

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сыры «Адыгейский» и «Сулгуни» НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТУ



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» установила, что 10 из 13 образцов мягких сыров, в том числе «Адыгейский» и «Сулгуни», приобретенных в торговых сетях Петербурга и проверенных в государственной аккредитованной лаборатории, не соответствуют требованиям ГОСТ 32263–2013 «Сыры мягкие. Технические условия», этикетке, а также Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по органолептическим и физико-химическим показателям, причем в одном образце сыра – «Луговая свежесть» из Брянской области – обнаружены жиры немолочного происхождения.

СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЭКСПЕРТЫ ОПРЕДЕЛЯЮТ, КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ

В Санкт-Петербурге на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже восьмой год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу девять образцов продукции из пяти регионов страны.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Рыбные консервы: в банки не докладывают рыбу!

Очередная экспертиза рыбных консервов, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», показала, что больше половины проверенных банок стоимостью до 62 рублей не соответствуют ГОСТу!

«Общественный контроль» ежегодно выявляет в торговой сети Петербурга некачественные рыбные

консервы, причем среди нарушителей есть и постоянные, из года в год обманывающие потребителей. Так, в 2016 г. в ходе экспертизы было забраковано 80% проверенных образцов, в прошлом году – 70%, а в этом году – почти 60%.

Материалы проверки качества образцов рыбных консервов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор.

СТР. 4–5

ЭКСПОФОРУМ
17–25 АВГУСТА
AGRORUS.EXPOFORUM.RU

ЯРМАРКА АГРОРУСЬ

Организатор: EXPOFORUM
Генеральный медиапартнер: Санкт-Петербург
Партнер: Газпромбанк

Санкт-Петербург, Петербургское шоссе, 64/1 | павильон G

ВХОД. ПАРКОВКА. АВТОБУС* БЕСПЛАТНО

* АВТОБУС ОТ СТ. М. «МОСКОВСКАЯ»

0+

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В следующем номере газеты «Петербургское качество» будут опубликованы результаты экспертизы спреда и полуфабрикатов из мяса птицы, которые Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург».



В Санкт-Петербурге на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже восьмой год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Какие товары МОЖНО ПОКУПАТЬ?



Чтобы помочь петербуржцам лучше ориентироваться в выборе продовольственных товаров, в 2012 году «Общественный контроль» учредил в Северо-Западном федеральном округе независимый общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса становятся не только изготовители из Санкт-Петербурга, но также иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей. Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо извест-

ные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу девять образцов продукции из пяти регионов страны.

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров в этом году провели специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И. И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа товаровед-

ния и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК И РЫБНОЕ ИЗДЕЛИЕ СНЯЛИ С ДЕГУСТАЦИИ

В этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары 18 наименований в четырех номинациях: «Молочная продукция», «Рыбная продукция», «Овощные консервы» и «Функциональные пищевые продукты». В конкурсе приняли участие представители из шести регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области. До второго этапа (дегустационная оценка) конкурсной комиссией было допущено 16 наименований продовольственных товаров. Один образец – рыбное кулинарное изделие – не прошел первый этап по микробиологическим показателям, второй образец – консерви-

рованный зеленый горошек – был снят с конкурса из-за несоответствия заявленной массе нетто.

ЗНАК ОТЛИЧИЯ

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе инспекционного контроля будут обнаружены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

О том, какие же продовольственные товары будут удостоены высшей награды конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», станет известно 23 августа на ярмарке «Агрорусь» в КВЦ «ЭКСПОФОРУМ», где пройдет торжественная церемония подведения итогов и награждение победителей. Итоги конкурса будут опубликованы в средствах массовой информации, в том числе, в следующем номере газеты «Петербургское качество».

Кирилл ОРЛОВ



Предложение от АО «Диета 18» **Диета 18**

АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»

Адрес:
Выборгская набережная, д. 29

Тел. (812) 309-45-45

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,
- приобрели 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 за-

полнить, 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 телефону
8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Издатель – ООО «ИКК «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 12.08.2019 г. в 19.00,
фактически 12.08.2019 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-7905/7
Тираж номера 50 000 экз.

12+



С НАШЕЙ
Купавушкой
ВКУСНО,
КАК У БАБУШКИ!

www.lav-product.ru

+7 (495) 787 - 44 - 76

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Полезный перекус от «БАЛТИЙСКОГО БЕРЕГА»



Наше питание из-за быстрого ритма жизни, нехватки времени на приготовление блюд часто страдает однообразием, что лишает нас возможности знакомиться с новыми продуктами, наслаждаться их вкусом и пользой. А если неожиданно нагрянули гости, то накрыть быстро стол для нас и вовсе кажется порой непосильной задачей. Но есть выход из любой ситуации, особенно когда рядом под рукой вкусные и полезные дары моря от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

АНЧОУС – БЫСТРО, ВКУСНО И НЕДОРОГО!

Возьмем, к примеру, анчоусы. Это маленькая серебристая рыбка с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Во всем мире она справедливо считается деликатесной, острой рыбной закуской. Обычно сырьем для ее приготовления является килька, которая при добавлении пряностей и при определенной технологии посола приобретает мягкий, нежный и в то же время острый вкус. Рыбка буквально тает во рту!

Полезные свойства кильки обусловлены большим количеством полиненасыщенных жирных кислот и кальция, которые необходимы организму для полноценной работы многих органов. Здоровье человека напрямую зависит от поступления в организм этих ценных кислот и микроэлементов.

Анчоусы – универсальный компонент для любой закуски: и с картошечкой, и на бутерброд с зеленью.

