

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СМЕТАНА «ЭКОМИЛК» ОКАЗАЛАСЬ ПОДДЕЛКОЙ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: четыре образца сметаны из десяти, приобретенных в магазинах города, не соответствовали требованиям ГОСТ 31452-2012 по физико-химическим показателям, причем один из них под торговой маркой «Экомилк» оказался фальсификатом: жировая фаза продукта почти полностью была представлена жирами немолочного происхождения.

СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Изготовители блинчиков с мясом скрывают массу начинки

Масленничная неделя, которая в этом году пройдет с 4 по 10 марта, для многих любителей блинов принесет не только радость и веселье, но и разочарование целым рядом брендов, под которыми изготовители выпускают блинчики с мясной начинкой. Проверка, проведенная



Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что пищевые предприятия чаще всего под видом блинчиков с мясом продают нам полуфабрикаты, начинки в котором, как правило, не более 25%, остальные три четверти массы нетто продукта – обычное тесто.

СТР. 4–5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«О'Кей» привлекли за некачественные пельмени

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу возбудило административное дело в отношении ООО «О'Кей» за реализацию пельменей, не соответствующих обязательным требованиям. Внеплановая проверка была проведена на основании результатов исследований качества пельменей, проведенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург». В ходе внеплановой проверки нарушения были выявлены в образцах двух торговых марок – «Ложкарев» (ООО «Шельф-2000», Московская обл.) и «Белорусские» (ООО «Белый край», г. Белгород).



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР

СООБЩАЕТ

В рыбной продукции «VICI» выявлены нарушения

Управление Роспотребнадзора по Калининградской области привлекло к административной ответственности рыбоперерабатывающую компанию ООО «Вичюная Русь» за выпуск продукции, не отвечающей обязательным требованиям. Об этом надзорный орган сообщил в адрес Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», на основании обращения которой и была проведена внеплановая проверка.



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Больше половины образцов мёда оказались подделкой



Шесть из одиннадцати образцов мёда, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказались подделками, а в трех образцах обнаружено повышенное содержание оксиметилфурфурола, который обладает канцерогенными свойствами, негативно влияет на центральную нервную систему и способствует развитию злокачественных опухолей. Мёд с высоким содержанием оксиметилфурфурола – это уже не лекарство, а яд. Информация о выявленных фактах нарушений законодательства направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

СТР. 10–11

Санкт-Петербургская общественная организация «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

ОБЪЯВЛЯЕТ О НАБОРЕ петербуржцев с активной жизненной позицией

В «ШКОЛУ ГРАМОТНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ»

на курс «Общественный контролер в сфере потребительского рынка»

После курса обучения Вы сможете:

- ✓ Научиться грамотно излагать свои требования продавцу в случае нарушения Ваших потребительских прав.
- ✓ Составить жалобу или претензию продавцу.
- ✓ Направить обращение в Роспотребнадзор.
- ✓ Вернуть продавцу некачественный товар.

Обучение бесплатное.
Проводится совместно со специалистами Роспотребнадзора

Начало обучения с 15 марта 2019 г.
Запись по тел.: (812) 324-25-80, 324-27-98, 324-25-88
или по электронной почте okk@petkach.spb.ru
Наш адрес: ст. метро «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

Поддельное сливочное масло осталось на торговых прилавках



Управлению Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в ходе внеплановых проверок прошлого года не удалось изъять из реализации партии поддельного сливочного масла пяти отечественных изготовителей, о наличии которых сообщила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



В надзорный орган еще 14 мая 2018 года от общественной организации поступили материалы проверки качества семи образцов сливочного масла российского производства, которые в ходе лабораторных испытаний на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» были признаны не соответствующими ГОСТу, причем пять из семи образцов оказались гру-

быми подделками под сливочное масло: в четырех образцах молочный жир вообще не был обнаружен, а в пятом его содержание в жировой фазе не превышало 5%.

Четыре фальсификата прибыли в Северную столицу из московского региона (изготовители – ООО «Милктрейд», ООО «СМТ Молоко», ООО «Ми-

лагро М» и ООО «Юнион Сервис»), а один из Брянской области (ООО «Дубровка»). Однако, как следует из ответа Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, с маслом «Крестьянским» от ООО «Милктрейд» по итогам внеплановой проверки оказалось всё в порядке, а другие четыре фальсификата на момент проверки «в реализации

и на хранении отсутствовали, в связи с чем произвести отбор проб... для проведения лабораторных исследований не представляется возможным».

Согласно ответу надзорного органа, административные меры в рамках КоАП РФ были приняты в отношении продавца магазина «Семишагофф» на пр. Стачек, д. 105, корп. 1, где поддельное масло изготовителей ООО «Милктрейд» и ООО «СМТ Молоко» в момент проведения проверки обнаружено не было, однако были выявлены нарушения в сфере защиты прав потребителей: отсутствовали ценники на молочную продукцию.

Также в Управлении сообщили, что приняли меры в отношении другого «фигуранта» проверки, проведенной «Общественным контролем», – ООО «Версия» (Санкт-Петербург), образец масла которого по итогам лабораторных испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира, которая оказалась занижен-

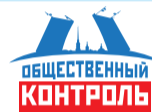
ной (73,2% вместо 82,5%, указанных на этикетке) и по массовой доле влаги, которая оказалась завышенной в 1,5 раза (24,4% вместо 16%).

В ходе плановой проверки ООО «Версия» были выявлены нарушения в сфере технического регулирования, в том числе в части недостоверного декларирования продукции. За выявленные нарушения юридическое и должностное лица ООО «Версия» привлечены к административной ответственности согласно ч. 1 ст. 14.43, ч. 1 ст. 14.44 КоАП РФ (штраф от 100 000 до 300 000 руб. на юридическое лицо). Также Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу направило в Федеральную службу по аккредитации по Северо-Западному Федеральному округу копию предписания о прекращении действия двух деклараций о соответствии продукции, не отвечающей обязательным требованиям, «для рассмотрения и принятия мер».

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В «О'Кее» обнаружены некачественные пельмени



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло ООО «О'Кей» к административной ответственности за реализацию пельменей, не соответствующих обязательным требованиям.

Внеплановая проверка прошла на основе результатов экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» осенью прошлого года.

Тогда в ходе исследования оказалось, что только три образца пельменей соответствовали обязательным требованиям, а семь (70%) – нет. Среди компаний, чья продукция попала в черный список, оказались ООО «Фабрика «Уральские пельмени» (г. Челябинск), ООО «Щелковский МПК», ООО «ПЗП «Элика», ООО «Шельф-2000» (все три из Московской обл.), ООО «Белый край» (г. Белгород), ООО «Мясная галерея» (Владимирская обл.) и ООО «Си Джей Равиолло Рус» (Санкт-Петербург). При-

чем шесть образцов пельменей, не соответствовавших обязательным требованиям, были приобретены в гипермаркете «О'Кей» на пр. Маршала Жукова, д. 31.

При проведении проверочных мероприятий Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу выяснило, что Техническим регламентам Таможенного союза не соответствует продукция двух изготовителей, на момент осмотра находившаяся на прилавках гипермаркета. Это пельмени



«из отборной говядины и свинины» торговой марки «Ложкарев» производства ООО «Шельф-2000» и пельмени «Белорусские» от компании ООО «Белый край». В первом образце проверяющие обнаружили превышение массовой доли жира более чем в два раза (22,3% вместо 12%, заявленных на упаковке), во втором – соевый белок, не указанный в составе. Таким образом, внеплановая проверка надзорного органа подтвердила результаты исследований «Общественного контроля», сделанные осенью прошлого года в рамках независимой экспертизы.

За выявленные нарушения ООО «О'Кей» привлечено к административной ответственности согласно ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (предусматривается штраф в размере от 100 000 до 300 000 руб.).

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

Справки по тел. 8-911-121-00-66

Общественный Конкурс по качеству продовольственных товаров

«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

объявляет о начале приема заявок на Конкурс 2019 года!



ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!



Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 г.

190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28.
Тел. (812) 324-25-88.
E-mail: okk@petkach.spb.ru
www.petcach.spb.ru

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ:

1. В Конкурсе участвуют товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области.
2. Заявка от изготовителя (размещена на сайте www.petcach.spb.ru).
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети.
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной испытательной лаборатории по целому ряду показателей
5. Дегустация образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-балльной шкале.
6. Оформление протоколов Конкурса и подведение итогов.
7. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком Конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети.

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:

- ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»,
СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»,
Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,
СПб ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,
ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,
СПб НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО),
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого,
ОАО «Гипрорыбфлот».

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г.,
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи,

информационных технологий и
массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

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

Тел./факс редакции:
(812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 324-25-88

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.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
по графику 11.02.2019 г. в 19.00,
фактически 11.02.2019 г. в 19.00

Газета отпечатана
в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10,
корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7905/2

Тираж номера 50 000 экз.

12+

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Изготовитель рыбной продукции «VICI» привлечен к ответственности

Управление Роспотребнадзора по Калининградской области привлекло к административной ответственности рыбоперерабатывающую компанию ООО «Вичюнай Русь» за выпуск продукции, не отвечающей обязательным требованиям. Об этом надзорный орган сообщил Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Информация поступила в связи с запросом общественной организации, которая в ноябре прошлого года в ходе экспертизы установила несоответствие образца пресервов «Сельдь филе-кусочки в масле традиционная» ТМ «VICI» микробиологическим нормам. Так, образец, произведенный 11.10.2018 и приобретенный в гипермаркете «О'Кей», не соответствовал гигиеническим нормативам сразу по трем показателям: в пять раз было превышено содержание дрожжей, в шесть раз – содержание плесеней, а также оказалось выше нормы общее микробное число (КМАФАнМ). К слову, согласно результатам экспертизы, проведенной на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», микробиологическим требованиям не соответствовали семь из десяти проверенных образцов (70%). В их числе – продукция торговых марок «Русское море», «Аппетитно круглый год», «Первым делом», «Северная гавань», «Асто», а в образце «Fishfabric» (ООО «Рыбная фабрика», Санкт-Петербург) и вовсе были обнаружены бактерии группы кишечных палочек. Небезопасные пресервы с условно патогенными микроорганизмами, как и продукция ТМ «VICI», также была приобретена в гипермаркете «О'Кей».

