

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## Спреды и маргарины: НЕ ВЕРЬТЕ ЭТИКЕТКАМ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила качество заменителей сливочного масла, представленных в торговых сетях. Оказалось, что все пять популярных марок маргарина, направленных в испытательную лабораторию, получили различные замечания специалистов, а из пяти исследованных спредов только один соответствовал требованиям ГОСТа!

СТР. 10-11

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

#### «Fix Price» оштрафован за продажу поддельного сгущенного молока

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской обл. привлекло к административной ответственности магазин «Fix Price» на Таллинском шоссе, д. 25 в виде штрафа на сумму 101 тыс. руб. за реализацию поддельного молока цельного сгущенного с сахаром производства ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.), в котором отсутствовал молочный жир.



СТР. 2

### ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА



#### Творог: остерегайтесь подделок!

Роспотребнадзор сообщил, что принял меры в отношении ряда изготовителей и торговых сетей, допустивших нарушения обязательных требований при изготовлении и реализации творога. Административные расследования были назначены на основании результатов экспертизы творога, проведенной в первом квартале 2022 года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

СТР. 2

### МОЖНО ПОКУПАТЬ!

#### Эксперты назвали продукты с честным составом

В рамках 31-й Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» стали известны лауреаты ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2022 года, который уже в одиннадцатый раз прошел в Санкт-Петербурге. Победителями стали десять продовольственных товаров из пяти регионов России.



СТР. 6-8

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



#### Курятина в магазинах стала безопасней!

Впервые за многие годы исследований, проводимых «Общественным контролем», ни в одном из проверенных образцов куриных полуфабрикатов не были обнаружены патогенные микроорганизмы – листерия и сальмонелла. Тем не менее один куриный полуфабрикат ТМ «Куриная ферма» (г. Великий Новгород), приобретенный в супермаркете «Перекресток», все же не соответствовал микробиологическим нормам.

СТР. 4-5

Работаем с 2005 г. Квалифицированные юристы. Доводим дела до конца.

## ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Если ваши права оказались нарушены, звоните на телефоны горячей линии:

(812) 324-25-80, (812) 324-27-98, 8-911-950-01-55

КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНЫ!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»  
Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28,  
ст. м. «Технологический институт», www.spbkontrol.ru

НАПИШЕМ ПРЕТЕНЗИЮ

ПОДГОТОВИМ  
ИСКОВОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

ВЗЫЩЕМ ЧЕРЕЗ СУД ПРИЧИНЕННЫЙ  
УЩЕРБ И МОРАЛЬНЫЙ ВРЕД

Направь  
обращение  
онлайн



### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 октября 2022 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов куриных яиц, а также масла сливочного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.





## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## «FIX PRICE» ОШТРАФОВАН ЗА ПРОДАЖУ ПОДДЕЛЬНОГО СГУЩЕННОГО МОЛОКА

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской обл. привлекло к административной ответственности магазин «Fix Price» на Таллинском шоссе, д. 25 в виде штрафа на сумму 101 тыс. руб. за реализацию поддельного молока сгущенного производства ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.).



Основанием для проведения административного расследования стали результаты независимой экспертизы десяти образцов молочных консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром», проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в феврале этого года.

В ходе лабораторных исследований на базе испытательной лаборатории Росстандарта выяснилось, что 60% проверенных образцов не соответствовали обязательным требованиям ГОСТ 31688–2012, причем в трех образцах были выявлены растительные жиры, а в двух образцах из этих трех молочный жир вообще

не был обнаружен. Изготовителем этих двух молочных фальсификатов является ООО «Брасовские сыры», которое не первый год хорошо известно своей противоправной деятельностью по выпуску фальсифицированных молочных продуктов.

В прошлом году поддельное сгущенное молоко из Брянской обл. было обнаружено в торговой сети «Светофор», а в этом году, кроме «Светофора», уже и в «Fix Price». Год назад Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу не привлекло к административной ответственности магазин «Светофор», ссылаясь на то, что якобы не обнаружило в продаже поддельную сгущенку. Однако, в отли-

чие от своих питерских коллег, Управление Роспотребнадзора по Брянской обл. провело внеплановую проверку и установило, что изготовитель фальсификата ООО «Брасовские сыры» нарушает требования технических регламентов и выпускает молочные подделки.

В этом году Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу опять не привлекло к административной ответственности магазин «Fix Price» в виде штрафа, ограничившись предостережением «о недопустимости нарушений обязательных требований». Свою позицию городские чиновники обосновали Постановлением Правительства РФ № 336 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля», которым до конца года вводятся существенные ограничения на проведение вне-

плановых проверок бизнеса. В то время их коллеги из Управления Роспотребнадзора по Ленинградской обл., также получившие обращение «Общественного контроля», проявили большую принципиальность: закупили образцы фальшивой сгущенки в «Fix Price», провели их лабораторные исследования, подтвердили выводы о фальсификации молочных консервов и применили в адрес продавца административные санкции в виде штрафа на сумму 101 тыс. руб.

Специалисты Управления Роспотребнадзора по Ленинградской обл. отметили, что продукция ООО «Брасовские сыры» не соответствует обязательным требованиям не только из-за замены молочного жира растительным, но и по целому ряду других физико-химических показателей, таких как массовая доля белка, жира и влаги.

Кирилл ОРЛОВ

## ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

## ТВОРОГ: ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ПОДДЕЛОК!

Изготовителей фальсифицированного творога привлекли

к административной ответственности

Роспотребнадзор сообщил, что принял меры в отношении ряда изготовителей и торговых сетей, допустивших нарушения обязательных требований при изготовлении и реализации творога. Административные расследования были назначены на основании результатов экспертизы творога, проведенной в первом квартале 2022 г. Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

### ОБЕЗЖИРЕННЫЙ ПРОДУКТ ПОД ВИДОМ ЦЕЛЬНОМОЛОЧНОГО

Напомним, что восемь из одиннадцати образцов творога, или почти 70%, проверенных «Общественным контролем» в лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям нормативных документов.

Так, не очень аппетитным, как и в прошлом году, оказался творог 9% жирности ТМ «Дельта» (ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург), приобретенный в супермаркете «Перекресток» (Ленинский пр., д. 94). Во время дегустации в нем был отмечен посторонний привкус, а вкус и запах определены как «нечистые». Не соответствовала заявленной на этикетке и массовая доля белка: 14,47% вместо 16%. А массо-

вая доля жира, наоборот, оказалась больше: 9% вместо 5%.

Остальные образцы, не соответствующие обязательным требованиям, наоборот, «отличились» заниженным содержанием жира.

Согласно данным исследования, лидером по продаже поддельного обезжиренного творога под видом «пятипроцентного» является торговая сеть «Перекресток». Так, в супермаркете на Ленинском пр., д. 94 был обнаружен творог «фермерский пластовый» 5% ТМ «АгроМир» (ООО «АгроМир», Ленинградская обл.). На упаковке было написано, что это «натуральный продукт». Действительно, примеси растительных жиров в нем обнаружено не было, зато массовая доля жира в пять раз оказалась меньше заявленной: 1% вме-

сто 5%. Массовая доля белка также была меньше указанной на упаковке: 11,68% вместо 16%.