Анна ШЕВЕЛЕВА



РЕЦЕПТ «ПК»

Анчоусы и желтки сваренных яиц протрите через сито или измельчите в блендере. В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте протертую анчоусную смесь и взбейте. **Вариант для тех, кто любит «поострее»:** к полученной смеси можно добавить нарезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить. Полученный фарш используйте для фаршировки яиц. Любите майонез, но хочется попробовать чего-то новенького? Еще в Древней Греции анчоусы использовались для приготовления пикантного соуса – любимой приправы гурманов античных времен. И вы можете приготовить майонез с анчоусами. Для этого добавьте в него измельченные анчоусы и мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте в блендере. Получившийся соус можно использовать для приготовления салатов, особенно «Цезарь». Это базовые, самые простые варианты, которые не отнимут у вас много времени, но зато помогут создать для ваших гостей праздник вкуса за общим веселым столом!

НА ДЕСЕРТ

Мороженое – не просто самый популярный в мире десерт, но и настоящий феномен, который следовало бы изучать ученым. Ведь это еще и символ удовольствия и беззаботности, которыми до краев было наполнено наше детство. Не потому ли мы с таким пристрастием ищем тот самый вкус мороженого родом из детства?

Запомни, «Как было» вкусно!

В петербургской компании «Десерт Фэнтези», одном из крупнейших российских поставщиков сладких десертов, к поиску вкуса нашего детства подошли основательно и стали изучать рецептуры, разработанные еще в советское время. И оказалось, что главный секрет – в натуральных ингредиентах, из которых делали холодное лакомство в СССР. Так появилась торговая марка «Как было».

У каждого вида мороженого данной линейки (а это и сахарные рожки, и эскимо, и вафельные стаканчики) – свои преимущества. Например, сахарный рожок (пломбир ванильный и крем-брюле) в шоколадной глазури весит 80 граммов – на 10 граммов больше, чем лакомство других производителей. Есть мороженое «Семейное» в пакете, на сладиться которым могут представители разных поколений: те, кто помнит вкус настоящего мороженого, и те, кто только запоминает неповторимый вкус детства.

А эскимо «Как было» и вовсе вызывает восторг у всех, кто его пробовал.

– Глазурь для него варится по специальной рецептуре на сливочном масле почти сутки, – объясняют причину популярности эскимо в компании. – Поэтому глазурь имеет такой шоколадно-сливочный тягучий вкус.

Впрочем, описывать вкус мороженого – дело неблагодарное. Лучше попробовать его самому. Вот только одной дегустацией знакомство с торговой маркой «Как было» вряд ли ограничится. «Купил стаканчик пломбира. Не распробовал, ушел в магазин за новой порцией» – так посетитель одного из интернет-форумов поделился впечатлениями о мороженом «Как было» с любителями сладких десертов.

Миля ДЕМЬЯНОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ: В БАНКИ НЕ ДОКЛАДЫВАЮТ РЫБУ!

Очередная экспертиза рыбных консервов, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», показала, что почти 60% проверенных банок стоимостью до 62 рублей не соответствуют ГОСТу!

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

Традиционно спрос на рыбные консервы растет летом. Их берут с собой в поход, на дачу и пикник. В большинстве своем они хранятся при комнатной температуре до двух лет, а некоторые виды продукции – до трех лет. Быстро и удобно. При желании любой может превратить магазинный продукт в маленький кулинарный шедевр. Однако, чтобы усилить не пропали даром, рыбные консервы должны отвечать заявленному на этикетке качеству. Насколько можно сегодня доверять маркировке «ГОСТ», размещенной на этикетках рыбных консервов «эконом-класса», решил разобраться «Общественный контроль».

Увы, проведенные исследования показали, что из двенадцати образцов только пять соответствовали обязательным требованиям ГОСТа, а семь оказались банками-обманками с различными нарушениями.

К сожалению, качество рыбных консервов сегодня оставляет желать лучшего, – говорит преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевой технологии Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж. – Доверять слепо маркировке «ГОСТ» уже нель-



зя, поскольку строгого государственного контроля за соблюдением стандартов сегодня больше нет. Пользуясь этим, недобросовестные изготовители зачастую грубо нарушают обязательные требования нормативных документов, вводя тем самым в заблуждение покупателей. Оценить качество продукта, понять, что на самом деле внутри – рыба или рыбные остатки, залитые соусом, как правило, можно, только вскрыв банку.

«Общественный контроль» ежегодно выявляет в торговой сети Петербурга некачественные рыбные консервы, причем среди нарушителей есть и «постоянные клиенты», из года в год обманывающие потребителей. Так, в 2016 г. в ходе экспертизы было забраковано 80% проверенных образцов, в прошлом году – 70%, а в этом году – почти 60%.

Снижение количества нарушений свидетельствует о том, что Россия в последнее время ежегодно наращивает объемы вылова, сохраняя приемлемую стоимость сырья для переработки. О возрастающей доступности недорогих видов рыбного сырья говорят и цены на рыбные консервы, которые за прошедший год практически не изменились. Одновременно прослеживается негативная тенденция сдерживания роста цен за счет сокращения массы рыбы на единицу банки. Дефицит рыбы всё чаще компенсируют увеличением доли заливки или соуса, что и подтвердила проверка этого года.



ТОМАТНОЙ ПАСТЫ НЕ ЖАЛЕЮТ

Так, в «Скумбрии атлантической с овощным гарниром в томатном соусе» торговой марки «Рыбный стандарт № 1», произведенной якобы в соответствии с ГОСТ 12161–2006 ООО «Балт-Фиш плюс» (Псковская обл.), кусочки рыбы буквально плавали в томатном соусе. Производитель явно пожадничал, сэкономив на рыбном сырье.

– Согласно ГОСТу, в консервах должно быть не менее 50% скумбрии, а на деле ее массовая доля не превышает 47,8%. Гарнира тоже оказалось меньше нормы – вместо 30% только 28,9%. Зато томатного соуса при норме 10–20% залили целых 23,3%, – комментирует начальник испытательной лабори-

тории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Еликтерина Поликтова.

