуатации предприятия.

Пресс-служба

Управления Роспотребнадзора по СПб



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»
Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Полякова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Екатерина Вайсберг
Фотограф – Светлана Холявчук
Отдел рекламы:
Людмила Боярицева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов
Отдел распространения: Олег Зыков

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;
И. В. Апанасова — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;
С. К. Безжорновский — 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»;
Р. А. Даутов — генеральный директор ОАО «Лактис»;
И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;
И. О. Замятина — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;
О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;
Ю. В. Крюков — генеральный директор ЗАО «ПТК «Северное молоко»;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;
В. А. Орлов — генеральный директор ОАО «Заря»;
В. А. Романов — директор Государственного научно-исследовательского и проектно-конструкторского института «Гипрорыбфлот», профессор;
Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;
А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;
А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
Н. И. Тютюнников — генеральный директор АО «Каравай»;
В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;
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) 320-6749

Тел./факс отдела рекламы:

(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet_kash@tecom.ru

WWW.PETKASH.SP.BU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 29.08.2008 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-2288/4

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

НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

Будь чище, стань лучшим!

Под таким девизом впервые прошел конкурс «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены-2008». Победителей торжественно наградили 23 августа на выставке «Агрорусь» в рамках Дня Ленинградской области.

Инициатива проведения конкурса принадлежит Ленинградской областной (региональной) комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, которую возглавляет вице-губернатор Ленинградской области **Сергей Яхнюк**.

По его словам, основной целью проведения конкурса является повышение безопасности и качества продовольственных товаров, выпускаемых на предприятиях Ленинградской области, пропаганда содержания пищевых предприятий в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

В состав конкурсной комиссии вошли представители как органов государственного надзора и контроля в области обеспечения продовольственной безопасности, так и общественных организаций: Управления Роспотребнадзора в Ленинградской области, Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, Ветеринарной службы Ленинградской области, ФГУ «Тест-Санкт-Петербург», Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу, НП «Обществен-

ный контроль качества», Ассоциации уборочных компаний Санкт-Петербурга и НПФ «Химитек».

За месяц (с 15 июля по 15 августа) комиссия посетила четыре предприятия региона и провела их обследование по девяти показателям, среди которых: наличие на предприятии системы водоподготовки, санитарное состояние прилегающей территории, наличие моечных установок, качественный и количественный анализ на наличие патогенных микроорганизмов и др.

При подведении итогов места распределены по количеству набранных баллов следующим образом:

- 1-е место — ООО «Мясокомбинат «Нейма» (124,4 балла);
- 2-е место — ООО «Волховский Плюс» (121,1 балла);
- 3-е место — ПО «Лужский консервный завод» (120,6 балла).

Победители конкурса были награждены почетными грамотами администрации Ленинградской области, комплектами моющего оборудования Vikan, ассортиментом профессиональных моющих и дезинфицирующих средств из расчета на



Александр ВАРЕНОВ, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу (справа) и **Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ**, исполнительный директор НП «Общественный контроль качества» (в центре), вручают почетную грамоту администрации Ленинградской области за 1-е место в конкурсе «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены» **Игорю ЕГОРОВУ**, соучредителю ООО «Мясокомбинат «Нейма» (Кингисеппский р-н, дер. Большая Пустомержа).

1 месяц (за 1-е место), сертификатами на 10 000 рублей и 5000 рублей на профессиональные моющие и дезинфицирующие средства НПФ «Химитек» (2-е и 3-е место, соответственно).

ООО «Кондитерская фабрика «Финтур» набрала 104,5 балла. Конкурсная комиссия приняла решение наградить это предприятие дипломом «За волю к победе» и подарками от спонсора конкурса ООО «НПФ «Химитек».

Как заявил **Александр Варенов**, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, первый опыт проведения подобного конкурса, несмотря на сжатые сроки, оказался удачным. Он выразил уверенность, что в будущем году в конкурсе примет участие гораздо большее количество предприятий.

Вадим КУЗЬМИЦКИЙ

ЛИДЕРЫ

Мясокомбинат «Нейма»: где чистота — там и качество



ООО «Мясокомбинат «Нейма» (дер. Большая Пустомержа, Кингисеппский р-н) занял 1-е место в конкурсе «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены-2008».

ОБЪЕКТИВНОСТЬ ОЦЕНКИ КОМИССИЯ ГАРАНТИРУЕТ

Целый месяц, с 15 июля по 15 августа, авторитетная комиссия, состоящая из представителей органов государственного контроля и надзора, а также общественных организаций, инспектировала тех, кто подал заявку на участие в конкурсе. Проверяли претендентов, что называется, по полной схеме — сразу по девяти показателям! Есть ли на предприятии своя система водоподготовки? Чисто ли на прилегающей территории? Не выявит ли лабораторный анализ патогенных микроорганизмов? Имеются ли в наличии моечные установки?

И вот после месяца тщательных проверок наконец стало известно имя победителя. Самым чистым с точки зрения санитарии и гигиены в Ленинградской области пищевым производством был признан мясокомбинат «Нейма». За свою чистоплотность «Нейма» получила почетную грамоту администрации Ленинградской области, подписанную

вице-губернатором **Сергеем Яхнюком**, комплект моющего оборудования Vikan и комплект профессиональных моющих средств от спонсора конкурса — ООО «НПФ «Химитек».

СЫРЬЕ — ОТЕЧЕСТВЕННОЕ, ПОДХОД — ЕВРОПЕЙСКИЙ

Комбинат «Нейма» начал свою работу в 1997 году как предприятие мясопереработки полного цикла: от убоя скота до выпуска готовой продукции. Весной нынешнего года «Нейма» поменяла собственников: на смену прежнему руководству пришло молодое, энергичное, полное здоровых амбиций и не боящееся разумного риска.

Новые хозяева всерьез взялись за модернизацию производства. Буквально за несколько месяцев преобразился цех первичной обработки скота: было закуплено и смонтировано оборудование для обработки свиных туш, поставлены новые морозильные камеры (теперь в них можно охлаждать в два раза больше продукции, чем преж-



де), приобретены агрегаты для качественной санитарно-гигиенической обработки (а иначе как бы удалось выиграть в «чистом» конкурсе?)