В другом «Перекрестке», на Ленинском пр., д. 100, был обнаружен творог 5% ТМ «Торжок. Молочное царство» (АО «Торжокский молочный комбинат», Тверская обл.), жирность которого оказалась еще меньше – 0,5%, а массовая доля белка составила 13,32% вместо 16%.

Такой же обезжиренный творог (0,5%) ТМ «О'КЕЙ» от АО «Торжокский молочный комбинат» под видом «девятипроцентного» продавался и в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 13. Массовая доля белка в образце также была ниже требований ГОСТа: 12,54% вместо 16%.

Список образцов из торговой сети «Перекресток», не соответствующих в этом году требованиям ГОСТа, замыкает творог ТМ «Балтком» (ООО «Балтком Юни», Брянская обл.), приобретенный в супермаркете на Ленинском пр., д. 100:



массовая доля белка образца составила 13,7% вместо 16%, указанных на упаковке.

### ТВОРОГ БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

При исследовании творога не обошлось и без «находок», в составе которых были выявлены заменители молочного жира. Оба фальсификата принадлежат ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» (Московская обл.). Так, в образце ТМ «Бутербродов» (приобретенном в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, было выявлено значительное превышение пальмитиновой кислоты, что говорит об использовании заменителя молочного жира.

В другом образце творога 9% ТМ «АМК» того же ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», изготовленном по техническим условиям

и приобретенном в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, молочного жира вообще не оказалось – он был полностью замещен растительным. Массовая доля белка была самой низкой в сравнении с другими образцами, принявшими участие в экспертизе, – 2,54% вместо 12%, указанных на этикетке. При этом вкус и запах, как следует из протокола испытаний, был «чистым, кисломолочным».

### ПРИНЯТЫЕ МЕРЫ

Роспотребнадзор сообщил, что за фальсификацию молочной продукции ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» уже в январе этого года был привлечен к административной ответственности в виде штрафа на сумму 300 тыс. руб. Также компании было выдано предписание «О разработке программы по предотвращению вреда». Однако изготовитель предписание не исполнил, за что был наказан еще на 150 тыс. руб.

Другие изготовители и продавцы поддельного творога отделались более легким наказанием: компаниям ООО «Балтком Юни», ООО «АгроМир», а также торговым сетям «Верный», «Перекресток», «Сезон» и «О'КЕЙ» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## В НОВОМ ДИЗАЙНЕ

БАЛТИЙСКИЙ  
**БЕРЕГ**



ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты — Кирилл Орлов, Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Ирина Серова

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя:  
Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, до востребования.  
тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ  
БЕСПЛАТНО

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 фактически 14.09.2022 г. в 19.00. Выход в свет 16.09.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/8

Тираж номера 30 000 экз.

12+



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

В начале сентября в рамках 31-й Международной выставки «Агрорусь» в конгрессно-выставочном центре «ЭКСПОФОРУМ» были названы имена победителей Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2022 г. Одним из лауреатов стал «Ацидобифин» сладкий с массовой долей жира 2,2% ТМ «Пискаревский», который уже много лет эксклюзивно выпускается старейшим петербургским «Пискаревским молзаводом».

**Ацидобифин для здоровья незаменим!**



**ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ**

Диетологи не перестают повторять: кисломолочные продукты благотворно влияют на микрофлору кишечника. Однако до сих пор такой полезный продукт, как ацидобифин, обладающий целым комплексом лечебных свойств, известен далеко не всем, особенно молодому поколению.

Свое название ацидобифин получил от ацидофильной палочки и бифидобактерий, входящих в его состав, и впервые был разработан в 1990-х годах на Санкт-Петербургском молочном заводе «Пискаревский».

Ацидофильная палочка очень любит кислую среду и создает ее вокруг себя. При этом она терпеть не может такие болезнетворные микроорганизмы, как возбудители дизентерии, сальмонеллеза и брюшного тифа. Ацидофильная палочка их просто уничтожает, не трогая при этом нормальную микрофлору молока. Когда об этих свойствах стало известно, было создано ацидофильное молоко. Им стали поить людей в целях профилактики кишечных инфекций.

Но не каждому понравился жидкий и очень кислый молочный продукт. Даль-

нейшие эксперименты привели к созданию ацидофилина – кисломолочного продукта, который был произведен на основе кефира. Его вкус и консистенция пришлись потребителям по душе, и ацидофин приобрел широкую популярность.

**НИЧЕГО, КРОМЕ ПОЛЗЫ**

В состав напитка входят ацидофильная палочка, закваска на кефирных грибах, молочнокислая микрофлора и бифидобактерии. При таком сочетании продукт приобрел не только диетические свойства, но и стал обладать лечебным эффектом. Исследования ацидофилина проводилось в клинике алиментарных заболеваний СЗГМУ им. И. И. Мечникова. Ученые обнаружили, что продукт нормализует деятельность поджелудочной железы, лечит дисбактериоз и показан при ранних формах диабета и ожирении. Врачи пришли к выводу, что употребление ацидофилина можно рекомендовать в целях профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта независимо от возраста.

Пейте ацидобифин регулярно, и будете здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

**Бифилайф - напиток нового поколения!**

Кисломолочный напиток «Бифилайф» торговой марки «Зеленый берег», который выпускает АО Племенной завод «Красноозерное» в Приозерском районе Ленинградской области, стал лауреатом конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2022 г. в номинации «Молочная продукция». Торжественное вручение награды победителю прошло в рамках 31-й Международной выставки «Агрорусь» в конгрессно-выставочном центре «ЭКСПОФОРУМ».



«Бифилайф» ТМ «Зеленый берег» с массовой долей жира 2,5% оказывает лечебно-профилактическое действие на весь желудочно-кишечный тракт, а если вы принимаете антибиотики, то «Бифилайф» – незаменимый для вас продукт. Включив его в ежедневный рацион питания, вы сохраните свое драгоценное здоровье.

Для разработки этого напитка понадобилось более 20 лет работы лучших микробиологов нашей страны. Это единственный в мире продукт, который содержит пять основных видов бифидобактерий, – рассказал «ПК» Сергей Клешев, директор Приозерского молочного завода, обособленного подразделения АО Племенной завод «Красноозерное».

Состав напитка – самый натуральный: молоко цельное, молоко обезжиренное, а также закваски молочнокислых микроорганизмов, в том числе симбиотические закваски бифидобактерий. Срок годности «Бифилайфа» всего 7 суток при температуре хранения от +2°C до +6°C. После вскрытия продукт необходимо употребить в течение 2 суток.

Торговая марка «Зеленый берег» с каждым годом становится все популярнее у петербуржцев. Благодаря замкнутому циклу производства АО Племенной завод «Красноозерное», кроме традиционного коровьего питьевого молока и кисломолочной продукции, успешно выпускает большой ассортимент полутвердых и плавящихся сыров, йогуртов питьевого, творога и творожных сыров, творожков белковых, изотоников и молочных коктейлей, вырабатывает целую линейку продукции из козьего молока: кефир, творог, йогурт с ягодами и без, молоко питьевое, сыр полутвердый – всего более 80 наименований.

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию молзавода под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки магазинов. Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте [www.zeleniybereg.com](http://www.zeleniybereg.com).

Алиса САВЕЛЬЕВА



**Продукция «Лактис» - можно покупать!**

2 сентября на 31-й Международной выставке-ярмарке «Агрорусь» в Конгрессно-выставочном центре «Экспофорум» были подведены итоги Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «Можно покупать!» 2022 г. Творог рассыпчатый «Снежок» 5%, а также творог «Скандинавский» Lactica с клубникой 1,2% стали лауреатами в номинации «Молочная продукция».