За нарушения требований Технического регламента ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», выявленные в ходе плановой проверки в октябре 2018 года, ООО «Вичюнай Русь» привлечено к административной ответственности в виде штрафов на основании ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (от 100 000 до 300 000 руб.)



и ст. 6.3 КоАП РФ («Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения») – от 10 000 до 20 000 руб. Также шесть должностных лиц предприятия привлечены к административной ответственности в виде штрафов на сумму от 10 000 до 20 000 руб. согласно ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ.

Это далеко не первый случай, когда неудовлетворительное качество продукции ТМ «VICI» становится основанием для применения к изготовителю продукции штрафных санкций со стороны Роспотребнадзора.

Так, в октябре 2017 года «Общественный контроль» на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» провел экспертизу десяти образцов рыбных пресервов разных торговых марок, в ходе которой образец пресервов «Сельдь филе-кусочки в масле традиционная охлажденная» от ООО «Вичюнай Русь», приобретенный в петербургском магазине «Магнит», был признан не соответствующим требованиям нормативных документов по органолептическим показателям: запах сельди оказался «порочащий (тухлый), несвойственный данному виду продукта».

На основании материалов экспертизы, проведенной «Общественным контролем», Управление Роспотребнадзора по Калининградской области провело внеплановую проверку и привлекло ООО «Вичюнай Русь» к административной ответственности за нарушение требований законодательства о техническом регулировании.

Кирилл ОРЛОВ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

«Диета 18» – надежный партнер на продовольственном рынке



К качеству и безопасности импортного продовольствия государство всегда проявляло особое внимание, но с 2014 года, когда Россия была вынуждена ввести «антисанкции» в отношении целого ряда стран, контроль за поступающей из-за рубежа продукцией еще более усилился. В результате за четыре года продовольственного эмбарго импорт продуктов питания в нашу страну сократился в разы, на сотни тысяч тонн. Многие компании-импортеры в условиях падения товарооборота и жесткой конкуренции прекратили свою деятельность. Выстояли только самые сильные, профессиональные и надежные. В их числе компании, объединенные брендом «Диета 18».

К этому торговому знаку у жителей Санкт-Петербурга особое отношение: старшее поколение еще помнит с середины прошлого века крупнейшую в городе сеть продовольственных магазинов «Диета», специализирующуюся на продаже высококачественных продуктов питания. В начале 90-х годов коллективом сотрудников на базе одного из магазинов на Садовой ул., д. 38 было создано первое ходрасчетное предприятие, которое впоследствии выросло в крупнейшего в Северо-Западном регионе торгового-промышленного оператора пищевой отрасли. В настоящее время «Диета 18» – это группа современных компаний, успешно развивающих отечественный рынок продовольствия и услуг в лучших традициях российской торговли и культуры нашего города.

В число предприятий группы входит компания ООО «Балтамерика форест». Ее миссия – обеспечить жителей нашего города доступными качественными мясными продуктами от лучших производителей России и всего мира. Почти 20-летняя деятельность компании по импорту в нашу страну продукции из различных регионов мира позволила компании накопить уникальный опыт работы с поставщиками самого вкусного и свежего товара.

За счет широкого ассортимента каждый житель может выбрать товар, исходя из сво-

их вкусовых предпочтений и финансовых возможностей, а качество каждой упаковки гарантирует «Балтамерика форест»!

Для мясной продукции, которая производится непосредственно на самом предприятии под брендом «Диета 18» или по заказу партнеров компании, действует самый жесткий контроль: всё входящее сырье поступает только с сертифицированных предприятий, с обязательной регистрацией в электронной системе «Меркурий». Само производство проходит обязательный ежегодный аудит на соответствие требованиям международных стандартов НАССР. Безопасность и качество технологического процесса подтверждены сертификатом соответствия стандарта ISO 22000:2005. Регулярный производственный контроль проводится такими организациями, как «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и лаборатория ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» при Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Мы поздравляем мужественных защитников Родины с наступающим праздником 23 Февраля и приглашаем в магазины города порадовать ваших родных и близких хорошими и вкусными продуктами от ООО «Балтамерика форест» и «Диета 18»!

Алиса САВЕЛЬЕВА

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПРИНЕВСКОЕ»: натуральные молочные продукты по доступной цене!

Масленица – долгожданный повод отведать блинов со сметаной и творогом. Но чтобы получить истинное удовольствие от масленичных лакомств, начинка должна быть по-настоящему натуральной. Именно такую молочную продукцию можно всегда найти под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ».

Сегодня далеко не все производители и торговые сети предлагают покупателям качественные молочные продукты. Доказательство тому – результаты периодических проверок, которые регулярно проводит в магазинах города Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Современные технологии позволяют не только произвести молочную продукцию без молочного жира, но и удешевить ее производство, увеличить сроки годности за счет использования консервантов. Однако на рынке всегда были и есть компании, которые не идут по пути обмана потребителей с целью извлечения большей прибыли, изготавливают по-настоящему натуральную и вкусную молочную продукцию. Одно из них – ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», ведущий свою историю с 1931 года.

Сегодня в ассортименте завода – продукты переработки коровьего и козьего молока: пастеризованное молоко, ряженка, сметана, кефир,

творог, сыр, йогурты, айран, которые изготавливаются из собственного сырья. Племенной завод имеет 915 дойных коров, дающих 23 тонны молока в сутки, и 800 дойных коз, от которых получают до 2,5 тонны молока в день. В прошлом году предприятие запустило комбикормовое производство, что позволило увеличить объемы и повысить качество молока.

– Мы делаем упор на натуральности производимой продукции. Молоко только пастеризуем, для производства йогуртов используем плодово-ягодные начинки, в составе которых нет консервантов, творог изготавливаем традиционным способом – сквашиваем его в творожных ваннах, – рассказывает начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер. – Поэтому наши продукты получают действительно вкусными и имеют короткие сроки годности. Например, наш творог хранится 72 часа, молоко – 5 дней, сметана – до 10 суток.

Максимальный срок хранения сыра – 20 дней.

На предприятии внедрена система управления критическими точками ХАССП, регламентирующая контроль санитарного состояния оборудования, сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Молочная продукция торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» неоднократно становилась призером различных конкурсов качества продовольственных товаров, в том числе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который регулярно проводится «Общественным контролем». А в прошлом году на молоко марки «ПРИНЕВСКОЕ» предприятием получен сертификат на право использования знака «Сделано в Ленинградской области».

Приобрести молочные изделия марки «ПРИНЕВСКОЕ» можно в небольших магазинах, а также на рынках Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

– У нас есть постоянные покупатели, которые отдают предпочтение именно нашему бренду, ценят его за высокое качество и натуральность, – отмечает Владимир Гельбер. – Однако недобросовестные посредники и продавцы, пользуясь заслуженной популярностью торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ», часто выдают за нее низкокачественную, а то и откровенно фальсифицированную продукцию других произ-



ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

водителей, поэтому мы советуем приобретать наши изделия только в фирменной заводской упаковке. Но если на прилавке представлена лишь весовая продукция под нашей маркой, обращайте внимание на маркировку тары, из которой реализуется продукция. Также можно потребовать у продавца документы, чтобы убедиться в том, что сметана или творог выпущены нашим, а не другим предприятием. Также не верьте надписи «ГОСТ» на этикетках весовых сметаны, молока и тво-



рога, поскольку по государственному стандарту вырабатываются продукты только в потребительской упаковке, а весовая продукция изготавливается исключительно по техническим условиям. Вся наша продукция – весовая и упакованная – одинакова по качеству, выпускается из одного сырья, не содержит консервантов и поэтому является полностью натуральной. Об этом рано свидетельствуют этикетки наших продуктов. Помните: чем меньше ингредиентов входит в состав, тем продукт натуральнее! ♦

Елена МАКСИМОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Блинчики с мясом — ЛОВУШКА ДЛЯ ГУРМАНОВ!

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что изготовители чаще всего под видом блинчиков с мясом продают нам полуфабрикаты, начинки в котором, как правило, не более 25%, остальные три четверти массы нетто продукта – обычное тесто. Причем стоимость таких «блинчиков» порой зашкаливает и достигает почти 800 руб. за килограмм!



В конце прошлого года министр здравоохранения РФ Вероника Скворцова забила тревогу: в стране ожирение отмечается более чем у двух третей обследованных. За последние годы рост ожирения в два раза! Причина: нерациональное питание, увлечение фастфудом, которым злоупотребляет каждый пятый россиянин, избыточное потребление соли и сахара.

Сигнал министра был услышан, и уже в начале этого года в Правительстве РФ и Государственной Думе активно обсуждается возможный пересмотр состава потребительской корзины. Так, по предложению экспертов Федерального исследовательского центра питания и биотехнологии, которое сейчас рассматривается в Министерстве труда РФ, россиянам следует сократить потребление хлеба, соли, сахара и насыщенных жиров.

