

ПЕЛЬМЕНИ: ВМЕСТО МЯСА – СОЯ И КЛЕТЧАТКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



40% образцов пельменей популярных торговых марок, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствуют обязательным требованиям: в составе фарша обнаружены ингредиенты, не заявленные изготовителем на упаковке. Это выяснила в ходе очередной экспертизы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



СТР. 6–7

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ



Газете «Петербургское качество» – 24 года!

6 ноября газета «Петербургское качество» отметила свой очередной день рождения! Именно в этот день 1998 г. Северо-Западное региональное Управление Госкомпечати РФ выдало изданию свидетельство о регистрации СМИ. Газета «Петербургское качество» – первое и до сих пор единственное в России бесплатное печатное издание по вопросам качества продукции и защиты прав потребителей.

СТР. 2

КОШЕЛЕК ПОТРЕБИТЕЛЯ

Почему выросли цены на мясо?

С 1 сентября этого года фермерское мясо подорожало. И вовсе не из-за очередного подорожания кормов или колебаний курса рубля: теперь фермерам разрешено продавать мясо лишь в том случае, если домашние животные были забиты только на специально оборудованной бойне. Соответствующий приказ Министерства сельского хозяйства РФ вступил в силу.



СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Когда уберут с прилавков поддельное масло?



Экспертиза сливочного масла, проведенная «Общественным контролем» в августе этого года, по количеству выявленного фальсификата установила антирекорд последних трех лет: из десяти проверенных образцов с маркировкой «ГОСТ» в шести были обнаружены растительные жиры, причем в пяти образцах из этих шести молочный жир отсутствовал полностью! Несмотря на обращения в надзорные органы, поддельное масло до сих пор лежит на прилавках торговых сетей.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Семечки: выбираем те, где меньше кадмия и сорной примеси

«Общественный контроль» в очередной раз проверил качество и безопасность упаковок семечек подсолнечника десяти популярных торговых марок. Оказалось, что на этот раз все образцы соответствуют обязательным требованиям Технических регламентов, в том числе по содержанию кадмия. По всей видимости, изготовители фасованных семечек сделали выводы из результатов предыдущих экспертиз «Общественного контроля» и усилили контроль за качеством выпускаемой продукции.

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 декабря 2022 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов рыбных



пресервов и салатов «Сельдь под шубой». Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

Газете «Петербургское качество» исполнилось 24 года!

День рождения любого средства массовой информации часто совпадает с датой его официальной регистрации в Роскомнадзоре. Этот факт в истории газеты «Петербургское качество» произошел еще в прошлом веке, 6 ноября 1998 г., как раз накануне Всемирного Дня качества, который в том далеком году впервые широко отмечался по всему миру, включая Россию.



В конце прошлого столетия российская экономика начала восстанавливаться после тяжелых 90-х годов, стали появляться новые предприятия, ориентированные на потребительский рынок. Активно завозилось импортное оборудование, начал расширяться ассортимент отечественных продовольственных товаров, которые должны были составить достойную конкуренцию импорту, стремительно заполонившему отечественные прилавки.

Именно в эти годы слово «качество» стало символом обновления российского товарного производства, главным аргументом в конку-

рентной борьбе для многих предприятий. Поэтому появление в Петербурге газеты, провозглашавшей понятие «качество» в своем названии, стало вполне закономерным.

С самого первого номера газета «Петербургское качество» привлекла к себе пристальное внимание всех участников потребительского рынка: изготовителей, продавцов, чиновников и, конечно, рядовых потребителей, которые сразу стали целевой группой издания, с нетерпением ожидающих очередного номера.



Газета изначально задумывалась как бесплатное печатное издание для горожан – тем самым была решена задача максимально широкого охвата читательской аудитории. При изначальном тираже в 50 тыс. экземпляров реальная аудитория оказалась намного шире – читате-

ли сами рассказывали, что передают прочитанный экземпляр газеты своим близким и знакомым.

Сегодня тираж газеты уступает тиражу «допандемийного периода» и составляет 30 тыс. экземпляров. Однако это никак не сократило реальную аудиторию, продолжая ежемесячно получать актуальную информацию о результатах независимых экспертиз качества товаров, представленных на прилавках предприятий розничной торговли. Ведь итоги проверок, проводимых газетой совместно с Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», регулярно освещаются по телевидению, на радио, а также в других печатных и электронных СМИ.

Трудно поверить, но ровно через год газета отметит свой четвертьвековой юбилей! Это действительно незаурядное событие для независимого средства массовой информации, каким является «Петербургское качество», в наше беспокойное время. Надеемся, 25-летие газеты мы отметим со знаком качества!

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ

КОШЕЛЕК ПОТРЕБИТЕЛЯ

Цены на мясо выросли из-за новых требований по убою домашнего скота

С 1 сентября этого года фермерское мясо подорожало. И вовсе не из-за очередного подорожания кормов или колебаний курса рубля: теперь фермерам разрешено продавать мясо лишь в том случае, если домашние животные были забиты только на специально оборудованной бойне.

Согласно приказу Министерства сельского хозяйства № 269 от 22.04.2022, вступившему в силу 1 сентября 2022 г., утверждены новые правила убою животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Документ запре-

дещает реализацию мяса скота, забитого на домашнем (фермерском) подворье.

Усложняется и сам процесс экспертизы мяса. Сначала животных должен осмотреть местный ветврач и выдать соответствующий документ.

Далее на бойне другой ветврач осматривает скот, привезенный для убою. В случае обнаружения каких-либо заболеваний у одного из них вся партия помещается на карантин. Животные, у которых будут выявлены различные заболевания, подлежат убою и утилизации.