**Творог «Снежок»:**

- натуральный состав: без заменителей молочного жира
- рассыпчатая структура
- произведен в соответствии с ГОСТ 31453-2013
- удобный формат упаковки: пэт-контейнер с мембраной под запайку
- на завтрак, на полдник
- идеален для сырников, запеканок, выпечки



**Скандинавский творог Lactica:**

- натуральный состав: без заменителей молочного жира
- изготовлен по технологии ультраfiltrации с сохранением полезных сывороточных белков
- обладает нежной кремовой консистенцией, однородной текстурой
- линейка вкусов: натуральный; с клубникой; с черникой; с печеным яблоком и карамелью
- на завтрак, на полдник
- идеален для десертов, выпечки



Продукцию агрохолдинга «Лактика» можно приобрести в интернет-магазинах [lactis.market](http://lactis.market), [Ozon Express](http://Ozon Express), [Wildberries](http://Wildberries), а также в магазине «Продукты Лактис» (Ленинский пр., 125). Сайт: [lactis.ru](http://lactis.ru)  
АО «Лактис», Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, дом 12 Б.  
ОГРН 1025300796850



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# КУРЯТИНА В МАГАЗИНАХ СТАЛА БЕЗОПАСНЕЙ!



Как показала очередная экспертиза качества полуфабрикатов из мяса птицы, многолетние усилия Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», сигнализовавшей о наличии на прилавках Петербурга продуктов из курицы, обсемененных листерией, оказались не напрасны: в ходе исследований курятины десяти торговых марок, проведенных недавно на базе испытательной лаборатории Росстандарта, не было выявлено ни одного зараженного этой инфекцией образца.

Тем не менее один куриный полуфабрикат ТМ «Куриная ферма» (г. Великий Новгород), приобретенный в супермаркете «Перекресток», все же не соответствовал микробиологическим нормам.

## ЛИСТЕРИЮ ВЗЯЛИ ПОД КОНТРОЛЬ

Листериоз – инфекционная болезнь парнокопытных и непарнокопытных животных, лисиц, норков, шиншиллы, енотов, песцов, кроликов, собак, кошек, обезьян, грызунов, а также птиц. Возбудителем листериоза являются бактерии рода *Listeria*: *Listeria monocytogenes* и *Listeria ivanovii*.

Возбудитель устойчив во внешней среде. Остается жизнеспособным в сене, мясокостной муке – до 134 суток, в навозе – до 115 суток, в животноводческих помещениях – до 48 суток. Возбудитель восприимчив к действию дезинфицирующих средств.

Источниками возбудителя являются больные, переболевшие восприимчивые животные и восприимчивые животные, не имеющие клинических признаков и выделяющие возбудитель во внешнюю среду. Резервуарами возбудителя

являются дикие и синантропные грызуны.

Листериоз поражает не только животных, но и людей. Инфекция опасна тем, что воздействует на центральную нервную систему и вызывает менингит, энцефалит или их сочетание. Инфекция крайне коварна: инкубационный период может продолжаться от нескольких дней до двух-трех месяцев, поэтому порой крайне сложно отследить момент заражения, а смертность при таком заболевании составляет 20–30%. По данным Всемирной организации здравоохранения, ежегодно в мире от листериоза погибает около 250 человек. Так, в январе 2018 г. в результате эпидемии в ЮАР листериозом заболели 1000 человек, 180 скончались. А в августе 2019 г. вспышка листериоза накрыла испанскую провинцию Андалусия, где опасный диагноз был поставлен 150 жителям и одна женщина скончалась.



Листериоз всегда стоял на контроле отечественной ветеринарной службы, однако в последние годы он заметно ослаб, особенно в период пандемии.

Об этом говорят неудовлетворительные результаты экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы, которые «Общественный контроль» фиксировал последние четыре года подряд.

Так, в ходе проверки 2018 г. из десяти образцов четыре содер-

жали в себе патогенную микрофлору – сальмонеллу и листерию. Это была продукция от четырех поставщиков: ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (сальмонелла и листерия), АО «Приосколье» (листерия), АО «Птицефабрика «Северная» (сальмонелла) и полуфабрикат от неустановленного изготовителя, переупакованный и реализованный прекратившей несколько лет назад свою деятельность торговой сетью «Полушка» (листерия).

Исследования 2019 г. выявили потенциальную угрозу уже в каждом втором образце полуфабрикатов из мяса птицы: листерия была обнаружена в том же бедре с кожей от АО «Приосколье», остальные четыре образца торговых марок «Куриная ферма», «Мираторг», «Курятинка» и «Аппетитно круглый год» имели повышенное содержание МАФАНМ (мезофильные анаэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы), что также является нарушением действующих санитарных правил и норм.

Экспертиза 2020 г. побила все антирекорды предыдущих лет: сальмонелла была обнаружена в мясной продукции двух птицефабрик – АО «Птицефабрика Роскар» и АО «Птицефабрика «Северная» (обе из Ленинградской обл.), а листерии – в полуфабрикатах сразу четырех изготовителей: АО «Приосколье» (Белгородская обл.), ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (Новгородская обл.), АО «ПРОДО Птицефабрика «Калужская» (Калужская обл.) и АО «Птицефабрика Роскар». По итогам экспертизы полностью «чистыми» с санитарной точки зрения тогда оказались лишь два образца полуфабрикатов из мяса птицы из десяти, проверенных в аккредитованной испытательной лаборатории Росстандарта.

Результаты исследований прошлого года начали демонстрировать положительную динамику: в продукции, забракованной в 2021 г., патогенная микрофлора уже не была выявлена. Это значит, что ряд предприятий, допуская ранее нарушения, приняли необходимые меры для обеспечения требований безопасности при выпуске куриных полуфабрикатов. Однако все-таки четыре образца из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали микробиологическим нормативам – в частности, в продукции

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Наименование продукта	Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные охлажденные. Четвертина задняя, ТМ «Роскар» «Вкуснее не бывает!»	Бедро с частью спинки цыплят-бройлеров охлажденное, ТМ «Птицефабрика «СЕВЕРНАЯ»	Части тушек цыплят-бройлеров. Бедро с кожей охлажденное, ТМ «Приосколье»	Мясо цыплят-бройлеров охлажденное. Бедро «Особое», ТМ «Петелинка»	Полуфабрикат натуральный охлажденный кусковой мясокостный из мяса цыплят-бройлеров. Бедро с кожей, ТМ «О'КЕЙ DAILY»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный (на подложке). Голень с кожей, ТМ «О'КЕЙ DAILY»	Части тушки цыплят-бройлеров. Голень охлажденная, ТМ «Троекурово»
Производитель	АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.	АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл.	АО «Приосколье», Белгородская обл.	АО «КЦ», Московская обл.	ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», г. Санкт-Петербург	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.	АО «ПРОДО Птицефабрика «Калужская», Калужская обл.
Дата изготовления	08.07.2022	07.07.2022	08.07.2022	06.07.2022	08.07.2022	09.07.2022	08.07.2022
Нормативный документ	ТУ 10.13.14.-014-00636790-2018	ТУ 10.12.00-212-23476484-2021	ТУ 10.12.00-212-23476484-2021	СТО 53958418-002-2017	ТУ 10.13.14-001-94635803-2014	ТУ 9214-013-64474310-12	ГОСТ 31962-2013
Масса, количество образцов	0,529 кг + 0,587 кг	0,728 кг + 0,719 кг	0,834 кг x 2	0,974 кг + 1,010 кг	0,648 кг + 0,612 кг	0,754 кг + 0,778 кг	0,900 кг x 2
Цена за 1 кг	274,00 руб.	200,00 руб.	287,00 руб.	264,00 руб.	165,00 руб.	200,00 руб.	222,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
<i>Listeria monocytogenes</i> (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Бактерии рода <i>Salmonella</i> (патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы) (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (см <sup>2</sup> )	не более 1x10 <sup>6</sup> / 9,0x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>6</sup> / 9,0x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>6</sup> / 1,1x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>6</sup> / 8,5x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>6</sup> / 3,0x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>6</sup> / 6,0x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>6</sup> / 2,5x10 <sup>3</sup>
СООТВЕТСТВИЕ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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



