

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СТР. 6–7



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТУШЕНКА: ВМЕСТО МЯСА – ЖИР И СОЕВЫЙ БЕЛОК!

Прилавки магазинов Санкт-Петербурга, как и год назад, завалены поддельными мясными консервами с маркировкой «ГОСТ 32125–2013». Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что восемь из десяти образцов мясных консервов, испытанных в лаборатории Росстандарта, не отвечают требованиям ГОСТ 32125–2013. Роспотребнадзор не в силах снять с реализации всю поддельную продукцию. Покупателям остается надеяться только на свою бдительность и информированность. О том, кто из изготовителей по-прежнему обманывает потребителя и какие консервы можно покупать, читайте на стр. 6–7.

Эти мясные консервы не соответствуют ГОСТу!

ПАМЯТКА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ОСТОРОЖНО – МОШЕННИКИ!

Роспотребнадзор выпустил памятку для населения, в которой сообщил о новых видах мошенничества, связанных с распространением коронавирусной инфекции и введением ограничений передвижения.



СТР. 2

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» запустила в производство новый продукт – пасты из креветки и кальмара под торговой маркой «MARE». Легкие, вкусные, воздушные – они прекрасно подойдут для утреннего приема пищи или полезного перекуса.

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Каждая вторая пачка молока не соответствует ГОСТу!

Пять из десяти образцов питьевого пастеризованного молока с короткими сроками хранения, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям ГОСТ 31450–2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по составу, а также содержанию белка и жира. Некачественная продукция была приобретена в торговых сетях «Пятерочка», «Магнит», «Верный», «Перекресток» и «Семишагофф». Некачественные образцы питьевого молока прибыли в Петербург из других регионов. Молоко местного производства экспертизу прошло успешно.



СТР. 4–5

ПОПРОБУЙ!



Лучшие десерты мира онлайн

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса, не выходя из дома? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин www.cheese-cake.ru! В ассортименте интернет-магазина www.cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов.

СТР. 8



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

324-25-80
324-27-98
987-56-43

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затливания квартир!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Готовится к публикации

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 июня 2020 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов мороженого и масла сливочного разных торговых марок.

Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ
**ПРЕДЛОЖЕНИЯ О ПРОДАЖЕ
НЕСУЩЕСТВУЮЩИХ ТОВАРОВ,
УСЛУГ, СОЦИАЛЬНЫХ ЛЬГОТАХ**

– Мошенники могут предлагать купить очиститель воздуха, удаляющий возбудителя вируса, или маски с фильтром, отсеивающие вирус. Стоимость может быть сильно завышена, хотя эффективность таких средств не доказана.

– Предложения о покупке лекарств, якобы помогающих от коронавируса. Не верьте информации о том, что экспресс-тесты и новейшие лекарства от коронавируса можно купить в интернете. Напоминаем, что проходить тест необходимо при участии медицинского работника.

– Предложение индивидуальных средств защиты известных и надежных производителей с обязательной предоплатой. После получения денег товар не поставляется.

– Многие государственные органы одновременно с началом распространения инфекции стали изготавлять и бесплатно распространять брошюры о коронавирусе. Мошенники могут просить за них деньги.

– Звонки с информацией о контакте с подтвержденным носителем вируса и о том, что придут специалисты для проведения платного анализа.

– Запросы конфиденциальных личных данных для предоставления мифической господдержки, компенсации ущерба от вируса и т. п.

– Фишинговые рассылки (просят пройти по ссылке и т. п. с целью кражи данных карты) – например, о том, как в квартире избавиться от возбудителя вируса с помощью фена.

– Мошенники могут предлагать провести на дому бесплатное тестирование или вакцинацию от коронавируса. Как правило, цель такого визита – квартирная кража.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА
ОГРАНИЧЕНИЯ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ**

– В интернете начали появляться мошеннические сервисы, якобы позволяющие проверить, как далеко вам можно отойти от дома. Для этого нужно ввести данные банковской карты.

– В интернете начали активно продавать фальшивые пропуска на въезд и передвижение по населенным пунктам.

ОСТОРОЖНО – МОШЕННИКИ!

Роспотребнадзор выпустил памятку для населения, в которой сообщил о новых видах мошенничества, связанных с распространением коронавирусной инфекции и введением ограничений передвижения

Стоит помнить, что оформлением таких пропусков занимаются городские или региональные власти, а информацию о методах их оформления можно найти на официальных сайтах.

– Мошенники могут рассылать фейковые СМС-сообщения о том, что вам выписан штраф за нарушение карантина или самоизоляции. Часто в таких случаях могут просить оплатить его сразу – по номеру телефона или карты, угрожая возбуждением уголовного дела.

УЛОВКИ В ИНТЕРНЕТЕ

– Мошенники создают вирусные интернет-сайты, распространяющие вредоносное программное обеспечение, для кражи личных данных или данных банковской карты. Часто такие сайты могут маскироваться под официальные порталы реальных организаций – например, ВОЗ или Минздрава.

– Кража личных данных также возможна через фишинговые рассылки, когда пользователя просят перейти по ссылке. Как правило, предлагают познакомиться со способами борьбы с возбудителем коронавируса, средствами защиты и т. д.

– Могут поступать звонки о якобы имевшем место контакте с подтвержденным носителем вируса и предложением сдать платный анализ, для которого специалисты приедут домой.

– Не переходите по сомнительным ссылкам, которые поступают Вам в личные сообщения в социальных сетях, не открывайте подозрительные вложения в письмах.