Ближайшая задача не менее грандиозна и оценивается в сотню с лишним миллионов рублей: построить новый загон для предубойного содержания животных, реконструировать в соответствии с европейскими стандартами цех первичной обработки животных, аттестоваться на соответствие стандартам ISO 22000.

ГДЕ НАЙТИ НАСТОЯЩУЮ КОЛБАСУ?

Петербургские мясопереработчики знают «Нейму» как проверенного поставщика охлажденного мяса, в качестве которого можно быть уверенным на 200 процентов. А вот рядовым потребителям (исключаем из их числа потребителей Ломоносовского, Волосовского и Кингисеппского районов, которые давно и охотно покупают продукцию «Неймы») имя мясокомбината еще мало знакомо.

Решение этой проблемы не за горами. Мясокомбинат имеет цех обвалки, колбасный цех, линию по

производству продукции в вакуумной упаковке, оборудование для производства сырокопченостей. Поэтому буквально к новогодним праздникам на прилавках крупнейших магазинов Санкт-Петербурга появится широкий ассортимент качественных и вкусных натуральных колбас, полуфабрикатов под новым брендом. В первую очередь натуральную продукцию «Неймы» смогут приобрести те потребители, которые делают покупки в универсамах «Пулковский», «Таллинский», «Александровский», «Киевский».

Девиз кингисеппских производителей: «Мы предлагаем вам то, что едят наши собственные дети». Поэтому неудивительно, что все изделия вырабатываются только из свежайшего охлажденного мяса без добавления генномодифицированных ингредиентов и соли.

Попробовав продукцию «Неймы» только один раз, вы обязательно поймете, что на самом деле колбаса из отечественного охлажденного мяса все-таки существует! Просто надо знать, кто ее производит и где ее можно купить...

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «НЕЙМА»

188479, Ленинградская область, Кингисеппский район, деревня Большая Пустомержа, телефоны: **(81375) 64-240, (812) 715-78-18; факс: (81375) 64-325, e-mail: neima@nm.ru**



СОБЫТИЕ МЕСЯЦА



Заместитель министра сельского хозяйства РФ **Николай АРХИПОВ** (слева) и губернатор Ленинградской области **Валерий СЕРДЮКОВ** открывают новую «Галактику».

Сегодня потребителю хорошо известны торговые марки, производимые **Гатчинским молочным заводом**: молоко «Большая кружка», «Доярушка», «Дворцовое» и сок «Дедушкин сад». Учитывая постоянно растущий спрос на данную продукцию, возникла необходимость создания нового современного предприятия, соответствующего требованиям рынка. Комбинат «ГАЛАКТИКА» построен для увеличения объемов производства и расширения портфеля брендов, выпускаемых сейчас на Гатчинском молочном заводе. Предприятие оснащено оборудованием для выпуска пастеризованного и асептического молока, кисломолочной продукции, питьевых йогуртов и соков. Комбинат «ГАЛАКТИКА» имеет налаженную сеть поставщиков, связь со многими совхозами Ленобласти, которые поставляют

Самый современный молочный комбинат открылся в Гатчине



22 августа 2008 года в г. Гатчина состоялась торжественное открытие нового молочного комбината «ГАЛАКТИКА». Уникальность проекта обусловлена полной автоматизацией предприятия благодаря установке комплекса новейшего оборудования, аналогов которому пока нет. Это будет самое современное производство молочной отрасли не только на территории России, но и во всей Европе. В церемонии открытия завода «ГАЛАКТИКА» приняли участие заместитель министра сельского хозяйства России Николай АРХИПОВ и министр сельского и лесного хозяйства Финляндии Сиркка-Лииса АНТИЛА (Sirikka-Liisa Anttila), а также губернатор Ленинградской области Валерий СЕРДЮКОВ.

на предприятие высококачественное молоко, отвечающее самым высоким требованиям европейских стандартов.

«Новый комбинат оснащен комплексом самого современного в Европе оборудования. Мощности «ГАЛАКТИКИ» позволяют перерабатывать до 800 тонн молока в сутки и до 100 тонн сока, благодаря чему предприятие войдет в число крупнейших заводов России. Есть несколько составляющих успеха нашей продукции: высокое качество, суперсовре-

менные технологии обработки, особенности продвижения, а также востребованные потребителем бренды», — говорит председатель совета директоров комбината «ГАЛАКТИКА» **Максим Иванов**.

Ключевыми партнерами проекта являются компания «ТЕТРАПАК», лидер в области переработки и упаковки пищевых продуктов, и финская компания «ВАЛИО», производитель молочной продукции, которая внедрила на предприятии систему организации биз-

нес-процессов и контроля качества производства. Предприятие способно выпускать продукцию, соответствующую стандартам качества «ВАЛИО».

Технологическое оснащение позволяет «ГАЛАКТИКЕ» называться самым современным европейским предприятием в сфере молочной промышленности. Комбинат обладает новейшим оборудованием, разработанным компанией «ТЕТРАПАК», для которой данный проект также является уникальным. Все технологические инновации компании в комплексе нашли свое воплощение на одном предприятии. Полная автоматизация позволяет функционально использовать труд не более сорока человек в рабочую смену.

Сумма инвестиций в проект составила более 2 млрд рублей, планируемый срок окупаемости комбината — около 7 лет. Партнерские отношения с компанией «Фудлай» и ее широкая дистрибуторская сеть позволят наладить поставки продукции комбината не только на Северо-Западе, но и по всей территории России.

♦ **Алиса САВЕЛЬЕВА**

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

Самый сложный этап конкурса — профессиональная дегустация, на которую было заявлено более 70 образцов продовольственных товаров 29 изготовителей. Экспертная группа, в которую вошли представители восьми самых авторитетных государственных испытательных центров, поставили конфетам «О-ля-ля» высокий балл, позволивший продукту бороться за высшую награду — знак «Сделано в Санкт-Петербурге». Итоги 2-го этапа конкурса будут подведены в первой декаде ноября в рамках Европейской недели качества. Как утверждают в СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», исполняющем обязанности главного организатора конкурса, на 2-м этапе

Не тратить время зря — попробуй «О-ля-ля»!