**ТМ «Петелинка» и ТМ «Петруха»** была обнаружена листерия.

Тенденция по снижению листериоза в готовой продукции животного происхождения в этом году вызвана жесткими мерами, которые предприняло Министерство сельского хозяйства. Так, ведомство издало Приказ от 23 сентября 2021 г. № 651 «Об утверждении Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов листериоза». Новый документ, вступивший в силу с 1 марта 2022 г., в случае выявления листериоза предусматривает введение ограничительных мер (карантина) не только на животноводческом предприятии, но и в субъектах РФ, где это предприятие находится. Причем отмена карантина, согласно новым «Ветеринарным правилам», «осуществляется через 60 календарных дней после дня падежа, вывоза на убой и (или) выздоровления последнего больного восприимчивого животного, вакцинации против листериоза последнего восприимчивого животного...».

Таким образом, с 1 марта этого года карантин по листериозу – настоящая катастрофа для сельхозпредприятий: в течение ограничительных мер им запрещено реализовывать свою продукцию, а это огромные финансовые потери, многократно превышающие штрафы, действовавшие за нарушение санитарных и ветеринарных требований.

Специалисты отрасли именно этими введенными жесткими мерами объясняют улучшение ситуации по листерии в готовых куриных полуфабрикатах, отобранных в торговых сетях Петербурга «Общественным контролем» в этом году.

**ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГЛАМЕНТУ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ**

Единственным образцом, признанным не соответствующим требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», стал полуфабрикат натурального из мяса цыплят-бройлеров (голень с кожей охлажденная на подложке) **ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт»**, **ТМ «Адепт. Великий Новгород»** (ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.), приобретенный в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1. В продукте оказалось в полтора раза превышено количество МАФАММ. Их в 1 г продукта не должно быть больше 1 млн КОЕ (колониеобразующих единиц), а оказалось 1,5 млн КОЕ.

– Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет **Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО.** – Превышение содержания количества МАФАММ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАММ для человека безопасно, а вот употребление продукции с высоким их содержанием может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. Самыми чувствительными к повышению данного показателя являются дети, пожилые люди и люди с ослабленной иммунной системой.



По словам профессора кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктора ветеринарных наук **Эдуарда Джавадова**, показатель МАФАММ может быть превышен из-за различных заболеваний, перенесенных птицей до забоя, а также из-за нарушения температурного режима при хранении, транспортировке или реализации полуфабрикатов.

**Главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доцент кафедры гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И. И. Мечникова, доктор медицинских наук Лариса Мосийчук** предупреждает, что нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

Материалы экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для проведения контрольно-надзорных мероприятий в отношении изготовителей и продавцов, допустивших выпуск продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, безопасными и соответствующими требованиями к маркировке признаны полуфабрикаты девяти торговых марок. Это **ТМ «Роскар» «Вкуснее не бывает!»**, **ТМ «Птицефабрика «СЕВЕРНАЯ»** (обе из Ленинградской обл.), **ТМ «Петелинка»**, **ТМ «Первая свежесть»** (обе из Московской обл.), **ТМ «Приоскелье»** (Белгородская обл.), **ТМ «Троекурово»** (Калужская обл.), **ТМ «О'КЕЙ DAILY»** (Новгородская обл.) и **ТМ «О'КЕЙ DAILY»** (г. Санкт-Петербург) – частная марка, принадлежащая торговой сети «О'КЕЙ», а также **ТМ «Птицефабрика «Псковская»** (Псковская обл.).

**Кирилл ОРЛОВ**



**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

**Эдуард Джавадов** отмечает, что выбор мяса птицы необходимо начинать с оценки санитарного состояния магазина. Покупатель также имеет право потребовать документы, подтверждающие безопасность продукции.

Обратите внимание: на полуфабрикате не должно быть кровоподтеков. Мясо птицы должно храниться в домашнем холодильнике или холодильной витрине магазина не более 9 дней после даты изготовления при температуре от 0 до +2°C.

– При неправильном хранении в магазине или дома мясо становится опасным продуктом, – предупреждает **руководитель научного консультационного центра Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, кандидат ветеринарных наук Светлана Щепеткина.** – При нарушении температурных режимов хранения патогенная микрофлора начинает быстро размножаться. Например, кишечная палочка при температуре +10°C удваивает свое количество один раз в 20 минут.

**Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова** рекомендует подвергать куриное мясо длительной термической обработке: из курицы после приготовления не должна выделяться кровь, а мясо должно хорошо отделяться вилкой от кости – в противном случае патогенные микроорганизмы в продукте могут остаться и ими можно отравиться.

Для человека, чей организм ослаблен после вирусной инфекции или другого тяжелого заболевания, не связанного с желудочно-кишечным трактом, очень полезен куриный бульон: это блюдо отлично способствует восстановлению организма.

– Бульон следует варить вместе со шкуркой, причем достаточно долго, – рекомендует **Ольга Моденова.** – Лучше сначала использовать небольшое количество воды, после закипания всю воду слить, затем залить чистой водой и на втором бульоне получается диетический продукт. Дело в том, что в первом бульоне, помимо антибиотиков, содержатся еще и гормоны стресса, которые вырабатывает птица перед убоем.

Людям, страдающим хроническим гастритом, изжогой, воспалительными заболеваниями кишечника и язвенной болезнью, куриные бульоны не рекомендованы, хотя вареную курицу им есть можно.

Тем, кто следит за холестерином, курицу лучше тушить или варить, но не жарить, при этом кожу снимать надо еще перед готовкой.

– Если мы варим или тушим курицу с кожей, холестерин проникает внутрь мяса, которое становится более жирным, – поясняет **Ольга Моденова.** – В целом кожа не противопоказана людям с нормальным уровнем холестерина, особенно подросткам.

Наименьшее количество вредного холестерина содержится в грудке. Это, кстати, доказано и экспертизой «Общественного контроля»: в филе грудки без кожи массовая доля жира составила лишь 4,9%, тогда как в других частях тушки данный показатель колеблется от 8,6% до 18%.

– Не стоит забывать, что слишком частое потребление мяса любой птицы, особенно дичи, приводит к развитию подагры – нарушению пуринового обмена, – добавляет **Ольга Моденова.** – Для снижения риска этого заболевания я рекомендую перед готовкой полить курицу соком лимона или выпить после употребления мяса птицы стакан воды с лимоном. Он инактивирует отрицательное действие курицы на организм.



Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы охлажденные. Бедро натуральное, ТМ «Первая свежесть»	Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный охлажденный. Бедро, ТМ «Птицефабрика «Псковская»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров. Голень с кожей охлажденная на подложке. ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт». ТМ «Адепт. Великий Новгород»
ООО Птицефабрика «Элинар-Бройлер», Московская обл.	ООО «Племрепродуктор Назия», Псковская обл.	ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.
07.07.2022	08.07.2022	09.07.2022
TU 10.13.14-001-50190796-2021	ГОСТ 31936-2012	TU 10.13.14-031-37676459-2016
0,580 кг + 0,782 кг	0,831 кг + 0,564 кг	0,664 кг + 0,847 кг
330,00 руб.	230,00 руб.	269,00 руб.
АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
не более 1x10 <sup>5</sup> / 4,5x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>6</sup> / 5,0x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,5x10 <sup>6</sup>
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАММ



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.



2022



## КОНКУРС ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

# Эксперты назвали продукты, которые можно покупать!



В рамках 31-й Международной выставки «Агрорусь» ведущие эксперты по качеству и безопасности пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа объявили итоги Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2022 года, который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

### ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2022 года

#### НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»

ЗАО «ПЛЕМЕННОЙ  
ЗАВОД  
ПРИНЕВСКОЕ»  
(Ленинградская  
область)



Йогурт со зла-  
ками 2,5%, ТМ  
«ПРИНЕВСКОЕ»

АО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД  
«КРАСНООЗЕРНОЕ»  
ОБОСОБЛЕННОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ  
«ПРИОЗЕРСКИЙ МОЛОЧНЫЙ  
ЗАВОД»  
(Ленинградская область)



Бифилайф 2,5%,  
ТМ «Зеленый  
берег»

ООО «САНКТ-  
ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД  
«ПИСКАРЕВСКИЙ»  
(г. Санкт-Петербург)



Ацидо-  
бифин  
сладкий  
2,2%,  
ТМ «Писка-  
ревский»

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ «ЛАКТИКА»  
(г. Великий Новгород)



Творог 5%,  
ТМ «Снежок»



Творог  
«Скандинавский» 1,2%  
с наполнителем  
ТМ «Lactica»

ООО «ЭКОМИЛК» (г. Москва)



Масло сливочное традиционное  
82,5%, ТМ «Экомилк»

Кефир 1%,  
ТМ «Экомилк»



Сметана «Сливочная»  
20%, ТМ «Экомилк»

Сыр  
«Творожный»  
60%,  
ТМ «Экомилк»



#### НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ»

ООО  
«ЭРКОНПРОДУКТ»  
(г. Москва)

Икра из кабачков  
традиционная  
«NEW»  
ТМ «Фрай Марта»







Эксперты и лауреаты конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2022 г.

В этом году участниками конкурса стали изготовители из четырех регионов России: Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода и Ленинградской области. Однако не всем им удалось дойти до финала.

#### ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса становятся не только изготовители из Санкт-Петербурга, но также и 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 известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году приняли участие сразу девять образцов продукции из четырех регионов страны.

#### А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором проекта является «Общественный контроль», оценку качества заявленных на конкурс товаров в этом году провели специалисты, представляющие ведущие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФБУ «Тест-С. - Петербург», ФГБУ «Ленин-



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области (справа), вручает награду Александру Перетятко, коммерческому директору ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» (Ленинградская обл.), за йогурт со злаками 2,5% ТМ «ПРИНЕВСКОЕ».



Ирина Асфондыярова, доцент Высшей школы сервиса и торговли СПб Политехнического университета Петра Великого, вручает награду конкурса Владимиру Сергееву, ведущему менеджеру СПб филиала компании «Эрконпродукт» (Москва), за кабачковую икру ТМ «Фрау Марта».



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, поздравляет с победой в конкурсе Земфиру Спиричеву, зав. лабораторией, и Викторию Сазанович, зав. складами готовой продукции АО Племенной завод «Красноозерное» (Ленинградская обл.), за бифилайф 2,5% ТМ «Зеленый берег».



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», вручает награду конкурса Екатерине Медведевой, руководителю отдела продаж дистрибьютора торговой марки «Экомилк» (Москва) в Санкт-Петербурге, за масло сливочное 82,5% ТМ «Экомилк».



Анна Виноградова, доцент Высшей школы сервиса и торговли СПб Политехнического университета Петра Великого, поздравляет с победой в конкурсе Александра Лашкова, супервайзера дистрибьютора торговой марки «Экомилк» (Москва) в Санкт-Петербурге, за сметану «Сливочная» 20% ТМ «Экомилк».





Наталья Талдыкина, заместитель начальника отдела СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» (справа), поздравляет с победой в конкурсе Ирину Каптур, старшего инженера-микробиолога АО «Лактис» (г. Великий Новгород), за творог 1,2% «Скандинавский» с наполнителем ТМ «Lactica».



Анна Виноградова, доцент Высшей школы сервиса и торговли СПб Политехнического университета Петра Великого (справа), вручает награду конкурса Екатерине Медведевой, руководителю отдела продаж дистрибьютора торговой марки «Экомилк» (Москва) в Санкт-Петербурге, за кефир 1% ТМ «Экомилк».

градская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

В этом году на суд экспертов были представлены продовольственные товары в трех номинациях: «Молочная продукция», «Консервы овощные» и «Мюсли». Однако не все претенденты смогли преодолеть конкурсные испытания: после первого этапа один товар был снят с конкурса – массовая доля жира образца оказалась значительно ниже заявленной на этикетке.

Решением Экспертного совета лауреатами конкурса в этом году стали десять продовольственных товаров шести компаний Российской Федерации. Отметим, что один лауреат в этом году представляет Санкт-Петербург и два – Ленинградскую область.

### 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.

Открывая торжественную церемонию награждения победителей конкурса, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области Александр Варенов отметил, что даже в непростых экономических условиях многие предприятия не снижают планку качества и продолжают поставлять на потребительский рынок продукцию, соответствующую обязательным требованиям.

По словам начальника отдела развития агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга Ольги Орловой, общественная независимая экспертиза стимулирует пищевые предприятия повышать конкурентоспособность своей продукции, а потребители благодаря таким мероприятиям получают достоверную информацию о товарах, которые можно покупать без всякого риска. «Надеюсь, – добавила представитель Смольного, – количество лауреатов конкурса от Санкт-Петербурга в будущем году станет больше».

**Алиса САВЕЛЬЕВА**



Ирина Асфондыярова, доцент Высшей школы сервиса и торговли СПб Политехнического университета Петра Великого, поздравляет с победой в конкурсе Александра Лашкова, супервайзера дистрибьютора торговой марки «Экомилк» (Москва) в Санкт-Петербурге, за сыр творожный 60% ТМ «Экомилк».



Всеволод Вишневецкий, председатель СПб общественной организации потребителей «Общественный контроль», и Наталья Талдыкина, заместитель начальника отдела СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», поздравляют с победой в конкурсе Ирину Каптур, старшего инженера-микробиолога АО «Лактис» (г. Великий Новгород), за творог 5% ТМ «Снежок».