– Пользуйтесь только проверенными сайтами и онлайн-магазинами для покупки масок, респираторов, термометров и т. д., а также не выбирайте варианты с предоплатой за покупку.

**ОБЕЩАНИЯ ПОМОЩИ
С ПОСОБИЯМИ ИЛИ ДОЛГАМИ**

– Мошенники могут запрашивать конфиденциальные личные данные,



чтобы помочь в оформлении пособий и компенсаций ущерба от вируса.

– Гражданам могут поступать предложения по урегулированию взысканий или помощи в проведении процедуры банкротства за комиссию. Получив предоплату, преступники скрываются.

**ЛЖЕБЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЕ
АКЦИИ**

– Мошенники могут попросить принять участие в благотворительных акциях – например, пожертвовать деньги на помощь пожилым людям или соотечественникам, оставшимся за рубежом. Переведенные в таком случае деньги, скорее всего, вернуть не удастся. Следует тщательно проверять подобные обращения.

**ЛОЖНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
О РАБОТЕ**

– Фейковые предложения об удаленной работе под прикрытием корпоративных рассылок. Такие сообщения могут иметь вид приглашения принять участие в Zoom-конференции. Таким образом, мошенники заставляют перейти по небезопасным ссылкам.

– Предложения по удаленной работе. Для того чтобы к ней приступить, мошенники заявляют о необходимости предварительно купить методические материалы.

**НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРИ
НЕЗНАКОМЫМ ЛЮДЯМ**

Прежде чем открыть дверь незнакомцам в защитной одежде, которые представляются врачами или дезинфек-

торами от различных экстренных служб, уточните информацию о мероприятиях в вашем районе по номеру горячей линии по коронавирусу вашего региона.

Если в вашу дверь стучатся якобы представители управляющей компании и предлагают оплатить за вас жилищно-коммунальные услуги в банковском отделении, не поддавайтесь на уговоры и сообщите о случившемся в правоохранительные органы.

Если в вашу дверь стучатся или звонят по телефону якобы представители Пенсионного фонда Российской Федерации и запрашивают данные банковских карт для перевода выплат от ПФР, ни в коем случае не разглашайте свои персональные данные этим лицам во избежание мошеннических действий. Сообщите о случившемся в правоохранительные органы. Сотрудники ПФР не ходят по домам и не запрашивают персональные данные граждан по телефону.

Помните, что только сотрудники правоохранительных органов могут контролировать соблюдение режима самоизоляции. Если к вам предъявляются претензии, сотрудники должны показать служебное удостоверение и составить протокол. Никакие денежные средства на месте с вас требовать никто не может. Но если Вы нуждаетесь в подобном рода помощи, то обратитесь на горячую линию 8-800-200-34-11, волонтеры с Вами свяжутся и помогут оплатить квитанции ЖКХ.

Не верьте лицам, которые пытаются обвинять вас в нарушении режима самоизоляции и требуют деньги.

Будьте бдительны, расскажите об этом своим близким, в первую очередь пожилым родственникам. Они сейчас наиболее уязвимы, и мошенники этим пользуются.

Телефон Единой горячей линии: 8-800-2000-112. Сайт официальной информации – «Стопкоронавирус-рф».

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

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,
- заключили договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

**Справки по телефону
8-911-121-00-66**

ОФИЦИАЛЬНО
**ПРОДЛЕН СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОКУМЕНТОВ,
УДОСТОВЕРЯЮЩИХ ЛИЧНОСТЬ**

Правительство РФ приняло решение о том, что паспорта и водительские удостоверения, срок действия которых истек или истекает в период с 1 февраля по 15 июля 2020 года включительно, признаются действительными.

Для граждан, достигших в этот период возраста 14 лет и не получивших паспорт гражданина Российской Федерации, основным документом, удостоверяющим их личность, является свидетельство о рождении или загранпаспорт.

При этом получать какие-либо дополнительные справки в этот период не требуется.

При необходимости паспорт можно заменить в обычном порядке. В этом случае необходимо соблюдать требования карантин-

ных мероприятий и обращаться через Единый портал госуслуг либо воспользоваться предварительной записью по телефону, указанным на официальных сайтах территориальных органов МВД России.

Госавтоинспекция также продолжит обменивать и выдавать водительские права. Замена удостоверений производится по предварительной записи через Единый портал госуслуг при условии наличия у гражданина медицинской справки и всех необходимых документов.

Обратите внимание: если срок действия документа истек до 1 февраля, то такой документ признается недействительным и подлежит обязательной замене.


ЖИЛЬЕ МОЕ

**Мораторий на
выплату пеней
за услуги ЖКХ**

До 1 января 2021 года Правительство РФ запретило управляющим компаниям многоквартирных домов взыскивать с потребителей неустойки за несвоевременную или неполную оплату за жилое помещение, коммунальные услуги и капремонт. При этом также введен запрет на ограничение предоставления коммунальных услуг в случае их несвоевременной оплаты гражданами.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАЖДАЯ ВТОРАЯ ПАЧКА МОЛОКА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ!

Половина образцов питьевого пастеризованного молока с короткими сроками хранения, проверенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по составу, а также содержанию белка и жира.

НАРУШИТЕЛИ ВСЁ ТЕ ЖЕ!

Согласно государственному стандарту, в составе питьевого молока должен быть только молочный жир, а массовая доля белка не может быть менее 3%. При этом жирность молока должна соответствовать значению, указанному на упаковке.