В консервах «Толстолобик в томатном соусе» торговой марки «Толстый боцман» того же производителя из Псковской области рыбы оказалось еще меньше – 60,8% вместо нормы 70–90%. Зато дешевого соуса вместо 10–30% залили существенно больше – 39,2%. Так как компания ООО «Балт-Фиш плюс» уже не первый год попадает в число нарушителей по итогам экспертиз «Общественного контроля», то возникает желание предложить ей всё же изменить название торговой



марки, чтобы не вводить покупателей в заблуждение: от таких «жидких» консервов вряд ли можно потолстеть, разве что ежегодно толще становится от полученной прибыли кошелек производителя.

В очередной раз не порадовали специалистов лаборатории и консервы «Корюшка бланшированная неразделанная в томатном соусе» от АО «Новоладожская рыбная компания» (Ленинградская обл.). Здесь также было отмечено значительное недовложение рыбы. Согласно ГОСТ 16978–99, в 230-граммовой банке должно быть 70–90% рыбы, по факту ее оказалось всего 55,1%. Зато соуса производитель явно не пожалел. Он составил почти половину содержимого банки – 44,9%. Компании, работа-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ, ГОСТ



Наименование продукта	Консервы рыбные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе, ТМ «Балтийский невод»	Консервы рыбные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла	Консервы рыбные. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла (куски), ТМ «Барс»	Консервы рыбные. Сельдь тихоокеанская натуральная с добавлением масла, ТМ «То, что надо!»	Консервы рыбные. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла, ТМ «То, что надо!»	Консервы рыбные. Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе, ТМ «Рыбный стандарт № 1»	Консервы рыбные. Толстолобик в томатном соусе, ТМ «Толстый боцман»
Производитель	ООО «Балтийский консервный завод», Калининградская обл.	ООО «Фиш Продактс», г. Калининград	ООО «Барс», Калининградская обл.	АО «Преображенский рыбокомбинат», Приморский край	ОАО «Мамоновский рыбоконсервный комбинат», Калининградская обл.	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл.	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл.
Дата изготовления	10.05.2018	23.09.2016	03.12.2018	27.11.2018	20.12.2018	24.04.2019	27.09.2018
Нормативный документ	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 12161-2006	ГОСТ 16978-99
Срок годности	15 месяцев	3 года	36 месяцев	3 года	24 месяца	18 месяцев	24 месяца
Масса, количество образцов	5 x 230 г = 11150 г	5 x 250 г = 1250 г	5 x 250 г = 1250 г	5 x 250 г = 1250 г	5 x 250 г = 1250 г	5 x 240 г = 1200 г	5 x 230 г = 1150 г
Цена за упаковку	38,99	55,00	39,00	37,63	37,62	49,90	36,90
Место закупки	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоch»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Масса нетто, г (Норма/Результат)	230±9,0 / 229,7	250±9,0 / 249,2	250±9,0 / 250,8	250±9,0 / 243,7	250±9,0 / 255,3	240±9,0 / 242,4	230±9,0 / 226,7
Массовая доля составных частей, %	м.д. рыбы – 70,1, м.д. соуса – 29,9 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д. соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 82,2, м.д. бульона – 17,8 (не нормируется)	м.д. рыбы – 73,4, м.д. бульона – 26,6 (не нормируется)	м.д. рыбы – 84,4 (205,7 г), м.д. бульона – 15,6 (масса нетто основного продукта 175 г – информация, указанная на этикетке)	м.д. рыбы – 79,6 (203,0 г), м.д. бульона – 20,4 (масса нетто основного продукта 175 г – информация, указанная на этикетке)	м.д. рыбы – 47,8, м.д. томатного соуса – 23,3 (при норме м.д. рыбы не менее 50; м.д. гарнира не более 30; м.д. томатного соуса 10–20)	м.д. рыбы – 60,8, м.д. соуса – 39,2 (при норме м.д. рыбы 70–90; м.д. соуса 10–30)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТВИЕ ГОСТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей

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

ющей в г. Новая Ладога – столице корюшки, производить подобный фальсификат должно быть особенно стыдно.

Рекорд по занижению массовой доли рыбы в очередной раз поставило ООО «Фортуна Крым» (г. Симферополь). В консервах «Бычки в томатном соусе» ТМ «Рыбоведовъ» рыбы оказалось всего 45% вместо нормы 70–90%, а соуса – больше половины содержимого банки – целых 55% вместо нормы 10–30%. И хотя экспертиза показала, что претензий к органолептике консервов нет, наглое надувательство покупателя налицо. Ведь потребитель, приобретаая рыбные консервы, рассчитывает получить бычки в томатном соусе, а не томатный соус с вкраплениями мяса бычков.

И ПЛАВНИКИ, И ПЛЕНКИ

Несоблюдением ГОСТа отметились и ООО «Рыболовецкое хозяйство «Социалистический путь» (Ростовская обл.). В рыбных консервах «Бычки обжаренные в томатном соусе» ТМ «Ультрамарин» наличие рыбы составило всего 57,3% вместо нормы 70–90%, а соуса – 42,7% вместо нормы 10–30%. В советские времена в отношении хозяйства с таким громким названием за выпуск продукции с нарушениями государственного стандарта возбудили бы уголовное дело, ответственные за брак были бы подвергнуты серьезному наказанию вплоть до увольнения, а сегодня всё наоборот: предприятие за счет обмана потребителя получает прибыль.

Кстати, в этих консервах, кроме избытка соуса, были обнаружены еще плавники и черная пленка, хотя по ГОСТу при разделке рыбы голова, внутренности, плавники с черной пленкой должны быть удалены.

Наличие остатков внутренностей и плавников в консервах, безусловно, является нарушением и говорит о некачественной разделке сырья, а пленка придает горечь, – поясняет доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев.