Анна Панова, специалист службы продаж (слева), и Елена Мишкинис, менеджер службы продаж ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург), получили награду конкурса за ацидобифилин сладкий 2,2% ТМ «Пискаревский».





### КРЕМ-СУПЫ EVERYDAY – ПОЛНОЦЕННОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ ЗА 5 МИНУТ!

Суп в пакетиках – это простое и недорогое блюдо. Однако, несмотря на все улучшающие вкус добавки, существует стереотип, что этот удобный для использования продукт не может сравниться с настоящим супом, сваренным по домашнему рецепту. И тех, кто так считает, можно понять – ведь они еще не пробовали крем-супы быстрого приготовления от EVERYDAY!

#### Формула идеального «быстрого супа»

Супы – неотъемлемая часть сбалансированного рациона питания и особенность российской культуры. Выбор супов быстрого приготовления в магазинах достаточно велик. Они отличаются по цене, составу, способу готовки и, конечно, вкусом и качеством. Последние показатели наиболее важны для потребителя.

В отличие от бульонного кубика и похожих на него рецептов «быстрых супов» крем-суп от EVERYDAY изменит представление о традиционных супах быстрого приготовления и регулярно будет радовать вас полноценным горячим питанием! Овощи в составе супов EVERYDAY содержат большое количество клетчатки, которая стимулирует правильную пищеварительную работу, и необходимые человеку аминокислоты, витамины и минералы.

Это готовый горячий обед всего за 5 минут! Сытное и одновременно легкое блюдо придаст силы и наполнит вас энергией. Просто немного горячей воды, и он твой!

#### Сделано в России

Производитель супов EVERYDAY петербургская компания «Си-Продукт» – один из старейших лидеров рынка продуктов быстрого приготовления, работает с 1995 года и поэтому знает формулу идеального «быстрого супа».

Компании удалось создать полезный продукт для ежедневного употребления, представляющий собой полноценный обед, после которого не захочется чего-нибудь съесть через полчаса. «Крем-суп EVERYDAY практически ежедневно дымится на столах у акционеров нашей компании – не это ли лучшее признание?» – рассказывают сотрудники «Си-Продукт».

Потребители голосуют за EVERYDAY и в основном, как показывают опросы, предпочитают вкусы: пряный тыквенный, грибной с лисичками, томатный с базиликом, со шпинатом и сельдереем.

#### Можно ли употреблять супы EVERYDAY каждый день?

Да, и вот почему.

Во-первых, насыщенный и густой крем-суп из картофеля и сушеных овощей с бархатистой структурой без крахмальной консистенции – это полноценный обед. По вкусу он не уступает супам из кафе и ресторанов. Большое количество клетчатки дарит чувство сытости надолго в отличие от его киселеобразных собратьев-конкурентов для мимолетного перекуса.

– Добавляю в тыквенный крем-суп творожный сыр и обжаренные тыквенные семечки – получается вкуснее, чем в любом ресторане! – делится впечатлениями о своем любимом вкусе супа генеральный директор ООО «Си-Продукт» Денис Игоревич Дмитриев. – Наши крем-супы действительно прекрасная основа для еще более сытного супа. Добавляйте куриное филе, креветки, семечки, орехи – и искушенный гурман вряд ли отличит по вкусу это блюдо от ресторанного.

Во-вторых, все ингредиенты в составе натуральные: сухие картофельные хлопья, порошки грибов, кукурузный крахмал, порошок тыквы, томата, шпината, кусочки моркови, лука, специи и травы.

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) рекомендует употреблять не менее 400 г фруктов и овощей в день. Один стаканчик крем-супа EVERYDAY приготовлен из 110–160 г свежих овощей и грибов (в зависимости от вида). Сухие овощные порошки содержат больше витаминов, макро- и микроэлементов, благодаря высокой концентрации биологически активных веществ в высушенном продукте.

EVERYDAY – продукт без искусственных усилителей вкуса, поэтому натуральных ингредиентов в рецептуре требуется в разы больше, чтобы получить насыщенный вкус. Это и есть главное отличие крем-супа EVERYDAY от большинства конкурентов.

#### Меньше соли

Главная проблема «супов из пакетика» – огромное количество соли, которая служит не только как вкусовая добавка, но и как консервант. Эксперты ВОЗ подсчитали, что большинство людей потребляет соли примерно вдвое больше суточной нормы – 5 г для взрослого человека.

Супы EVERYDAY содержат до 2 г соли. Оставшиеся 3 г ежедневной нормы целесообразно распределить на завтрак и ужин.

Благодаря небольшому содержанию соли и отсутствию химических усилителей вкуса, в том числе глутамата натрия, супы EVERYDAY не забивают вкусовые рецепторы вкусом бульонного кубика, а раскрывают истинный вкус овощей, трав и специй.

#### Где купить?

География продаж крем-супов EVERYDAY в Санкт-Петербурге широка. Их можно всегда найти в торговых сетях «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит», «Перекресток», «Реаль», а также во многих других универсамах города. Кроме этого, по вашему заказу их доставят известные маркет-плейсы: «OZON», «WILDBERRIS», «Яндекс-доставка» или фирменный интернет-магазин [c-project.ru](http://c-project.ru).

Екатерина Стифеева

# Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
ЗАВОД



ПО «Лужский консервный завод»  
Ленинградская область, г. Луга,  
Ленинградское шоссе, дом 18а  
[www.lkz.su](http://www.lkz.su); [info@lkz.su](mailto:info@lkz.su)  
(812) 385-92-40



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Жиры являются основным источником энергии, участвуют в обмене веществ, обеспечивают нормальное функционирование сердечно-сосудистой и репродуктивной систем, а также головного мозга, выполняют важную роль в поддержании здоровья человека в целом. Однако не все жиры одинаково полезны, и поэтому важно следить за их составом и количеством потребления.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить, насколько комбинированные жировые продукты, представленные в торговых сетях, соответствуют обязательным требованиям. Для этого на экспертизу в лабораторию Росстандарта были отправлены пять образцов спреда и пять образцов маргарина.

# СПРЕДЫ И МАРГАРИНЫ: НЕ ВЕРЬТЕ ЭТИКЕТКАМ!



## «СЛИВОЧНЫЙ ВКУС» – МАРКЕТИНГОВЫЙ ХОД

Экспертиза показала, что девять образцов из десяти, приобретенных в супермаркетах Петербурга, не соответствуют обязательным требованиям.

Первое, что бросается в глаза при изучении упаковок маргаринов и спредов, – неправомерно используемое изготовителями определение «сливочный». Оно вводится в состав этикетки умышленно, чтобы выдать дешевый жировой продукт, изготовленный из растительных жиров (в основном пальмового), за подобие сливочного масла. Однако, как показала экспертиза, информация о сливочном вкусе восьми образцов спреда и маргарина из десяти

проверенных вводит потребителя в заблуждение, поскольку в их составе нет ни капли сливочного масла, а органолептические свойства этих жировых продуктов не соответствуют заявленной информации на этикетке.

Так, маргарин «Столовый» от АО «Нижегородский масло-жировой комбинат» (г. Нижний Новгород) продается под брендом «Сливочник», размещенным на этикетке максимально крупным шрифтом во всю пачку. В то же время в составе маргарина указаны только масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе модифицированные, и ни слова о наличии сливочного масла. Выходит, название «Сли-

вочник» доводит до покупателя ложную информацию о потребительских свойствах маргарина. Это также подтверждается выводами протокола лаборатории Росстандарта: вкус и запах продукта оказались обезличенными, а цвет на поверхности неоднородным.