Конфеты «О-ля-ля» на основе мармелада, глазированные шоколадной глазурью, выпускаемые кондитерской фабрикой «ФИНТУР», стали лауреатом конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» и прошли во 2-й этап конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

будет приниматься во внимание не только качество продукции, но и уровень социальной ответственности их изготовителей.

В последнее время кондитерская фабрика «Финтур» все чаще участвует в различных конкурсах, на-

правленных на повышение качества выпускаемой продукции.

Так, в 2005 г. конфеты «Царская птица», «Чернослив в шоколаде» и «Фифти-фифти» награждены бронзовой медалью Международного конкурса «Лучший продукт-2005», проходившего в рамках XII Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2005» в Москве.

А генеральный директор предприятия **Татьяна Асланян** была награждена золотой медалью «За высокое качество».

В 2006 г. конфеты «Царская птица» и «Чернослив в шоколаде» были награждены знаком качества «Сделано в Санкт-Петербурге». В том же году эта продукция вместе с конфетами «Курага в шоколаде» также были удостоены бронзовой медали XIII Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2006». А в 2007 г. «Царская птица», «Чернослив в шоколаде», а также конфеты «Ланфра» и «Лантэ» взяли уже «се-

ребро» этого престижного форума российских кондитеров.

Успехи кондитеров «Финтура» впечатляют: ведь фабрике всего четыре года! За этот небольшой период она превратилась в современное высокотехнологичное, динамично раз-



вивающееся производство и получила заслуженное признание потребителей. В 2006 году на предприятии были введены в строй новые производственные площади, закуплено новое технологическое оборудование, которое позволило увеличить ассортимент выпускаемой продукции.

Сегодня ООО «Кондитерская фабрика «Финтур» является ведущим производителем кондитерских изделий суфлейной группы и сухофруктов в шоколаде в Северо-Западном регионе.

Уникальность продукции заключается в удачном сочетании старинных рецептов и современных технологий, тщательным подбором наилучших компонентов, обеспечивающих неповторимый вкус конфетам кондитерской фабрики «Финтур».

«Наша главная цель, — говорит **Алексей Бурдов**, начальник отдела продаж компании, — выпускать продукцию высокого качества, которая принесит удовольствие и пользу нашим покупателям.

Большое внимание уделяется на фабрике выбору сырья, его анализу — ведь это залог качества нашей продукции. У нас высокие требования к нашим поставщикам сырья. Они обеспечивают нас лучшими доступными сырьевыми материалами, которые в свою очередь дают нам возможность предоставить покупателям высококачественную продукцию».

Ассортимент выпускаемой продукции кондитерской фабрики «Финтур» постоянно расширяется. В настоящее время компания предлагает покупателям более восьмидесяти популярных видов кондитерских изделий, таких как «птичье молоко», пять видов зефира глазированного и без глазури, пастилу, двухслойные конфеты, мармелад, чернослив, курага в шоколаде и многое другое.

♦ **Вадим КУЗЬМИЦКИЙ**



Александр ГЕРМАН, директор Центра контроля качества (справа) вручает диплом победителя конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» **Алексею БУРДОВУ**, начальнику отдела продаж ООО КФ «Финтур».



СИСТЕМА КОНКУРСОВ ПО КАЧЕСТВУ «СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ»

УТВЕРЖДЕНА ГУБЕРНАТОРОМ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (ПОСТАНОВЛЕНИЕ N 605 ОТ 03 МАЯ 2005 Г.
«ОБ ОРГАНИЗАЦИИ КОНКУРСОВ ПО КАЧЕСТВУ «СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ»»)

НП «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

КОНКУРС

ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ П



Дегустация на «Вкуснограде» — прекрасная возможность узнать о продукте больше.



Торты «Только Ты» и «Эгоист» завоевали симпатии строгого жюри.



Мюсли «Балтпак» — продукт здорового питания!



Таких подарков гости «Вкуснограда» не ожидали!

НАЗВАНЫ ЛУЧШИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ МЕГАПОЛИСА

25 августа на выставке «Агрорусь» состоялось подведение итогов конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — 1-го отраслевого этапа конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». Пятьдесят три продовольственных товара 29 предприятий Санкт-Петербурга и Ленинградской области были признаны лучшими на потребительском рынке мегаполиса.



Набор конфет «Русские сезоны» и шоколад «Вернисаж» — победители конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».

ЕСТЕСТВЕННЫЙ ОТБОР

Полугодовой марафон конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» стартовал в марте 2008. Именно тогда оператор конкурса НП «Общественный контроль качества» приступил к отбору продовольственных товаров к участию в конкурсе. С помощью независимых лабораторных исследований, проведенных в государственных аккредитованных лабораториях, из большого разнообразия продуктов питания, представленных на потребительском рынке города, удалось отсеять некачественную и даже опасную продукцию и отобрать около пятисот образцов, которые отвечают обязательным требованиям нормативных документов.

Отобранные для конкурса продукты питания были отправлены на общественный смотр качества, который прошел 1 июня в рамках IV Санкт-Петербургского фестиваля «ВКУСНОГРАД».

ОБЩЕСТВЕННЫЙ СМОТР КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Ежегодный Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» проводится с 2005 г. в целях пропаганды продуктов здорового питания, активного образа жизни, а главное — привлечения внимания потребителей к продуктам питания отечественных изготовителей гарантированного качества.

В этом году в фестивале «Вкусноград» приняли участие ведущие предприятия пищевой промышленности Северо-Западного региона, праздник посетили около 30 тысяч потребителей.

В рамках общественного просмотра качества продукции традиционно проводится анкетирование около 2000 горожан. Потребители оценивают вкус, свежесть, упаковку, соотношение цена—качество, новизну и

другие показатели товаров, представленных для дегустации. Результаты опроса учитываются организаторами 1-го отраслевого этапа конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

19 августа 2008 г. в авторитетной государственной испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза», входящей в состав СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции) и услуг», состоялся последний, третий экзамен для продуктов питания, заявленных на конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», — профессиональная дегустация.