Кроме того, для всех животных устанавливается предубойная выдержка по времени: 15 часов – для крупного рогатого скота, овец, коз, оленей и верблюдов; до 12 ча-

сов – для птицы; 10 часов – для свиней; 5 часов – для кроликов и нутрий; сутки – для лошадей, ослов и мулов. Пункты приказа Минсельхоза, касающиеся убою птицы и экспертизы этой продукции, вступают в силу с 1 марта 2023 г.

После убою мясная продукция должна пройти еще одну ветеринарно-медицинскую экспертизу. Но и это не всё: последняя, предпродажная экспертиза производится ветеринарным врачом уже непосредствен-

но на рынке. Все эти нововведения не касаются животных, мясо которых идет не на продажу, а для личного употребления.

Эксперты рынка отмечают, что, с одной стороны, контроль за качеством мясной продукции на городских рынках усиливается. С другой – необходимость вести скот на бойню, а не забивать его на подворье, увеличивает расходы фермера – на перевозку, сам убой, ветеринарные исследования на самой бойне; также увеличивается и время предпродажной подготовки – животных надо продерживать на бойне в среднем десять и более часов перед процессом. Все это увеличивает расходы фермера и себестоимость продукции, которая уже повысилась и без того выросла в последнее время цены на мясо для конечного потребителя.

Владислав МЕЛЬНИК

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Кто остановит фальсификацию сливочного масла?

Экспертиза сливочного масла, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в августе этого года, по количеству выявленного фальсификата установила антирекорд последних трех лет: из десяти проверенных образцов с маркировкой «ГОСТ» в шести были обнаружены растительные жиры, причем в пяти образцах из этих шести молочный жир отсутствовал полностью! Материалы проверки были направлены в надзорные органы, однако поддельное масло до сих пор лежит на прилавках торговых сетей.

Если в Роспотребнадзоре ограничили только вынесением предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований (их получают торговые сети «Дикси», «О'КЕЙ», «Светофор», «Семишагофф», «Лента», а также изготовители ООО «Версия» (Санкт-Петербург), ООО ПК «Вологовский» (Новгородская обл.) и ООО «Спектр» (Нижегородская обл.), то Россельхознадзор, несмотря на общие с Роспотребнадзором ограничения в сфере надзорной деятельности, действовал более решительно. Так, ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» (Московская обл.), масло сливочное которого

на две трети состояло из растительных жиров, было объявлено предостережение. Кроме того, материалы проверки были направлены в Комиссию по противодействию незаконному обороту промышленной продукции по Москве и Московской обл., в Главное управление МВД по Москве и Московской обл., а также в прокуратуру Москвы и Московской обл.

Изготовителю поддельного масла сливочного «Крестьянская коровка» (ООО «Русмолоко», Ставропольский край), как оказалось, изготовленного без молочного жира и приобретенного в торговой

сети «Светофор», тоже было объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований. Кроме того, Россельхознадзор направил исковое заявление в отношении ООО «Русмолоко» о приостановлении производства молочной продукции в Лермонтовский городской суд Ставропольского края.

Не остались незамеченными и действия по выпуску масляного фальсификата ООО «КЗ» (г. Курск), который долгие годы

поставляет в торговые сети, в том числе «Семишагофф», поддельное масло сливочное без молочного жира под разными брендами, такими как «Славянское», «Вологодские традиции» и «МАЙТО ЛОК!» (упаковка с изображением оленя намекает на якобы «финское» происхождение продукта). «Декларация о соответствии ЕАЭС на продукцию

ООО «Курский сыродельный завод»: масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5%; масло «Традиционное» сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,5% – признана недействительной, – отвечает на запрос «Общественного контроля» заместитель руководителя ведомства К. А. Савенков. – Также по указанному нарушению производителю некачественной продукции выдано требование по устранению нарушений и объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований. По установленным фактам выпуска в обращение недоброкачественной продукции в про-

куратуру Курской области направлена соответствующая информация».

Рост фальсификации молочных продуктов, в том числе сливочного масла, который мы наблюдаем сейчас, вызван введенным в марте этого года мораторием на внеплановые проверки бизнеса, – считает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Сегодня такие проверки возможны только в случае причинения вреда здоровью или жизни потребителя. Поскольку поддельные продукты безопасны при употреблении в пищу, с точки зрения сегодняшних требований закона их выпуск и реализация не являются основаниями для проведения внеплановых контрольно-надзорных мероприятий. В лучшем случае Роспотребнадзор уполномочен объявить таким недобросовестным предпринимателям предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований без всяких финансовых санкций. За контрольно-надзорной деятельностью сегодня бдительно следит прокуратура, не согласовывая внеплановые проверки даже при выявлении молочного фальсификата в пищеблоках детских садов и школ.

Алиса САВЕЛЬЕВА



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 10.11.2022 г. в 17.00, Выход в свет 16.11.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/10

Тираж номера 30 000 экз.

12+



СУХОЕ МОЛОКО: КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ ПРОДУКТ

Если вы хотите застраховаться от роста цен на молоко, то всегда можно приобрести несколько упаковок сухого молока, которое хранится больше года. В магазинах выбор есть — но как найти настоящий продукт по доступной цене?

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ?

Сухое коровье молоко бывает двух видов: цельное и обезжиренное. Массовая доля жира цельного молока — 25–26 г, обезжиренного — 1–1,5 г. В зависимости от вида молока его пищевая ценность, а также содержание полезных веществ и витаминов разные. В то же время состав минерального комплекса в цельном и обезжиренном молоке одинаков.

Сухое молоко получают путем выпаривания воды из сырого молока. Сначала свежее молоко пастеризуют, нормализуют по жирности и сгущают. Затем происходит процесс гомогенизации продукта и последующая его сушка в сушилках распылительного или вальцового типа. В готовом сухом молоке остаются все жирорастворимые витамины, сохраняются все макро- и микроэлементы. При этом ферменты разрушаются, что предотвращает процесс окисления, который может сократить срок годности продукта.