На практике же часто бывает всё наоборот: на упаковке молока указан ГОСТ, а по факту потребитель покупает продукт с совершенно другими свойствами, причем более низкими, чем предусмотрено нормативным документом. Причина проста: при отсутствии строгого надзора со стороны государственных органов власти и адекватных мер наказания за нарушения законодательства изготовители вместе с торговыми сетями продают под видом молока так называемый молочный напиток, в составе которого может быть и пальмовый жир вместо молочного, и молочная сыворотка вместо молока, а массовые доли белка и жира могут быть занижены чуть ли не вдвое. И речь здесь идет не о разовых сбоях на производствах, а об умышленной системе обмана потребителей, успешно работающей уже многие годы.

Так, например, по итогам экспертизы, проведенной «Общественным контролем» в 2017 г., ГОСТу не соответствовало восемь образцов пастеризованного молока из пятнадцати, то есть добрая половина. В 2018 г. экспертизу провалили пять образ-

цов из десяти, а в 2019 г. уже семь из двенадцати!

Результаты испытаний молока пастеризованного, проведенные в этом году, показали тот же тревожный результат: пять образцов из десяти, приобретенных в магазинах Санкт-Петербурга, не соответствуют обязательным требованиям по разным физико-химическим показателям.

Обращает на себя внимание и то, что молокозаводы, уличенные в этом году в выпуске низкосортных молочных напитков под видом молока, нарушают законодательство систематически, из года в год. В первую очередь это такие предприятия, как **ООО «Тырновский молочный завод»** (Рязанская обл.), **ООО «Кривское»** (Калужская обл.) и **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»** (Тверская обл.). Верны своим «традициям» и магазины, которые с удовольствием заказывают себе молочные продукты сомнительного качества: «Семишагофф», «Верный», «Магнит», «Перекресток» и «Пятерочка».

ХОТЬ НЕМНОГО, НО УРВАТЬ

Потребители привыкли верить информации на этикетке, поэтому часто, когда видят на ней такие знакомые слова, как «молоко» и «ГОСТ», берут не глядя, тем более если еще и цена ниже среднего. Но, как показывают результаты экспертиз «Общественного контроля», в том числе и проведенная в марте



2020 г., сегодня слепо полагаться на честность изготовителей нельзя – недобросовестные предприниматели нагло пользуются таким доверием граждан.

Яркий пример – **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»**. Молоко 2,5% торговой марки «Торговый Дом Сметанин» (собственная марка торговой сети «Магнит»), изготовленное 22.03.2020, было забраковано сразу по двум показателям: массовая доля белка составила 1,96% вместо нормы «не менее 3%», а массовая доля жира –

всего 1,5% вместо заявленных 2,5%. Стоимость этого «напитка», разбавленного, по всей видимости, молочной сывороткой – побочным продуктом переработки молока, – составила в пересчете на литр 37 руб. 66 коп.

– Молоко – это источник легко усваиваемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пище-

вую ценность, – отмечает **доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко**.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО ГОСТ 31450-2013

Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%, ТМ «Пискаревское»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%, ТМ «Экомилк»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%, ТМ «Снежок»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%, ТМ «Зеленая линия»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%, ТМ «Избенка»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%, ТМ «Торговый Дом Сметанин»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%, ТМ «Буренкино»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,5%, ТМ «Олония»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.	АО «Лактикс», г. Великий Новгород	АО «Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Космол», г. Кострома	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	АО «Олонский молочный комбинат», Республика Карелия
Дата изготовления	25.03.2020	19.03.2020	23.03.2020	23.03.2020	24.03.2020	22.03.2020	22.03.2020	20.03.2020
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 1,5 л	2 x 0,9 л	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 0,9 л	2 x 0,9 л	2 x 0,973 л
Цена за 1 литр, руб.	53,99	69,33	62,77	83,90	50,00	37,66	43,22	80,06
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Союз Св.Иоанна Воина» (универсам «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,27±0,06	Не менее 3,0 / 3,40±0,06	Не менее 3,0 / 3,11±0,06	Не менее 3,0 / 3,47±0,06	Не менее 3,0 / 3,40±0,06	Не менее 3,0 / 1,96±0,06	Не менее 3,0 / 2,10±0,06	Не менее 3,0 / 3,49±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 1,500±0,065	Не менее 2,5 / 1,900±0,065	Не менее 3,5 / 2,800±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % (Норма – не менее 8,2)	8,6±0,4	8,6±0,4	8,5±0,4	8,8±0,4	8,9±0,4	8,2±0,4	8,3±0,4	8,8±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира

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

Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.