В состав экспертного жюри помимо сотрудников «Петербург-Экспертизы» вошли представители всех крупнейших испытательных центров Санкт-Петербурга и Ленинградской области: ФГУ «Тест-Санкт-Петербург», АНО «Тест-Санкт-Петербург», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», ФГУ «Межобластная ветеринарная лаборатория», ФГУ «Гипро-рыбфлот», СПб филиал ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки», ВНИИ жиров — всего 14 специалистов.

Сама дегустация проходила вслепую: эксперты пробовали образцы продукции, которые им предлагались под номерами. На суд жюри была представлена в основном продукция хлебопекарной, молочной, мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей, плодоовощной и кондитерской промышленности.

В результате завершающего дегустационного этапа конкурса 53 образцам продукции из 70, представленными двадцатью девятью предприятиями, был дан зеленый свет для прохождения во 2-й этап конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге».

НАША СПРАВКА

Конкурс «Сделано в Санкт-Петербурге» был учрежден в 2005 г. постановлением губернатора Санкт-Петербурга № 605 от 3 мая 2005 г. «Об организации конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

В прошлом году победителями конкурса были признаны 95 предприятий и организаций города, представляющие разные сферы экономики, в том числе 19 — в номинации «Продовольственные товары». Пятнадцать организаций получили из рук губернатора Санкт-Петербурга **Валентины Матвиенко** высшую награду конкурса — Приз экспертов.

Основной задачей конкурса является выявление наиболее качественных товаров и услуг, производимых предприятиями города для их дальнейшего продвижения на межрегиональные и международные рынки под маркой «Сделано в Санкт-Петербурге». Также в качестве главной задачи, решаемой в рамках проведения конкурса, является доведение до потребителей объективной информации об изготовителях, выпускающих эффективные продукты для здорового питания с уникальными потребительскими свойствами, обогащенные витаминами и микроэлементами. Сегодня такую продукцию выпускают хлебопекарные, молочные, рыбные и кондитерские предприятия Санкт-Петербурга.

Согласно Положению о конкурсе, проведение его первого этапа обеспечивают саморегулируемые организации (союзы, ассоциации, некоммерческие партнерства), объединяющие предприятия по отраслевому принципу. Победителей конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» определяет экспертный совет конкурса при Комитете экономического развития, промышленной политики и торговли.

Церемония награждения победителей 2-го этапа конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» состоится в Смольном в первой декаде ноября 2008 г. в рамках Европейской недели качества.



В общественном смотре качества пищевых продуктов приняли участие около 30 тыс. потребителей.



В дегустации приняли участие 14 ведущих экспертов и специалистов в области качества пищевых продуктов.



Оценка информации для потребителя на упаковке — заключительный этап дегустации.



Представители предприятий наблюдали за процессом и изрядно волновались.

ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Победители конкурса «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА» 1-го отраслевого этапа конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» 2008 г.

НОМИНАЦИЯ «ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»

1. ОАО «Каравай» (хлеб «Столовый»*, батон «Нарезной», в/с);
2. ОАО «Заря» (пирог «Аппетитный Домашний», изделие сдобное «Фигурное» с сахаром*);
3. ОАО «Хлебный завод «Арнаут» (пирог «Зять на пороге» с брусникой, соломка «Невская с маком»);
4. ЗАО «Балтийский Хлеб» (сэндвич «Энергетический»).

НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»

5. ЗАО «Лактис» (продукция ТМ «Заповедный Луг»: молоко пастеризованное 3,5%, кефир 1%);
6. ЗАО «Росэкспропр» (масло сливочное, классическое 82,5%, масло коровье «Крестыанское», 72,5%).

НОМИНАЦИЯ «РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ»

7. ООО «Океан Трейдинг Компании-П» («Заливное из форели»; Морская капуста с опятами в соусе бешамель*);
8. ЗАО «Балтийский Берег» (пресервы «Сельдь атлантическая филе-кусочки в красном вине»; пресервы «Килька балтийская «Анчоус» в масле»; паштет лососевый «Деликат» с креветкой*);
9. ООО «Спутник» (рыбпродукты ТМ «Рыбный ряд»: форель (филе) х/к, палтус (филе) х/к, судак (филе) г/к, форель (филе) г/к);
10. ООО «Асто» (форель м/с (филе) в в/у, масляная рыба х/к (филе) в в/у, салат из морской капусты с кальмарами*);

11. ООО «Реванш-95» (форель радужная с/с (ломтики) в в/у; масляная рыба х/к (кусоч) в в/у).

НОМИНАЦИЯ «КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»

12. ООО «Мясные деликатесы» (продукция ТМ «Шеф-Повар»: колбаса вареная «Докторская», шпикачки «Словацкие»*, колбаски «Егерские»);
13. ООО «Торговый Дом «Царицыно-Нева» (колбаса сырокопченая «Советская», в/с);
14. ОАО «Парнас-М» (сосиски «Пицца»);
15. ООО МК «Диетпродукт» (колбаса вареная «Русская премиум», полукопченая «Купеческая», полукопченая «Балатонская»*; сосиски «Молочные Премиум»);
16. ООО «Пит-Продукт» (колбаса вареная «Докторская классическая», сервелат «Элитный»).

НОМИНАЦИЯ «ПРОДУКТЫ ПЕРВОЙ НЕОБХОДИМОСТИ»

17. Концерн «Детскосельский» (картофель фасованный, сетка-домик, «Детскосельский»).

НОМИНАЦИЯ «ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ»

18. ООО «Равиоли» (пельмени «Снежная страна» классические, котлеты «Равиоло» из мяса молодых бычков, пампушки «Равиоло» с творогом*).