ПРИМЕНЕНИЕ

Сухое молоко после восстановления водой можно использовать как обычное натуральное молоко, с помощью которого в том числе готовят различную выпечку, кондитерские изделия, крема, шоколад.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

При выборе сухого молока необходимо изучить маркировку на упаковке. Отдавайте предпочтение тем продуктам, которые изготовлены в соответствии с ГОСТ 4495-87 «Молоко цельное сухое. Технические условия» или ГОСТ Р 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

Покупая сухое молоко, выпущенное по ГОСТу, вы снижаете риск приобретения фальсификата, в составе которого могут быть жиры немолочного происхождения, в том числе пальмовое масло, а также консерванты и эмульгаторы.

Уже дома, после вскрытия упаковки, необходимо оценить внешний вид содержимого. В пакете не должно быть комочков, которые указывают на нарушение условий хранения и повышение допустимого уровня влажности, что может стать причиной появления неприятного горьковатого привкуса из-за окислительных процессов. После восстановления сухого молока в емкости не должно образовываться осадка. При этом допускается появление вдоль стенок небольших жировых капель или всплывание нерастворившегося порошка, но в минимальном количестве.

ЦВЕТ, ЗАПАХ, ВКУС

После вскрытия пакета необходимо оценить цвет и запах продукта. Порошок должен быть белого цвета, допускается незначительный кремовый или желтоватый оттенок. Вкус — свойственный пастеризованному обезжиренному или цельному молоку без посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус и запах кипяченого молока. Если напиток получается безвкусным или вкус выражен слабо, это может указывать на наличие в составе таких примесей, как мел, крахмал, мука и др.

КАК ПРАВИЛЬНО РАЗВОДИТЬ СУХОЕ МОЛОКО?

Чтобы получить качественный напиток, необходимо в порошок долить немного теплой воды (35–40°C), потом размешать смесь до однородной консистенции, чтобы не было комочков, и затем добавить горячей воды. Общее соотношение продукта и воды должно быть 1:10. При этом производитель свои рекомендации обязательно указывает на упаковке.

«ЧЕСТНЫЙ ЗНАК» ДАЕТ ГАРАНТИЮ

В связи с участвовавшей фальсификацией сухого молока (замена молочного жира растительным, добавление мела, крахмала) важным подтверждением легальности происхождения продукции является наличие на упаковке цифрового кода Data Matrix, что означает регистрацию продукта в государственной системе прослеживаемости «Честный знак».

С конца прошлого года эта цифровая маркировка обязательна для всей молочной отрасли. Она позволяет в режиме реального времени отследить, из какого сырья получена продукция и на каком предприятии. За нарушение правил маркировки с 2022 г. предусмотрена административная и уголовная ответственность.

ВЫБИРАЙ «СИ-ПРОДУКТ»!

Российская компания «Си-Продукт» выпускает сухое молоко с 2006 г. Для производства используется только цельное молоко высшего качества. В готовом продукте, который фасуется в герметичные пакеты, отсутствуют консерванты, поскольку молоко проходит оптимальную термическую обработку, исключающую наличие нежелательной микрофлоры.

Продукт произведен по ГОСТ Р 52791-2007 и имеет узнаваемый дизайн с сине-бело-голубым орнаментом, на право использования которого ООО «Си-Продукт» получило исключительную лицензию от правообладателя.

ООО «Си-Продукт» стало одним из первых изготовителей, зарегистрировавших свое сухое молоко в системе «Честный знак». Сегодня коды Data Matrix являются обязательными атрибутами упаковок молока цельного (26% жирности) и обезжиренного (1,5% жирности).

ГДЕ КУПИТЬ?

Сухое цельное молоко от ООО «Си-Продукт» можно всегда найти в торговых сетях «Лента», «Ашан», «Пятерочка», «Перекресток», «Магнит», «О'КЕЙ», а также во многих других универсамах города.

Также по вашему заказу их доставят известные маркет-плейсы «OZON», «WILDBERRIES», «Яндекс-доставка».

Интернет-магазин: www.c-project.ru

Екатерина Стифеева

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ
ВКУСНЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ?



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА: ГДЕ МЕНЬШЕ КАДМИЯ И СОРНОЙ ПРИМЕСИ?

Пищевые продукты в первую очередь должны быть безопасными для человека и уже потом соответствовать требованиям по пищевой ценности и другим потребительским свойствам, которые изготовители указывают на упаковке. Однако, как показывают исследования Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», нередко на полках супермаркетов встречаются не просто некачественные продукты, а представляющие реальную угрозу для здоровья покупателей. В последние несколько лет одним из таких рискованных товаров на полках супермаркетов были семена подсолнечника, которые под разными торговыми марками реализуются в пакетах массой от 50 до 500 г. Насколько изменилась ситуация на рынке в этом году, в рамках очередного исследования разбирался «Общественный контроль».

ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ ПОД КОНТРОЛЕМ

Нередко изготовители семян подсолнечника с целью привлечения внимания к своей продукции завлекают доверчивых покупателей информацией о полезных свойствах семечек на упаковке, указывая содержащийся в них длинный перечень витаминов и микроэлементов. Однако о том, что популярный продукт может содержать еще и тяжелые металлы (в частности, кадмий), ни один производитель не сообщает. А между тем исследование, проведенное «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории Росстандарта в 2020 г., показало, что кадмий присутствовал во всех проверенных пробах, а в двух значительно превысил допустимые пределы: в семечках торговых марок «От Атамана» и «Бабкины семечки».