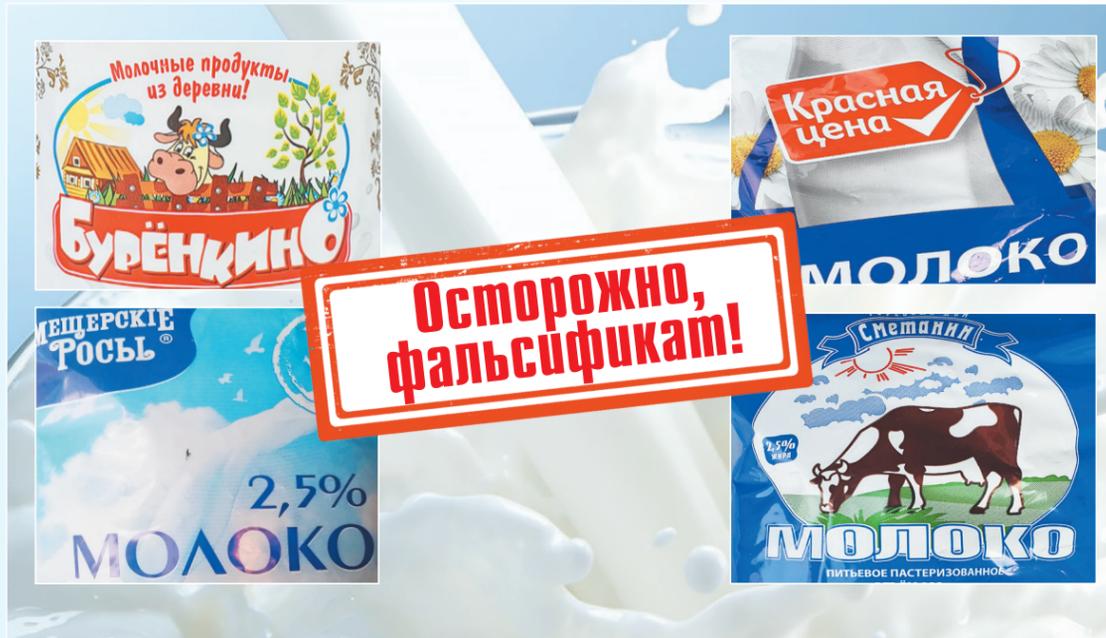
Не малый опыт в разбавлении сырого молока посторонними примесями имеет и ООО «Кривское».

По данным «Общественного контроля», ООО «Кривское» поставляет некачественное молоко в торговые сети Петербурга с 2014 г. В 2015 г. молоко из Калужской области стало появляться на прилавках города также под марками самих торговых сетей. Так, в том же году калужское молоко под собственной маркой сети «Дикси» (ТМ «Первым делом») было забраковано испытательной лабораторией сразу по трем основным показателям: белок, жир и сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО), которых оказалось значительно меньше нормы, предусмотренной государственным стандартом. В 2016 г. по итогам лабораторных исследований молоко этого изготовителя под частной маркой торговой сети «Магнит» (ТМ «Торговый Дом Сметанин») также оказалось разбавленным сывороткой: мас-

совая доля белка составила 0,82% вместо нормы «не менее 3%», массовая доля жира – 2,3% вместо нормы «не менее 2,5%», СОМО – 8% вместо нормы «не менее 8,2%».

В 2017 г. молоко калужского производства, приобретенное в Петербурге под собственными марками торговых сетей «Лента» («365 дней») и «Пятерочка» («Красная цена»), опять не соответствовало ГОСТ 31450-2013 по массовой доле белка и СОМО: в частности, содержание белка в образце «Красная цена» не превышало 0,94%. А в прошлом году в «Ленте» под той же маркой «365 дней» было обнаружено молоко с содержанием белка 1,76%.

В этом году ООО «Кривское» осталось верным своим «традициям». В образце молока 2,5% от 22.03.2020 торговой марки «Красная цена», приобретенном в магазине «Пятерочка», массовая доля белка составила 1,94% вместо нормы «не менее 3%», а массовая доля жира... 1,2%! Кроме того, массовая доля СОМО также не соответствовала требованиям ГОСТа: 7,6% вместо нормы «не менее 8,2%». Цена раз-



маркете «Перекресток», не соответствовало ГОСТу по массовой доле жира – 2,8% вместо нормы «не менее 3,5%» – и при этом стоило 80,06 руб. в пересчете за литр! Да за такую цену карельское молоко должно было иметь более высокую пищевую ценность, чем заявлено на упаковке, а по факту изготовитель при сепарации умышленно занижил количество жировой фракции, стремясь получить дополнительную прибыль.

– Корова дает молоко с содержанием жира от 3,5% до 4,5%, а готовое к употреблению питьевое молоко должно иметь ту массовую долю жира, которая предусмотрена изготовителем и заявлена на упаковке. Для этого молоко нормализуется по жиру, то есть лишние жиры удаляются из жировой фазы. При этом массовая доля белка остается той же, что была изначально в сыром молоке, – 3%. У нас в регионе самое востребованное молоко с содержанием жира 2,5%, – рассказывает заместитель генерального директора ООО «Пискаревский молзавод» Георгий Житмарев.

– После нормализации молоко пастеризуют, чтобы количество микроорганизмов уменьшить до безопасного уровня, фасуют и отправляется в магазины.

МОЛОКО С «ПАЛЬМОЙ»

Пятый образец молока, признанный фальсифицированным, был разлит на ООО «Тырновский молочный завод». Кроме занижения массовой доли жира – 1,9% вместо нормы «не менее 2,5%» – изготовитель добавил в продукт торговой марки «Мещерские Росы» заменитель молочного жира, в составе которого был пальмовый жир. Этот факт подтвердил лабораторный анализ, который показал значительное превышение в продукте пальмитиновой кислоты: 35,65% вместо 33% – верхнего предела,

предусмотренного нормативами. То есть такой продукт можно назвать не иначе как молочный напиток с растительным жиром – и никак по-другому! Отметим, что в ходе проверки качества ультрапастеризованного молока этого изготовителя, проведенной «Общественным контролем» в первом квартале этого года, молочного жира в образцах торговых марок «Мещерские Росы» и «Зеленая лужайка» практически не оказалось совсем.

– Сегодня производители зачастую изготавливают молоко путем разбавления водой сухого молока, которого закладывают меньше, чем требуется по рецептуре. Таким образом, они снижают себестоимость готового продукта и производят фальсификат, – говорит доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев.

Татьяна Пилипенко отмечает, что некоторые производители молока используют также сухую молочную сыворотку, которая, по сути, является отходом производства и стоит очень дешево. Этот относительно новый способ фальсификации появился около трех лет назад. Однако доказать факт применения сухой молочной сыворотки в готовой молочной продукции сегодня очень сложно, поскольку далеко не все лаборатории аккредитованы на ее определение.