Если следовать этим рекомендациям, то от покупки полуфабрикатов – например, блинчиков с мясом – лучше отказаться вообще, поскольку начинки в этих блинах ничтожно мало, а качество ее оставляет желать лучшего. Как показала проверка «Общественного контроля», проведенная накануне Масленицы на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», некоторые образцы также не соответствуют массе нетто, значениям пищевой ценности, заявленной на упаковке, и обязательной информации для потребителя.

НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ

На блинчики до сих пор не существует государственного стандарта, а значит, нет четких требований к минимальному содержанию начинки в изделии. Также изготовители не обязаны указывать на упаковке процентное соотношение



начинки и теста. Поэтому сегодня покупка замороженных полуфабрикатов – чистая лотерея, при проведении которой изготовители и продавцы нередко вводят потребителей в заблуждение лукавой этикеткой, обещающей блинчики, наполненные «под завязку» сочной мясной начинкой. Именно так, например, выглядит упаковка под торговой маркой «Красная цена» (частная

марка сети «Пятерочка») производства ООО «Талосто-Продукты» (г. Санкт-Петербург), в то время как количество начинки в образце составляет всего 24,2% от общей массы нетто.

Еще каких-нибудь тридцать лет назад, в советский период, изготовителю бы и в голову не пришло выпустить такой полуфабрикат, поскольку были жесткие нормы, а их

несоблюдение преследовалось по закону.

– В сборниках рецептов для предприятий общественного питания, действовавших в СССР, массовая доля начинки в блинчиках варьировалась от 50% до 90% от массы нетто готового изделия, – говорит доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политех-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С ГОВЯДИНОЙ



Наименование продукта	Блинчики на сливочном масле с телятиной, ТМ «Цезарь»	Блинчики с мясом, ТМ «Окраина»	Блинчики с мясом, ТМ «Равиолло»	Блинчики с мясом, ТМ «Слобода»	Блинчики с мясом, ТМ «Элика»	Блины с мясом, ТМ «Сезон»
Производитель	ООО «МОРОЗКО», Ленинградская обл.	ООО «МПЗ Окраина», г. Мурманск	ООО «СиДжей Равиолло Рус», г. Санкт-Петербург	ООО «ПФ «Слобода», Ленинградская обл.	ООО ПЗП «Элика», Московская обл.	информация отсутствует
Нормативный документ	TU 10.13.14-005-47955901-1998	TU 10.85.19-006-22604589-2018	TU 10.72.19-003-44326056-2010	TU 9119-007-79839585-2009	TU 10.72.19-005-70458226-2018	информация отсутствует
Дата изготовления	06.12.2018	21.12.2018	04.12.2018	29.10.2018	26.11.2018	не указаны дата изготовления и срок годности, упаковано 08.01.2019
Масса, количество образцов	3 x 450 г = 1350 г	3 x 450 г = 1350 г	6 x 210 г = 1260 г	6 x 225 г = 1350 г	3 x 420 г = 1260 г	722 г + 738 г + 656 г = 2116 г
Цена за 1 кг, руб.	425-00	665-00	184-00	155-00	124-00	149-80
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Маркировка	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, отсутствует информация об изготовителе, его местонахождении, дате изготовления, сроке годности, пищевой ценности, не указан состав
Масса нетто	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: на этикетке – 225 г, фактически – 191,7 г	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: на этикетке – 420 г, фактически – 378 г	Соответствует
Масса одного изделия, г	89,9	76,2	70 – информация на этикетке / 76,2	63,9	63,1	65,4
Массовая доля белка, г (Норма/результат)	10,7 / 9,78	8,9 / 10,10	9,00 / 9,00	7,1 / 8,56	5,5 / 6,67	нет данных / 6,44
Массовая доля жира, г (Норма/результат)	20,2 / 20,5±0,5	11,9 / 16,1 ± 0,5	3,8 / 5,2±0,5	3,5 / 3,7±0,5	4,5 / 5,6±0,5	нет данных / 5,4±0,5
Массовая доля начинки к массе полуфабриката, %	38,7	35,4	24,5	24,5	22,4	24,2
Наличие в составе говядины	ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена
Соответствие информации на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

нического университета Петра Великого Наталья Барсукова.



Сегодня изготовители сами верстают свои технические условия, ни с кем их не согласовывая и не вынося существенную для потребителя информацию на упаковку. При этом стараются продать свой товар вторидорога, как, например, ООО «Лина» (Рязанская обл.): за килограмм блинов ТМ «С пылу с жару» покупателю предлагается заплатить аж 775 руб. Причем начинки в этих блинчиках всего лишь 22,1%! За такие деньги лучше купить два килограмма бескостной свинины, чем переплачивать жадному изготовителю за раскрученную торговую марку. На фоне заоблачной стоимости рязанских полуфабрикатов цена блинчиков ТМ «Красная цена», в отличие от их качества, выглядит действительно «красной» – 143 руб. за кг. Впрочем, изготовитель и не скрывает, что в составе, кроме говядины, есть мясо птицы механической обвалки, соевый белок, пищевые растительные волокна, разрыхлитель, ароматизатор, усилители вкуса и аромата.

«НЕАПЕТИТНЫЙ КРУГЛЫЙ ГОД»

Если рязанские блины «С пылу с жару» с низким содержанием начинки удивили проверяющих своей завышенной ценой, то блины под частной маркой торговой сети «Карусель» «Аппетитно круглый год» – своим низким качеством: в образце оказалось начинки всего 13,4%! При этом продавец явно переоценил свое «аппетитное детище», изготовленное на ЗАО ПК «Корона» (Новгородская обл.): блины с намеком на мясо стоили... 271 руб. за кг! И это при том, что их масса полностью совпадала с массой блинчиков «Красная цена» (420 г), а состав даже усилен мальтодекстрином и декстрозой. Мальтодекстрин – это концентрированный углевод, который получают из крахмала. Применение

его разнообразно. Он используется в качестве загустителя, наполнителя или консерванта во многих готовых продуктах. Он создает однородную текстуру ингредиентам продукта. По утверждению врачей, вреден для диабетиков и страдающих от ожирения. Декстроза – это быстроусвояемый углевод, получаемый из кукурузы, который используют для придания более приятного вкуса пищевому продукту.

Блины «Аппетитно круглый год» отличились не только рекордно низким содержанием начинки, но и заниженными показателями пищевой ценности, что говорит об использовании сырья более низкого качества, чем указано на упаковке. Так, массовая доля белка составила 5,15% вместо 6,9%, а массовая доля жира – 4,6% вместо 7%

К слову, в прошлом году блинчики с мясом от ЗАО ПК «Корона» под маркой «Аппетитно круглый год» стоили в три раза дешевле, чем в этом году: 87,85 руб. за кг, – хотя начинки в них было даже больше – целых 17%. Этот пример очень хорошо показывает, что галопирующие скачки цен на полуфабрикаты происходят вовсе не за счет повышения качества или стоимости сырья, а часто от жадности изготовителей и торговых сетей.

Продукция ЗАО ПК «Корона» под маркой «Аппетитно круглый год» далеко не первый раз получает замечания специалистов за неудовлетворительное качество. Так, по итогам проверки 2017 года, которую проводила испытательная лаборатория СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», в составе блинчиков с мясом была обнаружена не заявленная в составе свинина, а массовая доля жира была занижена более чем в три раза: 2,2% вместо 7%. В 2016 году в блинах новгородского изготовителя под торговой частной маркой «Каждый день» сети «Ашан» той же лабораторией были обнаружены не заявленные в составе ДНК свинины и мяса курицы, а также более чем в два раза заниженные значения массовой доли белка и жира.

– Продукция, выпускаемая под сетевыми торговыми марками, чаще всего оказывается ненадлежащего качества. Это видно и по регулярным проверкам «Общественного контроля», это отмечали и мы в своей лаборатории. Причем в одном из образцов, который исследовали наши студенты, вообще не оказалось начинки. Хотя, по информации изготовителя, на упаковке ее должно было быть не меньше 20%, – говорит доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.



– Несмотря на то что изделия называются «блинчики с мясом», к мясосоодержащим продуктам они не относятся, как, например, пельмени, которые, кстати, делятся на разные категории и для которых не так давно был выпущен ГОСТ.

Поэтому указывать количество начинки на этикетке производители блинов сегодня не обязаны, – комментирует начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова.



Пищевая ценность еще одного образца не соответствовала значениям, указанным на этикетке. Так, ровно в два раза оказалось занижено содержание массовой доли жира в образце ТМ «Останкино» (ОАО «ОМПК», г. Москва): 5,6% вместо 11%. Образец был приобретен в гипермаркете «Карусель» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1. Начинки в этих блинчиках оказалось тоже немного – 23,5%. А вот цена «кусается» – 643 руб. за кг.

– Пищевая ценность продукта зависит от качества мясного сырья, поэтому данный показатель приводится на этикетке как среднее значение.



Если фактические показатели пищевой ценности существенно ниже, чем заявлены, значит изготовитель использовал более дешевое сырье, чем предусмотрено техническими условиями. Низкое содержание белка, например, говорит о том, что, возможно, в фарш добавлены субпродукты или мясо птицы механической обвалки, которое стоит недорого, но и пищевая ценность у него невелика, – уточняет Ирина Асфондырова.

СКУДЕН НАЧИНКОЙ И ВЕСОМ МАЛ

В ходе экспертизы два изготовителя были уличены в занижении массы нетто продукта. Так, упаковка блинчиков ТМ «Слобода» (ООО ПФ «Слобода», Ленинградская обл., образец приобретен в магазине «Семишагофф» на пр. Стачек, д. 105, корп. 1) оказалась легче заявленной массы нетто на 33,3 г, а блинчиков ТМ «Элика» (ООО ПЗП «Элика», Московская обл., образец приобретен в магазине «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30) – на 42 г. Начинки в образцах тоже было не много: 24,5 г и 22,4 г соответственно, что вполне согласовалось с ценой: 155 руб. и 124 руб. за 1 кг.