НОМИНАЦИЯ «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»

19. ОАО «Кондитерская фабрика имени Н.К. Крупской» (шоколад «Вернисаж», набор конфет «Русские сезоны»*);

20. ЗАО «Карат Плюс» (торт «Только Ты», торт «Эгоист»);
21. ООО «Невский Пекарь» (торт «Дамский каприз»);
22. ООО «Кондитерская фабрика «ФинТур» (конфеты «О-ля-ля», глазированные шоколадной глазурью);
23. ООО «Хемосервис» (печенье сдобное «Корвет»);
24. ЛОКП «Ленобллесхоз» («Клюква протертая с сахаром»);
25. ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас» (батончик-мюсли «Биоток»);
26. ЗАО «Балтпак» (сухие завтраки «Мюсли хрустящие»).

НОМИНАЦИЯ «ПРОДУКЦИЯ КУЛИНАРИИ»

27. ООО «Компания вкусного питания «Подорожник» (бутерброд «Премиум» с курицей);
28. ЗАО «Универсам Таллинский» (салат «Сытый барин»*).

НОМИНАЦИЯ «УСЛУГИ ТОРГОВЛИ»

29. ООО «Торговый дом «Детскосельский» (услуга торговли продовольственными товарами отечественного производства).

Продовольственные товары, помеченные знаком *, дополнительно награждены дипломом СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» за высокое качество продукции.

НП «Общественный контроль качества»



Сергей ГОНЧАРОВ, директор ООО «Компания вкусного питания «ПОДОРОЖНИК», получил диплом за бутерброд «ПРЕМИУМ» с курицей.



Ольга ГУСЕВА (ОАО «Каравай») готова предложить потребителям только самое лучшее.



Продукция дегустаторам подается под номерами, что гарантирует объективность.



Александр ГЕРМАН, директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» (справа), вручает диплом победителя конкурса Юлии КОТИНОЙ, руководителю отдела маркетинга ЗАО «Карат Плюс».



Пирог «Зять на пороге» также среди лауреатов.



Восторг вкуса! Восторг эмоций! Просто Восторг!

Неотъемлемой частью здорового образа жизни является украшение стола вкусными и полезными «здоровыми продуктами». Компания «Лактис» – одно из крупнейших на Северо-Западе предприятий по выпуску молочной продукции, предлагает вашему вниманию молочные продукты, ежедневное употребление которых не только поднимет Вам настроение, но и обеспечит здоровье Вашему организму. Сохраняя традиционные технологии производства, постоянно пополняя и обновляя ассортимент, компания достигает высокого качества и непревзойденного вкуса своих продуктов.

Торговая марка «Восторг» – это молочные продукты с различными фруктовыми добавками: йогурты, творожные кремы и взбитые муссы.

Питьевой йогурт «Восторг» вырабатывается из натурального коровьего молока с применением специально подобранных заквасочных культур. В рецептуру йогуртов входят натуральные фрукты и ягоды в виде фруктово-ягодных конфитюров. На ЗАО «Лактис» используются фруктово-ягодные конфитюры ведущей компании-производителя мирового уровня «Zentis».

После сквашивания йогурт не подвергается обработке при высоких температурах, поэтому микрофлора применяемой закваски остается «живой». Поэтому и йогурт считается «живым», что обуславливает его полезные пробиотические свойства и благотворное влияние на желудочно-кишечный тракт и иммунную систему человека.

В питьевых йогуртах «Восторг» содержатся необходимые организму человека легкоусвояемые белки, способствующие обновлению тканей и поддержанию хорошей физической формы; жиры, которые дают человеку энергию; углеводы, несущие организму необходимое количество глюкозы; кальций и фосфор, регулирующие артериальное давление и укрепляющие костную ткань. Витамины А, В2, В6, D, Е, легкодоступный кальций, магний благотворно влияют на рост, зрение, работу нервной системы, на образование красных кровяных телец. Йогурт быстро снимает чувство голода и утоляет жажду. Рекомендуется людям всех возрастов, особенно пожилым, а также беременным и кормящим матерям. Питьевой йогурт более легкий, менее калорийный, ведь содержание жира здесь всего 1,4%.

Кроме того, в йогуртах «Восторг» Вы найдете лакомые кусочки Ваших любимых фруктов и ягод.

Густой йогурт «Восторг». **«Яблочный и черничный пирог».**

Необычное сочетание фруктов и бисквитной крошки создает уникальный по составу и вкусу продукт. «Яблочный и черничный пирог» – это ни с чем не сравнимое удовольствие!

Густые йогурты «Восторг» имеют все полезные свойства «живых» йогуртов.

Продукты «Восторг» это:
разнообразие вкусов, необычные сочетания;
современное оборудование и технологии;
удобная упаковка для индивидуального и семейного потребления;
натуральное сырье;
стабильное качество.

*Восторг – это ни с чем не сравнимое удовольствие!
Оно рождается при гармоничном сочетании молока с сочными ягодами и фруктами. Попробуйте!
Восторг вкуса принесет восторг эмоций!*



Крем творожный «Восторг»

Вдохновляющий и волнующий – крем творожный «Восторг» поднимет вам настроение и наполнит вашу душу радостью! Он такой нежный и мягкий, что буквально тает во рту.

Крем «Восторг» восхитительный десерт для всей семьи.

Мусс творожный «Восторг»

Нежное сочетание джема и взбитого творога рождает необыкновенно чувственный и воздушный мусс творожный «Восторг». Попробуйте! ВОСТОРГ вкуса принесет ВОСТОРГ эмоций!

Творожные продукты «Восторг» имеют полезные свойства творога: отличаются высокой усвояемостью, являются источником полноценного молочного белка и кальция. В состав белков творожных изделий входят жизненно необходимые аминокислоты. А минеральные вещества, содержащиеся в творожных изделиях, необходимы для образования костной ткани и обмена веществ. Эти продукты подходят для питания людей всех возрастов.

Продукты компании «Лактис» вы всегда найдете в магазинах города:

«Лента», «Пятерочка», «Карусель», «Перекресток», «Метро», «Дикси», «Виктория», «Семья», «Находка», «Квартал», «Пятачок».