По данному факту Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в том же году провело внеплановую проверку, в рамках которой в торго-

вых сетях «О'КЕЙ», «Пятерочка», «Магнит» и «Сезон» были отобраны для исследования семена подсолнечника восьми торговых марок. Согласно результатам внеплановой проверки, шесть проб из восьми содержали кадмий в количествах, превышающих 0,2 мг/кг – предельную норму, установленную Техническим регламентом Таможенного союза 015/2011 «О безопасности зерна». Это продукция торговых марок «Бабкины семечки» (ООО «КДВ Краснодар», Краснодарский край), «От Атамана» (ООО «АгроПетро», Краснодарский край), «Степановна» (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород), «Семечки Богучарские» (ООО «Агро-Спутник», Воронежская обл.), «Селяночка» (ООО «ВелКен», Алтайский край) и «Джинн» (ИП Волков А.Е., Челябинская обл.).

Как сообщила «Общественному контролю» главный санитарный врач по г. Санкт-Петербургу Наталья Башкетова, в отношении



юридических лиц ООО «О'КЕЙ», АО «Тандер» (сеть «Магнит»), ООО «Агроторг» (сеть «Пятерочка») и ООО «Приморское» (сеть «Сезон») были приняты меры в соответствии с Кодексом об административных нарушениях РФ – в частности, партии опасных семечек сняты с реализации и арестованы, их владельцам направлены постановления об утилизации продукции, не отвечающей требованиям действующего законодательства.

По итогам экспертизы 2021 г. превышение кадмия (0,21 мг/кг) было выявлено только в одном из десяти проверенных образцов семян подсолнечника ТМ «От Атамана», остальная продукция популярных брендов соответствовала требованиям по безопасности.

Экспертиза этого года показала, что фасовщики семян подсолнечника после проверок Роспотребнадзора усилили контроль за безопасностью выпускаемой продукции и ни в одном из проверенных десяти образцов разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Петербурга, превышения действующей нормы по кадмию обнаружено не было. В то же время отметим, что минимальное содержание кадмия (0,028 мг/кг) было обнаружено в семечках из торговой сети «О'КЕЙ» (ТМ «О'КЕЙ daily», ООО «Торгово-Производственная компания Восход», Московская обл.), а максимальное – в продукции из торговой сети «Пятерочка» (ТМ «Красная цена», ООО «ВелКен», г. Барна-

ул – 0,11 мг/кг и ТМ «Don Semi», ООО «Семья», Ставропольский край – 0,13 мг/кг).

ЧЕМ ОПАСЕН КАДМИЙ?

Кадмий широко используется в никель-кадмиевых аккумуляторах, припоях и других сплавах в качестве пигмента и отвердителя, при изготовлении пластмасс.

В последние десятилетия благодаря активной деятельности человека этот элемент получил широкое распространение в окружающей среде. Это один из самых токсичных тяжелых металлов, он отнесен ко второму классу опасности (высокоопасные вещества). Кадмий известен тем, что вымывает из организма полезные для наших костей элементы. Люди отравляются кадмием, употребляя

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА ЖАРЕННЫХ



Наименование продукта	Семена подсолнечника обжаренные, торговая марка «О'КЕЙ daily»	Семена подсолнечника жареные, торговая марка «Красная цена»	Семена подсолнечника жареные, торговая марка «Моя цена»	Семечки подсолнечника обжаренные, торговая марка «От Атамана»	Семечки подсолнечника жареные, торговая марка «Бабкины семечки»	Семена подсолнечника жареные, фасованные, торговая марка «%»	Семечки подсолнечника отборные обжаренные «Урожай года», торговая марка «Мартин»
Производитель	ООО «ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ ВОСХОД», Московская обл.	ООО «ВелКен», г. Барнаул	ООО «ТД-холдинг», Саратовская обл.	ООО «АгроПетро», Краснодарский край	ООО «КДВ Краснодар», Краснодарский край	ООО «Гелиос», Ростовская обл.	ООО «Мартин», Московская обл.
Дата изготовления	27.08.2022	17.08.2022	20.07.2022	12.08.2022	23.08.2022	26.08.2022	29.07.2022
Масса, количество образцов	100 г x 3 шт.	100 г x 3 шт.	100 г x 3 шт.	100 г x 3 шт.	100 г x 3 шт.	100 г x 3 шт.	500 г x 2 шт.
Цена за 1 кг, руб.	135 руб.	140 руб.	120 руб.	350 руб.	375 руб.	120 руб.	206 руб.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А	АО «Тандер», (магазин «Магнит», «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Масса нетто*, г (Норма/Результат)	100 г – информация на этикетке / 100,6	100 г – информация на этикетке / 100,3	100 г – информация на этикетке / 100,9	100 г – информация на этикетке / 102,0	100 г – информация на этикетке / 101,7	100 г – информация на этикетке / 98,0	500 г – информация на этикетке / 497,3
Общее содержание сорной примеси, % (не нормируется)	0 (не обнаружено)	0 (не обнаружено)	0,1	0,1	0,1	0,1	0 (не обнаружено)
Массовая доля кадмия, мг/кг (не более 0,2)	0,028±0,008	0,11±0,03	0,065±0,019	0,072±0,022	0,077±0,023	0,096±0,029	0,081 ±0,024
Соответствие требованиям ТР ТС 015/2011**	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

*Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579-2019 в среднем составляет от 3% до 4,5%.

**ТР ТС 015/2011 – Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна».

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

воду и зерновые, а также овощи, растущие на землях, расположенных вблизи от нефтеперегонных заводов, металлургических предприятий и автомобильных дорог.

По словам врачей, в организме человека избыток кадмия чреват поражением почек, нервной и костной систем, потому что он разрушает минерализацию костей и синтез витамина D. Кадмий может привести к серьезным заболеваниям легких, вызывает гипертонию, анемию, способствует развитию рака, снижает иммунитет. Чтобы отравиться кадмием, достаточно разово употребить его с пищей (всего около 30 мг) или с жидкостью (около 15 мг). Как и многие другие тяжелые металлы, кадмий обладает особенностью накапливаться в организме – период его полувыведения составляет 10–35 лет. Кстати, кадмий попадает в организм человека не только с пищей, он содержится в воздухе, загрязненном, например, табачным дымом.