ЗАГАДКИ ОТ «СЕЗОНА»

Сеть магазинов «Сезон» в Санкт-Петербурге отличается не только богатым ассортиментом, доступными ценами, современной организацией торгового процесса, но и частыми нарушениями законодательства при реализации различных групп продовольственных товаров, в том числе тех, которые она самостоятельно фасует. Вот и на этот раз «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30) остался верен себе, выставив на прилавок упаковки блинчиков с мясом на подложках, обернутых в целлофановую пленку, с абсолютно пустой этикеткой, на которой не было указано ничего, кроме названия продукта, его веса, цены, даты упаковки и брэнда магазина. Кем, где и, главное, когда были произведены эти блины с мясом, осталось загадкой. Неизвестны были также состав и срок годности продукта.

– Судя по упаковке блинчиков, это собственная продукция торгового предприятия, которую, согласно ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», маркировать не обязательно, – говорит Екатерина Поликтова. – В то же время Техническим регламентом Таможенного союза предусмотрено, что продавец обязан довести необходимую информацию до потребителя о таком пищевом продукте любым удобным для него способом – например, в виде стикера рядом с витриной. Если обязательной информации о товаре нет вообще, это является нарушением законодательства.

Возможно, разгадать очередную загадку «Сезона» удастся Управлению Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда «Общественный контроль» уже направил материалы проверки.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», формально заявленной информации на упаковке соответствовали лишь пять образцов из десяти, однако «Общественный контроль» рекомендует потребителям блинчики с мясом двух брендов, поскольку только в них начинка превысила 30% от массы нетто. Это ТМ «Окраина» из г. Мурманска (содержание начинки 35,4%, цена 665 руб. за кг) и ТМ «Цезарь» из Санкт-Петербурга (содержание начинки 38,7%, цена 425 руб. за кг). «Блинчики на сливочном масле с телятиной» ТМ «Цезарь» производства ООО «МОРОЗ-КО» имеют не только самое большое количество начинки, но и самую высокую пищевую ценность (количество белка и жира), что в сочетании с приемлемой ценой выводит этот образец в безоговорочные лидеры независимой экспертизы.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Блинчики с мясом, ТМ «Красная цена»	Блинчики с мясом, ТМ «Останкино» (Н)	Блинчики с мясом, ТМ «С пылу с жару»	Блинчики с мясом, ТМ «Аппетитно круглый год»
ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ОАО «ОМПК», г. Москва	ООО «Лина», Рязанская обл.	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл.
ТУ 10.72.19-014-23041591-2017	ТУ 9119-131-00425283-2015	СТО 57397431-001-2008	ТУ 9214-012-45259283-07
10.12.2018	15.12.2018	21.12.2018	08.12.2018
3 x 420 г = 1260 г	3 x 420 г = 1260 г	3 x 360 г = 1080 г	3 x 420 г = 1260 г
143-00	643-00	775-00	271-00
ООО «Агроторг» (магазин № 88, «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
73,8	72,6	61,0	70,8
6,5 / 6,89	8 / 9,08	6 / 6,49	6,9 / 5,15
4 / 4,0±0,5	11 / 5,6±0,5	4 / 5,2±0,5	7,0 / 4,6±0,5
24,2	23,5	22,1	13,4
ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена	ДНК говядины обнаружена
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Национальный стандарт на данный вид продукции отсутствует, поэтому полуфабрикаты, как правило, готовятся по техническим условиям предприятий-изготовителей, – соответственно, состав начинки блинчиков и ее количество может быть различным.

При покупке блинчиков с мясом прежде всего следует внимательно прочесть информацию о наименовании и составе, указанную на упаковке. Хорошо, если в списке ингредиентов указаны пшеничная мука, яйца, соль, сахар, растительное масло, мясная составляющая и специи. Но в состав изделий могут входить также соевый белок, мясо птицы механической обвалки, растительная клетчатка и другие ингредиенты. Чтобы оценить внешний вид полуфабрикатов, лучше выбрать прозрачную упаковку: так можно увидеть форму и размеры блинчиков. Изделия должны иметь привлекательный внешний вид. Не стоит покупать слипшиеся, деформированные блинчики, поскольку, скорее всего, были нарушены условия хранения и блинчики оказались разморожены. Такой продукт может быть опасен для здоровья. Сама упаковка должна быть чистой, без повреждений. Блинчики должны храниться в низкотемпературном холодильном оборудовании, как правило, при температуре –18°С и ниже.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОДДЕЛЬНАЯ СМЕТАНА ФЕДЕРАЛЬНОГО МАСШТАБА

К такому выводу пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» вместе со специалистами государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» в ходе очередной проверки качества сметаны. Из десяти проверенных образцов сметаны четыре (то есть 40%) не соответствовали требованиям ГОСТ 31452-2012 по физико-химическим показателям, а жировая фаза образца под торговой маркой «Экомилк» с жирностью 30% почти полностью была представлена жирами немолочного происхождения. Таким образом, сметаной этот продукт называться не может.

РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЖИР ВМЕСТО МОЛОЧНОГО

Согласно ГОСТ 31452-2012, сметана – это кисломолочный продукт, который производится путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов.

– В составе сметаны должен быть только молочный жир, растительного быть не должно, а его наличие говорит о том, что продукт является фальсификатом, – подчеркивает **начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова.**

Тем не менее в последние годы поддельная сметана на полках питерских магазинов не такая уж и редкость. Так, в 2017 году «Общественный контроль» в ходе экспертизы, проведенной на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», выявил два фальсификата, причем изготовленных в Санкт-Петербурге предприятиями

мало бизнеса: ООО «Северный молочный завод» и ООО «Трейд Лайн». В 2018 году общественная проверка также выявила в торговых сетях фальшивую сметану, произведенную уже двумя другими компаниями: ООО «Нальчикский молочный комбинат» (г. Нальчик) и ООО «Молочная империя» (г. Санкт-Петербург). Все четыре подделки объединял один способ фальсификации: полная замена молочного жира на растительный.

Проверка сметаны этого года выявила только один фальсификат, но зато впервые им оказался бренд «федерального масштаба», поскольку торговая марка «Экомилк» (изготовитель – ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.), как указано на сайте компании, представлена в семи федеральных округах РФ. Как следует из протокола ФБУ «Тест-С.-Петербург», жировая фаза образца сметаны 30% жирности (дата изготовления – 17.12.2018) на 88,7% была представлена жирами немолочного происхождения.

– Согласно ГОСТу, в молочном жире содержание пальмитиновой кислоты находится в диапазоне от 22% до 33%, а в образце сметаны



«Экомилк» ее наличие превысило 36%. Это говорит о том, что в жировой фазе содержится пальмовый жир, а значит, продукт не может называться сметаной, – отмечает **Екатерина Поликтова.**

– Само по себе пальмовое масло не обладает ни вкусом, ни запахом, поэтому его удобно применять в качестве сырья для изготовления заменителей молочного жира. Кроме того, оно очень дешевое и позволяет значительно снизить себестоимость конечного продукта, – рассказывает **профессор Санкт-Петербургского политехнического**

университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.

– Пальмовое масло содержит большое количество насыщенных жиров, которые не принесут пользу вашему организму, – говорит **доцент кафедры сестринского дела и социальной работы Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут.**

Фальсификация сметаны «Экомилк», которая была приобретена в универсаме «Сезон» на Коломяжском пр., д. 13, была

определена не только с помощью специального лабораторного оборудования, но и с помощью органолептического анализа опытных специалистов лаборатории. Как следует из протокола ФБУ «Тест-С.-Петербург», вкус продукта оказался «несвойственным вкусу натуральной сметаны». Кроме того, его консистенция была представлена «неоднородной густой массой с матовой поверхностью» вместо глянцевой, что также является нарушением ГОСТа.

– Даже частичная замена молочного жира растительным без информации об этом на упаковке



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана, ТМ «Снежок», массовая доля жира 20%	Сметана, ТМ «Пискаревская», массовая доля жира 15%	Сметана, ТМ «Лукоморье», массовая доля жира 20%	Сметана, ТМ «Свитлогорье», массовая доля жира 15%	Сметана легкая, ТМ «Большая кружка», массовая доля жира 10%	Сметана, массовая доля жира 20%	Сметана, ТМ «Буренкино», массовая доля жира 20%
Производитель	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ООО «Узловский молочный комбинат», Тульская обл.	ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь	ООО «Галактика», Ленинградская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.
Дата изготовления	19.12.2018	24.12.2018	16.12.2018	02.12.2018	01.12.2018	21.12.2018	22.12.2018
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	СТБ 1888 ТИ ВУ 100058367.066	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
Срок годности	годен до 17.01.2019	12 суток	годен до 15.01.2019	годен до 27.12.2018	годен до 26.12.2018	годен до 10.01.2019	14 суток
Масса, количество образцов	4 x 200 г = 800 г	3 x 450 г = 1350 г	3 x 350 г = 1050 г	3 x 380 г = 1140 г	3 x 315 г = 945 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 200 г = 800 г
Цена за 1 уп., руб.	61-01	77-50	64-90	53-90	29-90	22-99	31-90
Место закупки	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н	ООО «Колос», ТК «Народный», пр. Косыгина, д. 21	ООО «Колос», ТК «Народный», пр. Косыгина, д. 21	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13, лит. А	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), Коломяжский пр., д. 28, корп. 4, лит. А
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	Неоднородная масса с крупитчатой консистенцией. Нехарактерный вкус, с наличием постороннего привкуса
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	2,5/2,56±0,07	не менее 2,6/2,78±0,07	не менее 2,5/2,98±0,07	не менее 2,6/2,67±0,07	не менее 2,6/2,69±0,07	не менее 2,5/2,79±0,07	не менее 2,5/2,50±0,07
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	20/20,00±0,30	15/15,00±0,30	20/20,00±0,30	15/15,00±0,30	10/10,00±0,30	20/20,00±0,30	20/17,00±0,30
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТ, СТБ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

является грубым нарушением законодательства, – говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев.**

– А продукт почти с полной заменой молочного жира растительным в жировой фазе даже нельзя назвать молочкосодержащим продуктом, поскольку даже в нем молочного жира должно быть не менее 50%. Его можно называть пастой с заменителем молочного жира, но изготовитель назвал сметаной, чтобы покупатель брал и ни о чем не думал. Такую «сметану» надо снимать с производства и реализации, а производителя – штрафовать, так как он намеренно обманывает потребителей. Сегодня масложиркомбинаты научились на основе растительных масел с помощью ароматизаторов и красителей производить такие заменители молочного жира, которые максимально приближены по вкусу, цвету и запаху к натуральному молочному жиру. Поэтому рядовому потребителю часто трудно по вкусу и запаху отличить натуральный молочный продукт от подделки.