Остатки внутренностей, молоко и черная пленка были обнаружены и в консервах «Минтай натуральный с добавлением масла» той же торговой марки «Ультрамарин», но уже другого изготовителя – ООО «Консервный комбинат № 1» (Владимирская обл.). Кроме того, высота кусков рыбы в этих консервах оказалась на 15 мм ниже внутренней стороны банки, что также является нарушением ГОСТа, поскольку высота кусков рыбы должна быть равна внутренней стороне банки или быть на 4–5 мм ниже ее, но не более.

РЫБА С ПРИВКУСОМ ГОРЕЧИ

По-настоящему несъедобной оказалась «Килька в томатном соусе» ТМ «Fish House» от ООО «Прикумский консервный завод» (Ставропольский

край): в рыбных консервах был привкус горечи, несвойственный консервам данного вида.

Консервы могут горчить, если использовалась рыба с истекшим сроком годности. Горечь появляется из-за прогоркания рыбьего жира. Чтобы не утилизировать такое сырье, производители его подвергают копчению или отправляют на консервы, в которых эта горечь всё равно будет присутствовать, – поясняет доцент Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова.

ДЕШЕВЫЕ КОНСЕРВЫ ГОСТОМ НЕ ПАХНУТ

Все семь образцов, признанных не соответствующими требованиям государственного стандарта, стоили до 62 рублей за банку. Это значит, что рыбные консервы в недорогом ценовом сегменте входят в группу риска, хотя, как показали результаты экспертизы, и за эту цену можно найти на прилавке консервы, отвечающие обязательным требованиям ГОСТа. Главное, запомнить наименования изготовителей, качество продукции которых подтверждено «Общественным контролем» в ходе лабораторных испытаний.

Материалы проверки качества образцов рыбных консервов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор еще 5 июня 2019 г. для принятия мер административного реагирования. Однако ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало привлечение виновных лиц к административной ответственности, в адрес «Общественного контроля» пока не поступало.

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТОВ

По мнению заслуженного деятеля науки России, академика



Осторожно, ГОСТу не соответствуют!

РАЕН и МА-НЭБ, доктора медицинских наук Владимира Доценко, несмотря на большой процент забракованных консервов, не стоит вообще отказываться от употребления консервированной рыбы, поскольку она – один из источников белка.

Анатолий Брусенцев отмечает, что рыбные консервы – это натуральный продукт, содержащий фосфор, кальций, белки и жиры. Даже несмотря на то, что они проходят тепловую обработку, в них сохраняются некоторые витамины.

Чтобы не ошибиться с выбором рыбных консервов, надо внимательно читать этикетку, – утверждает председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Следует отдавать предпочтение консервам, которые выработаны недалеко от места вылова, а еще лучше – сделаны прямо в море. Если переработка рыбы происходит за тысячи километров от места добычи рыбы, то на качестве готового продукта негативно может отразиться нарушение температурных режимов

при транспортировке и хранении рыбного сырья в течение длительного времени. Да и неоднократные циклы заморозки и дефростации рыбы во время долгой логистики серьезно ухудшают органолептические свойства готовой рыбной продукции.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С. - Петербург», успешно прошли экспертизу только пять образцов рыбных консервов из двенадцати. Это продукция четырех калининградских компаний: «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе» от ООО «Балтийский консервный завод», «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» от ООО «Фиш Продактс», «Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла» от ООО «Барс» и ОАО «Мамоновский рыбоконсервный комбинат». В пятерку лучших также вошли консервы рыбные «Сельдь тихоокеанская натуральная с добавлением масла» от АО «Преображенский рыбокомбинат» (Приморский край).



Светлана СМЕРНОВА



Консервы рыбные. Корюшка бланшированная неразделанная в томатном соусе	Консервы рыбные. Минтай натуральный с добавлением масла, ТМ «Ультрамарин»	Консервы рыбные. Бычки в томатном соусе, ТМ «Рыбоведовъ»	Консервы рыбные. Бычки обжаренные в томатном соусе, ТМ «Ультрамарин»	Консервы рыбные. Килька в томатном соусе, ТМ «Fish House»
АО «Новолодожская рыбная компания, Ленинградская обл. (г. Новая Ладога)	ООО «Консервный комбинат № 1», Владимирская обл. По заказу ООО «ТД Морское содружество», г. Санкт-Петербург	ООО «Фортуна Крым», Республика Крым, г. Симферополь. Изготовлено по заказу ООО «Корса»	ООО «Рыболовецкое хозяйство «Социалистический путь», Ростовская обл. Изготовлено по заказу ООО «ТД «Морское содружество»	ООО «Прикумский консервный завод», Ставропольский край
04.02.2019	25.07.2018	09.08.2018	28.11.2018	20.06.2018
ГОСТ 16978-99	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99
15 месяцев	24 месяца	24 месяца	24 месяца	15 месяцев
5 x 230 г = 1150 г	5 x 240 г = 1200 г	5 x 240 г = 1200 г	5 x 240 г = 1200 г	5 x 240 г = 1200 г
29,99	61,99	51,89	53,49	33,99
ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.4, пом. 2Н	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
230±9,0 / 229,0	240±9,0 / 242,3	240±9,0 / 236,8	240±9,0 / 231,4	240±9,0 / 234,2
м.д. рыбы – 55,1, м.д. соуса – 44,9 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 60,9, м.д. бульона – 39,1 (не нормируется)	м.д. рыбы – 45,0, м.д. соуса – 55,0 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 57,3, м.д. соуса – 42,7 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 72,3, м.д. соуса – 27,7 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д соуса – 10–30)
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. С наличием в консервах остатков внутренностей, в том числе молока, черной пленки	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. С наличием плавников и черной пленки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. С наличием привкуса горечи, несвойственного консервам данного вида
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей, по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей, органолептике



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

В зависимости от способа приготовления и назначения рыбные консервы подразделяют на следующие группы: натуральные, в томатном соусе, в масле, паштеты и пасты, рыбоовощные.