В семена кадмий попадает через само растение – подсолнечник. Тот, в свою очередь, берет его из почвы. Богаты кадмием песчаные и глинистые почвы, которые чаще всего используют для выращивания подсолнечника. Одним почвам изначально свойственно повышенное содержание кадмия, другие загрязнены промышленными отходами или обработаны удобрениями, содержащими кадмий. В этом случае группой риска являются овощи, фрукты, мясо, молоко. Кадмий попадает в организм с потреблением табака, кофе, чая, с водой, с загрязненными продуктами. А вот в подсолнечном масле, особенно рафинированном, которое отжимают из семян подсолнечника, кадмия практически нет – он почти полностью оседает в жмыхе.

Допустимое количество кадмия, которое человек может потреблять с продуктами питания без риска заболевания, колеблется на уровне от 0,05 до 0,2 мг/кг. И хотя эти уровни условны, тем не менее они служат основой для контроля содержания кадмия в продуктах питания. Установлено, что, кроме семян подсолнечника, высоким содержанием кадмия обладают морепродукты (в основном устрицы и мидии), листовые (зеленые) овощи (все виды капусты, шпинат и щавель, базилик,



петрушка и укроп), злаковые зерновые культуры, а также грибы, орехи, шроты и жмыхи подсолнечника. Треть от установленного относительно безопасного для человека уровня токсичного металла можно получить, съев всего 100 граммов семян подсолнечника.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Несмотря на то что токсичность кадмия давно хорошо известна, изготовителям жареных семян подсолнечника в свое время каким-то образом удалось добиться исключения нормы содержания этого металла из Технического регламента Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – основного закона, определяющего требования ко всем продовольственным товарам, которые производятся и реализуются на территории Российской Федерации. Отметим, что до вступления в силу в 2011 г. этого документа в нашей стране кадмий нормировал-

ся СанПин 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», согласно которому в семечках его не должно быть более 0,1 мг/кг.

Но вскоре в рамках Таможенного союза был принят другой документ – «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», – согласно которому допустимая норма кадмия «для семян подсолнечника, предназначенных для непосредственного употребления в пищу», была увеличена в 2 раза и составила 0,2 мг/кг. Такая же норма зафиксирована и в другом нормативном документе – Техническом регламенте Таможенного союза № 015/2011 «О безопасности зерна».

НЕДОВЕС В ПОЛЬЗУ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Согласно протоколам испытаний, половина проверенных образцов жареных семян подсолнечника имели массу нетто меньше, чем было указано на упаковке. Так, в образцах «Урожай года» ТМ «Мартин» (изготовитель ООО «Мартин», Московская обл.), семян под частной маркой «%» торговой сети «Верный» (изготовитель ООО «Гелиос», Ростовская обл.) и семян ТМ «О'КЕЙ» (изготовитель ООО «ВИНТ», Москов-

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Чем полезны семечки?

- Содержат большое количество витамина E – 32,2 мг на 100 г (при норме 15 мг в день). Это один из самых важных витаминов, поскольку принимает активное участие во многих биохимических процессах нашего организма.
- Семечки подсолнечника богаты витаминами группы B (B1 – 1,84 мг на 100 г продукта, B2, B5, B6, B9).
- Сырые семечки богаты ниацином – в 100 г содержится 8,335 мг ниацина, который обеспечивает нормальную работу нервной и пищеварительной систем, улучшает состояние кожи.



Как могут навредить организму?

- Если есть неумеренно, семечки подсолнечника могут спровоцировать увеличение веса.
- «Лузганье» неочищенных семечек вредит зубам и деснам. Страдает эмаль зубов, меняет цвет, и возникают микротравмы десен.
- Из рациона стоит убрать не только жареные, но и сырые семечки людям, имеющим гастрит, язву и проблемы с кишечником, колит.
- Семечки могут вызвать аллергическую реакцию – отеки, кашель, зуд, крапивницу, покраснения кожи.

ская обл.) и не хватало примерно от 2 г до 3,5 г продукта, а в упаковке семян ТМ «Джинн» (изготовитель ИП Волков А.Е., Челябинская обл.) – 4 г. В то же время упаковка семян ТМ «Don Semi» (изготовитель ООО «СЕМЬЯ», Ставропольский край) оказалась легче уже на 10 г заявленной массы нетто. Но, согласно ГОСТ 8.579–2019, недовесом это назвать нельзя, поскольку в зависимости от массы упаковки допуски по массе нетто в среднем составляют от 3% до 4,5%. Все пять изготовителей, допустившие недовес продукта, сумели уложиться в действующие нормы.

СОРНАЯ ПРИМЕСЬ ПРОДУКТ НЕ УКРАСИТ

Кроме кадмия и массы нетто, все образцы жареных семечек были проверены на содержание сорной примеси, к которой относят минеральную примесь – песок, комочки земли, гальку, шлаки; органическую примесь – лузгу, остатки листьев, стеблей; пустые семена – семена без ядра; семена всех дикорастущих и культурных растений. Государственного стандарта на жареные семечки подсолнечника до сих пор нет, поэтому в качестве нормы показателя «сорная примесь» можно взять требования ГОСТ 22391–2015 «Подсолнечник. Технические условия», который допускает сорную примесь в семенах подсолнечника до 3%.

Отметим, что во всех проверенных образцах сорная примесь не превысила 0,3%, а четыре образца – ТМ «О'КЕЙ daily», «Урожай года» ТМ «Мартин», ТМ «Don Semi» и ТМ «Красная цена» – оказались полностью свободны от сорной примеси.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Если вы – любитель семечек, но все же хотите застраховать себя от покупки продукции сомнительного качества, придерживайтесь следующих правил.