Косвенно продукт сомнительного качества может выдать

низкая розничная цена. Однако на полке магазина «Сезон» стакан фальсификата «Экомилк» 30% массой 400 г был выставлен по цене натуральной сметаны премиум-класса – 92 руб. 5 коп.! К слову, эта «сметана» оказалась одной из самых дорогих среди отправленных в лабораторию образцов.

Материалы проверки сметаны «Общественный контроль» направил сразу в две надзорные инстанции: Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Управление Россельхознадзора по г. Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям.

НЕ ДО ЖИРУ, БЫТЬ БЫ ЖИВУ

Выбирая сметану, потребитель не в последнюю очередь обращает внимание на массовую долю жира в продукте. Одни считают калории, другие – цену: чем выше жирность, тем дороже сметана. Однако, как показала экспертиза, некоторые производители умышленно занижают жирность сметаны, пытаясь подороже продать продукт меньшей жирности.

Так, жирность сметаны «Буренкино» (изготовитель – ООО «Кривское», Калужская обл.; продавец – магазин «Семья», Коломязский пр., д. 28) была занижена на 3%: 17% вместо 20%, указанных на упаковке. Жирность сметаны «Добруша» (изготовитель – ООО «Молочный домик», Ивановская обл.; продавец – универсам «Сезон», Коломязский пр., д. 13) была занижена на 2%: 18% вместо 20%, а ОАО «Бологовский молочный завод» (Тверская обл.), чья сметана 20% была приобретена в том же «Сезоне», оказалось самым жадным: жирность продукта составила всего 14,5%!

ОАО «Бологовский молочный завод» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе проверки прошлого года жирность сметаны торговой марки «Рецепты, проверенные временем» оказалась занижена почти на треть и составила 11% вместо 15%, указанных на упаковке. А при проверке 2016 года сметана этого изготовителя и вовсе признана фальсификатом: доля немолочных жиров в жировой фазе продукта составила 86%, а вкус и запах были



раторе расслаивалась. В итоге в одной партии могли одновременно оказаться упаковки с заниженной и завышенной массовой долей жира, – рассказывает **Анатолий Брусенцев.**

ПОСТОРОННИЙ ВКУС И НЕОДНОРОДНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ

Сметана двух торговых марок – «Добруша» и «Буренкино» – не соответствовала ГОСТу не только по массовой доле жира, но и по органолептическим показателям. Оба образца представляли собой неоднородную массу с крупитчатой неоднородной консистенцией с нехарактерным вкусом, с наличием постороннего привкуса.

– Качественная сметана должна обладать чистым кисломолочным вкусом, иметь однородную консистенцию и глянцевую поверхность, – подчеркивает **Екатерина Поликтова.** – Неоднородность консистенции может быть связана с нарушением технологического процесса. А посторонний вкус, возможно, появился из-за роста микрофлоры по причине нарушения технологического процесса или неправильных условий хранения.

По мнению **Татьяны Пилипенко,** несвойственный для сметаны привкус в образцах может быть связан с тем, что для ее изготовления использовались некачественные сливки.

Неравномерная консистенция продукта, по словам **Анатолия Брусенцева,** говорит об отслоении жира на поверхности сметаны:

– Такое происходит, когда при производстве сметаны используется сухое молоко. В этом случае из-за густой консистенции перемешать сметану до однородной массы достаточно сложно.

НАУКА ВЫБРАТЬ

Качественная сметана является полезным продуктом. **Лариса Лавут** отмечает, что молочнокислые бактерии, содержащиеся в ней, благотворно влияют на обменные процессы в организме:

– Любители молочных продуктов, контролирующие употребление жиров, могут заменить сметаной сливочное масло, используя ее в качестве намазки для бутербродов.

Анатолий Брусенцев отмечает, что внешне качественную сметану, помимо однородной консистенции и глянцевой поверхности, можно определить по отсутствию в стакане отделившейся сыворотки. Однако оценить органолептику сметаны можно только дома после ее покупки.

– Когда мы приобретаем весовую сметану, то можем оценить ее внешний вид. Но стоит быть осторожными, поскольку при реализации молочных продуктов без заводской упаковки значительно повышается риск их обсеменения бактериями группы кишечной палочки, – предупреждает ученый.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Хорошая новость для потребителей заключается в том, что большинство из проверенных образцов сметаны полностью соответствуют требованиям ГОСТа. Это продукция следующих предприятий: ООО «Пискаревский молочный завод» (г. Санкт-Петербург), АО «Лактис» (г. Великий Новгород), ООО «Узловский молочный комбинат» (Тульская обл.), АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.), ООО «Галактика» (Ленинградская обл.) и ОАО «Минский молочный завод № 1» (Республика Беларусь).

В очередной раз экспертиза показала, что высокая цена далеко не всегда является обязательным признаком высокого качества. Так, несъедобная сметана «Добруша» с заниженной массовой долей жира, позиционирующаяся как фермерский продукт, стоит в 1,6 раза дороже, чем стакан качественной сметаны примерно той же массы от «Пискаревского молочного завода». А фальсифицированная сметана «Экомилк» стоила в пересчете за килограмм и вовсе 230 руб., что почти на треть дороже килограмма той же «Пискаревской» сметаны.

Елена МАКСИМОВА



Сметана, ТМ «Бологовский молочный завод», массовая доля жира 20%	Сметана, ТМ «Добруша», массовая доля жира 20%	Сметана, ТМ «Экомилк», массовая доля жира 30%
ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.	ООО «Молочный домик», Ивановская обл.	ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.
18.12.2018	24.12.2018	17.12.2018
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
14 суток	5 суток	годен до 16.01.2019
3 x 300 г = 900 г	472 г + 470 г = 942 г	3 x 400 г = 1200 г
77-50	за 1 кг 269-90 руб.	92-05
ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломязский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломязский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломязский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н
соответствует	Неоднородная масса с крупитчатой консистенцией. Нехарактерный вкус, с наличием постороннего привкуса	Неоднородная густая масса с матовой поверхностью. Несвойственный вкус
не менее 2,5/2,73±0,07	не менее 2,5/2,84±0,07	не менее 2,2/2,20±0,07
20/14,50±0,30	20/18,00±0,30	30/30,00±0,30
соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта находится в интервале 11,3±3,1%
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

невыраженными кисломолочными, несвойственными сметане.

Фальсификация по массовой доле жира – наиболее распространенное нарушение, считает **Татьяна Пилипенко:**

– В сливках, из которых изготавливают сметану, должно содержаться столько же жира, сколько требуется для изготовления конкретной сметаны. Однако некоторые производители для снижения себестоимости продукции намеренно обманывают потребителя, используя сырье с более низким содержанием жира, и не выносят эту информацию на упаковку.

Причиной пониженной массовой доли жира в сметане может быть не только сознательный выбор сырья с более низким процентом жирности, но и нарушение технологии производства, а также неисправное оборудование.

– Были случаи, когда сметана в процессе перемешивания в сепараторе расслаивалась.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Сметана – это кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков).

В настоящее время для производства сметаны используют не только свежие сливки и молоко, но и сухие сливки, сухое цельное и обезжиренное молоко, замороженные и пластиковые (высокожирные) сливки.

Доброрастворимая сметана имеет чистый кисломолочный вкус и запах (разрешается привкус топленого масла), однородную консистенцию с глянцевой поверхностью. Цвет продукта – белый с кремовым оттенком, равномерный. Патогенные микроорганизмы в сметане не допускаются.

Сметана имеет высокую пищевую ценность за счет содержания значительного количества молочного жира, белка, лактозы, органических кислот и других компонентов. Ассортимент сметаны различается в зависимости от массовой доли молочного жира. Согласно ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», массовая доля жира продукта может быть от 10% до 42%. При высоком содержании жира и сухого молочного остатка консистенция сметаны более густая.

При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку. Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических повреждений.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Приближающуюся масленичную неделю, которая в этом году пройдет с 4 по 10 марта, многие петербуржцы ждут с нетерпением: ведь завершится она сразу тремя выходными днями, когда можно будет и весело погулять, и блинов наесться вдоволь. А какие блины без сметаны – традиционного российского продукта, который даже в соседних европейских странах называют русским соусом! Главное, сметану выбрать правильную.



У «Пискаревской» сметаны вкус Масленицы!