Россия, 173016, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б; тел.: (8162) 62-68-68, 62-71-69; факс (8162) 62-36-92
 Представительство в Спб: Санкт-Петербургский филиал ЗАО «Лактис», Предпортовая, ул., д.3 (812) 495-64-20
 www.lactis.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПИТЕРЕЦ
С УКРАИНСКИМ ИМЕНЕМ

Всезнающий Интернет утверждает, что первый хлеб на Земле появился около 15 000 лет до нашей эры в Средней Азии. И сделан он был — невозможно поверить! — из желудей.

Чуть позднее кто-то из первых людей во время охоты наткнулся на семена пшеницы и сумел «приручить» этот злак. Наши предки стали строить свои жилища около пшеничных полей и удумали заливать протертые семена водой, а потом выплескивать смесь на горячие камни и получать лепешки. Около 1000 лет до нашей эры предшественники современных пекарей стали использовать для работы углекислый калий и прокисшее молоко.

Добавлением в хлеб дрожжей мир, говорят, обязан египтянам (они же изобрели первые хлебобулочные изделия). Египтяне передали свой хлебный секрет в Грецию, греки, в свою очередь, перенаправили его в Рим. Славившиеся смекалкой римляне усовершенствовали хлебные печи, придумали мельницы для зерна и к 100 году нашей эры распространили навыки по выпечке хлеба по всей Европе. За что по сей день мы говорим им огромнейшее спасибо!

На Руси хлеб издревле считался одним из самых вкусных и полезных продуктов питания. Его батюшкой-кормильцем называли и, чтоб не переводился, читали в его честь молитвы. Сотни поговорок и пословиц в хлебную честь придумали: «Хлеба край — и под елью рай, хлеба ни кушка — и в палатах возьмет тоска», «Бог на стене — хлеб на столе», «Калач приестся, а хлеб — никогда»...

Что до одного из героев нашего исследования, хлеба «Дарницкий», то рецептура его изготовления была придумана в 1933 году в Ленинграде. Разработали ее технологи Хлебозавода № 1 (предка современного ООО «Первое хлебопекарное объединение»), что на Петроградской стороне.

Не в пору обед, коль «Дарницкого» нет

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу двух видов хлеба: социального ржаного и «Дарницкого». Результаты исследования вызывают чувство гордости за петербургских хлебопек.

Изначально это был «ржаной круглый хлеб, производимый по особой технологической схеме на опарах, жидких заквасках, без дрожжей».

Почему хлебушек зовется именем «Дарницким» — историки прийти к единому мнению не могут до сих пор. По крайней мере, связи между исконно питерским хлебом и одним из районов Киева — Дарницей пока найти не удалось.

Сегодня настоящий хлеб «Дарницкий» делается по ГОСТ 26983-86 из ржаной обдирной муки, муки пшеничной первого сорта, дрожжей, соли и воды.

ВСЕМ БЕЗ ИСКЛЮЧЕНИЯ — ПЯТЕРКИ!

В комиссию по закупке образцов двух видов хлеба вошли, как обычно, представители СПб ООП «Общественный контроль» и хлебозаводов. Пять образцов социального ржаного хлеба и семь образцов хлеба «Дарницкий» были закуплены в различных магазинах города и доставлены в испытательную лабораторию СПб филиала ФГУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки».

Испытания проводились на соответствие ГОСТам по органолептическим показателям: внешнему виду (форме, поверхности, цвету), состоянию мякиша (пропеченности, промесе, пористости), вкусу и запаху, — а также по физико-химическим показателям:

влажности, кислотности и пористости мякиша.

Пять образцов хлеба «Дарницкий» сдали экзамен на твердую пятерку. Хлеб «Дарницкий» торговых марок «Хлебный дом», «Каравай», «Перекресток», «Арнаут» и «Троицкий хлебозавод» порадовал сотрудников лаборатории правильной формой и традиционно хлебным коричневым цветом. Мякиш у вышеперечисленных образцов тоже в хорошем состоянии — пропеченный и эластичный. Если легонько надавить на него пальцем — он тут же с легкостью возвращает себе первоначальные очертания.

Два других образца «Дарницкого», от хлебозавода «Заря» (группа компаний «Каравай») и от Первого хлебопекарного объединения (ТМ «Пекарь»), не просто вписались в норму — показали блестящие результаты!

У хлеба ТМ «Пекарь» и ТМ «Заря» показатель кислотности равен восьми. Это верхняя и идеальная граница нормы. Не перейти ее достаточно сложно, поэтому иногда производители предпочитают не рисковать и чуть-чуть «недокисляют» свой «Дарницкий». А здесь все точно, как в аптеке. Так что этим образцам можно поставить даже пятерку с плюсом.

Аналогичная картина получилась и с социальным хлебом ржаным: несмотря на экономические трудности, хлебопеки Петербурга соблюдают все требования ГОСТа и выпекают качественный продукт.



Что тут добавить? По большому счету — ничего. Поэтому итоги экспертизы главный специалист испытательного центра СПб филиала ФГУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» **Нина Березуцкая** прокомментировала коротко: «Качество заводской хлебной продукции уже несколько лет остается стабильно высоким. С гордостью могу сказать: питерский хлеб намного лучше, чем в некоторых других регионах России».

ЦЕНУ ЗАМОРОЗИЛИ ЕЩЕ НА КВАРТАЛ

Нижний предел стоимости хлеба ржаного — 8,90 руб. (ОАО «Каравай», закуплен 05.08.2008 г.). Довольно низкую цену социального хлеба удается держать только потому, что он (как и батон «Нарезной» из муки 1-го сорта) подпадает под действие Соглашения о замораживании цен на два социальных сорта хлеба.

«Хлебное соглашение» вступило в силу в августе 2007 года. Комитет экономического развития, промышленности и торговли СПб, ГУП «Продовольственный фонд» и ведущие хлебопеки СПб договорились о

следующем: Проdffонд поставляет на мелькомбинат дешевое зерно; мелькомбинат отпускает муку на хлебозаводы; хлебозаводы опять же недорого пекут ржаной хлеб и нарезные батоны, а потом продают через магазины по фиксированной цене.