Такие же результаты испытаний и в отношении спреда растительно-жирового «Крестьянский Сливочник» от того же АО «Нижегородский масло-жировой комбинат»: вкус и запах продукта обезличенные, цвет на поверхности неоднородный. Жирность спреда «Крестьянский Сливочник» оказалась выше, чем было указано на этикетке: 63,9% вместо 60%.

## НЕАППЕТИТНЫЙ «ДОБАВКИН»

Отсутствовал заявленный сливочный вкус и в маргарине ТМ «Добавкин Воронежский со сливочным вкусом» (ООО «Евдаково», Воронежская обл.). Специалисты лаборатории Росстандарта отметили, что вкус и запах продукта обезличенные, а консистенция недостаточно плотная.

Маргарин «Добавкин Воронежский со сливочным вкусом» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, год назад, согласно протоколу испытаний лаборатории Росстандарта, вкус и запах этого маргарина был признан нечистым, «с наличием постороннего привкуса и запаха».

## «ДИВНЫЙ КРАЙ» С ПОСТОРОННИМ ПРИВКУСОМ

Сосед ООО «Евдаково» по Воронежской области ООО «7 Утра» на этикетке спреда растительно-жирового «Дивный край» не стал сблизять покупателя сливочным вкусом, которого там не может быть по определению, а честно указал в составе пальмовое и пальмоядровое масла. Несмотря на информационную прозрачность изготовителя, спред оказался неаппетитным: специалисты лаборатории отметили в продукте наличие посторонних запахов и привкуса, а также неоднородный цвет на поверхности. Кроме неудовлетворительных органолептических свойств, спред «Дивный край» не соответствовал маркировке по массовой доле жира, которая составила 51,8% вместо 62%.

– Массовая доля жира в спреде может быть ниже нормы из-за избытка влаги. При этом на вкусовых качествах продукта это не отразится, – рассказывает

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДА И МАРГАРИНА



Наименование продукта	Спред растительно-жировой, массовая доля жира 72,5%, ТМ «Россиянка»	Спред растительно-жировой, массовая доля жира 72,5%, ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ»	Спред растительно-жировой «Крестьянский Сливочник», массовая доля жира 60%	Маргарин твердый «Саратовский. Сливочный вкус и аромат». Марка МТ, массовая доля жира 60%, ТМ «Саратовский»	Маргарин «Столовый», массовая доля жира 40%, ТМ «Сливочник»	Спред растительно-жировой, массовая доля жира 62%, ТМ «Дивный край»
Производитель	ООО «Русагро-Саратов», г. Саратов	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Русагро-Саратов», г. Саратов	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «7 Утра», г. Воронеж
Нормативный документ	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 34178-2017
Дата изготовления	22.05.2022	21.05.2022	09.06.2022	19.05.2022	14.04.2022	13.06.2022
Масса, количество образцов	3 x 200 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	2 x 500 г
Цена за 1 уп.	233 руб.	378 руб.	278 руб.	178 руб.	178 руб.	210 руб.
Место закупки	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	Цвет на поверхности неоднородный	Вкус и запах обезличенные, цвет на поверхности неоднородный	Вкус и запах обезличенные. Цвет на поверхности неоднородный	Вкус и запах обезличенные. Цвет на поверхности неоднородный	Вкус и запах: с наличием посторонних привкуса и запаха. Цвет на поверхности неоднородный
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	72,5 – информация, указанная на этикетке/ 73,7	72,5 – информация, указанная на этикетке/ 76,4	60 – информация, указанная на этикетке/ 63,9	60 – информация, указанная на этикетке/ 61,8±0,7	40 – информация, указанная на этикетке/ 41,9±0,5	62 – информация, указанная на этикетке/ 51,8
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира

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



**профессор**  
**университета**  
**ИТМО Тамара**  
**Арсеньева.** – Тем не менее производители, указывающие на этикетке недостоверную информацию о пищевой ценности продукта, нарушают права потребителя.



**МАРГАРИНЫ ИЗ САРАТОВА С ПОСТОРОННИМ ПРИВКУСОМ**

В ходе проверки выяснилось, что даже крупные холдинги – например, такие как группа компаний «Русагро» – выпускают маргарины низкого качества. Так, маргарин «Саратовский. Сливочный вкус и аромат» от ООО «Русагро-Саратов» (г. Саратов) не соответствовал ГОСТ 32188–2013 «Маргарин. Общие технические условия» по органолептическим показателям: вкус и запах продукта оказались обезличенными, а цвет на поверхности неоднородным.

А маргарин «Щедрое лето», изготовленный ОАО «Жировой комбинат» (г. Екатеринбург, входит также в группу компаний «Русагро»), имел уже посторонний запах и вкус, а также неоднородный цвет на поверхности. Отметим, что 1 кг неаппетитного маргарина «Щедрое лето» стоил почти на 100 руб. дороже 1 кг маргарина «Саратовский. Сливочный вкус и аромат»: 275 руб. против 178 руб.

**«КРЕСТЬЯНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ» НА ПАЛЬМОВОМ МАСЛЕ**

Требованиям ГОСТ 32188–2013 по органолептическим показателям также не соответствовал маргарин «Крестьянский сливочный» от ООО «ХлебТорг» (Московская обл.): вкус и запах продукта оказались обезличенными, с наличием посторонних привкуса и запаха. Специалисты лаборатории также отметили, что консистенция маргарина была недостаточно плотной, а цвет на поверхности неоднородным. Образец также не соответствовал по массовой доле жира: 27,2% вместо 30%, указанных на упаковке.

**ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «СВЕТОФОР»**

Казалось бы, за счет чего еще можно снизить издержки, выпуская спред на основе дешевого пальмового масла? Оказывается, можно! Индивидуальный предприниматель из Тульской области Людмила Борисовна Богачева указала на этикетке своего спреда растительно-жирового «Румянец и К» масловую долю жира продукта 72,5%, намереваясь неразборчивому покупателю на масло сливочное «Крестьянское», которое именно с такой массовой долей жира и выпускается, однако по факту массовая доля жира спреда составила всего 31,4%.

– Потребитель платит за 72,5%, а получает продукт жирностью в 2,3 раза ниже, чем указано на этикетке, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Это информационная фальсификация. Сеть «Светофор», где был обнаружен спред «Румянец и К», выделяется среди прочих торговых сетей высокой концентрацией товаров низкого качества, наткнувшись на поддельный товар там не сложно.



**«КРЕМЛЕВСКОЕ» – НЕ МАСЛО**

На прилавках торговых сетей часто можно найти спред растительно-жировой ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ» (АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Нов-

город). Многие покупатели из-за провокационного названия с окончанием среднего рода принимают этот продукт за масло сливочное и охотно выбирают на полке именно его за счет яркой этикетки и привлекательной цены – около 400 руб. за кг, которая в 2 раза ниже стоимости килограмма масла сливочного.

Лабораторные испытания прошлого года показали, что спред ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ» не соответствовал ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия»: его цвет оказался неоднородным. К тому же вкус и запах образца были «умеренно выраженными сливочными», хотя должны быть «чистыми сливочными». Жирность образца также отличалась от данных этикетки: 71,84% вместо 72,5%.