нет: ни консервантов, ни стабилизаторов, ни добавок. В полном соответствии с требованиями строгого ГОСТ 31452-2012, в меру густая, с ярким молочным вкусом и красивой глянцевой поверхностью – такова сметана «Пискаревская».

Удобна и упаковка «Пискаревской» сметаны. Есть стаканчики по 200 г, 300 г и 450 г. Также можно выбрать продукт в мягкой упаковке массой 450 г. И конечно, «Пискаревский» предлагает сметану разной жирности – традиционную 20-процентную и менее калорийную 15-процентную. Впрочем, как показывает многолетний потребительский спрос, ни на прилавках магазинов, ни в холодильниках петербуржцев сметана с узнаваемым значком клевера в треугольнике – символом «Пискаревского» качества на упаковке – долго не задерживается. А уж в масленичную неделю «Пискаревская» сметана вместе с блинами, без сомнения, станет главным атрибутом праздничного застолья!

Мила ДЕМЬЯНОВА

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



Приглашаем за покупками!



Встречайте весну с кондитерским комбинатом «Невские берега»!


невские берега
 кондитерский комбинат
 основан в 1955 году
www.cake-shop.spb.ru

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

На масленичной неделе, которая в этом году пройдет с 4 по 10 марта, известный своим высоким качеством продукции далеко за пределами Новгородчины молочный комбинат «Лактис» предлагает петербуржцам разгуляться широко, на всю катушку, и отведать разнообразные натуральные молочные продукты под популярными брендами «Снежок», «Lactica» и «Восторг».

Встречайте Масленицу вместе с продукцией «Лактис»!

УДОВОЛЬСТВИЕ ПОЛУЧИТ КАЖДЫЙ

Из более 120 наименований можно выбрать тот продукт, который понравится и по вкусу, и по цене. Это молочные продукты, сыры, майонезы и напитки. Среди основных брендов можно выделить:

«Снежок» – традиционные молочные продукты для всей семьи.

«Lactica» – новаторский бренд молочных продуктов. Он любим теми, кто следит за своим здоровьем.

«Восторг» – линейка натуральных молочных десертов, которые дарят гармоничное сочетание пользы, вкуса и удовольствия!

В прошлом году акционерному обществу «Лактис» исполнилось 55 лет. Продукцию компании «Лактис» любят и покупают ежедневно в десятках регионов страны – от Севастополя до Петропавловска-Камчатского. Большой популярностью пользуется она и в Петербурге – в первую очередь за натуральность и отсутствие запрещенного сырья и добавок. Гурманы ценят бренды компании за оригинальные рецепты йогуртов и десертов, любители классики – за стабильный вкус и удобство упаковки, эксперты рынка – за профессиональный и современный подход к производству и логистике, собственную сырьевую базу, строгий контроль качества сырья и готовой продукции на всех этапах производственного процесса.

ВНИМАНИЕ: СКИР!

Так совпало, что свой юбилей компания отметила запуском в производство абсолютно нового для нашей страны продукта. Это кисломолочный продукт Скир, родиной которого явля-

ется Исландия. Важно отметить, что для создания Исландского Скира специалисты «Лактис» работают в тесном тандеме с исландскими технологами.

Особенность кисломолочного продукта Скир – в его уникальном составе и рецептуре: на 150 г продукта приходится сразу 16 г белка при низкой жирности – от 1,2% до 1,5%. Для производства Скира используется в четыре раза больше свежего молока, чем для изготовления обычного йогурта. Особая бактериальная культура Исландского Скира сохраняется на протяжении сотен лет и теперь появилась на новгородской земле. Запуск производства нового для России продукта стал успешным. Исландские эксперты сопровождали все стадии – от подготовки сырья до выпуска готового продукта – и вынесли свой вердикт: Скир новгородского производства абсолютно соответствует всем требованиям исландской молочной индустрии.

ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Ежедневно на АО «Лактис» поступает свыше 150 тонн молока-сырья. Коровье молоко поставляется из шести регионов России, в том числе собственными сельскохозяйственными предприятиями: «Передольское» и «Волошово». Чистый воздух, свежая трава, корма только от проверенных поставщиков или собственного производства – неперемное условие содержания здорового стада, от которого затем получают молоко с высокими качественными показателями.

Козье молоко Новгородский молочный комбинат получает из молодого и перспективного хозяйства «Нефёдовское», расположенного на западе



Псковской области. Козы швейцарской зааненской породы в «Нефёдовском» справедливо считаются самыми ценными представительницами высоко-молочных пород.

КАЧЕСТВО – ПОД СТРОГИМ КОНТРОЛЕМ!

Гордость компании – это современная контрольно-производственная лаборатория, где оценивают качество молока по химическим и микробиологическим показателям. В систему контроля входят и методы выявления фальсифицированного молока-сырья, в котором, например, можно обнаружить добавленную воду, антибиотики и жиры немолочного происхождения.

Производство «Лактис» соответствует российским и международным требованиям безопасности пищевой продукции. Служба качества предприятия исследует и проверяет продукцию на всех этапах производства, а также доставки до потребителя. «Лактис» обеспечивает строгое соблюдение всех требований производственной санитарии и пищевой гигиены, установленных в Российской Федерации.

На высокотехнологичном оборудовании лучших европейских и российских компаний продукция вырабатывается в закрытом потоке, где исключен контакт с окружающей средой, что является одним из условий обеспечения биологической безопасности. Новый уровень технологии обеспечивает увеличение срока реализации с сохранением всех качественных характеристик.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ КАЧЕСТВОМ И ВКУСОМ!

Новгородский молочный комбинат «Лактис» не стоит на месте. Постоянное развитие, движение вперед – вот кредо компании. Именно поэтому предприятие вводит новые ультрасовременные методы контроля качества и производственные комплексы, разрабатывает новые продукты, увеличивает ассортимент, расширяет географию присутствия своих брендов. И всё это для того, чтобы обеспечить российского покупателя натуральной продукцией, соответствующей высшим стандартам качества.



К ПРАЗДНИКУ ШИРОКОЙ И ВЕСЕЛОЙ МАСЛЕНИЦЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ РЕЦЕПТЫ БЛИНОВ НА ЛЮБОЙ ВКУС С ПРОДУКЦИЕЙ ПРОИЗВОДСТВА «ЛАКТИС»!



БЛИНЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Классические блины на молоке



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука – 1,5 стакана
- Яйца – 2 шт.
- Молоко «Снежок» – 1 стакан
- Вода – 1 стакан
- Масло растительное – 50 мл
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – ½ ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яичные желтки взбить с солью и сахаром.
- Влить молоко, воду, масло.
- Постоянно помешивая, всыпать муку.
- Добавить взбитые белки, перемешать.
- Выпечь тонкие блины.

Блины на кефире



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука – 1 стакан и 2 ст. л.
- Яйца – 2 шт.
- Кефир «Снежок» – 1 стакан
- Вода – 1 стакан
- Масло растительное – 3 ст. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Сода – ½ ч. л.
- Масло сливочное «Снежок»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яйца взбить с солью и сахаром.
- Перемешать с кефиром.
- Добавить воду и растительное масло.
- Постоянно помешивая, всыпать муку. Внести соду.
- Выпечь блинчики. Между блинами желательно промазывать сливочным маслом.

Блины на сыворотке



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сыворотка «Снежок» – 3 стакана
- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 3 ст. л.
- Соль – 1 ч. л. (без горки)
- Мука – 2–2,5 стакана
- Растительное масло – 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сыворотку немного подогреть
- Добавить сахар, соль, яйца и взбить.
- Добавить муку, перемешать, чтобы не осталось комочков.
- Влить растительное масло, перемешать половником, приподнимая его над миской.
- Отставить на 10–15 минут отдохнуть, еще раз перемешать половником.
- Выпекать на горячей сковороде с двух сторон до румяности.

В КАЧЕСТВЕ НАЧИНОК И СОУСОВ ДЛЯ БЛИНОВ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАТУРАЛЬНУЮ ПРОДУКЦИЮ «ЛАКТИС»: СМЕТАНУ, ТВОРОГ, ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ, ИСЛАНДСКИЙ СКИР, БИОЙОГУРТЫ, МУСС, ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ ИЛИ СЫР.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В МАГАЗИНАХ ПЕТЕРБУРГА ПРОДАЮТ ПОДДЕЛЬНЫЙ И ОПАСНЫЙ МЁД

Мёд – уникален и полезен, является источником витаминов, обладает лечебным действием, в том числе антимикробными свойствами. Однако, если при его получении, хранении или фасовке недобросовестные предприниматели с целью наживы применяют недопустимые технологии, которые приводят к фальсификации, в лучшем случае продукт будет бесполезным, а в худшем – даже опасным для здоровья.

Согласно данным Национального союза пчеловодов, в нашей стране 70% мёда – фальсификат. Проверка качества мёда, проведенная в конце 2016 года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», показала, что 4 из 11 образцов мёда, приобретенных в магазинах города, являлись подделками. Об этом красноречиво говорили заниженное диастазное число и повышенная массовая доля сахарозы в отдельных образцах.

В этом году результаты экспертизы оказались еще более удручающими: 6 образцов из 11 (то есть более 50% от числа проверенных) не соответствовали требованиям ГОСТ Р 54644-2011 и имели низкое диастазное число, а 3 из них – высокое содержание ядовитого канцерогена оксиметилфурфурола.