Документ продлевался уже несколько раз. Последняя пролонгация состоялась в начале июля — на третий квартал 2008 года. Правда, все же с учетом инфляции: отпускная цена хлебопекарных предприятий на ржаной хлеб вырастает на 5 процентов (около 60 копеек за буханку для горожан).

Для небогатых петербуржцев такое сдерживание цен, естественно, еще на три месяца облегчает жизнь. Скорее всего, в конце сентября документ будет пролонгирован сторонами до конца текущего года. Что будет дальше? Покажет время.

Ирина ПОЛЯКОВА
Редакция благодарит за проведение исследований Испытательную лабораторию СПб филиала ФГУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» и лично его руководителя Ирину АПАНАСОВУ.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБА РЖАНОГО И «ДАРНИЦКОГО»

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

Наименование продукта	Хлеб ржаной из обдирной муки формовой	Хлеб ржаной из обдирной муки формовой	Хлеб ржаной из обдирной муки подовый	Хлеб ржаной из обдирной муки формовой	Хлеб ржаной из обдирной муки подовый	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб «Дарницкий» формовой
Производитель	ОАО «Хлебный завод «Арнаут»	ОАО «Каравай»	ОАО «Кушелевский хлебозавод»	ОАО «Хлебный дом»	ООО «Первое хлебопекарное объединение»	ОАО «Хлебный дом»	ООО «Первое хлебопекарное объединение»	ОАО «Каравай»	ОАО «Заря»	ЗАО ТД «Перекресток»	ОАО «Хлебный завод «Арнаут»	ЗАО «Троицкий хлебозавод»
Дата изготовления	05.08.2008	05.08.2008	05.08.2008	05.08.2008	05.08.2008	23.04.2008	23.04.2008	23.04.2008	23.04.2008	23.04.2008	23.04.2008	23.04.2008
Место закупки	ООО «Арина», ул. Зины Портовой, 54	«ОКей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ТК «Шайба», пр. Стачек, 66	ТК «Шайба», пр. Стачек, 66	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Агроторг», ул. Котина, 3	«Заря», ул. Марш. Казакова, 1/2	«Перекресток»	ООО «Арина», ул. Зины Портовой, 54	М-н ул. Цюлковской, 10
Цена	14-71	8-90	21-00	10-80	9-70	18-90	17-90	10-60	18-40	19-30	24-00	13-90
Масса, г	800	415	780	400	380	700	650	375	650	600	700	700
НД	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 26983-86	ГОСТ 26983-86	ГОСТ 26983-86	ГОСТ 26983-86	ГОСТ 26983-86	ГОСТ 26983-86	ГОСТ 26983-86
Внешний вид по НД	Форма, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Для ПОДОВОГО хлеба: форма округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков. Поверхность для формового хлеба: гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускается наличие шва от делителя-укладчика. Для подового хлеба: без крупных подрывов, шероховатая, допускаются налеты, трещины, мучнистость верхней и нижней корки, не допускается отслоение корки от мякиша. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого.					Форма, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого.						
Внешний вид фактич.	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Состояние мякиша по НД	ПРОПЕЧЕННОСТЬ: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. ПРОМЕС: без комочков и следов непромеса. ПОРИСТОСТЬ: развитая, без пустот и уплотнений											
Состояние мякиша фактически:												
пропеченность	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный	Пропеченный
промес	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
пористость	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая	Развитая
Запах, вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха											
Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезненности, плесени (норма: не допускаются)	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены
Влажность, % Норма: не более 49% (для ржаного формового), не более 48,5% (для ржаного подового) и для «Дарницкого»	45,5	48,0	47,0	46,0	48,0	46,0	44,0	45,0	48,0	43,5	45,0	45,0
Кислотность, град. Норма: не более 11,0 (для ржаного), не более 8,0 (для «Дарницкого»)	9,0	9,5	9,5	11,0	11,0	6,5	8,0	7,5	8,0	6,0	7,0	7,0
Пористость, %, Норма (не менее) /результат	51,0/59	Не оценивалась (в нарезке)	51,0/59	Не оценивалась (в нарезке)	Не оценивалась (в нарезке)	59,0/73,0	59,0/70,0	Не оценивалась (в нарезке)	59,0/66,0	59,0/68,0	59,0/68,0	59,0/69,0
Соответствие ГОСТ	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!



**Карельский
Молочный Завод**
производитель молочных продуктов

Впрочем, чтобы отведать настоящий греческий салат, нужды отправляться на родину Одиссея теперь нет. Такой салат можно сделать самостоятельно! Достаточно запастись овощами и купить мягкий сыр Salmi – новинку от ООО «Карельский молочный завод».

Предприятие ведет свою историю с 1961 года. Некоторое время назад оно сменило собственников, пережило капитальную реконструкцию. В цехах установили новейшее современное оборудование из Италии и Германии, а специально ко дню «второго рождения» опытные технологи разработали рецепт производства мягкого сыра. Продукт ничуть не уступает европейским аналогам.

Сыр Salmi от Карельского молочного завода – ярчайший представитель группы легких пастообразных сыров. В чем отличие Salmi от его твердых «родственников»? Здесь все просто: мягкому сыру не нужно время для созревания. В молоко лишь добавляется специальный фермент для свертывания, и уже совсем скоро можно отправлять нежнейший, с характерным мягким вкусом, чуть солоноватый, легко режущийся, тающий во рту сыр на продажу.

Сыр сам по себе продукт диетический, а вкусный сыр Salmi – продукт, диетический вдвойне. В нем содержится большое количество азотных соединений, до 25% белков. Кстати, усвояемость белков из мягкого сыра выше, чем усвояемость белков сыра твердого – она составляет 95%.

Питательные вещества, содержащиеся в мягком сыре, дают нашему организму недюжинные жизненные силы. Витамины А и D защищают глаза и дыхательную систему, витамин Е делает красивой и гладкой кожу, витамины группы В стоят на страже нервной системы, кальций является строительным материалом для костей, фосфор незаменим для улучшения работы мозга и здоровья почек...