– Фальсификаторы, предлагая потребителю подделку по низкой цене, создают условия для недобросовестной конкуренции, и недобросовестные производители при всем желании не могут предложить цену на молоко ниже 50 руб. за литр, – рассказывает Георгий Житмарев. – В эту стоимость входят затраты на закупку сырья – не менее 29 руб. за литр, технологи-

ческие операции по нормализации и пастеризации молока, упаковку, стоимость которой составляет от 5 до 8 руб. за штуку, транспортировку до магазина охлаждаемым транспортом. За счет более длинной логистики молоко из других регионов по всем законам экономики должно стоить дороже, чем местное, а оно, наоборот, стоит дешевле и часто существенно дешевле.

Материалы экспертизы пастеризованного молока «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов. Но ждать скорой реакции органов государственного надзора потребителям не стоит: если она и последует, то все равно не гарантирует прекращения противоправных действий со стороны недобросовестных молокозаводов и продавцов – это доказывает богатая многолетняя практика рассмотрения обращений по фактам выявленных нарушений в сфере торговли пищевыми продуктами, накопленная «Общественным контролем».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

И все-таки на прилавках сегодня можно найти качественное натуральное пастеризованное молоко. Согласно протоколам испытаний, полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013 пять образцов из десяти проверенных. Это молоко «Пискаревское» 2,5% от ООО «Пискаревский молзавод» (г. Санкт-Петербург), молоко 3,2% «Экомилк» от ЗАО «Озерецкий молочный комбинат» (Московская обл.), молоко 2,5% «Снежок» от АО «Лактис» (г. Великий Новгород), молоко 3,2% «Зеленая линия» от АО «Племенной завод «Красноозерное» (Ленинградская обл.) и молоко 3,2% «Избенка» от ООО «Космол» (г. Кострома). То, что молоко местных производителей оказалось в «белом» списке «Общественного контроля», – безусловно, хорошая новость для жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Кирилл ОРЛОВ



Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%, ТМ «Красная цена»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%, ТМ «Мещерские Росы»
ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
22.03.2020	11.12.2019
2 x 0,8 л	2 x 0,9 л
32,49	38,99
ООО «Агроторг» № 306, магазин «Пятерочка», Стачек пр., д. 105	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», Старопетергофский пр., д. 37, лит. А
Не менее 3,0 / 1,94±0,06	Не менее 3,0 / 3,00±0,06
Не менее 2,5 / 1,200±0,065	Не менее 2,5 / 1,900±0,065
7,6±0,4	8,3±0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира по величине массовой доли пальмитиновой кислоты
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и жирнокислотному составу

бавленного продукта в пересчете за литр составила 32,49 руб.

– Закупочные цены на сырое молоко варьируются в зависимости от пищевой ценности сырья: чем выше жирность, тем оно дороже. Поэтому, когда потребителю молоко с содержанием жира 1,2% продают по цене молока с жирностью 2,5%, это настоящий обман. В масштабах крупного производства такая «экономия» выливается в солидную сумму дополнительной прибыли, – считает Татьяна Пилипенко. – Сухой обезжиренный молочный остаток получают путем удаления из продукта влаги и жира. Согласно ГОСТ 31450-2013, его должно быть в молоке не менее 8,2%. Еще пять лет назад этого показателя в ГОСТе не было, а появился он из-за того, что в молоко с целью удешевления себестоимости и увеличения сроков годности стали добавлять различные стабилизаторы.

Другой образец молока калужского изготовителя 2,5% от 22.03.2020 торговой марки «Буренкино», приобретенный в магазине «Верный», имел содержание белка 2,1% вместо нормы «не менее 3%», а жира только 1,9%. При этом стоило разбавленное сывороткой молоко в пересчете на литр дороже, чем в «Пятерочке», – 43,22 руб.

Следующий образец, попавший в черный список «Общественного контроля», вызывает неподдельное удивление. Молоко торговой марки «Олония» 3,5% (АО «Олонский молочный комбинат», Республика Карелия), приобретенное в супер-

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Коровье молоко пастеризуют, подвергая термической обработке от 60 до 80 градусов. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Такое молоко с короткими сроками хранения (до 14 суток) наиболее популярно сегодня на рынке.

В первую очередь при покупке пастеризованного молока обратите внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т. д.

Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от 0 до +6 градусов, а значит, и холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения.

Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Восемь из десяти (80%) образцов мясных консервов, приобретенных в марте 2020 г. в магазинах Петербурга, не отвечают требованиям ГОСТ 32125-2013.

ТУШЕНКА: ВМЕСТО МЯСА –



Осторожно, фальсификат!

БАНКИ-ОБМАНКИ НЕ ПОКИДАЮТ ПРИЛАВКИ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» мониторит качество мясных консервов ежегодно накануне открытия дачного сезона: согласно данным многолетних наблюдений, именно в мае резко возрастает спрос на продукты с длительными сроками хранения. Однако в этом году уже в середине марта полки с мясными консервами, как, впрочем, с крупами и макаронами, опустошались стремительно – виной тому паника населения, вызванная введением мер из-за вспышки коронавируса. Поэтому, когда комиссия «Общественного контроля» решила произвести закупку десяти образцов мясных консервов разных торговых марок, сделать это оказалось не так-то просто: в некото-

рых торговых точках приходилось забирать чуть ли не последние банки тушенки в количествах, необходимых для проведения лабораторных испытаний.

