

В СЕРВЕЛАТЕ ОБНАРУЖИЛИ ИЗБЫТОК ВЛАГИ И ДЕФИЦИТ БЕЛКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Исследование девяти образцов варено-копченых колбас наименований «Сервелат» и «Московская», выпускаемых по одному ГОСТ Р 55455-2013, показало, что все они не соответствуют требованиям государственного стандарта по массовой доле влаги, а пять образцов еще и по массовой доле белка. Таковы результаты экспертизы, проведенной «Общественным контролем» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» («ВНИИЗЖ») и СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

СТР. 10-11



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»:
ветеринарные препараты под строгим контролем



Современное птицеводство не может развиваться без ветеринарных препаратов, но покупатель должен быть уверен, что их остатки не перешли в готовый продукт. Для этого ФГБУ «ВНИИЗЖ» использует высокоточные методы, в том числе высокоэффективную жидкостную хроматографию с масс-спектрометрическим детектором, позволяющие обнаружить следы антибиотиков, нитрофуранов, кокцидиостатиков и других веществ. О методиках контроля и защите потребителей от пищевых рисков читайте на

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Куриные яйца: что скрывает скорлупа?

10 октября любители омлетов и яичниц отметили очередной Всемирный день яйца. Но всегда ли яйца отвечают нашим ожиданиям и соответствуют ГОСТу? На что еще, кроме категории, надо обращать внимание при выборе яиц? Ответить на эти вопросы помогла очередная экспертиза, которую провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

СТР. 4-5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Эксперты назвали продукты с честным составом

В рамках 34-й Международной агропромышленной выставки «Агрорусь» стали известны лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2025 г., который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Победителями эксперты признали девятнадцать товаров из семи регионов России.



СТР. 6-7

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 ноября 2025 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцовпельменей, а также масла подсолнечного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



НОВЫЙ ПРОДУКТ

Мы с детства знаем, что ветчина – блюдо из мяса. Однако петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» решила разрушить этот шаблон и создала ветчину... из рыбного сырья. Не верите? В ближайшем супермаркете новинка уже ждет вас!

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», один из флагманов рыбоперерабатывающей промышленности России, этим летом расширил ассортимент выпускаемой продукции и представил свою уникальную премьеру в категории «КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ».

Итак, встречайте новые продукты: **ВЕТЧИНА КРАБОВАЯ**, 250 г и **ВЕТЧИНА ЛОСОСЕВАЯ**, 250 г.

Давайте разберемся, что же это такое?

ВЕТЧИНА КРАБОВАЯ – легкий и очень вкусный продукт, который отлично сочетается со свежими овощами и зеленью, прекрасно подходит для приготовления бутербродов, пиццы, салатов и различных закусок. Ветчина имеет нежный вкус и приятную текстуру.

Ветчина из рыбы? Да, дайте две!



ВЕТЧИНА ЛОСОСЕВАЯ – вкусный шедевр, оригинальный продукт, обладающий нежной, сочной структурой и аппетитным срезом. Подходит для приготовления сэндвичей, бутербродов, пиццы, салатов и холодных закусок. Настоящий деликатес для особых случаев и не только! Имеет натуральный вкус красной рыбы и приятную текстуру.

Для производства «ветчины из рыбы» используется высококачественное рыбное сырье и ингре-

диенты. Крабовая ветчина содержит кусочки крабового мяса (имитация), фарш сурими и рыбный фарш. Лосолевая ветчина производится из форели, семги, горбуши, фарша из лососевых рыб.

Новинки компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» отвечают тем требованиям, которые потребители сегодня предъявляют к своему питанию:

- рыба – легко усваиваемый белок и источник жирных кислот омега-3, содержит много витаминов и микроэлементов;
- использование рыбы в ветчине относит привычный продукт к категории более полезной пищи.

Использовать ветчину крабовую и лосолевую можно как в формате перекуса, так и для приготовления различных блюд и закусок. Новинка станет прекрасной альтернативой привычному бутерброду с колбасой. Устали от однообразного ассортимента в супермаркете? Для тех, кто ищет новые вкусовые ощущения, ветчина крабовая и лосолевая подойдет на все 100%!

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает не бояться экспериментировать – пробуйте и наслаждайтесь новыми вкусами привычного продукта!

Вот лишь некоторые варианты, как разнообразить ваш завтрак, обед, ужин или посиделки с друзьями:

- бутерброды с авокадо, творожным сыром, черри и крабовой ветчиной – романтический завтрак в воскресное утро;
- салат цезарь с крабовой ветчиной – легкий обед летним днем;
- мини-киш с лосолевой ветчиной – быстрый ужин в конце рабочего дня;
- тосты с творожным сыром, огурцом, рукколой и лосолевой ветчиной – для встреч с друзьями.

Оцените и вы премьеру от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», причем не только на вкус – стоимость ветчины из рыбы доступнее, чем ветчины из мяса, а пользы в ней больше. Поэтому не забудьте взять сразу две ветчины из рыбы, выберите свой вкус и поделитесь им с близкими и друзьями!

Анна ШЕВЕЛЕВА

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: куриное яйцо проверяем от скорлупы до желтка



Диетологи считают куриное яйцо полноценным продуктом питания, источником макро- и микронутриентов. В 100 г находится целых 13 г чистого белка! При этом его свойства отличаются от животного белка или растительного. Яичный белок гораздо быстрее и легче усваивается организмом за счет своей структуры. В нем содержится полноценный набор аминокислот, являющихся сильнейшими антиоксидантами. Например, лецитин, который эффективно поддерживает здоровье печени и препятствует отложению «вредного» холестерина на сосудистых стенках.

Яичный желток – это небольшой мешочек со всеми возможными полезными веществами, которые необходимы для развития цыпленка. Съедая желток, человек получает мощный заряд витаминов и макроэлементов – в том числе полиненасыщенную жирную кислоту омега-3, фолиевую кислоту, витамины А, К, Е, В₁₂, селен, кальций, фосфор, биотин. В яйце также содержится холин, который благотворно влияет на работу нервной системы.

Однако, как предупреждают санитарные врачи, уникальный продукт может стать источником распространения различных инфекционных болезней (например, сальмонеллеза) и вместо пользы принести вред организму. Как правило, происходит это из-за нарушений ветеринарно-санитарных требований на птицефабриках.

Кто и как сегодня контролирует качество и безопасность продовольственных товаров, в том числе куриных яиц? Как современная наука защищает потребителей от разнообразных пищевых рисков? Об этом корреспондент газеты «Петербургское качество» попросил рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») Светлану Грайворонскую.

– Светлана Владиславовна, на территории Северо-Западного федерального округа расположены десятки птицефабрик. Как удается работать на такой огромной территории, сопоставимой с тройной площадью Франции, и держать безопасность пищевых продуктов под контролем?

– Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» – это многопрофильный испытательный центр, аккредитованный в национальной системе аккредитации. Наша миссия – реализация государственной политики в области обеспечения пищевой и биологической безопасности Российской Федерации.

Мы осуществляем широкий спектр лабораторных исследований, и куриные яйца – один из важнейших объектов нашего контроля. Зона ответственности Северо-Западного филиала – не только Санкт-Петербург и Ленинградская область, но и Псковская, Вологодская, Новгородская области, а также Республика Карелия, Республика Коми и Ненецкий автономный округ. Мы являемся важным звеном в системе, которая не позволяет небезопасным продуктам попасть на стол потребителю.

– Какие именно исследования куриных яиц проводятся в стенах вашей лаборатории?

– Работа Северо-Западного испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» носит комплексный характер.

Исследования условно можно разделить на несколько направлений.

Микробиологические исследования. Это ключевое направление для оценки безопасности. Мы выявляем наличие и количество микроорганизмов, таких как БГКП (бактерии группы кишечных палочек), КМАФАММ (мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы) и, что самое важное, патогенные микроорганизмы, включая сальмонеллы. Как показали недавние проверки в Саратовском филиале ФГБУ «ВНИИЗЖ» (а мы работаем по единым стандартам), исследования 63 проб яиц дали отрицательный результат по этим показателям, что говорит о высоком уровне безопасности продукции на рынке.

Биохимические и морфологические исследования. Здесь мы изучаем качество и состав продукта. Это измерение массы яйца, плотности, индексов белка и желтка, определение содержания витаминов (А, В₂), каротиноидов и многих других параметров. Такие исследования помогают оценить пищевую ценность яйца.

Исследования на остаточное количество лекарственных средств. Современное птицеводство не может развиваться без ветеринарных препаратов. Наша задача контролировать, чтобы их остатки не переходили в готовый продукт. Для этого мы используем



высокоточные методы – например, высокоэффективную жидкостную хроматографию с масс-спектрометрическим детектором, – позволяющие обнаружить следы антибиотиков, нитрофуранов, коцидиостатиков и других веществ.

– С нового года в России усилятся контроль за остаточным содержанием лекарственных препаратов в продукции животного происхождения. Насколько это повысит безопасность пищевой продукции для потребителя?



– Национальная программа мониторинга остатков ветеринарных лекарственных средств в продуктах животного происхождения является ключевым элементом системы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации. Эта федеральная программа предусматривает плановый контроль различных видов пищевой продукции, включая куриные яйца, что позволяет гарантировать их безопасность для потребителей и соответствие международным стандартам качества.

Программа реализуется в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В июле 2024 года вступили в силу изменения в техрегламенты Евразийского экономического союза, которые ужесточили контроль за остатками ветеринарных препаратов в продукции животного происхождения. Изготовителям дали время, чтобы подготовиться к исполнению новых требований. Переходный период истекает 10 января 2026 года.

Новыми требованиями установлены предельно допустимые уровни остаточных количеств ветеринарных лекарственных препаратов для 75 ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ) в переработанной и переработанной пищевой продукции животного происхождения.

Реализация программы позволяет гарантировать безопасность яичной продукции для потребителей. Систематический контроль остатков ветпрепаратов предотвращает появление на рынке продукции, содержащей опасные для здоровья вещества.

Принятые изменения помогут повысить качество и безопасность пищевой продукции на территории Евразийского союза, а также дадут возможность применять единые подходы в интерпретации результатов определения остатков содержания ветеринарных лекарственных средств в пищевой продукции животного происхождения органами контроля и надзора.

В большинстве стран существуют строгие нормы (предельно допустимые уровни остатков) соблюдения сроков выведения лекарственных препаратов перед убоем и ведется контроль за этим. Теперь такие нормы будут действовать в странах

в обновление технической базы и обучаем наших сотрудников работе на этих сложных комплексах.

– Какую помощь птицефабрикам и сельхозпроизводителям готов оказать Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– Мы готовы предоставить производителям инструменты для контроля качества продукции на всех этапах производства. Аккредитованная в национальной системе аккредитации Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» предлагает:

- проведение комплексных исследований;
- консультации по результатам анализов;
- рекомендации по оптимизации производственных процессов;
- своевременное выявление проблем на ранних стадиях.

Птицеводческим хозяйствам и производителям яичной продукции мы предлагаем следующие услуги:

- плановый мониторинг в рамках национальной программы;
- выборочный контроль по инициативе производителя;
- разработка программ производственного контроля.

Использование возможностей нашей современной высокотехнологично оснащенной лаборатории позволяет производителям яичной продукции обеспечивать высочайшие стандарты качества и повышать доверие как отечественных, так и зарубежных потребителей.

Соблюдение требований программы и активное взаимодействие производителей с аккредитованными лабораториями является залогом успешного развития птицеводческой отрасли и укрепления позиций российских продуктов на зарубежных рынках.

– Какие перспективы развития лабораторного контроля пищевой продукции в России?

– Будущее – за комплексным подходом и глубокой автоматизацией. Мы не просто исследуем ряд показателей – мы проводим полипараметрический анализ, получая полный «портрет» продукта. Внедрение передовых научных методик и системное развитие компетенций сотрудников являются основой для перехода на новый уровень качества лабораторных исследований. Это позволит нам более эффективно работать с особо опасными патогенами и усилит наши позиции в качестве экспертов в области пищевой безопасности. Наша цель – работать не просто в связке с Россельхознадзором, а быть надежным партнером для бизнеса, помогать своевременно выявлять и исправлять нарушения требований нормативных документов на всех этапах производства.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК

ФГБУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

196158, Россия, Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 15

Приемная директора:

Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133),
8-800-600-52-36

E-mail: general@vetlab.spb.ru
www.arriah.ru

Отдел приема проб:

Тел.: +7 (812) 373-65-49, +7 (999) 029-64-35
E-mail: priemprob@vetlab.spb.ru



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

«Клевер»: проверено и одобрено!

Молочная продукция петербургского «Пискаревского молзавода» в очередной раз получила признание Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». В номинации «Молочная продукция» звание лауреата конкурса были удостоены молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 6% ТМ «Клевер» и продукт сливочный ультрапастеризованный «Сливки для взбивания» с массовой долей жира 35% ТМ «Клевер».

ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ

Подведение итогов конкурса состоялось в рамках 34-й Международной агропромышленной выставки «Агрорусь».

Решение экспертного совета, в состав которого вошли представители ведущих испытательных и экспертных центров Северо-Западного региона, было единогласным. Особо были отмечены натуральный состав, приятная консистенция и превосходный вкус представленных на конкурс образцов. Прежде чем попасть на суд строгого жюри, молоко и сливки «Пискаревского молзавода» предварительно подтвердили полное соответствие требованиям нормативных документов в ходе физико-химических исследований в испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».

ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

Очередные награды за качество молочной продукции не случайны. Ведь с самого первого дня запуска производства для всех ленинградцев, а затем и петербуржцев, «клевер в треугольнике» «Пискаревского молзавода» с детства стал символом натуральной качественной молочной продукции по доступной цене.

Сегодня предприятие выпускает не только молоко и сливки,



но и сметану, кисломолочную продукцию, творог и творожные изделия. В производстве используются только натуральные ингредиенты, вся готовая продукция проходит строжайший санитарный контроль.

Молоко на производство поступает из лучших хозяйств Ленинградской области. Благодаря близости поставщиков сырое молоко доставляется на «Пискаревский молзавод» в кратчайшие сроки и проходит строгую оценку в собственной аттестованной лаборатории. Современное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой.

Продукция «Пискаревского молзавода» имеет удобную упаковку, которую легко узнать в витринах супермаркетов благодаря фирменному логотипу «Клевер в треугольнике». Для ценителей он многие десятилетия является символом настоящего качества молочной продукции.

Алиса САВЕЛЬЕВА



СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Сыры марки ПРИНЕВСКОЕ получили заслуженную награду

Сыр полутвердый «Гауда Нежный» из коровьего молока и сыр твердый «Гауда» из цельного козьего молока от ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» стали победителями Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2025 г. в номинации «Молочная продукция». Итоги конкурса были подведены экспертами по качеству Северо-Западного федерального округа 17 октября на 34-й Международной агропромышленной выставке «Агрорусь».



Марка «ПРИНЕВСКОЕ» хорошо известна петербуржцам уже много лет. Именно ее выбирают, когда хотят купить свежие молочные продукты из качественного натурального сырья с короткими сроками хранения. Молоко, кефир, сметана, творог, йогурты давно заслужили популярность у взыскательных потребителей. А еще – сыры из коровьего и козьего молока. Так, сыры «ПРИНЕВСКИЙ» и «Золотая козочка» стали визитной карточкой предприятия.

Сегодня цех по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» успешно развивает производство вкуснейших полутвердых и твердых сыров.

Собственное натуральное козье молоко, тщательный контроль на всех этапах производства, традиционная технология сыроварения (с выдержкой от шести месяцев и до полного созревания) позволили получить твердый сыр «Гауда» из цельного козьего молока – уникальный,

исключительно вкусный и полезный продукт, не имеющий аналогов на рынке России.

Свое стадо и цех по переработке молока – гарантия стабильного качества, вкуса и пользы производимой молочной продукции.

Сразу после дойки молоко поступает в цех, и уже через несколько часов готовая молочная продукция попадает на стол покупателя.

Натуральную и свежую продукцию «ПРИНЕВСКОЕ» можно встретить на прилавках магазинов по реализации фермерской продукции, в том числе «Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Магнит».

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный и специалистами, и потребителями высший стандарт качества молочной продукции.

Спешите за продукцией торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» в магазины прямо к их открытию, пока свежую молочку еще не успели раскупить!

Владислав МЕЛЬНИК



Продукция АО «Лактис» удостоена новых наград

Осенью 2025 года натуральная молочная продукция АО «Лактис» (агрохолдинг «Лактика», г. Великий Новгород) получила высшие награды на престижных дегустационных конкурсах «Молочный успех» и «Можно покупать!».

На Международном конкурсе «Молочный успех 2025» (организован Молочным союзом России при поддержке Правительства РФ и профильных комитетов Государственной Думы и Совета Федерации) ведущие производители из разных стран представили свою продукцию. Пять образцов АО «Лактис» были отмечены высшими наградами.

ГРАН-ПРИ



Сыр сливочный «Каймак Сербский», 130 г
Сыр сливочный «Лабне Турецкий», 130 г

Золотая медаль



Ряженка высокобелковая с печеным яблоком и карамелью, 2,4%, 400 мл

Творог из топленого молока высокобелковый с печеным яблоком и карамелью, 4,2%, 130 г

Приходите за покупками в торговые сети и гипермаркеты Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкустер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «О'КЕЙ», «Верный».

Сайт: lactis.ru
Почта: info@lactika.ru

АО «Лактис», Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б, ОГРН1025300796850



Серебряная медаль



Шейк-коктейль, высокобелковый пломбир, 250 г

Лауреат конкурса по качеству «Можно покупать!»

Скандинавский творог, 1,5%, 150 г



Перед дегустацией Скандинавский творог Lactica прошел физико-химические испытания в Северо-Западной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», подтвердив соответствие строгим стандартам.



Вся молочная продукция, выпускаемая агрохолдингом «Лактика», производится из натурального сырья высшего и первого сорта, не содержит консервантов, заменителей молочного жира, ГМО. Идеально подходит для современных потребителей, которые заботятся о своем здоровье, стремятся к правильному питанию.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФЕРМЕРСКИЕ ЯЙЦА ОКАЗАЛИСЬ МЕНЬШЕ ВСЕГО НАШЛИ

Куриное яйцо – самый доступный источник белка и микроэлементов, необходимых нашему организму. Чаще всего потребитель выбирает яйца по цене и категории, покупая, как правило, те, что покрупнее. Но всегда ли яйца соответствуют ГОСТу? И на что еще, кроме размера, надо обращать внимание при выборе яиц? Ответить на эти вопросы помогла очередная экспертиза, которую провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня яйца (отмечается ежегодно каждую вторую пятницу октября).

БАЗОВЫЙ ПРОДУКТ

Куриное яйцо – один из немногих пищевых продуктов, которым Россия не только обеспечивает себя полностью, но даже экспортирует за рубеж. По яйцу страна уже давно достигла необходимых показателей продовольственной безопасности. Валовое производство по итогам прошлого года достигло 46,7 млрд яиц, а это 320 яиц на каждого россиянина. В среднем каждый житель страны съедает порядка 277 яиц в год при медицинской норме потребления 270 шт.

Лидером в России по производству яиц много лет является Ленинградская область. В минувшем году в 47-м регионе было произведено 3,66 млрд шт., это 8,1% объема производства яиц в России. Большую часть яиц производят птицефабрики «Синявинская», «Роскар» и агрокомплекс «Оредеж».

По данным Федеральной таможенной службы, Ленинградская область является также лидером по экспорту яиц и яичной продукции (сухой меланж, белок и желток). Рынки сбыта – Беларусь, Армения, ОАЭ, Катар, Бахрейн, Бенин.

СОЗДАНО САМОЙ ПРИРОДОЙ

«Общественный контроль» ежегодно тестирует куриные яйца разных торговых марок, представленные в торговых сетях города и области, по показателям безопасности и качества. И каждый раз убеждается в том, что куриные яйца – самый безопасный пищевой продукт на прилавке. И дело здесь не только в строгом соблюдении птицефабриками санитарных норм или добросовестности продавцов. Яйцо – само по себе уникальный продукт, оно защищено от внешних факторов не только скорлупой, но и тонкой пленкой, выполняющей дополнительную бактерицидную функцию. При надлежащих условиях хранения оно практически стерильно в течение семи суток после появления на свет. Именно поэтому исследования последних лет, проведенные «Общественным контролем», показывают абсолютную микробиологическую чистоту образцов куриных яиц, приобретенных в магазинах города: ни в одном

образце до сих пор не было обнаружено ни сальмонелл, ни превышения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАМН).

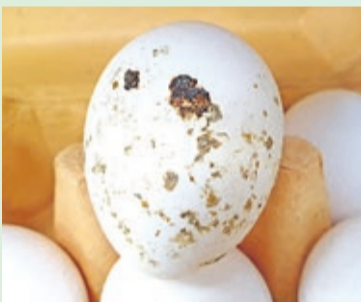
ЧЕСТНЫЕ ЯЙЦА

Перед Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), проводившей исследования куриных яиц, была поставлена задача проверить яйца на соответствие заявленной категории, а также определить степень их полезности, замерив содержание каротиноидов – веществ, обеспечивающих синтез витамина А в организме человека.

Согласно ГОСТу, яйца категории С3 должны иметь массу в диапазоне 35–44,9 г, категории С2 – 45–54,9 г, категории С1 – 55–64,9 г, категории С0 – 65–74,9 г, категории В (высшая) – от 75 г. Экспертиза показала, что отклонений по массе нетто не выявлено, все проверенные яйца соответствовали заявленной категории.

ГРЯЗНЫЕ ЯЙЦА

Согласно ГОСТ 31654–2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», «скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной». Стандарт уточняет, что загрязненные яйца допу-



Яйцо «К завтраку» 1-й категории ТМ «Птицефабрика «Синявинская» с пометом на скорлупе (АО «Птицефабрика «Синявинская»)



скается «обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт», а «яйца, предназначенные для длительного хранения, не следует мыть».

Между тем в «Общественный контроль» нередко поступают жалобы от потребителей на куриные яйца, загрязненные пометом. «Стало большой проблемой выбрать яйца в магазине. Очень неприятно, когда открываешь коробку и видишь на яйцах помет. Особенно этим грешат «Синявинская» и «Селяночка». Да и другие не лучше. Стандарт не соблюдается», – жалуется Александр. Увы, рейд «Общественного контроля» подтвердил правомерность жалоб граждан: в гипермаркете «Лента» были обнаружены куриные яйца «К завтраку» ТМ «Птицефабрика «Синявинская» (АО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.) с пометом на скорлупе.

– ГОСТ однозначно требует, чтобы яйцо было чистым, и на птицефабриках должны следить за этим, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Наличие помета – не только дефект товарного вида, но еще и колоссальный фактор микробиологического загрязнения самого яйца. Скорлупа – это не герметичная упаковка белка и желтка, она пористая, и поэтому микроорганизмы легко проникают внутрь яйца. И чем

дольше грязь будет находиться на скорлупе, тем выше вероятность загрязнения той части яйца, которую мы употребляем в пищу. К сожалению, загрязненные яйца в последнее время попадают в торговлю всё чаще, и потребители стараются еще в магазине открыть упаковку, чтобы визуально оценить качество товара.

Как предупреждает Роспотребнадзор, яйца могут быть фактором передачи и источником распространения различных инфекционных болезней. Самое частое заболевание, передающееся через яйца, это сальмонеллез – острое инфекционное заболевание, которое вызывают бактерии рода Salmonella. Чаще всего люди заражаются, когда едят сырые яйца или недостаточно термически обработанное мясо. Время от момента попадания бактерии в организм до появления первых симптомов называют инкубационным периодом. При сальмонеллезе он составляет в среднем от 6 часов до 3 суток, но может достигать и 8 дней. Первые симптомы сальмонеллезной инфекции развиваются остро и схожи с проявлениями пищевого отравления или желудочного гриппа.

– Реализация в торговле загрязненных яиц стала уже типичным явлением – говорит доцент Высшей

школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, кандидат технических наук Ирина Асфондырова.

– Потребителям нужно обращать на это внимание и всегда мыть яйца перед приготовлением. Даже если нам кажется, что скорлупа чистая, – это обман. Мы берем яйца в руки, разбиваем, делаем яичницу, и микробы со скорлупы загрязняют продукт.

В связи с реализацией куриных яиц «К завтраку» ТМ «Птицефабрика «Синявинская», не соответствующим требованиям ГОСТ 31654–2012 по органолептическим показателям, Роспотребнадзор объявил гипермаркету «Лента» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

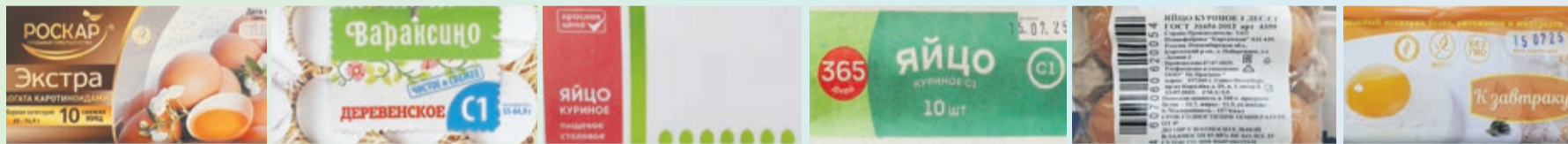
«ФЕРМЕРСКИЕ» ИЛИ ОБЫЧНЫЕ?

Нередко в продаже можно встретить яйца с указанием на то, что они получены не промышленным способом на птицефабрике, а на «ферме». Насколько можно верить такой информации на этикетке?

Среди образцов, отобранных для экспертизы, оказались яйца ООО «Анكير» (Псковская обл.) под названием «Фермерское» ТМ



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО, ГОСТ, ТР ТС 022/2011*



Наименование продукта	Яйца куриные пищевые столовые «Экстра» категории С0. ТМ «Роскар»	Яйца куриные пищевые деревенские столовые категории С1. ТМ «Вараксино»	Яйца куриные пищевые столовые категории С2. ТМ «Красная цена»	Яйца куриные пищевые столовые категории С1. ТМ «365 дней»	Яйцо куриное категории С1	Яйца куриные пищевые столовые «К завтраку» категории С1. ТМ «Птицефабрика «Синявинская»
Производитель	АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.	ООО «Птицефабрика «Вараксино», Московская обл.	ООО «РАО», Вологодская обл.	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.	ЗАО «Птицефабрика «Каргатская», Новосибирская обл.	АО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.
Нормативные документы	ТУ 01.47.21-001-00636790-2022	СТО 00634265-006-2014	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
Дата сортировки	15.07.2025	05.07.2025	08.07.2025	15.07.2025	13.07.2025	15.07.2025
Масса, количество образцов	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 30 шт.
Цена за 1 десяток	135,00	180,00	30,00	34,00	35,00	100,00
Место закупки	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1
Масса нетто, г (Норма/Результат)	От 65 до 74,9 / от 65,0 до 70,7	От 55,0 до 64,9 / от 55,6 до 63,2	От 45,0 до 54,9 / от 51,3 до 56,0	От 55,0 до 64,9 / от 55,1 до 64,6	От 55,0 до 64,9 / от 55,0 до 62,7	От 55,0 до 64,9 / от 55,0 до 56,8
Каротиноиды, мг/кг (не нормируется)	42,3	35,4	11,8	10,8	10,1	9,2
Соответствие требованиям ГОСТа, ТР ТС 022/2011*	СООТВЕТСТВУЮТ	СООТВЕТСТВУЮТ	СООТВЕТСТВУЮТ	СООТВЕТСТВУЮТ	СООТВЕТСТВУЮТ	НЕ СООТВЕТСТВУЮТ (ПОМЕТ НА СКОРЛУПЕ)

* Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

ХУЖЕ ОБЫЧНЫХ: В НИХ КАРОТИНОИДОВ

«Фермерский продукт», приобретенные в гипермаркете «О'КЕЙ». Как показал анализ упаковки, информация для потребителя не отвечала требованиям п. 1 ст. 4.3 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

– На упаковке яиц размещены надписи «ФЕРМЕРСКОЕ», «Продукция фермерских хозяйств России», «Фермерский продукт», при этом изготовителем продукции указано ООО «Анكير», не являющееся крестьянско-фермерским хозяйством, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Более того, на лицевой стороне этикетки размещено наименование еще одного юридического лица ООО «Вестпоинт» без указания его привязки к происхождению продукта. Согласно требованиям законодательства, информация на этикетке должна быть однозначно понимаемой. В данном случае мы видим маркировку, непонятную для потребителя, что вводит его в заблуждение относительно наименования изготовителя и способа производства яиц.

«Фермерские» яйца категории С1 стали самыми дорогими среди остальных, прошедших экспертизу, – 209 руб. за десяток. Если учесть, что в среднем цена за яйца этой категории составляет до 100 руб., то стоимость «фермерских» яиц, оказавшихся на поверку не фермерскими, выглядит более чем завышенной.

Учитывая допущенные нарушения при реализации куриных яиц «Фермерское» ТМ «Фермерский продукт», не соответствующих требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Роспотребнадзор объявил гипермаркету «О'КЕЙ» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

ГДЕ БОЛЬШЕ КАРОТИНОИДОВ?

Если требования по безопасности, маркировке и массе нетто предусмотрены действующими нормативными документами и являются обязательными, то дополнительные потребительские свойства, о которых порой заявляют изготовители на своих упаковках, не нормируются ни одним государственным стандартом, их соблюдение остается на совести изготовителя.

Одним из основных показателей качества яиц является количество в желтке каротиноидов (пигмент, характеризующий цвет желтка, обеспечивает синтез витамина А в организме человека). Несмотря на то что их содержание ГОСТ 31654–2012 не регламентирует, «Общественный контроль» ежегодно оценивает этот показатель, чтобы понять, какие марки куриного яйца являются наиболее полезными для потребителя.

– В и т а м и н А, который синтезируется организмом человека за счет каротиноидов, крайне необходим, поскольку влияет на сохранность слизистых оболочек, укрепление иммунитета, – рассказывает **профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук Эдуард Джавадов**. – Каротиноиды предотвращают возрастную потерю зрения, в том числе катаракту.

– Каротиноиды действуют как антиоксиданты, защищают клеточные структуры от разрушения свободными радикалами, стимулируют иммунную систему, предупреждая развитие инфекционных заболеваний, – отмечает **Ольга Рулева, член Российской и Европейской ассоциаций эндокринологов**. – Бета-

каротин – важнейший среди каротиноидов, так как он наиболее эффективно усваивается и превращается в организме в витамин А. В яйце содержание каротиноидов может достигать 40 мкг/кг, при этом для взрослого человека оптимальная суточная доза бета-каротина составляет 15–50 мкг.

Как правило, птицефабрики не указывают содержание каротиноидов на упаковке. Из десяти упаковок яиц, отправленных «Общественным контролем» в нынешнем году на независимую экспертизу, только на одной из них была эта информация. Так, согласно данным этикетки, яйца отборной категории (СО) «Экстра» от АО «Птицефабрика Роскар» по цене 135 руб./десяток из торгового комплекса «Лента» содержат каротиноидов в желтке не менее 35 мкг/кг. Лабораторные исследования установили, что изготовитель не просто подтвердил заявленное значение каротиноидов, но даже превзошел его – 42,3 мкг/кг, что позволяет образцу по праву занять первое место в рейтинге.

На второе место по содержанию каротиноидов вышли яйца категории С1 ТМ «Варакрино» (ООО «Птицефабрика «Варакрино», Московская обл.) из универсама «Сезон»: 35,4 мкг/кг по цене 180 руб./десяток. Отметим, что, согласно результатам исследований прошлого года, по содержанию каротиноидов яйца от ООО «Птицефабрика «Варакрино» оказались аутсайдерами экспертизы.

Закрывают тройку лидеров (правда, с большим отставанием) яйца категории С2 ТМ «Красная цена» (ООО «РАО», Вологодская обл.) из магазина «Пятерочка» по цене 30 руб./десяток, содержание каротиноидов в которых составило 11,8 мкг/кг.



Яйцо куриное пищевое столовое категории СО. ТМ «Красное знамя»	Яйца куриные пищевые столовые категории С1. ТМ «Хорошее дело»	Яйца пищевые куриные столовые категории С1. ТМ «О'КЕЙ daily»	Яйцо куриное столовое «Фермерское» категории С1. ТМ «Фермерский продукт»
ООО «Птицефабрика «Борки», Псковская обл.	АО «АГРО-АТЯШЕВО», Республика Мордовия	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.	ООО «Анكير», Псковская обл.
ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
16.07.2025	18.07.2025	18.07.2025	14.07.2025
1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.
120,00	80,00	40,00	209,00
ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
От 65,0 до 74,9 / от 65,7 до 72,6	От 55,0 до 64,9 / от 55,3 до 64,1	От 55,0 до 64,9 / от 57,4 до 64,6	От 55,0 до 64,9 / от 58,3 до 65,1
8,4	8,3	8,2	7,7
СООТВЕТСТВУЮТ	СООТВЕТСТВУЮТ	СООТВЕТСТВУЮТ	НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ПО МАРКИРОВКЕ ТР ТС 022/2011*

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты.

Так, в яйцах содержатся калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С и другие. Яйца богаты витамином D. Этот витамин необходим тем, кто мало времени проводит на солнце, также он незаменим для укрепления костей. Желток содержит лецитин, который нормализует работу печени, улучшает функционирование мозговых клеток, растворяет бляшки на стенках кровеносных сосудов.

Цвет яйца (белый, коричневый или бурый) зависит от породы курицы, он не влияет ни на питательную ценность продукта, ни на его вкусовые качества.

По сроку хранения яйца подразделяются на диетические (не превышают 7 суток) и столовые (их срок хранения при температуре от 0°С до 20°С – не более 25 суток). При температуре от –2°С до 0°С яйца можно хранить не более 90 суток. На яйцах обязательно указываются вид и категория, маркировка должна быть четкой, легко читаемой: диетические – Д; столовые – С. Категорию яиц обозначают: высшая – В; отборная – О; первая – 1; вторая – 2; третья – 3.

В остальных образцах содержание каротиноидов оказалось еще ниже. Так, яйца категории С1 ТМ «365 дней» (ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.) по цене 34 руб./десяток из торгового комплекса «Лента» содержали каротиноидов 10,8 мкг/кг, яйца категории С1 (ЗАО «Птицефабрика «Каргатская», Новосибирская обл.) по цене 35 руб./десяток из магазина «Семишагофф» – 10,1 мкг/кг, яйца категории С1 ТМ «К завтраку» (АО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.) по цене 100 руб./десяток из торгового комплекса «Лента» – 9,2 мкг/кг, яйца категории СО ТМ «Красное знамя» (ООО «Птицефабрика «Борки», Псковская обл.) по цене 120 руб./десяток из торгового комплекса «Лента» – 8,4 мкг/кг, яйца категории С1 ТМ «Хорошее дело» (АО «АГРО-АТЯШЕВО», Республика Мордовия) по цене 80 руб./десяток из универсама «Сезон» – 8,3 мкг/кг, яйца категории С1 ТМ «О'КЕЙ daily» (ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленин-

градская обл.) по цене 40 руб./десяток из гипермаркета «О'КЕЙ» – 8,2 мкг/кг.

На последнем месте по содержанию каротиноидов – 7,7 мкг/кг – оказались самые дорогие «фермерские» яйца от ООО «Анكير» по цене 209 руб./десяток. Это яркий пример того, когда высокая цена не соответствует заявленному уровню качества «фермерского продукта».

Эдуард Джавадов отмечает, что количество каротиноидов в яйце зависит от рациона питания несушки.

– Передовые птицефабрики сегодня применяют сбалансированные корма, в состав которых включены витамины, в том числе витамин А. Как правило, чем выше содержание каротиноидов, тем более яркий цвет имеет желток яйца. Однако бывают и исключения: некоторые недобросовестные птицеводы добавляют в корм несушкам пищевые красители, которые окрашивают желток в интенсивный желтый цвет, но витамин А не содержат.

Кирилл ОРЛОВ

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Ленинградская область недаром славится натуральной и вкусной молочной продукцией – пахта питьевая пастеризованная 0,5–0,8% ТМ «Зеленый берег» от «Приозерского молочного завода», обособленного подразделения АО Племзавод «Красноозерное», в упорной борьбе завоевала звание лауреата Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2025 г. в номинации «Молочная продукция». Награда предприятию торжественно была вручена на 34-й Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь».



«Зеленый берег» - молочные продукты для вашего здоровья!

ПОЛЬЗА В КАЖДОЙ КАПЛЕ

Пахта – побочный продукт производства сливочного масла, имеет жирность от 0,5% до 0,8%, а также обладает приятным сливочным вкусом, напоминающим вкус масла.

Как известно, масло вырабатывают из высокожирных сливок, которые при взбивании превращаются в жировые шарики, а затем в масляные зерна. Остальные составные части молока – белки, углеводы, минеральные вещества, витамины – остаются в жидкой фазе сливок. Это и есть пахта.

В составе пахты есть минеральные вещества и витамины, так необходимые нашему организму:

- Фосфолипиды (белки оболочек жировых шариков) снижают риск развития атеросклероза.
- Витамины группы В полезны для нервной системы.
- Витамин А поддерживает иммунитет, зрительные и репродуктивные функции.
- Витамин Е – прекрасный антиоксидант.
- Белки выполняют роль строительного материала для клеток организма.
- Углеводы (молочный сахар) обеспечивают снабжение тела энергией, а также поддерживают все его функции для полноценной жизнедеятельности.

Пахту можно употреблять самостоятельно и использовать в приготовлении множества блюд.



ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

Высокое качество продукции «Приозерского молочного завода» по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию предприятия под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный», «ВкусВилл» и «Колхоз». А недавно молочная продукция завода под брендом «Вкус и польза» стала доступна покупателям торговой сети «Пятерочка».

Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, уже насчитывающую десятки мини-маркетов «Зеленый берег». Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте www.zeleniybereg.com.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2025



НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»

ЗАО «ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД ПРИНЕВСКОЕ»
(Ленинградская обл.)



Сыр полутвердый
«Гауда Нежный»,
м.д.ж. в сухом веществе 45%,
ТМ «Приневское»,
ТУ 10.51.40-271-37676459-2017



Сыр твердый «Гауда»
из цельного козьего молока,
м.д.ж. в сухом веществе 52%,
ТМ «Приневское»,
ТУ 10.51.40-271-37676459-2017

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



Молоко питьевое
ультрапастеризованное,
м.д.ж. 6,0%, 1 л,
ТМ «Клевер»
ГОСТ 31450-2013



Продукт сливочный
ультрапастеризованный
«Сливки для взбивания»,
м.д.ж. 35%, 500 г, ТМ «Клевер»,
ТУ 10.51.56-026-05300008-2019

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «ЛАКТИКА»
(г. Великий Новгород)



Творог «Скандинавский»,
м.д.ж. 1,5%, 150 г,
ТМ «Lactica»,
ТУ 10.51.40-034-00441187-14

ООО ПК «ОБНИНСКИЕ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»
(Калужская обл.)



Сырок творожный глазированный
с кокосом и миндалем, м.д.ж. 15%, 45 г,
ТМ «TVOROGI», ГОСТ 33927-2016



Масса творожная с грушей
и миндалем, м.д.ж. 3,5%,
170 г, ТМ «TVOROGI»,
ТУ 9222-001-48360914-02

ООО «ЭКОМИЛК»
(г. Москва)



Масло шоколадное,
м.д.ж. 62%, 180 г,
ТМ «Экомилк», ГОСТ 32899-2014



Сметана «Сливочная»,
м.д.ж. 20%, 300 г,
ТМ «Экомилк»,
ГОСТ 31452-2013



Молоко отборное, м.д.ж.
3,4%-4,5%, 900 мл,
ТМ «Экомилк», ГОСТ 31450-2013



Сыр творожный 60%, 120 г,
ТМ «Экомилк», ГОСТ 33480-2015

АО «ВЕРХОВСКИЙ
МОЛОЧНО-
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД»
(Орловская обл.)



Молоко цельное
сгущенное с сахаром
«Экстра»,
м.д.ж. 8,5%, 380 г,
ТМ «Главпродукт»,
ГОСТ 31688-2012



Пахта питьевая
пастеризованная,
м.д.ж. 0,5-0,8%, 1000 г,
ТМ «Зеленый берег»,
ТУ 10.51.56-028-00545872-2025

НОМИНАЦИЯ «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»



ООО «АНКОМ»
(г. Санкт-Петербург)

Мясной продукт. Колбасное изделие сырокопченое.
Колбаса полусухая «Мадера»,
ТМ «Анком»,
ТУ 10.13.14-005-46881804-2016

ООО «МОРОЗКО»
(г. Санкт-Петербург)



Полуфабрикаты мясные в тесте
категории Б. Замороженные.
Блинчики с телятиной, 450 г,
ТМ «Цезарь»,
ТУ 10.13.14-005-47955901-1998

АО «ОРЕЛПРОДУКТ»
(Орловская обл.)

Консервы мясные
кусковые стерилизованные
«Говядина тушеная в/с»,
338 г, ТМ «Главпродукт»,
ГОСТ 32125-2013



НОМИНАЦИЯ «МЁД»

ООО ПТК
«МАСТЕР МЁДА»
(Ленинградская
обл.)

Мёд натуральный
«Разноцветье»,
330 г,
ГОСТ 19792-2017



НОМИНАЦИЯ «УДОБРЕНИЯ»

Изготовитель -
ООО «АПАТИТ»
(Саратовская обл.)
Дистрибьютор -
ООО «НОРД ПАЛП»
(Ленинградская обл.)

Минеральное
удобрение карбамид,
0,9 кг, ТМ «Сотка»,
ТУ 2387-011-76046654-2016





Лауреаты и эксперты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2025 г.

Эксперты назвали продукты, которые можно покупать!

Эксперты Северо-Западного федерального округа подвели итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который проходит в Петербурге с 2012 года. Торжественная церемония состоялась в рамках 34-й Международной агропромышленной выставки «Агрорусь».

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Цель конкурса – выявить на торговых полках продовольственные товары с честным составом и маркировкой и донести эту информацию 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 отбор, который проводят ведущие специалисты в области качества пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа. Важно, что товары поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий, а из обычных магазинов.

С начала года организатор конкурса Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправил на экспертизу около двухсот самых популярных продовольственных товаров разных торговых марок, представленных в магазинах Петербурга.

Отборочные лабораторные испытания и инструментальный контроль проводились на базе трех государственных испытательных лабораторий: ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), ФБУ «Тест-С.-Петербург» и «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».



Ольга Орлова, начальник отдела развития агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга и Андрей Алескеров, заместитель председателя бюджетно-финансового комитета Законодательного Собрания Санкт-Петербурга, поздравляют с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» представителей ООО «Морозко» (Санкт-Петербург): Евгению Разсказову и Екатерину Евстигнееву.

Завершающий этап, предусматривающий оценку органолептических показателей и маркировки, состоялся на площадке испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении

СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». В итоге строгий конкурсный отбор прошли не более 13% образцов. Согласно решению Экспертного совета, лауреатами конкурса стали 19

продовольственных товаров изготовителей семи регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода, Ленинградской, Московской, Калужской и Орловской областей.

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводили специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона. В этом году в состав жюри вошли представители Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», СЗГМУ им. И. И. Мечникова, Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, а также регионального консалтингового центра «ТЕСТ-Консалт».

СТИМУЛ ДВИГАТЬСЯ ВПЕРЕД

В своем обращении к участникам и организаторам конкурса Александр Бельский, председатель Законодательного Собрания Санкт-Петербурга, отметил, что «благодаря таким конкурсам честный бизнес получает поддержку и стимул двигаться вперед, а также возможность укрепить репутацию, повысить доверие потребителей. Ведь товары, отмеченные знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», помогают жителям региона не ошибиться с выбором».

Сергей Бебенин, председатель Законодательного Собрания Ленинградской области, в своем приветствии отметил, что «за годы своего проведения конкурс стал важным общественным событием, объединяющим лучших производителей, профессиональных экспертов и неравнодушных потребителей. Благодаря подобным инициативам формируется культура качества и честной конкуренции, получают большую поддержку отечественные предприятия. Особую значимость это событие обретает в текущих реалиях, когда вопросы продовольственной безопасности, популяризации местной продукции и доверия к российским товарам обсуждаются на самом высоком уровне. Сегодня заслуженными наградами отмечены сильнейшие конкурсанты из разных регионов страны, которые представляют все многообразие продовольственного рынка России. Отрадно, что в числе победителей вошли также предприятия Ленинградской области. Это результат огромного труда, профессионализма и верности традициям качества, которыми славится наш регион».

Алиса САВЕЛЬЕВА



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга и Татьяна Бездетко, председатель постоянной комиссии по социальной политике и трудовым отношениям, член постоянной комиссии по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Законодательного собрания Ленинградской области вручают награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» представителям «Приозерского молочного завода» (Ленинградская область) Земфире Спиричевой и Виктории Сазанович.



Лауреат конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» ООО «Анком» (Санкт-Петербург) удостоен Почетной грамоты Законодательного собрания Санкт-Петербурга за «достигнутые высокие результаты в области повышения качества продукции». На фото: генеральный директор Виталий Елфимов и заведующая лабораторией Ирина Гришина.



БЛИНЧИКИ «ЦЕЗАРЬ» С ТЕЛЯТИНОЙ – прекрасное блюдо для осеннего чаепития. Домашний вкус, много начинки из отборного мяса, а сами блинчики щедро смазаны ароматным сливочным маслом.

Невозможно устоять! Попробуйте!



ГЛАВПРОДУКТ
Гарантия
КАЧЕСТВА

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО

СТРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЕРВЕЛАТ: ЛЕГЕНДАРНУЮ КОЛБАСУ ВЫПУСКАЮТ С НАРУШЕНИЕМ ГОСТА

Сервелат у многих россиян до сих пор навевает приятные воспоминания: о счастливом детстве, праздничных застольях, спокойной и мирной жизни. Привлекал не только вкус дефицитной в СССР колбасы, но и ее красивое название, пришедшее к нам из-за границы.

В те не очень далекие времена колбасы выпускались по советским ГОСТам, контроль за соблюдением которых был строгим. Сегодняшний уровень контроля с советским не сравнить. Именно поэтому, по данным исследований Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», каждый второй продукт на прилавке с маркировкой «ГОСТ» указанному государственному стандарту не соответствует.

Исследование девяти образцов варено-копченых колбас наименований «Сервелат» и «Московская», выпускаемых по одному ГОСТ Р 55455–2013, показало, что все они не соответствуют требованиям государственного стандарта по массовой доле влаги, а пять образцов еще и по массовой доле белка. Таковы результаты экспертизы, проведенной «Общественным контролем» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурного подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».



ШВЕЙЦАРСКИЙ ДЕЛИКАТЕС

Родиной сервелата считается Швейцария, где сохранился самый старый рецепт этой колбасы, датируемый XVI веком. А название пришло от итальянцев, у которых cervelatto означает «мозжечок». Слово zervelada в Милане в XVI веке означало «колбаса с мясом». В те времена сервелат готовили из свинины, сала и сыра, а в фарш добавляли экзотические приправы: имбирь, корицу, гвоздику и мускатный орех. Колбасу не коптили, а обваривали кипятком.

В Россию сервелат впервые завезли немцы, которые стояли у истоков производства колбас в империи. Широкую популярность в стране сервелат приобрел в начале XX века, когда его начали завозить из Финляндии. Оттуда его возили много лет,

поэтому сервелат стали называть «финским».

В СССР массовый выпуск был организован в 1935 году благодаря инициативе руководителя наркомпищепрома А. Микояна. Во время Великой Отечественной войны, когда изготовление вареных колбас свернули, именно сервелат стал основной продукцией мясоперерабатывающих заводов – срок хранения варено-копченых колбас был значительно выше, чем вареных.

Согласно дошедшей до наших дней рецептуре 1938 г., в состав сервелата входили: говядина высшего сорта (25%), свинина нежирная (25%) и свинина жирная (50%), а также специи – сахар, соль, селитра, перец и кардамон. Селитра – это нитрит натрия, фиксатор окра-

ски, который применяют и по сей день для придания колбасным изделиям приятного цвета и увеличения срока годности.

В период застоя сервелат считался деликатесом, главной фишкой которого были одинаковые кусочки мяса и сала, равномерно распределенные в колбасе.

УЛОВКИ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

Действующий ГОСТ Р 55455–2013 оставил рецептуру сервелата практически без изменений с 1930-х гг. Колбаса по-прежнему является очень калорийной (из-за большого количества шпика) и содержит в 100 г почти 500 ккал.

Учитывая современные тренды на снижение калорийности пищи, отечественные мясопереработчики пошли навстречу пожеланиям потребителей и сократили в сво-

их рецептурах количество жировой ткани. Однако, как показали результаты экспертизы, многие из них идут дальше и уменьшают не только количество жира, но и «адаптируют» ГОСТ по другим параметрам – например, занижают массовую долю белка и не досушивают колбасу, увеличивая ее массу за счет неиспарившейся влаги.

Согласно ГОСТ Р 55455–2013, массовая доля белка в «Сервелате» должна быть не ниже 16%, а массовая доля влаги – не выше 42%. В то же время исследования ФГБУ «ВНИИЗЖ» показали, что, например, в «Сервелате» ТМ «Бахрушинъ» (ООО «Мясокомбинат «Эко», Московская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 1233 руб./кг белка всего 13,5%, а влаги – 50,3%. И это при том,

что изготовитель «Сервелата» даже взял на себя повышенные обязательства по содержанию белка (17%), о чем сообщил на этикетке.

Торговая сеть «Пятерочка» также торгует нестандартным «Сервелатом»: в образце ТМ «Мясная ферма» (частная марка сети «Пятерочка») по цене 633 руб./кг, изготовленном ООО «МПК «Атяшевский» (Республика Мордовия), массовая доля белка составила 15,19%, а влаги – 50,6%.

– Наши многолетние исследования показывают, что частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. – предупреждает Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЕРВЕЛАТА И КОЛБАСЫ «МОСКОВСКАЯ» ГОСТ Р 55455-2013



Наименование продукта	Колбасное изделие варено-копченое категории А. Продукт мясной. Колбаса «Сервелат» ТМ «Бахрушинъ»	Мясной продукт. Варено-копченое колбасное изделие. Колбаса категории А «Сервелат». ТМ «Мясная ферма»	Мясной продукт. Колбасное изделие варено-копченое. Колбаса «Московская» категории А охлажденная. ТМ «Мясницкий ряд»	Мясное колбасное изделие варено-копченое категории А. Колбаса «Мираторг» ТМ «Мираторг»	Колбасное изделие. Мясной продукт категории А. Колбаса варено-копченая «Сервелат» ТМ «Ближние горки»	Изделие колбасное варено-копченое. Мясной продукт категории А. Колбаса «Московская» ТМ «Украина»
Производитель	ООО «Мясокомбинат «Эко», Московская обл.	ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия	ООО «МПЗ «Мясницкий ряд», Московская обл.	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «МПЗ «Украина», г. Мурманск
Дата изготовления	30.06.2025	10.06.2025	27.06.2025	29.06.2025	23.06.2025	27.06.2025
Масса, количество образцов	2 шт. x 300 г	2 шт. x 300 г	2 шт. x 250 г	2 шт. x 0,375 г	2 шт. x 500 г	2 шт. x 370 г
Цена за 1 кг, руб.	1233,00	633,00	880,00	997,00	900,00	2160,00
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 17,0 / 13,50±2,03	не менее 16,0 / 15,19±2,28	не менее 17,0 / 12,75±1,91	не менее 16,0 / 14,63±2,19	не менее 16,0 / 16,13±2,42	не менее 17,0 / 15,00±2,25
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	не более 42,0 / 50,3±4,0	не более 42,0 / 50,6±4,0	не более 49,0 / 51,8±4,1	не более 42,0 / 53,8±4,3	не более 42,0 / 54,9±4,4	не более 49,0 / 55,7 ±4,5
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 47,0 / 32,9±2,6	не более 47,0 / 32,2±2,6	не более 39,0 / 28,6±2,3	не более 47,0 / 28,9±2,3	не более 47,0 / 27,4±2,1	не более 39,0 / 26,2±2,1
Соответствие требованиям ГОСТ Р 55455-2013	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги, м.д. белка

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

продукцию только в одном случае: если сокращает собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья и технологии производства. Поэтому «Общественный контроль» рекомендует выбирать продукцию не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такие колбасы будут дороже на 10–15%, но зато гарантия их соответствия обязательным требованиям значительно выше.



КОЛБАСЫ ПОВЫШЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ

Четыре образца «Сервелата», согласно протоколам испытаний, отличились еще более повышенной влажностью.

Так, в «Сервелате» ТМ «Мираторг» (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 997 руб. влаги оказалось 53,8%, а белка – 14,63%.

В «Сервелате» ТМ «Ближние горки» (ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.), приобретенном в гипермаркете «Лента» по цене 900 руб./кг, массовая доля влаги составила 54,9%.

В той же «Ленте» были приобретены еще два «Сервелата», не соответствовавших требованиям ГОСТа. Так, массовая доля влаги в образце ТМ «Bonvida» (ООО «Дмитровские колбасы», Московская обл.) составила 56,7%, а в «Сервелате» от ОАО «ВНМД» (г. Великий Новгород) – 58,1%. Колбаса от ОАО «ВНМД» оказалась самой влажной среди всех девяти образцов, проверенных в ходе экспертизы.

Специалисты отмечают, что намеренно воду в колбасный фарш изготовители не добавляют. В мясе в среднем содержится 75% влаги. Для того чтобы снизить влажность до нормы, предусмотренной ГОСТом, колбасу надо высушить. Оболочка при сушке морщится, а магазины отказываются брать сморщенные батоны. В результате производитель сокращает ре-

жимы сушки и поставляет в торговые точки «влажную» колбасу.

Выдвигая свои требования к изготовителям, работники торговли заявляют, что учитывают предпочтения потребителей, которые сегодня уже не хранят колбасу, как раньше, неделями и без холодильника. Действительно, варено-копченые колбасы в советское время еще называли «летними» из-за их способности храниться несколько дней даже без охлаждения. Это обеспечивалось двойным копчением, варкой и сушкой. При этом колбаса теряла до 25% своего первоначального веса, оболочка морщилась, батон уже не имел гладкой поверхности.

За последние 20–30 лет российский потребитель абсолютно отвык от традиционной варено-копченой колбасы, отмечают в Роскачестве. Она стала по своим характеристикам приближаться к вареным изделиям. Высушенный до нормативной влажности батон, к сожалению, сегодня потребителем может быть проигнорирован на полке магазина как слишком соленый, слишком жесткий, слишком пересушенный. В результате производителям ничего не остается, кроме как не досушивать колбасу. К чему это приводит? Влага в продукте остается больше, белка и жира меньше.

– За рубежом потребители считают морщинистость оболочки признаком натуральности колбасного изделия, – рассказывает доктор технических наук, профессор, эксперт РАН Анастасия Семёнова. – А в России, наоборот, торговые сети требуют от поставщиков, чтобы батон колбасы был гладким.



ВЫСОКАЯ ЦЕНА НЕ ГАРАНТИРУЕТ КАЧЕСТВО

ГОСТ Р 55455–2013 на варено-копченые колбасы предусматривает выпуск колбас не только с разными названиями, но и с разным содержанием белка, жира и влаги. Так, в перечне, кроме «Сервелата», также указана колбаса «Московская», в которой допускается содержание влаги еще больше, чем в «Сер-



велате», – до 49%, а белка – не менее 17%».

Высокая влажность – привлекательный параметр для изготовителя, который позволяет снизить издержки за счет сокращения времени сушки колбасы. Однако, как показали результаты экспертизы, многие изготовители злоупотребляют желанием сэкономить, отгружая в торговую сеть нестандартную колбасу с повышенным количеством влаги и низким содержанием белка.

Так, например, в колбасе «Московская» ТМ «Мясницкий ряд» (ООО «МПЗ «Мясницкий ряд», Московская обл.), приобретенной в универсаме «Дикси» по цене 880 руб./кг, массовая доля влаги составила 51,8%, а белка – всего 12,75%.

Низкое качество «Московской» ТМ «Мясницкий ряд» несколько лет назад отметило и Роскачество. В ходе независимой экспертизы в этой колбасе были обнаружены не заявленные в составе свиная шкурка, соевая мука и животный белок, а содержание белка оказалось ниже нормы, установленной государственным стандартом. Кроме того, в колбасе было выявлено превышение нормы по содержанию влаги, наличие усилителя вкуса глутамата натрия в составе, а также несвойственные вкус и запах.

Не соответствовала ГОСТу и «Московская» ТМ «Окраина» (ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск) из гипермаркета «О'КЕЙ», удивившая закупочную комиссию своей высокой ценой – 2160 руб./кг. Содержание влаги в образце составило 55,7%, а белка – 15%.

– Это яркий пример того, что высокая цена далеко не всегда гарантирует строгое соблюдение ГОСТа, – комментирует Всеволод Вишневецкий.

Согласно исследованиям Роскачества, в «Московской» ТМ «Окраина» в 2022 г. были обнаружены следы антибиотика окситетрациклина, незаявленный усилитель вкуса глутамат натрия и слишком крупные кусочки шпика.

Еще больше влаги оказалось в «Московской» ТМ «Дубравицы» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.) из магазина «Верный» по цене 714 руб./кг – 56,9%.

«МОСКОВСКАЯ» – НАЗВАНИЕ ОДНО, А ГОСТИ РАЗНЫЕ!

Выбирая колбасу «Московская», обращайте внимание на номер ГОСТа: перед вами может оказаться «Московская» из куриного мяса. За этот «сюрприз» потребители могут «благодарить» Рос-

качество, который то ли по недосмотру, то ли еще по каким-то причинам в 2017 г. ввел в оборот ГОСТ 33357–2015 «Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия», предусматривающий выпуск «Московской» из мяса курицы. При этом колбаса «Московская» из мяса птицы может выпускаться как по ГОСТу, так и по техническим условиям. «Московскую» же из традиционного сырья (говядина, свинина) разрешено изготавливать только по ГОСТу. «Пока есть разные ГОСТы на колбасу с одним и тем же названием, введение в заблуждение потребителей гарантировано», – отмечают в Роскачестве.

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

По итогам рассмотрения обращения «Общественного контроля», Роспотребнадзор объявил предупреждения о недопустимости на-

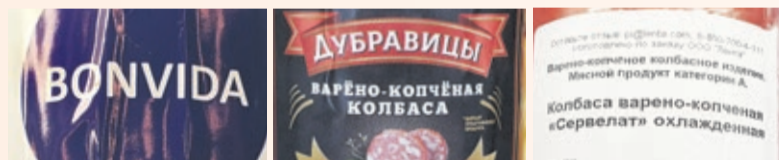
рушения обязательных требований санитарного законодательства изготовителям ООО «Мясокомбинат «Эко», ООО «Мираторг-Курск», ООО «МПЗ «Мясницкий ряд», ООО «МПЗ «Атяшевский», ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», а также предприятиям торговли: «О'КЕЙ», «Лента», «Пятерочка», «Дикси» и «Верный».

Россельхознадзор сообщил, что в адрес ООО «МПЗ «Мясницкий ряд» и ООО «Мясокомбинат «Эко» направил предупреждения за допущение некорректных ошибок при оформлении электронных ветеринарных сопроводительных документов в компоненте «Меркурий» ФГИС «ВетИС», а ООО «МПЗ «Окраина» и ООО «Владимирский стандарт» объявил предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований законодательства.

Кроме того, ведомство отметило, что в 2025 г. в отношении ООО «Владимирский стандарт» была проведена внеплановая выездная проверка, по результатам которой вынесено постановление по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ, наложен штраф в размере 100 000 руб., выдано предписание, аннулировано восемь производственных ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в объеме 22 тонны.

Управление Россельхознадзора по Орловской и Курской областям на основании обращения «Общественного контроля» провело свои лабораторные исследования сервелата ТМ «Мираторг», по итогам которых подтвердило, что колбасная продукция уже от другой партии также не соответствует ГОСТ Р 55455–2013 по массовой доле белка и массовой доле влаги. За выявленные нарушения ООО «Мираторг-Курск» объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

Владислав МЕЛЬНИК



Мясные продукты. Колбасные изделия варено-копченые. Колбаса категории А «Сервелат» ТМ «Bonvida»	Изделие колбасное варено-копченое. Продукт мясной категории А. Колбаса варено-копченая «Московская» ТМ «Дубравицы»	Варено-копченое колбасное изделие. Мясной продукт категории А. Колбаса варено-копченая «Сервелат» охлажденная
ООО «Дмитровские колбасы», Московская обл.	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ОАО «ВНМД», г. Великий Новгород
01.07.2025	19.06.2025	28.06.2025
2 шт. x 500 г	2 шт. x 350 г	1 шт. x 626 г, 1 шт. x 667 г
680,00	714,00	750,00
ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1
не менее 16,0 / 16,06±2,41	не менее 17,0 / 18,25±2,74	не менее 16,0 / 17,19±2,58
не более 42,0 / 56,7±5,7	не более 49,0 / 56,9±4,5	не более 42,0 / 58,1±5,8
не более 47,0 / 31,7±2,5	не более 39,0 / 18,8±1,5	не более 47,0 / 23,1±1,8
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.
Корреспонденты – Владислав Мельник, 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.

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.

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: – универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети

Номер сдан в печать фактически 17.10.2025 г. в 18.00, Выход в свет 17.10.2025 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»: 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатеринбургский, наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, литера В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.

Номер заказа № ДБ-186/9 Тираж номера 30 000 экз. **12+**

КРОССВОРД ОТ

АнКом

По горизонтали:

1. Мясоперерабатывающее предприятие в Санкт-Петербурге, основанное в 1996 году.
2. Если заменить одну букву, он может быть натрия.
3. Бывает куриный, а бывает и с маком.
4. Была разрублена кинжалом Ивана Васильевича.
5. И мясной продукт, и шпион.
6. Так можно назвать пухлую таксу.
7. Новый Год + горчица + ?
8. Она ускоряет процесс создания бутерброда.

По вертикали:

9. Две ошибки в «се ля ви».
10. Для особых случаев.
11. С корабля на ...
12. Лучше бы Икар взял их.
13. Придаёт известным сосискам нежный вкус.
14. Не трусливая и не жадина.



АДРЕСА
ОТДЕЛОВ
АНКОМ



1) АнКом 2) Картофель 3) Рулет 4) Колбаса 5) Шпик 6) Сарделька 7) Холодец 8) Нарезка 9) Салат 10) Деликатес 11) Балык 12) Крылышки 13) Масло 14) Свиная

PREMIUM

СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



С ГОВЯДИНОЙ
LIMOUSINE
ОСОБАЯ СЕЛЕКЦИЯ

БЛИНЧИКИ

РУЧНОЙ РАБОТЫ

С МЯСОМ



УЖЕ ГОТОВЫ
ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