Информация на банках рыбных консервов должна быть четкой и понятной: производитель, его адрес, нормативный документ, согласно которому консервы были изготовлены (ГОСТ, ТУ), состав консервов, пищевая ценность, срок годности и условия хранения.

Следует обратить внимание на внешний вид банки. Ее наружная поверхность не должна иметь деформаций, дно и крышка должны быть вогнутыми или плоскими. Банки должны быть герметичными, с четкой маркировкой. Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.

Банки с дефектами, вздутые, с ржавым налетом и, самое главное, с нарушенной герметичностью приобретать нельзя – употребление такого продукта опасно для здоровья.

Вкус и запах консервов должны быть приятными, свойственными консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Переваренное мясо рыбы, мутный бульон, «каша» вместо целых кусков, посторонние примеси не допускаются.

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.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Мягкие сыры отличаются нежным сливочным вкусом и являются источником хорошо усвояемого белка. Однако к их выбору следует подходить очень внимательно. Сегодня на прилавках можно наткнуться на испорченный продукт еще до истечения срока его годности. Кроме того, далеко не все производители указывают достоверные данные о составе. И наконец, порой под видом мягкого сыра, который должен изготавливаться только из молочного сырья, можно приобрести суррогат с растительным жиром. Именно такие нарушения выявили специалисты аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург» в ходе экспертизы 13 образцов мягких сыров разных торговых марок, приобретенных в магазинах Северной столицы Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

НЕДОСТОВЕРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Лабораторные исследования показали, что самым «слабым местом» при производстве мягкого сыра для изготовителей является соблюдение ими заявленных значений по массовой доле жира. Причем количество жира может отличаться как в меньшую, так и в большую сторону.

Например, сыр «Arla Natura» «Сливочный» от ПАО «Молочный комбинат «Воронежский» (Воронежская обл.) по факту содержал 47,5% жира вместо указанных на этикетке 45%. В сыре мягком домашнем «Сыр-Бор» от ОАО «Маслосырзавод «Порховский» (Псковская обл.) оказалось 50,8% жира вместо указанных производителем 45%, а ООО «Балтком Юни» (г. Москва) и вовсе выпустило сыр мягкий домашний с тмином запеченный ТМ «Melike» с фактической массовой долей жира 57,1%, тогда как на этикетке было указано 45%.



Отметим, что все молочные продукты, в том числе мягкие сыры, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС) 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», согласно которому массовая доля жира в мягких сырах должна быть не менее 1%. Согласно же ГОСТ Р 52686–2006 «Сыры. Общие технические условия», массовая доля жира в мягких сырах может находиться в диапазоне от 45% до 59,9%. И все три упомянутых образца в данные значения укладываются, однако не соответствуют требованиям ст. 10 закона № 2300–1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей», в соответствии с которой информация о товаре, предоставляемая потребителю изготовителем и продавцом, должна быть достоверной и не вводить в заблуждение.

Заместитель директора по научной работе Всероссийского научно-исследовательского института маслосыроделия и сыроделия – филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Ольга Лепилкина от-

мечает, что показатели пищевой ценности сыров могут быть различными в каждой партии в зависимости от качества используемого молока, особенностей производственного процесса, сроков хранения и реализации продукта. Так, например, пищевая ценность мягких сыров, выработанных в весенне-летний период, будет отличаться от партий, изготовленных осенью или зимой.

Сравнивая заявленные на этикетках и фактические данные о пищевой ценности сыров, специалисты Института маслосыроделия и сыроделия сделали вывод о неслаженной работе служб контроля на производстве, а иногда и о заведомом обмане потребителя.

– Если производитель заявляет на этикетке одно содержание жира, а выявлено его меньше или больше, даже учитывая пределы колебаний, установленные Техническим регламентом, то потребитель получает недо-

верную информацию о продукте, – поясняет Ольга Лепилкина.

ЭКОНОМИЛИ НА СЫРЕ

Однако желающих сэкономить на молочном жире оказалось гораздо больше тех, кто просто не уследил за его «перерасходом». Так, при указанном на этикетке количестве жира 45%, жирность сыра мягкого «Домашний по-кавказски» ТМ «О'Кей» от ЗАО «Карачевмолпром» (Брянская обл.) составила лишь 43,5%, в сыре «Адыгейский» ТМ «Бутербродов» от ООО «Молзавод Новый» (Республика Адыгея) жира оказалось 42,3%, в сыре «Адыгейский» от ООО «Адыгейский молочный завод» (Республика Адыгея) – 41,9%, в сыре «Сулугуни» ТМ «Умалат» (ЗАО «Умалат», Брянская обл.) – 40,8%, в сыре «Адыгейский» ТМ «Николаевская ферма» от ООО «Николаевская ферма» (Тверская обл.) – 40,5%, в сыре «Адыгейский» от ООО «Кошехабльский сырзавод» – 39,4%, а в сыре «Адыгейский» от ИП Ху-тыз Р.А. (обе компании из Республики Адыгея) – всего 37,8%.

Преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж подчеркивает, что всему виной – погоня за снижением себестоимости, ведь чем жирнее молочное сырье для производства мягкого сыра, тем оно изготовителю обходится дороже.

– Мягкие сыры должны быть эластичны-

ми, а такими они становятся именно за счет содержания в них определенного количества жира. Если его в продукте недостаточно, то он будет сухим и крошащимся при нарезке, – поясняет Алексей Корж.

Специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург» проверили фактическое содержание в продукте не только жира, но и белка.

– Согласно Техническому регламенту 033/2013, для мягких сыров допустимо отклонение массовой доли белка, указанной на этикетке, на 15% как в большую, так и в меньшую сторону, – объясняет начальник испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург» Екатерина Поликтова.

У многих образцов сыров с низкими значениями по массовой доле жира массовая доля белка оказалась, наоборот, выше той, что была заявлена на этикетке, даже с учетом допустимых отклонений – полный «информационный сыр-бор»! Так, в образце от ООО «Кошехабльский сырзавод» белок был равен 19,9% вместо заявленного 16,5%, в сыре от ИП Ху-тыз Р.А. – 20,8% вместо указанных 16,5%, в продукте от ООО «Молзавод Новый» – 22,5% вместо 16,5%, а в образце от ООО «Николаевская ферма» – 23,9% вместо 16%.

НЕДОСТАТОК ВЛАГИ

Кроме белка и жира, в мягких сырах нормативными документами регламентируется и содержание влаги – ее массовая доля, согласно ТР ТС 033/2013, например, в сыре «Адыгейский»

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРА



Наименование продукта	Сыр мягкий домашний ТМ «Аланталь», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Arla Natura» «Сливочный», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр мягкий «Домашний по-кавказски» ТМ «О'Кей», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр мягкий домашний ТМ «Сыр-Бор», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр мягкий домашний с тмином запеченный ТМ «Melike», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Адыгейский» ТМ «Бутербродов», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр традиционный «Адыгейский» ТМ «Гиагинский молзавод», массовая доля жира в сухом веществе 40%
Производитель	ОАО Маслосырзавод «Порховский», Псковская обл.	ПАО «Молочный комбинат «Воронежский», филиал «Калачеевский сырзавод», Воронежская обл.	ЗАО «Карачевмолпром», Брянская обл.	ОАО «Маслосырзавод «Порховский», Псковская обл.	ООО «Балтком Юни», г. Москва	ООО «Молзавод Новый», Республика Адыгея	ОАО «Молочный завод «Гиагинский», Республика Адыгея
Дата изготовления	22.05.2019	17.04.2019	04.06.2019	24.05.2019	28.05.2019	19.05.2019	17.05.2019
Срок годности	06.07.2019	до 14.01.2020	30 суток	08.07.2019	27.06.2019	18.07.2019	60 суток
Масса, количество образцов	2 x 250 г = 500 г	3 x 200 г = 600 г	2 x 320 г = 640 г	2 x 285 г = 570 г	2 x 300 г = 600 г	2 x 300 г = 600 г	2 x 278 г = 556 г
Цена	599,96 руб. за 1 кг	595,00 руб. за 1 кг	499,69 руб. за 1 кг	499,00 руб. за 1 кг	498,37 руб. за 1 кг	733,30 руб. за 1 кг	509,00 руб. за 1 кг
Нормативный документ	ГОСТ Р 52686-2006	ГОСТ Р 52686-2006	ТУ 10.51.40-004-05338241-2017	ГОСТ Р 52686-2006	ТУ 9220-007-52648147-15	ГОСТ 32263-2013	ТУ 9225-013-00421380-08
Место закупки	ООО «Лента», Урхов пер., д. 7, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Чулым») ул. Зины Портновой, д. 1, корп. 3	ООО «Лента», Урхов пер., д. 7, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	16,5* / 17,7±0,4	25,0* / 24,4±0,4	16,5* / 19,0±0,4	16,5* / 17,7±0,4	13* / 15,0±0,4	16,5 / 22,5±0,4	16,0* / 18,2±0,4
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	более 55 / 57,7±0,2	36-55 / 43,0±0,2	более 55 / 55,0±0,2	более 55 / 55,3±0,2	более 55 / 55,0±0,2	более 55 / 55,1 ±0,2	более 55 / 56,7±0,2
Массовая доля жира в сухом веществе, % (Норма/Результат)	45,0 – данные этикетки / 45,2 – фактически	45,0 – данные этикетки / 47,5 – фактически	45,0 – данные этикетки / 43,5 – фактически	45,0 – данные этикетки / 50,8 – фактически	45,0 – данные этикетки / 57,1 – фактически	45,0±1,6 / 42,3 – фактически	40,0 – данные этикетки / 40,6 – фактически
Массовая доля хлористого натрия, % (Норма/Результат)	0–5 / 0,50±0,06	0,2–4 / 3,0±0,2	0–5 / 0,50±0,06	0–5 / 0,50±0,06	0–5 / 0,50±0,06	0–5 / 0,52±0,06	0–5 / менее 0,5
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Упаковка вздутая. Консистенция: с наличием ослизнения на поверхности. Вкус и запах нечистые, с наличием постороннего вкуса и запаха
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТВИЕ нормативным документам, информации на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	Отличается от данных этикетки по м.д. жира в сухом веществе	Отличается от данных этикетки по м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ этикетке по м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ этикетке по м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

*Предел допустимого отклонения массовой доли белка, указанного на этикетке, от действительного значения составляет ±15% в соответствии с ТР ТС 033/2013, Приложение № 16

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

И «СУЛУГУНИ» НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТУ!

должна быть не менее 55%. Однако у ООО «Николаевская ферма» сыр «Адыгейский» получился более сухим – с массовой долей влаги 51,1%. Отметим, что этот сыр с нарушениями ГОСТа сразу по трем показателям оказался из всех проверенных образцов самым дорогим по цене – 819 руб. за килограмм.

– При недостатке влаги мягкие сыры теряют свою мягкость и пластичность, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.

– Так как тестируемый образец был в вакуумной упаковке, целостность которой до проведения испытаний не была нарушена, то в процессе хранения образец потерять влагу не мог, поэтому данный дефект стал причиной нарушения технологии производства, – считает Алексей Корж.

ПРЕЖДЕВРЕМЕННАЯ ПОРЧА

Все образцы, участвовавшие в экспертизе, были приобретены и протестированы задолго до окончания их сроков хранения. Однако сыр «Адыгейский» от ООО «Молочный завод «Гиагинский» (Республика Адыгея)



имел вздутую упаковку, что насторожило сотрудников лаборатории.

– Вздутие указывает на то, что в продукте начала развиваться патогенная микрофлора, в процессе чего выделяется газ, – объясняет Екатерина Поликтова.

При вскрытии образца действительно были обнаружены признаки порчи: на поверхности самого продукта было обнаружено ослизнение, а вкус и запах сыра эксперты охарактеризовали как «нечистые, с наличием посторонних вкуса и запаха».

– Если сыр уже до окончания срока годности имеет вздутую упаковку, ослизнение на поверхности и нечистые вкус и запах, то, скорее всего, имело место нарушение санитарных норм при производстве, – отмечает Татьяна Пилипенко.

Алексей Корж добавляет, что нечистый вкус, запах и слизь на поверхности сыра могут быть вызваны не только нарушением технологии производства, но и несоблюдением условий хранения.

– Для таких продуктов, как мягкие сыры, нужна непрерывная холодильная цепь. Необходимо, чтобы поддерживалась температура от +2 до +4 градусов и при транспортировке до точки продажи, и в процессе хранения на складе и в витрине магазина. Если эта холодильная цепь прервется, то микроорганизмы в продукте начнут развиваться очень быстро, особенно в теплый период года, – поясняет специалист.

– Такой сыр опасен для потребителя, – отмечает доцент кафедры гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-



Петербурга, доктор медицинских наук Лариса Мосийчук. – Микроорганизмы в таком продукте развиваются неконтролируемо, потребление его в пищу может вызвать отравление.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

Среди 12 образцов сыра, признанных не соответствующими требованиям нормативных документов, оказался и один фальсификат – сыр «Сулугуни» ТМ «Луговая свежесть» от товарищества на вере «Сыр Стародубский» (Брянская обл.). Согласно выводам лаборатории, жировая фаза образца не соответствовала жирнокислотному составу молочного жира.

– Продукт, жировая фаза которого не соответствует молочному жиру по жирнокислотному составу, не может называться сыром, – подчеркивает Екатерина Поликтова.

Если еще недавно производители сыров и других молочных продуктов для удешевления себестоимости замещали молочный жир заменителем на основе пальмового масла, наличие которого можно было определить по салостому привкусу и консистенции, то се-

годня методы обмана ушли далеко вперед.

– Сейчас на рынке появились разные заменители молочного жира. Для их производства, кроме пальмового масла, может использоваться говяжий или свиной жир. По жирнокислотному составу они приближены к молочному жиру, но стоят гораздо дешевле. При этом определить их наличие в продукте очень сложно, – рассказывает Татьяна Пилипенко. – Такие жиры имеют право на существование, но в случае их использования изготовитель обязан сообщить об этом на этикетке. В противном случае мы имеем дело с подделкой – фальсификатом, который по закону должен быть снят с реализации.

Лариса Мосийчук предупреждает, что в процессе производства заменителей молочного жира образуются соединения, которые являются источником холестерина. Поэтому частое употребление пищи с заменителями молочного жира повышает риск сердечно-сосудистых заболеваний, атеросклероза, инсульта, тромбозов.

В образце сыра ТМ «Луговая свежесть» массовая доля жира



Сыр «Адыгейский», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Адыгейский» ТМ «Адыгейский молзавод», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Адыгейский», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Сулугуни» ТМ «Умалат», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Адыгейский» ТМ «Николаевская ферма», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Сулугуни» ТМ «Луговая свежесть», массовая доля жира в сухом веществе 45%
ИП Хуыз Р.А., Республика Адыгея	ООО «Адыгейский молочный завод», Республика Адыгея	ООО «Кошехабльский сырзавод», Республика Адыгея	ЗАО «Умалат», Брянская обл.	ООО «Николаевская ферма», Тверская обл.	Товарищество на вере «Сыр Стародубский», Брянская обл.
24.05.2019	30.05.2019	21.05.2019	20.05.2019	19.05.2019	21.05.2019
22.06.2019	33 дня	до 08.08.2019	09.07.2019	25 суток	60 суток
2 x 286 г = 572 г	2 x 300 г = 600 г	1 x 466 г	2 x 280 г = 560 г	2 x 290 г = 580 г	1 x 779 г
485,99 руб. за 1 кг	616,63 руб. за 1 кг	509,00 руб. за 1 кг	642,50 руб. за 1 кг	819,00 руб. за 1 кг	649,00 руб. за 1 кг
СТО 97533559-001-2017	ГОСТ 32263-2013	ТУ 10.51.40-001-02575957-2016	ГОСТ 34356-2017	ГОСТ 32263-2013	ГОСТ 34356-2017
АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
16,5 / 20,8±0,4	16,5* / 19,0±0,4	16,5 / 19,9±0,4	21,9* / 24,7±0,4	16,0 / 23,9±0,4	21,9* / 22,7±0,4
более 55 / 57,4±0,2	не более 60,0 – ГОСТ 32263-2013 / 58,0±0,2	более 55 / 59,1 ±0,2	не более 53,0 – ГОСТ 34356-2017 / 47,8±0,2	более 55 / 51,1 ±0,2	не более 53,0 / 47,8±0,2
45,0 – данные этикетки / 37,8 – фактически	45,0 – данные этикетки / 41,9 – фактически	45,0 – данные этикетки / 39,4 – фактически	45,0±1,6 – данные этикетки / 40,8 – фактически	45,0±1,6 – данные этикетки / 40,5 – фактически	45,0±1,6 – данные этикетки / 43,5 – фактически
0–5 / 1,1 ±0,2	не более 2,0 / 0,67±0,06	0–5 / 1,1 ±0,2	0,2–4 / 1,8±0,2	не более 2,0 - ГОСТ 32263-2013 / 1,3±0,2	0,2–4 включительно / 1,4±0,2
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жирнокислотный состав жировой фазы продукта не соответствует жирнокислотному составу молочного жира
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, этикетке по м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. влаги, м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу, этикетке по м.д. жира в сухом веществе

также не соответствовала заявленной: 43,5% вместо 45%.

«Общественный контроль» уже второй раз убеждается, что данному товариществу на вере верить нельзя: в 2015 г. сыр «Адыгейский» данного изготовителя тоже был признан фальсификатом: тогда жировая фаза образца была почти полностью представлена жирами немолочного происхождения, а доля молочного жира оказалась менее 5%.

Материалы проверки качества образцов сыра «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор еще 26 июня 2019 г. для принятия мер административного реагирования. Однако ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало привлечение виновных лиц к административной ответственности, в адрес «Общественного контроля» пока не поступало.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколу испытаний, только один из 13 исследованных образцов полностью соответствовал требованиям нормативных документов, а также информации, заявленной на упаковке, – это сыр мягкий домашний торговой марки «Аланталь» от ОАО «Маслосырзавод «Порховский» (Псковская обл.). Что характерно, стоил этот образец всего 599,96 руб. за килограмм – даже меньше, чем фальсифицированный «Сулугуни» ТМ «Луговая свежесть» (649 руб./кг). К слову, сыры от компаний «Адыгейский молочный завод», «Молзавод Новый» и «Умалат» с массовой долей жира ниже, чем указано на этикетке, тоже стоят дороже – 616,63, 733,30 и 642,50 руб./кг соответственно. Таким образом, в очередной раз мы убеждаемся, что высокая цена не всегда гарантирует высокое качество продукта.

Елена МАКСИМОВА

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

 1994
Карат
 плюс


Впрочем, не раз замечено, что школьникам часто для подъема сил и новых свершений просто необходим сладкий «допинг» – например, вкусный десерт, торт или пирожное. Однако обыкновенным десертом уже кого-то сложно удивить. Другое дело – торт с запоминающимся тематическим дизайном! Поверьте, ваше внимание к ребенку и яркие впечатления от домашнего чаепития буквально могут сотворить чудо. Главное – среди широкого разнообразия кондитерских изделий на заказ выбрать действительно качественное.



1 сентября – день томительных ожиданий. Первоклашки с робостью предвкушают открывающуюся перед ними новую школьную жизнь, ребята постарше строят свои планы на новый учебный год, а будущие выпускники уже озабочены одной из главных своих задач – подготовкой и сдачей ЕГЭ. Впрочем, не раз замечено, что школьникам часто для подъема сил и новых свершений просто необходим сладкий «допинг» – например, вкусный десерт, торт или пирожное. Однако обыкновенным десертом уже кого-то сложно удивить. Другое дело – торт с запоминающимся тематическим дизайном! Поверьте, ваше внимание к ребенку и яркие впечатления от домашнего чаепития буквально могут сотворить чудо. Главное – среди широкого разнообразия кондитерских изделий на заказ выбрать действительно качественное.

Зарядись на «5+» с тортом «КАРАТ ПЛЮС»

ния от домашнего чаепития буквально могут сотворить чудо. Главное – среди широкого разнообразия кондитерских изделий на заказ выбрать действительно качественное.

ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ, ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ

Сегодня в Санкт-Петербурге выбор тортов и пирожных достаточно большой, их можно купить в готовом виде в магазине или заказать нечто эксклюзивное. Предложений по изготовлению тортов на заказ тоже избыток, в том числе от индивидуальных предпринимателей, которые выпекают их на дому. Однако далеко не каждый кондитер, тем более индивидуальный предприниматель, может подкрепить гарантии качества и безопасности своей продукции многолетним опытом работы, сотнями тысяч довольных клиентов, высокими оценками экспертов и международными сертификатами качества и безопасности, как это сделать петербургская компания «КАРАТ ПЛЮС», отметившая в этом году свой 25-летний юбилей.

Предприятие производит кондитерскую продукцию с 1994 года и одним из первых начало изготавливать торты на заказ.

– Мы осуществляем строгий контроль качества сырья и готовой продукции. На нашем производстве внедрена международная система менеджмента качества ХАССП, – рассказывает директор по развитию «КАРАТ ПЛЮС» Михаил Лучиновский.

Качество и безопасность продукции компании три года подряд подтверждает и авторитетное жюри конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». В 2016 году лауреатом конкурса в номинации «Кондитерская продукция» стал бисквитный торт «Сластена», в 2017-м – пирожные-профитролы «Крем-брюле», а в прошлом году – торт бисквитный «Райский сад».

ПРИНЦИП ДИАЛОГА

Торты на заказ обычно изготавливаются в течение двух-трех дней, в зависимости от сложности. То есть, сделав заказ сегодня, вы можете его забрать уже послезавтра в любом из 14 фирменных магазинов компании или договориться о доставке до нужного адреса.

– Мы всегда изготавливаем продукцию вовремя, чтобы не подводить наших клиентов, однако ко Дню знаний у нас всегда много заявок, и кондитеры на производстве работают в режиме высокой загрузки. Поэтому лучше в этот период сделать заказ заранее – например, за неделю, – рекомендует Михаил Лучиновский.

На сайте karatplus.ru можно выбрать понравившийся дизайн торта и сочетание вкусов и оставить заявку. Оформить ее также можно непосредственно в одном из фирменных магазинов или по телефону 924-49-46. Если вам не удастся дозвониться, то можно оставить заявку на сайте, указав ваш номер телефона. Менеджеры компании в ближайшее время сами вам перезвонят.

Все заказные торты изготавливаются с учетом пожеланий клиентов. Очень популярны, например, торты, в состав которых входит клубника. Для декора продукции кондитеры используют всегда только свежие ягоды и фрукты.

«КАРАТ ПЛЮС» изготавливает на заказ не только торты, но и различные виды пирожных, в том числе популярные сегодня капкейки. Помните: торты и пирожные могут храниться в холодильнике до пяти дней со дня их изготовления, а значит, ваши сладкоежки, маленькие и не очень, смогут наслаждаться ими всю первую учебную неделю.

Встречайте День знаний вместе с «КАРАТ ПЛЮС» – и весь учебный год принесет вам радость и удачу!

Елена МАКСИМОВА



Вкусно, как дома!