Не стоит покупать семечки без упаковки, у «бабушек» на рынке или вдоль трасс. В случае такой покупки вы не сможете проверить ни дату сбора, ни срок годности, не тем более получить информацию о производителе продукции. Кроме того, семечки, которые мы покупаем на рынке у «бабушки», далеко не всегда проходят должную обработку и могут быть переносчиками кишечных инфекций.

Лучше всего брать семечки в герметичной, целостной упаковке из полипропилена, которая защищает продукт от воздействия внешних факторов, а также проверять сроки годности. Также безопаснее приобретать неочищенные семена, так как без шелухи ядра быстро загрязняются и впитывают вредные элементы из окружающей среды.

СОМНИТЕЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Семечки подсолнечника жареные даже без кадмия – продукт не самый полезный. Во-первых, семя подсолнечника более чем наполовину состоит из растительного жира, а пищевая ценность 100 г семечек – свыше 600 ккал. Во-вторых, лузганье может повредить эмаль зубов, нанести немалый вред пищеварительной системе. По словам специалистов, совсем от семечек можно не отказываться, но аппетиты лучше умерить. Подсчитано, что 100 г «токсичных семечек» наносят вред здоровью, схожий с выкуренной пачкой сигарет. Поэтому врачи советуют не вводить лузганье в привычку.

С учетом того, что кадмий, которым богаты семена подсолнечника, практически непрерывно попадает в организм и с другими продуктами, жидкостями и даже воздухом, употреблять в пищу семечки, переполненные кадмием, – непозволительная роскошь.

Кирилл ОРЛОВ

Семена подсолнечника жареные, торговая марка «Джинн»	Семена подсолнечника жареные, торговая марка «О'КЕЙ»	Семена подсолнечника натуральные, торговая марка «Don Semi»
ИП Волков Алексей Евгеньевич, Челябинская обл.	ООО «ВИНТ», Московская обл.	ООО «СЕМЬЯ», Ставропольский край
24.08.2022	12.05.2022	15.05.2022
140 г x 2 шт.	100 г x 3 шт.	500 г x 2 шт.
500 руб.	300 руб.	180 руб.
ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А
140 г – информация на этикетке / 135,9	100 г – информация на этикетке / 96,5	500 г – информация на этикетке / 490,0
0,3	0,1	0 (не обнаружено)
0,057±0,017	0,077±0,023	0,13±0,04
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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»

Замороженные мясные полуфабрикаты – находка для тех, кто ценит свое время и предпочитает по вечерам не перегружать себя хлопотами на кухне. В глазах не очень разборчивых в еде потребителей быстрота в приготовлении, манящий аромат специй и усилителей вкуса дают пельменям неоспоримые преимущества перед другими блюдами.

Однако, как показала очередная проверка, любителям промышленных полуфабрикатов пора задуматься, стоит ли слепо доверять их ярким упаковкам, ведь состав многих пельменей часто не отвечает заявленному. Вот и на этот раз в ходе экспертизы, в рамках которой были протестированы десять образцов пельменей популярных торговых марок, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выяснила, что почти каждая третья исследованная пачка содержит недостоверный перечень ингредиентов.



ПЕЛЬМЕНИ: ВМЕСТО МЯСА СОЯ И КЛЕТЧАТКА

40% образцов пельменей, проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют обязательным требованиям



ГДЕ БОЛЬШЕ МЯСА?

Выбирая пельмени, которые подорожали за год в среднем на 25%, потребитель мечтает угадать, в каких больше мяса и натуральный состав. Если бы изготовители указывали на упаковках соотношение начинки и теста, всем было бы проще, но закон не обязывает мясопереработчиков это делать. Поэтому экспертиза «Общественного контроля» сегодня единственный источник информации о подлинном качестве замороженных полуфабрикатов, представленных в торговых сетях Петербурга.

Что касается состава, то изготовители его указывают, но, как по-

казали результаты лабораторных испытаний, проведенных в ФБУ «Тест-С.-Петербург», далеко не всегда достоверно. Посторонние ингредиенты на вкус и запах покупателю определить невозможно – различные добавки, в том числе ароматизаторы и усилители вкуса, прекрасно маскируют сырьевые компоненты, о которых изготовитель не сообщает на этикетке.

Определенным маркером качественных пельменей может быть значок ГОСТ 33394–2015 на упаковке. Но, как показали результаты экспертизы, не все образцы, изготовленные по этому государственному стандарту, ему

соответствуют. Так что слепо значку «ГОСТ» на этикетке сегодня доверять нельзя.

Согласно ГОСТ 33394–2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», массовая доля начинки в пельменях должна быть не менее 50%. Из десяти образцов, направленных на исследование, пельменей с маркировкой «ГОСТ 33394–2015» оказалось всего три, остальные семь были выпущены по техническим условиям (ТУ) или стандарту предприятия (СТО).

Так, пельмени «Домашние» ТМ «О'КЕЙ» (ООО «Талосто-Продукты», Санкт-Петербург)

с маркировкой «ГОСТ 33394–2015» имели недостаточное количество начинки: 47,6% вместо 50%. Правда, если применить в пользу изготовителя погрешность ($\pm 4,8$), указанную в протоколе испытаний, норма по начинке будет выполнена. Однако потребитель, выбирающий пельмени по ГОСТ 33394–2015, вправе рассчитывать на полное соответствие продукции стандарту без какой-либо погрешности, тем более если погрешность отминусовать, то начинки будет меньше, чем требует ГОСТ, и значительно.