В результате рейда по петербургским магазинам было приобретено четыре образца свинины тушеной и шесть образцов говядины тушеной с маркировкой «ГОСТ 32125-2013» от разных изготовителей. Результаты экспертизы оказались удручающими и мало чем отличались от результатов исследований 2018–2019 гг. с той лишь разницей, что если два последних года лаборатория Росстандарта браковала 90% образцов, то на этот раз подделок под «ГОСТ» было чуть меньше – всего 80%!

И еще один неутешительный вывод: стабильностью отличается не только высокое количество фаль-

сификата, но и бездействие государства по отношению к тем изготовителям, кто такую продукцию выпускает. Именно поэтому нарушители каждый год одни и те же, а их имена, словно цифры на жестяной консервной банке, основательно отчеканились в черном списке «Общественного контроля».

«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» ОКАЗАЛСЯ ЛЖИВЫМ

Как правило, потребитель при выборе мясных консервов учитывает два обстоятельства: свой личный опыт и цену, которую он готов заплатить, причем чем выше цена, тем, как он считает, качественнее продукт. Однако, как в очередной раз показала экспертиза «Общественного контроля», такой подход вовсе не защищает покупате-

ля от подделок – например, от таких, как консервы торговой марки «Честный продукт».

Судите сами: консервы «Свинина тушеная», изготовленные ООО ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ» (Новгородская обл.), оказались самыми дорогими из всех образцов, приобретенных для независимой экспертизы, и стоили 615,35 руб. в пересчете на килограмм. При этом они не соответствовали ГОСТ 32125-2013 сразу по трем показателям! Так, массовая доля белка была занижена почти в два раза (9,7% вместо нормы «не менее 16%»), а массовая доля жира, наоборот, завышена в два раза (36,1% вместо нормы «не более 18%»). «Вишенкой на торте» в консервах «Честный продукт» оказалось присутствие

«ВЫСШИЙ СОРТ» ПО-КАЛИНИНГРАДСКИ

Одно время мясные консервы, вырабатываемые на побережье Балтийского моря, считались эталоном качества: дешевое мясное сырье из-за налоговых льгот, рядом Польша, откуда поступала недорогая импортная говядина. Но после 2014 г., когда Россия попала под санкции и ввела ответное эмбарго, ситуация изменилась и калининградские мясопереработчики резко снизили качество выпускаемой продукции.

В этом году в лабораторию на проверку были направлены образцы тушеной говядины сразу двух заводов, расположенных в Калининградской области: ООО «БРТ» и ООО КМПЗ «Балтпроммясо». В первом образце торговой марки «Елинский» массовая доля белка была занижена более чем в два раза и составила 7% вместо нормы

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ 32125-2013



Наименование продукта	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт ТМ «Пять звезд»	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт ТМ «Великолукский мясокомбинат»	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Свинина тушеная высший сорт	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Свинина тушеная высший сорт ТМ «Честный продукт»	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт ТМ «Елинский»	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт ТМ «Мясокомбинат Курганский»
Производитель	ООО «Консервпром», Ленинградская обл.	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.	ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат», г. Йошкар-Ола	ООО ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл.	ООО «БРТ», Калининградская обл.	ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ», Курганская обл.
Дата изготовления	07.08.2019	31.01.2020	10.12.2019	04.04.2019	21.04.2019	20.05.2019	29.11.2019
Масса, количество образцов	5 x 325 г	5 x 325 г	5 x 325 г	5 x 325 г	5 x 338 г	5 x 325 г	5 x 338 г
Цена за 1 кг., руб.	489,23	369,20	369,20	615,35	446,72	366,15	396,42
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Агроторг» № 306, (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105	ООО «Агроторг» № 306, (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ЗАО «ТД «Перекресток», (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием сладковатого привкуса и постороннего запаха	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – масса, спрессованная в виде шайбы. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо кусочками массой менее 30 г, с наличием грубой соединительной ткани	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – в виде измельченной массы. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде. Запах и вкус, несвойственные тушеному мясу
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	не менее 15,0 / 15,04±2,26	не менее 15,0 / 16,34±2,45	не менее 16,0 / 16,03±2,40	не менее 16,0 / 9,70±1,45	не менее 15,0 / 7,00±1,05	не менее 15,0 / 14,99±2,25	не менее 15,0 / 10,31 ±1,55
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	не более 17,0 / 14,1	не более 17,0 / 9,9	не более 18,0 / 13,2	не более 18,0 / 36,1	не более 17,0 / 14,4	не более 17,0 / 6,7	не более 17,0 / 11,7
Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат)	не менее 58,0 / 58,0	не менее 58,0 / 58,0	не менее 59,0 / 61,7	не менее 59,0 / 68,8	не менее 58,0 / 35,0	не менее 58,0 / 51,2	не менее 58,0 / 50,1
Гистология	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены.	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан)	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены.	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены.	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены.
Соответствие ГОСТ 32125-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, гистологии. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, органолептике. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. составных частей, органолептике. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, органолептике. ФАЛЬСИФИКАТ

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

ЖИР И СОЕВЫЙ БЕЛОК!

«не менее 15%», а во втором (торговая марка «Боекомплект»), помимо также заниженной в два раза массовой доли белка (7,25% вместо нормы «не менее 15%»), оказалась существенно завышена массовая доля жира – 20,7% вместо нормы «не более 17%». Первый образец представлял собой «массу, спрессованную в виде шайбы, с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков», а запах и вкус второго образца оказались «несвойственными тушеному мясу»; кроме того, содержимое банки представляло собой измельченную массу, а не куски мяса массой не менее 30 г, как положено в соответствии с ГОСТом.