В этом году спред ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ» также получил замечания: жирность спреда оказалась выше заявленной – 76,4% вместо 72,5%, указанной в маркировке. Материалы экспертизы спредов и маргаринов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для проведения контрольно-надзорных мероприятий в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения действующего законодательства.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, из десяти проверенных образцов маргарина и спреда только один спред «Россиянка» (ООО «Русагро-Саратов», г. Саратов) соответствовал требованиям ГОСТ 34178–2017.



**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

**Спред – комбинированный жировой продукт, в составе которого, в отличие от сливочного масла, содержатся растительные жиры, в том числе пальмовый. Согласно ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия», спреды делятся на сливочно-растительные, в которых должно быть не менее 50% молочного жира, растительно-сливочные с массовой долей молочного жира не ниже 15%, и растительно-жировые, которые могут быть полностью изготовлены из растительных масел.**



**При выборе спредов необходимо внимательно читать упаковку: чем подробнее расписан состав продукта, тем у потребителя есть больше шансов понять, что он покупает. Помните, что состав указывается в порядке убывания массовой доли ингредиентов.**

**Однако часто изготовители скрывают состав жировой фазы продукта. Помимо пальмового, для производства спредов используется рапсовое масло, имеющее низкую биологическую ценность. Но недобросовестные изготовители могут включать в рецептуру также животные жиры – например, говяжий, бараний или свиной, которые зачастую используются для изготовления заменителей молочного жира. Такие животные жиры по составу напоминают молочный, поэтому лабораторным путем их бывает сложно определить.**

**Животные жиры используют для придания жировым продуктам сливочного вкуса, однако при этом в спредах, содержащих животные немолочные жиры, зашкаливает уровень плохого холестерина. Такие продукты представляют опасность для людей с патологией поджелудочной железы, так как дают на нее огромную нагрузку, – предупреждает Ольга Моденова. – Я бы не рекомендовала своим пациентам употреблять в пищу спреды, содержащие пальмовое масло и животные жиры. Идеальный спред должен иметь сбалансированный жирнокислотный состав и изготавливаться из масел с высокой биологической ценностью: подсолнечного, оливкового, кунжутного. Тогда такой продукт будет действительно полезным, но и стоит он будет недешево – возможно, даже дороже сливочного масла.**

**ЖИРЫ ПОВЫШЕННОГО РИСКА**

Несмотря на многочисленные замечания лаборатории Росстандарта к проверенным спредам и маргаринам, полностью исключать их из рациона не стоит, ведь жир – это источник энергии для организма человека. Однако потребитель должен быть уверен, что ему предлагают безопасный продукт.

Недавно европейские ученые установили, что при высокотемпературной обработке (выше 230°C) жидких растительных масел образуются глицидиловые эфиры жирных кислот, которые при попадании в пищеварительный тракт преобразуются в генотоксичный канцероген глицидол. Максимальные концентрации глицидиловых эфиров, способствующих возникновению онкологических заболеваний и мутаций ДНК клетки, отмечаются в низкокачественном пальмовом масле (до 31 мг/кг). Исходя из полученных данных, Европейская комиссия в 2018 г. запретила использование в производстве продуктов питания масла и жиры с содержанием глицидиловых эфиров выше 1 мг/кг. В России глицидиловые эфиры в пищевых продуктах пока не нормируются, поэтому отечественные спреды и маргарины могут содержать их в избыточном количестве.

**ОСТОРОЖНО, ТРАНСИЗОМЕРЫ!**

Есть и другая проблема, связанная с пищевыми продуктами, в состав которых входят жиры, полученные из растительных масел с помощью гидрогенизации. Это трансизомеры жирных кислот. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 024/2011 «О безопасности масложировой продукции», их не должно быть в продукте более 2%.

Трансизомеры являются побочным эффектом процесса гидрогенизации растительных масел, когда с целью различного применения в пищевой промышленности их переводят из жидкого состояния в твердое.

– Организм человека не усваивает трансизомеры. В итоге они откладываются на стенках сосудов, повышая риски атеросклероза, инфарктов, инсультов, тромбообразования, – объясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доцент кафедры гигиены питания Северо-За-

падного государственного медицинского университета им. И. И. Мечникова, доктор медицинских наук Лариса Мосийчук.



– Трансизомеры жирных кислот плохо влияют на органы пищеварения, которые участвуют в переработке жира, – печень и поджелудочную железу, – добавляет гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова. – Трансизомеры способствуют развитию диабета второго типа, сердечно-сосудистых заболеваний, ожирению.



– Чтобы максимально снизить количество трансизомеров, производителям приходится использовать вместо подсолнечного масла пальмовое, поскольку при его гидроировании доля образующихся трансизомеров крайне незначительна и укладывается в действующую норму, – говорит профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Роман Перкель.



После того как с 2018 г. в России содержание трансизомеров в жировых продуктах было ограничено 2%, изготовителям спредов и маргаринов пришлось полностью отказаться от подсолнечника и перейти на пальмовый жир. Результаты исследований, проведенных «Общественным контролем», это подтверждают: если до 2019 г. содержание трансизомеров в спредах порой зашкаливало и превышало допустимый лимит до 7 раз, то после введения новых требований образцы жировых продуктов с содержанием трансизомеров более 2% в ходе экспертиз больше не выявлялись, в том числе в ходе экспертизы этого года.

Кирилл ОРЛОВ

Маргарин твердый «Щедрое лето» сливочный вкус, массовая доля жира 72%. Марка МТ	Маргарин твердый марки МТ «Добавкин Воронежский со сливочным вкусом», массовая доля жира 60%, ТМ «Добавкин Воронежский»	Маргарин твердый «Крестьянский сливочный», массовая доля жира 30%	Спред растительно-жировой «Румянец и К». «Крестьянский», массовая доля жира 72,5%
ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	ООО «Евдаково», Воронежская обл.	ООО «ХлебТорг», Московская обл.	ИП Богачева Людмила Борисовна, Тульская обл.
ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 34178-2017
02.05.2022	25.04.2022	25.04.2022	28.04.2022
3 x 200 г	3 x 180 г	3 x 200 г	2 x 500 г
275 руб.	206 руб.	139 руб.	163 руб.
ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Красное Село, Кингисеппское шоссе, д. 50, лит. А
<b>Вкус и запах: с наличием посторонних запахов и привкуса. Цвет на поверхности неоднородный</b>	<b>Вкус и запах обезличенные. Консистенция недостаточно плотная</b>	<b>Вкус и запах: обезличенные, с наличием посторонних привкуса и запаха. Консистенция недостаточно плотная. Цвет на поверхности неоднородный</b>	<b>Вкус и запах обезличенные. Консистенция недостаточна однородная, мягкая. Цвет на поверхности неоднородный</b>
72 – информация, указанная на этикетке/ 72,7±0,9	60 – информация, указанная на этикетке/ 60,8±0,7	30 – информация, указанная на этикетке/ 27,2	72,5 – информация, указанная на этикетке/ 31,4
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира. ФАЛЬСИФИКАТ</b>

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.



## 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 показатели 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

## ГЛАВПРОДУКТ

### МЯСО ТУШЕНОЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ  
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ  
В МАГАЗИНАХ!