Кроме дефицита начинки, в ее составе был обнаружен альгинат – растительная добавка углеводного происхождения, не указанная на этикетке. Альгинат натрия, или добавка под индексом E401, – натуральный природный полисахарид, который получают из морских бурых и красных водорослей. В пищевой промышленности он используется в качестве загустителя и стабилизатора, хорошо удерживает влагу и проявляет желеобразующие свойства.

– Пельмени ТМ «О'КЕЙ» стоили 405 руб./кг, что относит их к средней ценовой категории, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени «Grandmeni с говядиной», ТМ «Горячая штучка»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории «В». Пельмени «Домашние», ТМ «Сибирская коллекция»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории «Б». Пельмени «С сочным мясом», ТМ «Сытый папа»	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте замороженные категории «В». Пельмени, ТМ «Белорусские сочные»	Полуфабрикаты с мясной начинкой в тесте, формованные, фасованные категории «В», замороженные. Пельмени «Любимая порция с бульоном», ТМ «Сальников»	Полуфабрикат мясной в тесте категории «В» замороженный. Пельмени «Столовые решения», ТМ «Кулинарные решения»	Мясной полуфабрикат в тесте категории «В» замороженный. Пельмени с отборной говядиной замороженные, «Сочнов. Еще сочнее» ТМ «Русский холод»
Изготовитель	ЗАО «Мясная галерея», г. Владимир	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «ЛИНА», г.Рязань	ООО «ПЕТРОХОЛОД-пищевые технологии», г. Санкт-Петербург	ООО ТД «МОРОЗКО», Алтайский край	АО «Кировский мясокомбинат», Кировская обл.	ООО «Алтайхолод», г. Барнаул
Цена за 1 кг	333 руб.	500 руб.	419 руб.	432 руб.	386 руб.	213 руб.	332 руб.
Количество образцов	2 x 750 г	2 x 700 г	2 x 1000 г	2 x 900 г	2 x 800 г	1 x 1500 г	2 x 900 г
Дата изготовления	02.09.2022	26.06.2022	02.08.2022	23.08.2022	19.07.2022	09.09.2022	02.07.2022
Место приобретения	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 «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Нормативный документ	TU 10.13.14-012-14709771-2018	ГОСТ 33394-2015	СТО 57397431-012-2017	TU 10.13.14-014-52159856-2010	TU 10.13.14-009-30751956-2019	ГОСТ 33394-2015	TU 10.13.14-001-38826547-2017
Массовая доля начинки, % (Норма/Результат)	не нормируется / 57,4±5,7	не менее 50% / 54,1 ±5,4	не нормируется / 52,7±5,3	не нормируется / 52,2±5,2	не нормируется / 50,5±5,1	не менее 50% / 50,4±5,0	не нормируется / 35,5±3,6
Гистологическая идентификация состава фарша	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	МЯСНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ СОДЕРЖАТСЯ В НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ КОЛИЧЕСТВЕ
Соответствие информации для потребителя, указанной на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясные ингредиенты содержатся в незначительном количестве

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

на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции.



Остальные два образца с маркировкой «ГОСТ 33394–2015» ему соответствовали. Это пельмени «Домашние» ТМ «Сибирская коллекция» (ООО «Щелковский МПК», Московская обл.) по цене 500 руб./кг и «Столовые» ТМ «Кулинарные решения» (АО «Кировский мясокомбинат», Кировская обл.) по цене 213 руб./кг. Так, в пельменях ТМ «Сибирская коллекция» доля начинки составила 54,1%, а в пельменях ТМ «Кулинарные решения» – 50,4%. Несмотря на незначительную разницу в количестве начинки, стоимость этих двух образцов отличается почти в два раза. Причина не только в брендах, но и в составе: в пельменях ТМ «Сибирская коллекция» в списке ингредиентов лидирует говядина, а в пельменях ТМ «Кулинарные решения» – свинина.

Больше всех начинки оказалось в пельменях «Grandmeni с говядиной» ТМ «Горячая штучка» (ЗАО «Мясная галерея», г. Владимир) по цене 333 руб./кг – 57,4%.

Правда, в составе образца, кроме говядины и свинины, заявлены также куриные грудки и растительная клетчатка, что снижает пищевую ценность продукта.

«СКАЛКИНО» И «ЛОЖКАРЕВЬ» ВВОДЯТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

Не пожалел начинки и изготовитель пельменей ТМ «Скалкино» по цене 198 руб./кг (ООО «Русский мороз», г. Рязань) – 57,8%. Однако состав начинки этих пельменей не выглядит так уж привлекательно: говядина, мясо птицы механической обвалки, соединительная ткань говядины. Но это оказалось не всё: специалисты лаборатории обнаружили в фарше соевый текстурат – растительную добавку белкового происхождения, о которой изготовитель скромно умолчал. Это лишний раз доказывает, что за такую цену пельменей с говядиной не бывает, а с соей – пожалуйста!

– Мясо механической обвалки – это дешевое сырье низкого качества, представляющее собой остатки мяса, которое соскребается с кости, – говорит профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – О его применении производитель обязан сообщать в маркировке.

– Замена мышечной ткани на мясо механической обвалки



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Согласно ГОСТ Р 52675–2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосоудержащие. Общие технические условия», все полуфабрикаты из мясного сырья делятся на следующие основные категории:

- Мясной полуфабрикат категории «А»: мясо в рецептуре начинки должно составлять 80% и более.
- Мясной полуфабрикат категории «Б»: мясо в рецептуре начинки должно составлять от 60% до 80%.
- Мясной (мясосоудержащий) полуфабрикат категории «В»: мясо в рецептуре начинки должно составлять от 40% до 60%.
- Мясной (мясосоудержащий) полуфабрикат категории «Г»: мясо в рецептуре начинки должно составлять от 20% до 40%.
- Мясной (мясосоудержащий) полуфабрикат категории «Д»: мясо в рецептуре начинки – менее 20%.



снижает пищевую ценность пельменей, как, впрочем, и себестоимость их производства, – отмечает доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.



Провалили экспертизу и самые бюджетные по цене из числа проверенных пельмени ТМ «Ложкаревъ» (ООО «Шельф–2000, Московская обл.) по цене 188 руб./кг, в составе которых была обнаружена не указанная на этикетке клетчатка – добавка углеводного происхождения. Эти пельмени относятся к эконом-сегменту: в перечне ингредиентов, кроме говядины, заявлены мясо куриное, крахмал и соевый белок. И тем более непонятно, зачем изготовителю при таком «бюджетном» составе скрывать от потребителя еще и клетчатку, наличие которой рядом с соей и крахмалом выглядит вполне органично.

– Клетчатку и крахмал используют для того, чтобы можно было в фарш добавить больше воды, – поясняет Александр Ишевский. – Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования клетчатки можно добавить и еще 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру мясного изделия. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

Меньше всех начинки в пельменях из числа проверенных оказалось в образце «Сочнов. Еще сочнее» ТМ «Русский холод» (ООО «Алтайхолод», г. Барнаул) категории «В» по цене 332 руб./кг – 35,5%. Несмотря на среднюю ценовую категорию, состав продукта тянет разве что на эконом-класс: говядина, филе куриное, крахмал, мука соевая, ароматизатор «Говядина», комплексная пищевая добавка, что соответствует более низкой категории «Г». Специалисты лаборатории не обнаружили в составе незаявленных сырьевых компонентов, однако отметили, что «мясные ингредиенты содержатся в незначительном количестве». В переводе на доступный для понимания язык это означает, что мяса в начинке практически нет, а согласно категории «В», которая указана на упаковке пельменей «Сочнов. Еще сочнее», его там должно быть в диапазоне от 40% до 60% (требования ГОСТ Р 52675–2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосоудержащие. Общие технические условия»).

В прошлом году пельмени «Сочнов. Еще сочнее» категории «В» тоже были признаны аутсайдером экспертизы: тогда фарша в составе образца оказалось 39,1%, что не соответствовало категории «В». Пельмени ТМ «Ложкаревъ» также регулярно получают нарекания экспертных организаций. Так, согласно результатам исследования



ОСТОРОЖНО, В СОСТАВЕ ПРИСУТСТВУЮТ ДОБАВКИ, НЕ УКАЗАННЫЕ НА ЭТИКЕТКЕ!

АНО «Роскачество», проведенного в 2020 г., в пельменях ТМ «Ложкаревъ» оказалось меньше белка, чем было указано на упаковке.

– Выбирайте пельмени с самым коротким составом, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Перечень ингредиентов указывается в порядке их убывания, поэтому сравните название продукта с реальным составом, который указан мелким шрифтом на обратной стороне пачки. Если на лицевой стороне указано «С говядиной», а в составе говядина стоит далеко не на первом месте, знайте, что дорогое мясо, вынесенное в название, может быть в продукте в следовых количествах. Перед покупкой переведите цену упаковки в цену за один килограмм, чтобы понять, насколько адекватна цена пельменей с таким составом. Проверьте дату изготовления и температуру хранения в морозильном прилашке – она не должна быть выше –18°С. Потрясите пачку – пельмени не должны быть слипшимися из-за нарушений условий хранения, при тряске должны издавать ясный, отчетливый звук.

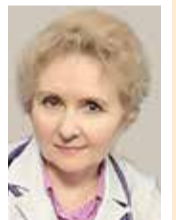
Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения обязательных требований.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Александр Ишевский считает, что пельмени из-за своей высокой калорийности не являются продуктом ежедневного потребления и включать их в рацион желательнее как можно реже.

Еще более категорична гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова:

– Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холестерина а бы не рекомендовала потреблять пельмени чаще одного раза в неделю, – подчеркивает специалист. – А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчекаменной болезнью, слабым желудком, нарушением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи вовсе надо избегать этот продукт. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем.



Считается, что самые правильные пельмени – те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину, – говорит она. – И безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов.

Александр Ишевский рекомендует отдавать предпочтение пельменям в потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Кроме того, важно обращать внимание на то, как выглядят пельмени в упаковке. Если они представляют собой слипшийся комок, значит продукт был разморожен и заморожен повторно. Такие пельмени после варки останутся тем же слипшимся комком, поэтому приобретать их не стоит.

Кирилл ОРЛОВ



Полуфабрикаты мясные в тесте формованные, замороженные категории «В». Пельмени «Домашние», ТМ «ОКЕЙ»	Пельмени «Из отборной говядины». Полуфабрикат мясосоудержащий в тесте формованный категории «В» замороженный, ТМ «Ложкаревъ»	Мясосоудержащий полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени «Скалкино» из говядины категории «В», ТМ «Скалкино»
ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ООО «Шельф-2000», Московская обл.	ООО «Русский мороз», г. Рязань
405 руб.	188 руб.	198 руб.
2 x 800 г	2 x 900 г	2 x 900 г
17.04.2022	28.07.2022	10.08.2022
ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-001-51303191-2017	СТО 94381563-001-2007
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ не менее 50% / 47,6±4,8	не нормируется / 42,7±4,3	не нормируется / 57,8±5,8
Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительная добавка углеводного происхождения (альгинат)	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительная добавка углеводного происхождения (клетчатка)	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительная добавка белкового происхождения (соевый текстурат)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле начинки и гистологической идентификации состава фарша, обнаружена растительная добавка углеводного происхождения (альгинат), не заявленная на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава фарша, обнаружена растительная добавка углеводного происхождения (клетчатка), не заявленная на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава фарша, обнаружена растительная добавка белкового происхождения (соевый текстурат), не заявленная на этикетке

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 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, мёдом, 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
Качество

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!