«Общественный контроль» не раз обращался в Роспотребнадзор с предложением принять меры к недобросовестным изготовителям, но, как видим, государство сегодня не намерено оберегать ни свои стандарты, ни права потребителей. Иначе чем можно объяснить, что продукция обоих калининградских изготовителей уже много лет выпускается с грубейшими нарушениями ГОСТа? Так, в 2017 г. она не соответствовала по массовой доле белка, количеству мяса и жира и органолептике. Аналогичные результаты были получены также в 2018 и 2019 г.

«КУРГАНСКИЙ СТАНДАРТ» – ЧИТАЙ «ФАЛЬСИФИКАТ»!

В очередной раз разочаровала специалистов лаборатории «Говядина тушеная» ТМ «Мясокомбинат Курганский» от ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ» (Курганская обл.). И всё потому, что «СТАНДАРТ» по-кургански – это не «ГОСТ» и никогда им не был. Так, в 2017 г. консервы были забракованы из-за низкой массовой доли белка (9,4%) и органолептических

показателей. В 2018 г., кроме дефицита белка, в консервах была превышена массовая доля жира и обнаружен каррагинан. А в прошлом году курганские консервы были забракованы не только из-за плохой органолептики, но и из-за наличия в составе субпродуктов и низкой массовой доли белка (13,17%).

В этом году «Говядина тушеная» ТМ «Мясокомбинат Курганский» также выглядела не лучшим образом: массовая доля белка оказалась в 1,5 раза ниже нормы (10,31%), а запах и вкус признаны «несвойственными тушеному мясу». Кроме того, содержимое банки представляло собой измельченную массу вместо кусочков мяса массой не менее 30 г, как предусмотрено ГОСТом.

– После того как содержимое банки извлечено, его кусочки должны легко отделяться друг от друга, – рассказывает начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.–Петербург» Екатерина Поликтова. – Согласно ГОСТу, они должны быть размером не менее 30 г, измельченная масса или фарш в таких консервах не допускается. Если тушеное мясо сохраняет форму банки, спрессовано в виде шайбы, то, вероятно, производитель использовал загуститель, причем не обязательно растительного происхождения – соединительная ткань, например, содержит большое количество коллагенового белка, который также используется в качестве загустителя.

Судя по наличию тушенки курганского изготовителя во многих торговых сетях региона, компания стабильно



работает и не страдает от многочисленных проверок Роспотребнадзора. Более того, комбинат даже игнорирует решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей – соответствующий иск был подан «Общественным контролем» еще в 2015 г.

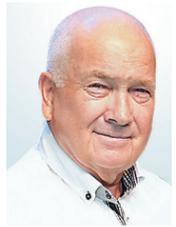
СОЯ ВМЕСТО МЯСА

Чтобы увеличить прибыль, недобросовестные изготовители любят замещать мясное сырье растительным – например, соевым белком. То, что это уже консервы мясорастительные и должны выпускаться по техническим условиям, их не смущает – все равно на банке упорно пишут «ГОСТ».

Так, в «Свинине тушеной» ТМ «Скопинский» (ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.) была обнаружена соя. Кроме того, в консервах зашкаливал жир (29% вместо нормы «не более 18%») и выявлен дефицит белка (9,28% вместо нормы «не менее 16%»). Неудивительно, что из-за присутствия растительных добавок специалисты лаборатории отметили в консервах наличие постороннего привкуса, что также не соответствует обязательным требованиям. Мясные консервы этого изготовителя за всю историю их проверок «Общественным контролем» еще ни разу не соответствовали ГОСТу. Так, в 2018 г. они содержали белка в два раза меньше нормы, а жира, наоборот, в два раза больше. Кроме того, в банке были обнаружены крупные кровеносные сосуды и фаршеобразная масса вместо мяса. В 2019 г. консервы от ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» содержали преимущественно жировую ткань, а массовая доля белка была также в два раза меньше нормы.

Соевый изолят, оказывается, популярен не только у мясопереработчиков Рязанской, но и Орловской области. Растительное сырье было также обнаружено и в «Свинине тушеной» торговой марки «Семейный бюджет» от АО «Орелпродукт» (Орловская обл.). Массовая доля белка в ней оказалась самой низкой по сравнению с другими проверенными образцами и составила 6,17% вместо нормы «не менее 16%». Специалисты отметили в консервах наличие фаршевой массы и то, что мясной сок после нагревания частично остается в желеобразном состоянии.

– Это обман потребителя, это преступление, за совершение которого следует судить производителей, заводить на них уголовные дела, чтобы впредь неповадно было нарушать закон, – считает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Догенко. – Белок очень важен в питании человека, он участвует во многих процессах, происходящих в нашем организме, и занимает центральное место в обмене веществ. От белка зависит нормальное функционирование нашей иммунной, эндокринной и нервной систем. Его дефицит чреват тяжелыми последствиями, не случайно именно по количеству потребляемого белка мы определяем качество питания человека.



АО «Орелпродукт» уже долгие годы уверенно занимает первое место в списке изготовителей, выпускающих поддельные мясные консервы. Так, в 2018 г. в «Говядине тушеной» торговой марки «ГЛАВПРОДУКТ», кроме соевого белка, был обнаружен загуститель каррагинан, а массовая доля белка составила ровно половину от нормы ГОСТа – 7,27%. В 2019 г. массовая доля белка составила и вовсе 5,63%, что почти в три раза меньше необходимого количества, а кроме соевого белка и каррагинана в консервах вместо кусочков мяса массой не менее 30 г была обнаружена измельченная масса.