А если учесть, что на Карельском молочном заводе все делается только из натурального сы-

Salmi — новый король мягких сыров

Мода диктует свои правила в самых разных сферах жизни, и питание тут – не исключение. Взять хотя бы такой продукт, как сыр. Во времена Петра I в России был необычайно популярен твердый сыр по голландским рецептам. А сейчас, когда у нас появилась возможность чаще бывать в теплых странах, мы распробовали и оценили сыр мягкий – неотъемлемую составляющую знаменитого греческого салата.

ООО «КАРЕЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД» (г. ПРИОЗЕРСК) ПРИСТУПИЛ К ВЫПУСКУ МЯГКИХ СЫРОВ



Борис ПЕРМИНОВ, председатель совета директоров ООО «Карельский молочный завод» (справа), с гордостью показывает **Сергею ЯХНЮКУ**, вице-губернатору Ленинградской области (в центре), только что выпущенную новую продукцию своего предприятия

рья, без добавок, консервантов и усилителей вкуса, молока, которое поступает из экологически благополучных хозяйств Приозерского и Выборгского районов Ленинградской области, то Salmi смело можно назвать настоящим королем мягких сыров!

Новый сыр из Приозерска, без сомнения, станет постоянным обитателем вашего холодильника. Ведь с ним можно приготовить не

только греческий салат и привычные утренние бутерброды. Salmi – это превосходная начинка для хачапури, знаменитых кавказских пирогов с сыром, и важная составляющая при приготовлении пиццы!

Сыр Salmi сегодня представлен в самых крупных сетях Санкт-Петербурга – «Дикси», «Квартал», «Лэнд», «Норма», «Пятерочка», «О'Кей», «Питерское», «СуперСива», «По-



Кстати, вы знаете, как делать классический греческий салат? Нет? Пожалуйста, вырежьте и сохраните этот рецепт.

Возьмите один неочищенный огурец, нарезанный крупными кусочками; два-три нарезанных помидора; луковицу, нарезанную колечками; два зеленых стручка острого перца или один сладкий перец, нарезанный соломкой. Положите овощи в салатницу, полейте размешанным в отдельной посуде соусом, состоящим из оливкового масла, двух столовых ложек белого виноградного уксуса, половины чайной ложки соли и двух щепоток черного перца.

Посыпьте кубиками сыра Salmi (200 г), украсьте салат черными оливками и нарубленной зеленью петрушки.

РЕЦЕПТ ОТ SALMI

лушка», «Семья», «Лента». На прилавках вы легко отыщете его по фирменному значку-овалу с надписью Salmi с силуэтами двух зеленых елочек и по весьма доступной цене. Сыр расфасован по 300 граммов, упакован под вакуумом и подлежит хранению в течение месяца. **Попробуйте Salmi – вам обязательно понравится!**

Ирина ПОЛЯКОВА

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Вы думаете, что оригинальным может быть только блюдо с загадочным и малопонятным названием вроде «фуа-гра», «карпаччо» или «тирамису»? Глубочайшее заблуждение! Оригинальной и, более того, воистину деликатесной может быть и колбаса! Это отлично знает каждый, кто уже знаком с маркой «Шеф-Повар». А тех, кто еще не отведал роскошных мясных деликатесов от «Шеф-Повара», мы приглашаем исправить ошибку немедленно. Итак, знакомьтесь: оригинальные вкусы от «Шеф-Повара».



Оригинальные вкусы от «Шеф-Повара»

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА С СЮРПРИЗОМ

Вареная колбаса к праздничному столу? Нет, раньше вам это даже в голову не приходило. Хотя в глубине души вы всегда любили ее – с детства знакомую, вкусную, нежную. Но случилось чудо. «Шеф-Повар» создал такую вареную колбасу, которую можно предложить даже самым дорогим гостям. Одни названия чего стоят! Например, «Трио с фисташками». Натуральный колбасный фарш плюс кусочки сочной ветчины, плюс – и

это самое неожиданное! – фисташки. Они сохраняют свой нежно-зеленый оттенок и придают колбасе неповторимый вкус.

А «Трио с паприкой»! Вкрапления красного сладкого перца выглядят весело и аппетитно, а пряный вкус словно переносит вас в теплые края, на яркий и беззаботный праздник жизни. Вот оно, волшебство «Шеф-Повара»! А ведь кроме незабываемых «Трио» есть еще заманчивый «Дуэт» с сыром. Попробовать хочется все и сразу – так не отказывайте себе в этом удовольствии!



КОЛБАСА... И НЕМНОГО РОМА?!

Да-да! А вы не знали, что небольшое количество алкоголя придает колбасам исключительные оттенки вкуса и аромата? Привычные сорта полукопченых и сырокопченых колбас становятся наслаждением для истинных гурманов, если колбасный фарш грамотно приправить благородным напитком – коньяком, ромом, красным вином или граппой. Алкоголь, во-первых, подчеркивает натуральный вкус мяса, а во-вторых – прекрасно сочетается с пряностями: перцем, кардамоном, мускатным орехом. Что, вам уже захотелось попробовать? Милости просим! «Шеф-Повар» приготовил для вас «Салями с граппой» – настоящий эксклюзивный деликатес! Почему эксклюзивный? Да потому, что подобную колбасу, чрезвычайно популярную во всей Европе, в России выпускает только «Шеф-Повар». Граппа – это итальянская виноградная водка, солнечный напиток настоящих жизнелюбов. Варено-копченой колбасе она придает со-

вершенно особый, нежный и терпкий вкус. Попробовав «Салями с граппой» однажды, вы непременно станете поклонником этого вкуса.

А ЧТО ЕЩЕ?

Всех сюрпризов от «Шеф-Повара» просто не перечислить. Это и полукопченая колбаса «Итальянская» с маслинами и фисташками, и «Швейцарская» с паприкой и сыром, и сервелат «Европейский» с красным вином. Словом, если вы устали от заурядных продуктов, если вам хочется отведать чего-то воистину оригинального – добро пожаловать к «Шеф-Повару»!

Валентина ОРЛОВА



www.shef-povar.com