Чаще жаловаться на неудовлетворительное качество мёда стали и потребители. Так, в начале года в «Общественный контроль» обратилась Галина, жительница г. Мурманска, которая приобрела в местной «Ленте» мёд, расфасованный в Петербурге: «Купила мёд, изготовленный, как было написано на упаковке, по ГОСТу. Какая-то желтая масса без запаха, хорошо хоть не отравил! Завтра отнесу обратно в магазин». Этот и другие сигналы потребителей, а также неудовлетворительные результаты экспертизы прошлого

года, стали основанием для проведения очередной проверки качества мёда.

ПОЛЬЗА МЁДА – В ДИАСТАЗЕ

Основные показатели, по которым проверяют качество мёда, – это количество сахарозы, редуцирующих сахаров и влаги, а также диастазное число и содержание оксиметилфурфурола. Если по первым трем показателям замечаний к образцам у лаборатории не возникло, то последние два вызвали неподдельную тревогу специалистов.

Согласно ГОСТ Р 54644-2011, диастазное число в мёде должно быть не менее 8 единиц Готе. Как показали результаты исследования ФБУ «Тест-С.-Петербург», в мёде цветочном натуральном «Липовый цвет» (ООО «ТД «Интеграция», г. Санкт-Петербург) содержание диастазы составило 6,8 ед., в мёде «Иванова пасека» (ООО «Донской мёд», Ростовская обл.) – 6,3 ед., в мёде «Пчелушка» (ООО «Хани Ленд», г. Санкт-Петербург) – 5,3 ед., в мёде «Медовый спас» (ООО «ПК «Медовый спас», г. Санкт-Петербург, ул. Новоселов, д. 49) – 5,2 ед., в мёде от ООО «ПК «Медовый спас» (г. Санкт-Петербург, ул. Курчатова, д. 10, лит.А) – 4,7 ед., а самое низкое диастазное число оказалось у мёда «Русь Медовая» (ООО «МЁДПРОМ», г. Санкт-Петербург) – 3,1 ед.

– По количеству диастазы определяется ферментная активность мёда, иными словами, его сила и натуральность,



– рассказывает эксперт в области подтверждения соответствия продукции пчеловодства Екатерина Быстрова.

Президент Российского национального союза пчеловодов Арнольд Бутов отмечает, что низкое диастазное число говорит о нарушении условий производства мёда. Например, пчелы, вместо того чтобы собирать нектар с растений, кормились сахаром – иногда пчеловоды практикуют такой способ получения продукта, особенно в сезоны, когда неблагоприятные климатические условия не позволя-

ют пасечнику вовремя выпустить пчел на поля для сбора нектара.

Пониженное диастазное число может свидетельствовать и о том, что мёд перегрели. Так поступают нерадивые продавцы, которые в надежде получить продукт надлежащего цвета и консистенции подвергают мёд термической обработке, делая его абсолютно бесполезным продуктом, напоминая карамель. Дело в том, что через 3–6 месяцев после медосбора мёд засахаривается и становится густым, теряя свою прозрач-

ность и текучесть. Порой такой мёд и из банки-то не достать: то железную ложку погнешь, то деревянную сломаешь, настолько он становится твердым. Фасовать на продажу подобный мёд очень непросто. Вот переработчики и начинают его греть, забывая о том, что все витамины и полезные ферменты разрушаются при температуре 40 градусов.

А между тем перегретый мёд не только бесполезный, но и может представлять угрозу для здоровья человека.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО ЦВЕТОВОГО ГОСТ Р 54644-2011



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный ТМ «То, что надо!»	Мёд натуральный цветочный фасованный разнотравье ТМ «Матушка пчела»	Мёд натуральный цветочный разнотравье ТМ «Лесные уголья»	Мёд натуральный цветочный разнотравье ТМ «Аппетитно круглый год»	Мёд натуральный цветочный ТМ «7сот»	Мёд натуральный цветочный полифлорный ТМ «Иванова пасека»	Мёд натуральный пчелиный луговой ТМ «Пчелушка»
Производитель	ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край	ООО «Медовый дом», Новгородская обл.	ООО «Си-Продукт», г. Санкт-Петербург	ООО «Медовая долина», Московская обл.	ООО «ПК «Мастер Мёда», г. Санкт-Петербург	ООО «Донской мёд», Ростовская обл.	ООО «Хани Ленд», г. Санкт-Петербург
Год сбора	2018	2018	2018	2018	2018	2018	2018
Дата упаковывания	07.12.2018	24.12.2018	10.12.2018	18.12.2018	06.12.2018	24.12.2018	27.09.2018
Срок годности	2 года при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C	12 месяцев при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C
Масса, количество образцов	1 x 1000 г = 1000 г	3 x 350 г = 1050 г	1 x 1000 г = 1000 г	4 x 230 г = 920 г	5 x 170 г = 850 г	1 x 1000 г = 1000 г	3 x 300 г = 900 г
Цена за 1 кг, руб.	239-00	297-14	269-90	217-35	294-06	199-00	398-57
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель») Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Органолептические показатели	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля воды, % (Норма/результат)	Не более 20 / 17,4±0,7	Не более 20 / 17,6±0,7	Не более 20 / 16,0±0,6	Не более 20 / 16,9±0,7	Не более 20 / 17,3±0,7	Не более 20 / 16,9±0,7	Не более 20 / 17,7±0,7
Массовая доля редуцирующих сахаров (к безводному веществу), % (Норма/результат)	Не менее 65 / Более 96,00	Не менее 65 / 82,77±6,62	Не менее 65 / Более 96,00	Не менее 65 / 93,53±7,48	Не менее 65 / 84,10±6,73	Не менее 65 / 85,02±6,80	Не менее 65 / 87,18±6,97
Массовая доля сахарозы (к безводному веществу), % (Норма/результат)	Не более 5 / 3,09±0,34	Не более 5 / 2,10±0,23	Не более 5 / Менее 1,00	Не более 5 / 3,43±0,38	Не более 5 / 2,12±0,23	Не более 5 / Менее 1,00	Не более 5 / 4,50±0,50
Содержание оксиметилфурфурола (не более 25,0 мг/кг)	21,0±5,2 мг/кг	7,1 ±1,8 мг/кг	3,33±0,83 мг/кг	7,1 ±1,8 мг/кг	9,0±2,3 мг/кг	14,7±3,7 мг/кг	13,1±3,3 мг/кг
Диастазное число (к безводному веществу), ед. Готе	Не менее 8,0 / 8,0±0,9	Не менее 8,0 / 10,4±1,1	Не менее 8,0 / 18,8±2,1	Не менее 8,0 / 23,6±1,7	Не менее 8,0 / Более 40,0	Не менее 8,0 / 6,3±0,7	Не менее 8,0 / 5,3±0,6
Соответствие ГОСТ Р 54644-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

– Диастаза в мёде теряет свои свойства в результате его перегрева, – продолжает **Арнольд Бутков**. – При нагревании его свыше 60 градусов разрушаются витамины, аминокислоты, ферменты и повышается уровень оксиметилфурфуrolа – канцерогена, который может спровоцировать злокачественные заболевания.



– Чтобы получить все полезные свойства натурального мёда, ни в коем случае не добавляйте его в горячий чай или молоко, так как уже при температуре выше 40 градусов он теряет полезные свойства, – подчеркивает **председатель Санкт-Петербургского общества пчеловодов-любителей Александр Дмитриев**.

Петербургские фасовщики мёда уже не первый раз попадают на изготовлении и реализации некачественного мёда. Так, по итогам проверки 2016 года диастазное число в мёде от ООО «Хани Ленд» составило 4,2 ед. Готе, в мёде от ООО «МЁДПРОМ» (торговая марка «Русь Медовая») – 3 ед. Готе, а в образце от ООО «ПК «Медовый спас» была превышена норма содержания сахарозы – 5,24% вместо нормы «не более 5%». – Причиной низкого диастазного числа может быть не только умышленный перегрев мёда или нарушения температурных режимов его хранения, но и внесение дополнительных добавок, не предусмотренных ГОСТом, – отмечает **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Теста-С.-Петербург» Юлия Грамотина**.

ВРЕД ВМЕСТО ПОЛЬЗЫ

Если низкое диастазное число в мёде говорит об отсутствии в нем необходимых ферментов, а значит, и пользы, то повышенный уровень оксиметилфурфуrolа сигнализирует уже об опасности продукта для человека. – Оксиметилфурфуrol является вредным веществом, содержание которого нормируется не только в мёде, но и в других продуктах, например в соках, – поясняет **Юлия Грамотина**.

Он стоит в одном списке вместе с токсичными элементами, пестицидами и антибиотиками. Такой мёд не имеет права находиться в реализации.

Согласно требованиям ГОСТа, содержание оксиметилфурфуrolа в мёде не может превышать 25 мг/кг. Однако в образце «Русь Медовая» (ООО «МЁДПРОМ») он составил 26,5 мг/кг, а в двух образцах от ООО «ПК «Медовый спас» – 35,4 мг/кг и 44 мг/кг соответственно.

– Оксиметилфурфуrol из организма человека не выводится, поэтому употребление в пищу продуктов с высоким содержанием этого канцерогена крайне нежелательно, – уточняет **Александр Дмитриев**.

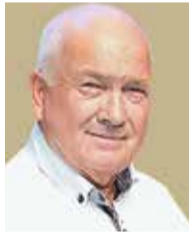
По фактам изготовления и реализации в Санкт-Петербурге поддельного мёда, не отвечающего обязательным требованиям по качеству и безопасности, «Общественный контроль» направил обращение в Управление Роспотребнадзора для принятия мер.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Теста-С.-Петербург», требованиям ГОСТа соответствовали только 5 образцов мёда из 11. Это мёд «То, что надо!» от ИП **Бондаренко Н.В.** (Краснодарский край), «Матушка пчела» от ООО «Медовый дом» (Новгородская обл.), «7сот» от ООО «ПК «Мастер Мёда» (г. Санкт-Петербург), «Лесные угодья» от ООО «Си-Продукт» (г. Санкт-Петербург) и «Аппетитно круглый год» от ООО «Медовая долина» (Московская обл.).

КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ МЁД

– Натуральный мёд – биологически ценный продукт. Благодаря высокому содержанию полезных микроэлементов он оказывает благоприятное влияние на организм человека, – отмечает **главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицин-**



ских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – В частности, он действует на поджелудочную железу мягче, чем обычный сахар, и считается его более здоровой альтернативой.

С этим трудно поспорить, однако простому покупателю бывает сложно отличить натуральный качественный мёд от подделки.

– По вкусу и запаху невозможно определить, соответствует ли диастазное число или содержание оксиметилфурфуrolа норме, так как нагревание мёда не влияет на его органолептические свойства, хотя и меняет химический состав, – поясняет **Юлия Грамотина**.

Александр Дмитриев уточняет, что качественный мёд должен быть плотным: его масса в трехлитровой банке не должна быть меньше 4–4,2 кг. Так что, любители мёда, не забудьте в следующий раз, когда пойдёте за ним на рынок или в магазин, взять с собой весы.

– Если в точке продаж продавец разрешает попробовать мёд, обратите внимание, чтобы в продукте не было постороннего привкуса: карамельного или сладковатого, – рекомендует **Екатерина Быстрова**. – При покупке же мёда в стеклянной таре смотрите, на консистенцию: начиная с ноября, мёд в упаковке не может быть жидким. Также не должно быть рассло-

ения мёда на жидкий верхний слой и плотный нижний.

– Некоторые изготовители, стремясь сделать закристаллизовавшуюся консистенцию мёда более жидкой, используют современную технологию фильтрации, которая позволяет убрать центры кристаллизации, – рассказывает **Юлия Грамотина**. – Это никак не влияет на качество продукта, но позволяет ему долгое время оставаться жидким.

Цена, как показали результаты проверки, также не может быть показателем качества мёда. Самый дешёвый образец, подвергнутый экспертизе, «Аппетитно

круглый год» (ООО «Медовая долина», Московская обл.), мёд по цене 217 руб. 35 коп. за килограмм, соответствовал требованиям ГОСТа, а мёд «Русь Медовая» (ООО «МЁДПРОМ», г. Санкт-Петербург), который был самым дорогим – 510 руб./кг – оказался некачественной и опасной подделкой.

Чтобы не выбрасывать деньги на ветер и не нанести случайно вред своему здоровью, внимательно изучайте результаты экспертиз «Общественного контроля». Тогда вы точно сохраните и свои средства, и хорошее настроение!

Елена МАКСИМОВА

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Согласно требованиям ГОСТ Р 54644-2011 «Мёд натуральный. Технические условия», натуральный мёд бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мёд может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного мёда определяют по доминирующему медоносу. «Гостированными» видами монофлорных сортов мёда являются всего три: гречишный, липовый и подсолнечниковый.



Внешний вид мёда (консистенция) – жидкий, полностью или частично закристаллизованный. Аромат – приятный, медовый от слабого до сильного, без постороннего запаха.

Вкус – сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Для мёдов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус.

Цвет мёда зависит от медоноса (от вида растения, с которого пчелы собирали нектар) и обусловлен содержанием в нем золы, железа, меди и марганца, а также наличием красящих веществ, каротиноидов, флавоноидов, хлорофилла и других соединений. Кроме того, на цвет влияет время медосбора. В большинстве случаев мёд имеет желтый цвет разной интенсивности. Но бывают коричневые мёды с красноватым или зеленоватым оттенком: например, с гречихи, вереска, каштана падевый мёд более темный, менее ароматен и содержит больше минеральных веществ, чем цветочный.

Важным показателем свежести и оптимальных условий хранения мёда может быть оксиметилфурфуrol. С течением времени, то есть при хранении и воздействии тепла, содержание оксиметилфурфуrolа повышается. Кроме того, чтобы мёд не кристаллизовался и не потерял со временем привлекательный внешний вид, переработчики нагревают его до температуры выше 40°C. При нагревании структурированные фруктоза и глюкоза разрушаются. А при нагревании мёда свыше 60°C в нем начинает выделяться токсичное вещество 5-оксиметилфурфуrol. В соответствии с ГОСТом массовая доля оксиметилфурфуrolа должна быть не более 25 мг/кг.

Аминокислота пролин – индикатор зрелости мёда. Обычно содержание пролина в мёде составляет более 200 мг/кг. Значение ниже 180 мг/кг (по ГОСТу) означает, что мёд, вероятно, был фальсифицирован добавлением сахара.

Также в мёде не допускаются признаки брожения, которые могут возникнуть из-за большого количества влаги. Забродивший мёд легко отличить по более жидкой консистенции, по наличию пузырьков, неприятному запаху. В соответствии с действующим нормативным документом массовая доля воды в мёде должна быть не более 20%.

Натуральный мёд хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами, а также с теми, которые могут придать мёду несвойственный ему запах.

Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в плотно закупоренных емкостях, бочках и другой транспортной таре – 1 год с даты проведения экспертизы.

Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в герметично закупоренной таре – 2 года с даты упаковывания. Температура хранения мёда – не выше 20°C. Недопустимо хранить мёд при высокой температуре и тем более замораживать, так как при этом снижаются полезные свойства продукта.

При покупке мёда обращайте внимание на дату производства, срок годности и на медонос, с которого он был собран. Также визуально оцените мёд: натуральный мёд должен быть однородным и по цвету, и по консистенции, он не должен быть расслоившимся, так как это признак отделения мёда и водяной взвеси.



Мёд натуральный цветочный ТМ «Липовый цвет»	Мёд натуральный цветочный дальневосточный ТМ «Русь Медовая»	Мёд натуральный цветочный ТМ «Медовый спас»	Мёд натуральный цветочный лесной ТМ «Медовый спас»
ООО «ТД «Интеграция», г. Санкт-Петербург	ООО «Мёдпром», г. Санкт-Петербург	ООО «ПК «Медовый спас», г. Санкт-Петербург, ул. Курчатова, д. 10, лит. А	ООО «ПК «Медовый спас», г. Санкт-Петербург, ул. Новоселов, д. 49
2018	2018	2017	2018
19.11.2018	14.06.2018	03.07.2018	24.12.2018
2 года при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C	2 года при температуре не выше 20°C
1 x 1000 г = 1000 г	3 x 500 г = 1500 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 700 г = 1400 г
229-50	510-00	379-00	339-29
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Не более 20 / 16,9±0,7	Не более 20 / 15,1±0,6	Не более 20 / 16,9±0,7	Не более 20 / 17,3±0,7
Не менее 65 / 80,81±6,46	Не менее 65 / 83,86±6,71	Не менее 65 / 81,53±6,52	Не менее 65 / 82,86±6,63
Не более 5 / 1,50±0,17	Не более 5 / Менее 1,00	Не более 5 / 3,01±0,33	Не более 5 / 2,06±0,23
23,2±5,8 мг/кг	26,5±6,6 мг/кг	35,4±8,9 мг/кг	44±11 мг/кг
Не менее 8,0 / 6,8±0,8	Не менее 8,0 / 3,1±0,3	Не менее 8,0 / 4,7±0,5	Не менее 8,0 / 5,2±0,6
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию оксиметилфурфуrolа и диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию оксиметилфурфуrolа и диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию оксиметилфурфуrolа и диастазному числу

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ДАРЫ МОРЯ



Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Моллюски, дары моря, составляли неотъемлемую часть древнегреческой и древнеримской кухни. Блюда из них сегодня являются обычными для многих азиатских народов. Морепродукты богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают профилактическими свойствами.

Морепродукты к вашему столу от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, низкое содержание вредного холестерина в крови. Иначе говоря, человек, предпочитающий морепродукты, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

В Японии и Китае кальмары едят сырыми, сушеными, маринованными, печеными и жареными. Употребляют в пищу даже глаза и присоски, высушенные на сковороде. Говорят, что по вкусу они напоминают орехи.

Мясо креветок богато белком и минеральными элементами – это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно

много в нем йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами. Чуть ли не половина таблицы Менделеева! Немало в мясе креветок и витаминов, в том числе витамина В12, необходимого

для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.

Не менее полезны и мидии, которые употребляли в пищу еще 60–70 тысяч лет назад. Этот факт стал известен благодаря археологическим находкам. Мидии – это моллюски, обитающие колониями. Они гроздьями покрывают крупные камни, склеиваясь с ними специальными нитями. В давние времена из этих нитей производились ткани,

из которой женщины шили себе одежды.

Мидии вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны – в них мало жира. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» недавно приобрели новую эргономичную упаковку, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга.

Анна ШЕВЕЛОВА



www.karatplus.ru

(812) 924-49-46



1994
Кара́т
 плюс

ТОРТЫ
 ПИРОЖНЫЕ

ТОРТЫ НА
 ЗАКАЗ



Адреса фирменных
 магазинов
 АО «КАРАТ ПЛЮС»

Дальневосточный пр., д. 42
 Среднеохтинский пр., д. 2А
 Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
 Будапештская ул., д. 39
 Гражданский пр., д. 78
 Стачек пр., 88
 Есенина ул., д. 32
 Хошмина ул., д. 11, корп. 1
 Съезжинская ул., д. 22
 Сикейроса ул., д. 6, корп. 1
 Бабушкина ул., д. 8, корп. 2
 Ильюшина ул., д. 1
 г. Всеволожск,
 Всеволожский пр., д. 72