Учитывая налаженную годами систему выпуска и сбыта фальсифицированных мясных консервов, АО «Орелпродукт» дважды – в 2018 г. и 2019 г. – признавалось лауреатом антипремии «Фальшивый рубль», которую ежегодно проводит «Общественный контроль». Информация об антипремии и всех ее лауреатах доступна на сайте www.petkach.spb.ru.

НЕАППЕТИВНЫЕ КОНСЕРВЫ

Грубая соединительная ткань была обнаружена в «Говядине тушеной» от ООО «МКК «Балтийский» (г. Санкт-Петербург). Кроме того, образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле составных частей (51,2% вместо нормы «не менее 58%»), а также содержал в составе кусочки мяса массой менее 30 г. Однако нельзя не признать, что такие результаты – настоящий «успех» для петербургского мясокомбината. Основанием для этого вывода являются результаты проверок «Общественного контроля» за последние четыре года.

Так, в 2017 г. консервы ООО «МКК «Балтийский» не соответствовали требованиям ГОСТа сразу по четырем показателям, в том числе массовая доля белка составила 9,7% вместо нормы «не менее 15%». В 2018 г. вердикт лаборатории был таким же, однако в составе были обнаружены еще и кровеносные сосуды. А в 2019 г. консервы по количеству показателей, не соответствующих ГОСТу, повторили печальный результат прошлых лет, к тому же в банках нашли соединительную ткань, субпродукты, коллагеновый животный белок и влагоудерживающий агент камедь.

– Ситуация на рынке мясного сырья, к сожалению, остается тяжелой, особенно по говядине, – рассказывает заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом



Университета ИТМО профессор Александр Ишевский. – По-прежнему ощущается ее дефицит и, как следствие, высокая цена.



Чтобы сэкономить, производители используют для изготовления консервов дешевую обрезь с низким содержанием мяса и большим процентом жира. В таком сырье много соединительной ткани – именно она выделяет коллаген, который превращает остывший бульон в желе. Когда таких тканей в используемом сырье слишком много, тушенка и после нагревания может частично оставаться в желеобразном состоянии.

Как видим, ООО «МКК «Балтийский»» делает выводы из результатов предыдущих проверок «Общественного контроля», но до уровня ГОСТа все равно еще недотягивает.

ПОСТОРОННИЙ ЗАПАХ ИСПОРТИЛ КОНСЕРВЫ

Восьмым образцом, признанным не соответствующим требованиям ГОСТ 32125–2013, стала «Свинина тушеная» от ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат» (г. Йошкар-Ола) – единственного лидера экспертизы «Общественного контроля» прошлого года. На этот раз мясные консервы из Республики Марий Эл подвела органолептика: сладковатый привкус и посторонний запах. По всем другим показателям консервы отвечали требованиям государственного стандарта, хотя и стоили вполне демократично: 369,20 руб. в пересчете за килограмм.

Материалы проверки качества образцов мясных консервов «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер к недобросовестным изготовителям и продавцам.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

И все-таки «Общественному контролю» удалось найти на прилавках тушенку, которая соответствует требованиям ГОСТа. Это «Говядина тушеная» торговых марок «Пять звезд» от ООО «Консервпром» (Ленинградская обл.) и «Великолукский мясокомбинат» от одноименного изготовителя из Псковской обл. Оба образца успешно прошли лабораторные испытания и могут быть рекомендованы в качестве домашнего «продовольственного резерва».

Кирилл ОРЛОВ



Мясные консервы кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт ТМ «Боекомплект»	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Свинина тушеная высший сорт ТМ «Скопинский»	Мясные консервы кусковые стерилизованные. Свинина тушеная высший сорт ТМ «Семейный бюджет»
ООО КМФЗ «Балтпроммясо», г. Калининград	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.	АО «Орелпродукт», Орловская обл.
27.11.2019	20.01.2020	10.10.2019
5 x 525 г	5 x 325 г	5 x 500 г
325,73	399,69	279,98
ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	АО «Тандер» («Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – в разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде. Запах и вкус, несвойственные тушеному мясу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием постороннего привкуса, спрессовано по форме банки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием фаршевой массы. Кусочки мяса массой менее 30 г. После нагревания мясной сок частично остается в желеобразном состоянии
не менее 15,0 / 7,25±1,09	не менее 16,0 / 9,28±1,39	не менее 16,0 / 6,17±0,92
не более 17,0 / 20,7	не более 18,0 / 29,0	не более 16,0 / 16,9
не менее 58,0 / 51,5	не менее 59,0 / 62,0	не менее 59,0 / 40,4
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует растительный соевый белок	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует растительный белок (соевый изолят)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, м.д. составных частей, органолептике, ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, гистологии, органолептике, ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, м.д. составных частей, органолептике, гистологии, ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться «Тушенка говяжья», «Тушенка особая свиная» и т. п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.

Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично закупоренные металлические банки. Мягкие, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов.

Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: сделано с любовью!



Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.



«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологические и органолептические пока-

затели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают различным термическим обработкам. Самой современной среди

них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего молока для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокислых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается

с вареньем, медом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магния. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен. Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам, как никто другой, поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушительный. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает



cheese-cake.ru
магазин тортов

потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары раз-

делены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего заказа (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества. Для новых клиентов компания предлагает целый раздел с самыми популярными десертами, которые можно приобрести со скидками до 50%. Существуют различные спецпредложения и новые акции каждый месяц.

Также предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА