

ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

НАШЛИ В «О'КЕЕ» И «СЕЗОНЕ»



Торговые сети предлагают потребителям вместо натурального ультрапастеризованного молока откровенный фальсификат. Такие марки, как «То, что надо!» («О'Кей»), «Д» («Дикси»), «Честное коровье» и «Молоко с собственной фермы» («Сезон»), вводят покупателей в заблуждение. По мнению Президента России Владимира Путина, замена молочного сырья на растительное – не что иное, как надувательство потребителей. Однако власть пока не готова объявить фальсификаторам настоящую войну – граждане по-прежнему вынуждены надеяться на авось.



СТР. 6–7

ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» пройдет 28 мая!

XXIV Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД», который приурочен ко Дню основания Санкт-Петербурга, пройдет 28 мая в Южно-Приморском парке (Красносельский район, ул. Доблести, д. 27) под девизом «ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!».



СТР. 2

ПО СЛЕДАМ ВЫСТУПЛЕНИЙ

«ПК»

Молочный завод заявил, что его продукцию подделывают

ООО «Узловский молочный комбинат» (Тульская обл.), наименование которого было указано на пачке поддельного творога, утверждает, что не изготавливал забракованную продукцию и не поставил ее в универсам «СЕЗОН». Компания заявила, что намерена привлечь к ответственности тех, кто нанес ей репутационный ущерб.

СТР. 3

ВНИМАНИЮ САДОВОДОВ!

При покупке семян и саженцев требуйте документы!

В весенний период увеличилось поступление в Санкт-Петербург и Ленинградскую область семенного и посадочного материала из других регионов России и зарубежья. В то же время возрастает и количество претензий к качеству приобретаемого материала. Продукция не всегда проходит необходимый фитосанитарный контроль, что несет за собой угрозу завоза и распространения карантинных объектов.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какую тушенку можно покупать?

Проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» показала, что некоторые производители продолжают заменять в мясных консервах мясо жиром или грубой соединительной тканью.



СТР. 10–11

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Если в хлебе мало белка, виновата не только мука!

«Общественный контроль»: производители хлеба маскируют сырье низкого качества и ускоренные технологии брожения улучшителями.

СТР. 4–5

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

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

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

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

Молоко – лидер по количеству выявленных нарушений

Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области предоставило СПб ООП «Общественный контроль» информацию о выявленных фальсифицированных пищевых продуктах в ходе проведения внеплановых проверочных мероприятий в 2016 году.

Как следует из результатов проверок за март-апрель 2016 года, в списке из 30 забракованных продуктов лидируют: молоко (8 образцов), сливочное масло (7 образцов) и творог (6 образцов).

Среди нарушителей следующие компании:

- ЗАО «Гдовский молочный завод» (г. Гдов) – творог 9%, заявитель – ГБДОУ детский сад № 18;
- ЗАО «Озерский молочный комбинат» (Московская обл.) – масло сливочное 62%, заявитель – ООО «Кеско Фуд Рус» (сеть «К-Руока»);
- ООО «Лав Продукт» (Московская обл.) – масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», 72,5%, заявитель – АО «Тандер» (сеть «Магнит»);
- ИП Пиньженина О.А. (Свердловская обл.) – масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», заявитель – ООО «Призма»;
- ООО «ПК Айсберг-Люкс» (Московская обл.) – масло сливочное «Крестьянское», 72,5%, заявитель – ООО «Призма»;
- ООО «Молочный Молл» (г. Санкт-Петербург) – масло сладко-сливочное несоленое 82,5%, заявитель – ГБДОУ детский сад № 18;
- АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (г. Торжок) – молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%, кефир 2,5%, заявитель – ГБДОУ детский сад № 4.

Подобные внеплановые проверки Управление проводит регулярно на основании обращений предпринимателей – владельцев продовольственных товаров. Исследования для заявителей проходят на безвозмездной основе – за счет госбюджета.

Кирилл ОРЛОВ

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

С 1 апреля 2016 года по 31 декабря 2016 года на территории России проводится эксперимент по маркировке идентификационными знаками товаров «Предметы одежды, принадлежности к одежде и прочие изделия, из натурального меха» (код ТН ВЭД ЕАЭС 4303).

Выбирая изделия из натурального меха, смотрите на маркировку!

Главная задача эксперимента – оградить покупателей меховых изделий от контрафактной продукции – некачественного товара и подделок, что позволит компетентным органам обеспечить соблюдение участниками мехового рынка принципов добросовестной конкуренции.



Федеральными органами исполнительной власти, уполномоченными на обеспечение проведения данного эксперимента, определены Федеральная налоговая служба (ФНС), Федеральная таможенная служба и Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

В рамках эксперимента изготовители изделий из натурального меха в добровольном порядке направляют в органы ФНС заявки на получение специальных ярлыков, а затем крепят их на свои изделия. Таким образом, потребитель, видя в магазине на меховом изделии такую маркировку, может его смело покупать, не сомневаясь в натуральности и легальности происхождения товара.

Сведения об обороте маркированных изделий из натурального меха отображаются в информационной системе маркировки, оператором которой является ФНС (www.nalog.ru/m78).

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Потребители Ленинградской области самые защищенные

Ленинградская область возглавила Рейтинг-2016 по уровню защищенности интересов потребителей органами государственной власти, подготовленный Объединением потребителей России.

Для составления Рейтинга было проведено специальное исследование, позволяющее достоверно и объективно определить степень практической деятельности и эффективности деятельности государственных органов в субъектах РФ по защите прав потребителей, оценить комплексность и системность этой деятельности.

Возглавила Рейтинг-2016 Ленинградская область. Этот результат во многом достигнут за счет хорошо налаженной работы по защите потребительских прав граждан на уровне муниципальных образований: в органах местного самоуправления действуют отделы по защите прав потребителей, созданы межведомственные советы по вопросам защиты потребителей, приняты муниципальные целевые программы по защите прав потребителей, функционируют общественные приемные по защите прав потребителей. В тройке лидеров Рейтинга-2016 – Ленинградская область, Белгородская область и Республика Татарстан. Санкт-Петербург занял 5-е место, Москва – 21-е.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВНИМАНИЮ САДОВОДОВ!

В весенний период возросло количество ввозимого импортного посадочного материала, выращенного в обследованных Россельхознадзором и признанных свободными от карантинных организмов питомниках Польши, Латвии и Германии.

Также увеличилось поступление в Санкт-Петербург и Ленинградскую область семенного и посадочного материала из других регионов России и Республики Беларусь. В то же время возрастает и количество претензий к качеству приобретаемого материала. Продукция не всегда проходит необходимый фитосанитарный контроль, что влечет за

При покупке семян и саженцев требуйте документы!

собой угрозу завоза и распространения карантинных объектов.

Обращаем внимание, что любой покупатель, приобретая семенной и посадочный материал, имеет право запросить у продавцов документы о сортовых и посевных качествах посадочного материала, о происхождении продукции, а также акт карантинного фитосанитарного контроля, подтверждающий прохождение надлежащего контроля со стороны Управления Россельхознадзора.

Информацию о перечне обследованных питомников на территории стран-членов ЕС можно

найти на официальном сайте Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору www.fsvps.ru в разделе «Фитосанитарный надзор».

В случае, если реализация посадочного материала осуществляется без документов, просим обращаться в Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области по адресу: 198095, г. Санкт-Петербург, ул. Розенштейна, д. 19; тел./факс (812) 677-44-90; e-mail: fito41@ursn.spb.ru.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

Генеральный информационный партнер

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

XXIV САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!

28 мая (суббота)

Южно-Приморский парк
(ул. Доблести, д.27,
ст. м. «Ленинский пр.»)

Начало в 11.00, вход свободный

ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- ВЕСЕЛЫЕ КОНКУРСЫ
- ПРИЗЫ
- КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ ОТ ВЕДУЩИХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА!



ЦКК ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА



Официальный чай фестиваля

TESS



Фестиваль «ВКУСНОГРАД» в честь Дня рождения любимого города Санкт-Петербурга!

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Ажентьев

Отдел рекламы: Людмила Боярницава, Валентина Орлова, Леонид Пудов

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 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 области.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:
– подписка: индекс – 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети

Пятерочка
Перекресток

Девиз
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

Карусель
СЕТЬ ТИПЕРМАКЕТОВ

Реаль
Свежие продукты

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

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 подписан к печати 11.05.2016 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4Н.

Номер заказа ТД-7620/5

Тираж номера 50 000 экз.

Знакомый «Дарницкий» от «КАРАВАЯ» в новой упаковке

*Чем хороши традиционные продукты?
Каждый знает, как это вкусно!
И обязательно полезно, качественно, доступно –
проверку временем проходит только самое лучшее!*

Хлеб «Дарницкий» подовой под торговой маркой «КАРАВАЯ» – один из любимых сортов жителей Петербурга. Этот хлеб с 1933 года выпускают на знаменитых, уникальных печах инженера Георгия Марсакова по самой традиционной технологии: ржаная жидкая закваска, длительное брожение теста и выпечка на поду.

Качество, отменный вкус, насыщенный аромат, традиционная рецептура и идеально пропеченный мякиш всегда на пике «хлебной моды», а вот тенденции упаковки изменились, и «Дарницкому» важно достойно выглядеть на прилавках и в продуктовой корзине горожан.

Натуральным продуктам лучше всего подходит натуральная, экологичная упаковка, «Дарницкий» от «КАРАВАЯ» появился в продаже в стильных пакетах на основе материала «paper like» с особыми тактильными свойствами. Бумажную упаковку приятно взять в руки, самому почувствовать тонкую корочку и безупречную форму подового хлеба, попробуйте – вам обязательно понравится новое «одеяние» всеобщего любимца.

Сегодня в тренде правильное питание и здоровый образ жизни, покупатели особенно внимательно изучают состав продуктов, отдавая предпочтения натуральным ингредиентам. И «КАРАВАЯ» как всегда на стороне потребителей: дизайн инновационной упаковки «Дарницкого» хлеба подчеркивает исключительно натуральный состав продукта, в пакете хлеб полезный для здоровья – можно не сомневаться.

Дизайнеры удачно сочетают актуальные формы и материалы с символикой традиционного производства, и каждому понятно: не прерывается на

«КАРАВАЕ» связь времен и поколений. На новой упаковке сохранились знакомые покупателям атрибуты: крупная надпись и логотип, узнаваемая полоска фиолетового цвета, в современном пакете все тот же «Дарницкий» – полноправный наследник лучших традиций российского хлебопечения.

Изменилась упаковка, но состав, рецептура и технология производства «Дарницкого» хлеба неизменны, это по-прежнему ржано-пшеничный, традиционный, универсальный хлеб, который одинаково хорошо подходит к любым блюдам. Не содержит консервантов и искусственных добавок, генно-модифицированных продуктов и пальмового масла. Благодаря высокому содержанию ржаной муки, ржаным жидким закваскам, обогащает витаминами и микроэлементами, надолго насыщает энергией.

Общеизвестно, что хлеб с использованием ржаной муки особенно богат растительным белком, незаменимыми аминокислотами и так необходимой нам клетчаткой. В буханке «Дарницкого» почти половина нашей суточной потребности в пищевых волокнах, от уровня которых напрямую зависит пищеварение и обмен веществ. Ржаную клетчатку диетологи всего мира давно рекомендуют для профилактики диабета, избыточного веса и сердечно-сосудистых заболеваний. Полезный, вкусный, ароматный хлеб теперь еще и в современной стильной упаковке – выбирайте лучшее!

Доверяй родному хлебу!

ОАО «КАРАВАЯ»,
Россия, 191167, г. Санкт-Петербург, ул. Херсонская, д. 22
Тел.: +7 (812) 339 83 00 Факс: +7 (812) 339 83 01
www.karavay.spb.ru | karavay@karavay.spb.ru

На правах рекламы.

ПРОШУ СЛОВА!

В апрельском номере газеты «Петербургское качество» (№ 4 (298) от 15 апреля 2016 года), а также на сайте газеты (www.petkach.spb.ru) была размещена информация о выявлении в магазине «Сезон» (ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30) образца творога 5% с маркировкой ГОСТ 31453-2013, масса 200 г, не соответствующего требованиям нормативных документов, произведенного (согласно данным на упаковке) ООО «Узловский молочный комбинат» (Тульская область).

«Узловский молочный комбинат» борется с фальсификатом и недобросовестными производителями



ский молочный комбинат» указан в качестве производителя, сообщать по телефону нашей горячей линии **8-800-100-19-18**. Контакты горячей линии указаны на всех этикетках выпускаемой нами продукции и на нашем сайте www.uzmolkom.com. Высокое качество продукции «Узловского молочного комбината» до-

стигается за счет использования новейших способов переработки сырья и строгого контроля технологических процессов на каждой стадии производства.

«Узловский молочный комбинат» всегда открыт как для представителей средств массовой информации, так и для контролирующих органов. ♦



Генеральный директор ООО «Узловский молочный комбинат» Э.М. Афромеев прокомментировал ситуацию:

– Компания не производит и не поставляет творог 5% (ГОСТ 31453-2013). Более того, изложенные в публикациях факты говорят о том, что в отношении тульского производителя предприняты неправомерные действия со стороны недобросовестных предпринимателей, специализирую-

щихся на выпуске и реализации фальсификата под прикрытием имени ООО «Узловский молочный комбинат».

Наш комбинат неоднократно сталкивался с фактами недобросовестного поведения производителей, которые выпускают фальсифицированную продукцию, прикрываясь чужим именем на упаковке. Со стороны завода прилагаются максимальные усилия по выявлению подобных организаций и привлечению их к ответственности доступными законом способами, в том числе с помощью правоохранительных и контролирующих органов. В настоящее время мы обратились в органы полиции по факту обнаружения в магазине «Сезон» фальсифицированного творога, на упаковке которого в качестве изготовителя указан наш завод. Также в магазин «Сезон» отправлен официальный запрос с просьбой пре-

доставить все документы и контакты лиц, участвовавших в организации поставки фальсифицированного продукта для обстоятельного расследования дела.

По результатам сбора всей информации «Узловский молочный комбинат» намерен отстаивать свои интересы в суде для привлечения к ответственности лиц, порочащих его репутацию, а также недопущения повторения подобных ситуаций в будущем.

«Узловский молочный комбинат» и наши партнеры выпускают и распространяют фасованную брендовую молочную продукцию исключительно под торговыми марками «Лукоморье» и «Милетто» (информация указана на сайте компании). Просим покупателей быть бдительными и о фактах нахождения в торговых точках молочных продуктов иных торговых марок, на упаковке которых «Узлов-



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Производители хлеба маскируют сырье низкого качества и ускоренные технологии брожения улучшителями

Весьма оригинально отреагировали в Российском зерновом союзе на новость о том, что в ближайшее время в стране якобы появится ГОСТ, разрешающий печь хлеб из муки, выработанной из фуражного зерна (пятого класса). Глава зернового союза Аркадий Злочевский заявил, что муку из такого зерна уже давно используют в хлебопечении, а новый ГОСТ просто закрепит «действующее положение вещей в нормативных документах».

Так из какой же муки выпекают сегодня хлеб, попадающий на столы петербуржцев? Задав этот вопрос, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» приобрела десять образцов популярных у горожан сортов хлеба из пшеничной муки и отправила их на проверку в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», («ПЕТЭКС»), подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Выяснилось, что показатели пищевой ценности 40% проверенного белого хлеба отличаются от тех, что указаны производителями на упаковке.

КАЧЕСТВО МУКИ НИЖЕ – УГЛЕВОДОВ МЕНЬШЕ

Пока вопрос об использовании в хлебопечении фуражного зерна остается в поле дискуссий. Но то, что низкосортная мука (например, из зерна четвертого класса) уже сейчас активно используется хлебопеками, подтверждают прак-

ЕСЛИ В ХЛЕБЕ МАЛО



тически все – от Россельхознадзора до Российской гильдии пекарей и кондитеров.

Именно мука низкого качества могла стать причиной того, что в исследованных образцах хлеба обнаружено заниженное по сравнению с маркировкой количество белка и углеводов. А ведь именно белками и углеводами так ценен этот повседневный для большинства из нас продукт.

– Хлеб – основа питания, – говорит **главный диетолог Северо-Западного федерального округа, профессор, заслуженный деятель науки РФ Владимир Доценко**. – Он содержит много полезных веществ – прежде всего белки

и углеводы, без которых человек обойтись не может. При этом углеводы в хлебе лучше, чем, например, в сахаре, они медленнее всасываются, отчего насыщение происходит не сразу, а постепенно.

Между тем специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» констатируют: в батоне «Нарезной» производства петербургского ЗАО «Ржевка-Хлеб» (образец куплен в «Ашане» на Коломяжском пр., д. 19, к. 2) количество углеводов в 100 г продукта – 49,5 г вместо заявленных 55,7 г. Недотянул до указанных на этикетке значений и хлеб «Французский» производства ЗАО ТД «Перекресток» (продавец – гипермаркет «Карусель» на Коломяжском пр., д. 17/1): 49,6 г вместо 53,3 г.

– Несоответствие данных по углеводам не критично, их количество зависит от особенностей используемого сырья, – считает **заместитель директора НИИ хлебопекарной промышленности Григорий Терновский**. – Либо изначально была использована мука низкого качества, либо на предприятии неправильно рассчитали пищевую ценность продукта. Ведь технологи в таких расчетах опираются на справочники, где могут быть указаны цифры еще советских времен, когда и сырье было другое. А современное сырье – не только мука, но и дрожжи, молоко, жиры – может давать иные показатели пищевой ценности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ, ГОСТ



Наименование продукта	Батон «Подмосковный» нарезанный в упаковке «Каравай»	Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта нарезанный в упаковке «Хлебный Дом»	Изделие булочное, батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта в упаковке (нарезанная часть изделия) «Каждый день»	Батон нарезной из муки пшеничной первого сорта нарезанный в упаковке	Батон нарезной из пшеничной муки первого сорта нарезанный в упаковке «Петрохлеб»	Хлеб белый из пшеничной муки первого сорта штучный формовой (нарезанный)	Батон нарезной «Молочный», в/с	Хлеб «Французский»
Изготовитель	ОАО «Каравай», г. Санкт-Петербург	ООО «Фациер», г. Санкт-Петербург	ООО «ГК «Дарница», г. Санкт-Петербург	АО «Хлебный завод «Арнаут», г. Санкт-Петербург	ОАО «Холдинг Петрохлеб», г. Санкт-Петербург; изготовитель: ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», Ленинградская обл., г. Гатчина	ООО «Аскания», Ленинградская обл., г. Тосно	ООО «Вонум групп», г. Санкт-Петербург	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	04.04.2016	03.04.2016	05.04.2016	05.04.2016	05.04.2016	03.04.2016	05.04.2016	05.04.2016
Нормативный документ	Изготовлено по ГОСТ 27844-88, упаковано по ГОСТ 31752-12	Изготовлено по ГОСТ 27844, упаковано по ГОСТ 31752	Изготовлено по ГОСТ 27844-88. Нарезано и упаковано по ГОСТ 31752-2012	Маркировка на упаковках: ГОСТ 27844-88. Нарезано и упаковано по ГОСТ 31752-2012	Изготовлено по ГОСТ 27844-88. Упаковано по ТУ 9110-007-00370599-2007 ГАС	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31805-2012, упак. и нарез. по ГОСТ 31752-2012	ГОСТ 27844-88	ТИ 9115-022-3458924008 к ГОСТ Р 52462-2005
Срок годности, условия хранения	3 суток при равномерной температуре не ниже +6°C	3 суток при равномерной температуре не ниже +6°C	3 суток при равномерной температуре не ниже +6°C	3 суток при равномерной температуре не ниже +6°C	3 суток при равномерной температуре не ниже +6°C	3 суток при температуре не ниже +6°C	72 часа при температуре +18°C и относительной влажности не более 75%	Неупакованным 24 ч. / упакованным 72 ч. при температуре от +6°C до +25°C
Масса, кол-во	6 x 0,35 кг = 2,1 кг	6 x 400 г = 2400 г	12 x 200 г = 2400 г	8 x 0,3 кг = 2,4 кг	8 x 0,3 кг = 2,4 кг	5 x 500 г = 2500 г	8 x 300 г = 2400 г	6 x 400 г = 2400 г
Цена за упак., руб.	53-99	57-99	12-98	19-31	21-90	30-00	17-90	21-90
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Нордик-Нева», пр. Королева, д. 29, к. 3	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ИП Охремчук Валерий Николаевич. Продбаза «Технолог», Богатырский пр., д. 7/2	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Пищевая ценность в 100 г продукта	жиры, г	2,6 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 3,00 ± 0,70	2,9 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 3,20 ± 0,70	2,9 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 3,00 ± 0,70	1,0 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 1,60 ± 0,70	3,0 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 3,40 ± 0,70	1,4 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 3,40 ± 0,70	0,8 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 3,20 ± 0,70
	белки, г	7,5 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 8,2 ± 0,8	7,5 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 7,5 ± 0,8	7,5 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 8,3 ± 0,8	1,0 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 1,60 ± 0,70	7,7 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 8,2 ± 0,8	8,1 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 8,9 ± 0,8	9,1 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 9,2 ± 0,8
	углеводы, г	50,6 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 53,7 ± 1,3	51,4 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 53,7 ± 1,3	51,4 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 53,0 ± 1,3	50,1 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 49,1 ± 1,3	50,1 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 49,0 ± 1,3	48,8 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 51,9 ± 1,3	52,4 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 53,8 ± 1,3
Влажность мякиша в % (Норма / Результат)	Не более 41,0 / 34,0 ± 0,7	Не более 42,0 / 34,5 ± 0,7	Не более 42,0 / 38,0 ± 0,7	Не более 42,0 / 39,0 ± 0,7	Не более 42,0 / 38,0 ± 0,7	19,0–48,0 – по ГОСТ 31805-2012. Не более 45,0 – по ГОСТ 26987-86 / 43,0 ± 0,7	Не более 42,0 / 36,0 ± 0,7	19,0–48,0 / 36,5 ± 0,7
Кислотность мякиша в градусах (Норма / Результат)	Не более 2,5 / 1,00 ± 0,35	Не более 2,5 / 1,50 ± 0,35	Не более 2,5 / 1,50 ± 0,35	Не более 3,0 / 2,00 ± 0,35	Не более 2,5 / 1,50 ± 0,35	Не более 4,0 – по ГОСТ 31805-2012. Не более 3,0 – по ГОСТ 26987-86 / 2,00 ± 0,35	Не более 2,5 / 1,00 ± 0,35	Не более 3,5 / 2,00 ± 0,35
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Отличается от данных маркировки пищевой ценности (жиры)	Отличается от данных маркировки пищевой ценности (жиры и углеводы)

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

БЕЛКА, ВИНОВАТА НЕ ТОЛЬКО МУКА!



Возможно, именно из-за такой ошибки в хлебе зерновом **торговой марки «Петрохлеб»** производства ОАО «Комбинат «Волховхлеб» из Ленинградской области (приобретен в «Ашане» на Коломяжском пр., д. 19, к. 2) углеводов оказалось даже больше, чем заявлено на упаковке, – 50,7 г вместо 43 г. Либо производитель добавил больше, чем нужно, хлебопекарных улучшителей, без которых сегодня не обходится практически ни одна пекарня.

НЕПОДЪЕМНЫЙ ХЛЕБ

Низкое качество муки влияет не только на содержание углеводов, но и на количество белка. Его оказалось ниже заявленной нормы всё в том же батоне «Нарезной» от ЗАО «Ржевка-Хлеб» – 7,4 г вместо 8,6 г на 100 г продукта.

– То, что показатель «белки» ниже нормы, может свидетельствовать о низком качестве муки, – говорит **Григорий Терновской**.

– Для получения хлеба нужно определенное количество клейковины в муке. Чем ниже класс зерна – тем меньше в нем клейковины, поэтому столько возражений у экспертов сегодня вызывает инициатива использовать для производства хлебопекарной муки зерно второго класса. За счет клейковины формируется объем хлеба в процессе брожения. Если ее мало – тесто просто не поднимется. Низкое количество клейковины ухудшает и другие показатели пищевой ценности, ведь именно в клейковине содержится белок, – объясняет **Людмила Нилова, доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого**.



Современные пекари находят легкий выход из непростого положения и добавляют в тесто улучшители.

– Производители используют глютен – сухую пшеничную клейковину, чтобы компенсировать ее недостаток в исходном сырье. Из плохой муки без глютена хлеб не получить, – говорит **Людмила Нилова**.

Сразу оговоримся: сухая клейковина – продукт отечественный, натуральный и разрешен Роспотребнадзором. Поэтому формально пекари никаких законов не нарушают. Однако использование улучшителей может говорить не только о низком качестве сырья, но и о том, что хлеб произведен по ускоренной технологии.

НА БРОЖЕНИЕ НЕТ ВРЕМЕНИ

По классической рецептуре тесто для хлеба должно бродить не менее пяти часов. О том, что оно «созрело», говорит такой показатель готового продукта, как кислотность. Она оказалась довольно низкой (1,0) у батона «Нарезной молочной» от ООО «Вонум групп» из Санкт-Петербурга (образец приобретен на продбазе «Технолог» на Богатырском пр., д. 7/2), а также у батона «Нарезной» от ЗАО «Ржевка-Хлеб».

– Низкий показатель кислотности свидетельствует о том, что изделие, по-видимому, было выработано по ускоренной технологии с использованием хлебопекарных улучшителей, – считает **Григорий Терновской**. – Сегодня у многих производителей возникает соблазн в разы сократить время брожения теста, увеличив тем самым объем производства продукции. Особенно это характерно для небольших пекарен.

– Чтобы соблюсти положенные сроки брожения теста, требуются площади, на которых оно будет эти пять часов выдерживаться. У небольших пекарен такой возможности нет – производство у них, как правило, компактное. Вот они и используют ускоренные технологии. Конец брожения определяется по кислотности, а если этот процесс ускорять, то нужной кислотности приходится достигать, к примеру, за счет добавления лимонной кислоты – объясняет **Людмила Нилова**.

ХОРОШО ЗАБЫТОЕ СТАРОЕ

Крупные хлебозаводы не скрывают от покупателей использования в рецептуре улучшителей. Вот что, например, сообщает на упаковке о своем хлебе один из известных петербургских производителей: «улучшитель хлеба (мука пшеничная, эмульгатор – лактилаты кальция, ферменты – амилаза и ксиланаза, антиокислитель – кислота аскорбиновая, улучшитель муки и хлеба – L-цистеин, стабилизатор – ацетат кальция)». Зачем понадобились все эти добавки? Оказывается, дело в том, что без них не произвести хлеб с цельным зерном или отрубями, который сегодня так популярен на рынке.

– Тесто с такими добавками без улучшителей не поднять – оно «тяжелое». Цельное зерно, крупка, отруби делают его таким, – говорит **Людмила Нилова**. – Парадокс заключается в том, что сегодня в магазинах не найти хлеба из обойной муки, который, как и цельнозерновой, содержит все части зерна, включая оболочку.

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Прежде всего следует обратить внимание на внешний вид продукта: не должно быть вмятин, трещин, наплывов, грязи, подгорелой корки.

Если хлеб в упаковке, то стоит прочитать указанную информацию: удостовериться, что срок годности не подходит к концу, выяснить, каков вес и состав продукта. В случае, когда упаковка отсутствует, можно поинтересоваться составом хлеба у продавца.

ЦКК ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

Владимир Доценко, главный диетолог Северо-Западного федерального округа, профессор, заслуженный деятель науки РФ:

– Стандартные диеты предполагают, что взрослому человеку в день нужно 150 г ржаного и 150 г пшеничного хлеба.

Энергетическая ценность хлеба – важнейший показатель. 100 г черного хлеба дают человеку приблизительно 250 ккал. Современному человеку для жизнеобеспечения необходимо 2500 ккал, а при тяжелом физическом труде – 4–4,5 тыс. ккал. Получается, что если в течение дня человек съедает 300 г хлеба, то он обеспечивает себе почти треть требуемой энергии и обогащает свой организм ценнейшими белками, жирами, медленными углеводами.

Отклонения от ГОСТов и ТУ не могут превышать 5%. А если производитель обманывает потребителя и указанные на маркировке данные не соответствуют действительности – это значит, что нужных для здоровья питательных веществ человек недополучит. Считаю, что здесь нужны самые решительные меры воздействия.

То, что Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» продолжает борьбу за качественный петербургский хлеб, очень важно. Хлеб – основа здорового питания, и добиваться, чтобы он был качественным, вкусным, аппетитным, нужно всеми силами – и государственным и общественным контролем.



Раньше хлеб из такой муки стоил дешево – в советское время его продавали по 12 копеек. И обладал он при этом теми же полезными качествами, которые сегодня достигаются путем добавления к муке высшего сорта отрубей, цельного зерна и так далее. Объяснение исчезновению из продажи хлеба из обойной муки я нахожу только одно: современный хлеб для здорового питания – продукт «инновационный», а значит, на него можно сделать наценку. В обойную муку отруби добавлять не нужно, они там уже есть.

ЖИРЫ СЧЕТ ЛЮБЯТ

Коль скоро речь зашла о здоровом образе жизни, стоит обратить внимание на еще один показатель, по которому сразу три образца хлеба не вписались в заданные самими производителями рамки. Речь идет о жирах. Люди, следящие за своей фигурой, тщательно высчитывающие суточную норму калорий, на этот показатель всегда обращают особое внимание.

Сегодня в состав многих сортов хлеба входит маргарин, поэтому те, кто ведет здоровый образ жизни, выбирают продукцию с низким количеством жира. Однако, зная об этом, некоторые пекарни вводят потребителей в заблуждение. Так, например, на упаковке батона «Нарезной молочной» от ООО «Вонум групп» указано, что жира в нем всего 1,4 г на 100 г, а в хлебе «Французский» от ЗАО «Перекресток» и того меньше – 0,8 г. Экспертиза же установила, что на самом деле жира в батоне «Нарезной молочной» – 3,4 г, а в хлебе «Французский» – 3,2 г.

– Превышение по показателю «жиры» можно объяснить тем, что производителем целенаправленно или ошибочно внесено больше жирового продукта – маргарина или жира. А в ситуации с батоном «Нарезной молочной» – больше молока цельного или сухого. Но в обоих случаях это превышение не критично, – считает **Григорий Терновской**. – Если же говорить о продукте ЗАО «Ржевка-Хлеб», то там обратная ситуация – жирового продукта внесено меньше, в результате вместо 4,8 г жира получаем 2,9.

Материалы проверки «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

ХЛЕБ ЗАПЛЕСНЕВЕЛ? МЕНЯЙТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

Чтобы не ошибиться с выбором вкусного и полезного хлеба, следует внимательно изучить упаковку.

– У хлеба бывают сроки хранения и сроки реализации. Хлеб без упаковки имеет сроки

реализации: ржаной – 36 часов, пшеничный – 24 часа, мелкоштучный (булочки) – 16 часов. Хлеб в упаковке: мелкоштучный товар хранится от 24 часов, крупноштучный – от 72 часов, – объясняет **Людмила Нилова**. – Причем упаковка должна быть фабричной – запаянной или скрепленной клипсой. Хлеб в пакете, завязанный узелком или запечатанный чеком, упакованным не считается. На него распространяются только сроки реализации.

– Обычно хлеб на крупных производствах пекут вечером, утром он поступает в продажу, однако изготовитель, как правило, плюсует к дате производства еще один день, чтобы хлеб выглядел максимально свежим. Тем не менее я, например, предпочитаю продукцию крупных и известных хлебозаводов. Мелкие пекарни, особенно те, что расположены в торговых сетях, почти всегда делают хлеб по ускоренной технологии, – говорит **Григорий Терновской**.

Случается, что даже свежий хлеб через день-два начинает не столько черстветь, сколько покрываться плесенью, и его приходится выбрасывать.

– Из печи хлеб выходит стерильным, а вот дальше на пути к потребителю он может хвататься спор плесени, которые буквально кишат в воздухе. В упаковке хлебная корка быстро теряет свою хрупкость и размягчается, что создает идеальную среду для развития плесени. Это не значит, что хлеб следует вынимать из упаковки, ведь у вас нет гарантии, что в вашем доме или вашей хлебнице отсутствуют споры плесени. Ведь мы их не видим, а обнаруживаем, когда плесень прорастет. Выход только один: если вы купили хлеб, а он быстро заплесневел, больше не приобретайте продукцию этого завода – он явно не соблюдает санитарные правила при выпуске продукции, – советует **Людмила Нилова**.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Советы наших экспертов выбирать хлеб крупных производителей подтверждаются и результатами экспертизы. Без замечаний ее прошли «Батон «Подмосковный» от ОАО «Каравай», «Батон нарезной «Хлебный Дом» от ООО «Факер», «Батон нарезной» от АО «Хлебный завод «Арнаут» и «Батон нарезной «Каждый день» от ООО «ГК «Дарница» (все из Санкт-Петербурга), не вызвали также нареканий у экспертов «Батон нарезной» от ОАО «Гатчинский хлебокомбинат» и «Хлеб белый» от ООО «Аскания» из Тосно (оба из Ленинградской обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Хлеб зерновой «Петрохлеб»	Батон нарезной (нарезанный в упаковке)
ОАО «Холдинг «Петрохлеб» ОАО «Комбинат «Волховхлеб», Ленинградская обл., г. Волхов	ЗАО «Ржевка-Хлеб», г. Санкт-Петербург
05.04.2016	05.04.2016
ГОСТ 25832-99	Изготовлено по ГОСТ 27844-88. Упаковано по ГОСТ 31752-2012
72 часа при равномерной температуре не ниже +6°C	72 часа при равномерной температуре не ниже +6°C
12 x 0,2 кг = 2,4 кг 23-91	6 x 400 г = 2400 г 29-95
ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
1,2 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 1,70 ± 0,70	4,8 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 2,90 ± 0,70
9,8 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 9,0 ± 0,8	8,6 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 7,4 ± 0,8
43,0 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 50,7 ± 1,3	55,7 г на 100 г продукта – данные пищевой ценности / 49,5 ± 1,3
Не более 46,0 / 41,5 ± 0,7	Не более 42,0 / 39,5 ± 0,7
Не более 3,0 / 1,50 ± 0,35	Не более 2,5 / 1,00 ± 0,35
Отличается от данных маркировки пищевой ценности (углеводы)	Отличается от данных маркировки пищевой ценности (белки, жиры и углеводы)

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В конце апреля Россельхознадзор решил, как говорится на официальном сайте ведомства, «стать источником позитивной информации» и опубликовал «список честных производителей молока». Правда, первая попытка что-то противопоставить «поголовному мазанию черной краской отечественных молокопереработчиков» вышла комом: в список вошли всего 19 российских компаний, причем только две из Санкт-Петербурга. На резонное возмущение остальных молочников Россельхознадзор ответил, что «список будет постоянно обновляться и пополняться, следует просто немного подождать».

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ждать не стала и отправилась в очередной рейд по магазинам Северной столицы, где были приобретены 15 образцов ультрапастеризованного молока. Образцы были доставлены на исследования в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (ИЛ «ПЕТЭКС»). Проверка показала, что четыре торговые марки не соответствуют обязательным требованиям, а две из них и вовсе оказались подделками.

«ЭТО НАДУВАТЕЛЬСТВО ПОТРЕБИТЕЛЯ»

Список Россельхознадзора стал своеобразным откликом на проблему, поднятую одним из сельхозпроизводителей во время прямой линии **Президента Владимира Путина**, состоявшейся 14 апреля. Обращаясь к главе государства, фермер посетовал, что честные молочники не способны конкурировать с теми, кто под видом молока продает напитки с добавлением пальмового масла.

— Если в молочных продуктах содержится много пальмового масла, а продавец выставляет его как натуральный продукт, происходит надувательство потребителя, — возмутился **Владимир Путин** и добавил, что нужно обязать производителя писать, что содержится в продуктах питания. — Потребитель имеет право знать, что он потребляет.

Как показала очередная «молочная» проверка «Общественного контроля», написать крупными буквами на упаковках своей продукции,

«МОЛОКО С СОБСТВЕННО

Производители ультрапастеризованного молока с заманчивыми названиями предлагают потребителям вместо натурального продукта откровенный фальсификат. Одно радует: в 15 проверенных образцах антибиотики обнаружены не были



что она содержит растительные жиры, должны две компании — **ООО «Молмаркет»** из Калужской области и **ОАО «Саратовский молочный комбинат»**. Правда, тогда заодно им придется отказаться от маркировки «ГОСТ» и вводящих потребителей в заблуждение заманчивых названий — **«Молоко с собственной фермы»** и **«То, что надо!»**. Ведь, как показали лабораторные испытания, эти продукты даже нельзя отнести

к молочным напиткам, поскольку молочного жира в них кот наплакал.

В ПОИСКАХ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Жировая фаза **«Молока с собственной фермы»** (образец куплен в универсаме **«Сезон»** на пр. Сизова, д. 28) на **95%** состояла из жиров немолочного происхождения! Не выдерживают никакой критики и другие показатели:

массовая доля белка 1,8% вместо положенных по ГОСТу «не менее 3%», массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) — 7,6% вместо нормы 8,2%.

— Если белка в молоке меньше, чем положено, то и показатель СОМО будет ниже, чем требует ГОСТ. А откуда взяться белку, если продукт состоит почти полностью из растительных жиров? — говорит **профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко**. — И скорее всего, в этом образце даже сухого обезжиренного молока нет, потому что белок в нем все-таки остается. Видимо, использовался дешевый заменитель — сыворожка, который не содержит белка. Это откровенный фальсификат!

Образец молока **«То, что надо!»** (частная марка торговой сети **«О'Кей»**, приобретено в гипермаркете на Богатырском пр., д. 13) из г. Саратова на 54% состоял из жиров немолочного происхождения. Массовая доля белка — 2,6% вместо 3,0% по ГОСТу.

— Видимо, изготовитель развел сухое молоко водой, добавил растительный жир и получил фальсифицированный продукт, — говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брунцев**.

— Обращаю внимание потребителей, что один из молочных фальсификатов был

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО

Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 3,5%, «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное «ЭГО». «Vital product». Массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 3,5%, «Русское молоко»	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 3,2%, «Авида»	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 2,5%, «Вкуснотеево»	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 2,5%, «Простоквашино»	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 3,2%, «Лакомо»	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 2,5%, «Веселый молочник»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ОАО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл., г. Павлово	ОАО «Милком», Удмуртская Республика, г. Ижевск	ЗАО «Молочный комбинат «Авида», Белгородская обл., г. Старый Оскол	ПАО «Молочный комбинат «Воронежский», Воронежская обл., г. Воронеж	СООО «Данон Пружаны», Беларусь, Брестская обл., г. Пружаны	АО «ХК «Ополье», Владимирская обл., г. Юрьев-Польский	ОАО «Вимм-Билль-Дан», г. Москва
Дата изготовления	27.02.2016	15.02.2016	26.01.2016	05.03.2016	29.02.2016	04.02.2016	22.02.2016	23.01.2016
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 9222-002-00426012-04	ТУ 9222-050-13605199	ГОСТ 31450-2013	ТУ 9222-143-05268977-14
Срок годности, условия хранения	До 27.05.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 15.08.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 26.07.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 05.09.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 28.06.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 08.09.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 22.11.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 21.07.2016, хранить при t от +2°C до +25°C
Масса, кол-во	4 x 1 л = 4 л	4 x 1000 г = 4000 г	4 x 970 мл = 3880 мл	4 x 1 л = 4 л	4 x 900 г = 3600 г	4 x 950 мл = 3800 мл	4 x 1 л = 4 л	4 x 924 мл = 3696 мл
Цена за упак., руб.	65-98	52-92	57-00	43-66	54-95	67-40	46-28	69-98
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ЗАО «ТД «Перекресток», ул. Уточкина, д. 14, супермаркет «Перекресток»	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 3,5 3,5 – данные маркировки Результат испытаний – 3,500 ± 0,065	Не менее 3,2 3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 3,20 ± 0,08	Не менее 3,5 3,5 – данные маркировки Результат испытаний – 3,50 ± 0,08	Не менее 3,2 3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 3,20 ± 0,08	2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 3,2 3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 3,200 ± 0,065	2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,11 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,10 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,01 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,01 ± 0,06	– Результат испытаний – 3,15 ± 0,06	– Результат испытаний – 3,30 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,28 ± 0,06	– Результат испытаний – 3,20 ± 0,06
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % Норма / Результат	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,5 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,4 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	– Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	– Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 9,0 ± 0,4	– Результат испытаний – 8,7 ± 0,4
Идентификация по составу жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Антибиотики: левомицетин, мг/кг (< 0,0003)	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

«СВОИ ФЕРМЫ» – НЕ «ТО, ЧТО НАДО»!

произведен под частной маркой крупной торговой сети, – говорит **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**. – К сожалению, сегодня это сложившаяся практика, когда гипермаркеты размещают заказы различных продуктов под собственными марками на пищевых производствах с заведомо низкими потребительскими свойствами. Многие производители соглашаются на эту сделку, потому что иначе у них нет шансов поставить свой товар на полку. Ради частной марки магазина они готовы жертвовать своей торговой маркой и даже собственной репутацией в случае, если в ходе общественной проверки вскрыются грубые нарушения требований ГОСТа или Технического регламента. Поэтому рекомендую выбирать продукты, на которых стоит марка самого изготовителя, а не торговой сети. Пусть эти товары дороже на 5–10%, зато у покупателя будет меньше шансов приобрести подделку. На продуктах, изготовленных по заказу магазинов, обязательно есть соответствующая надпись – всегда внимательно изучайте упаковку! И, конечно, обращайте внимание на цену: сегодня справедливая цена упаковки молока на полке магазина не может быть меньше 50 руб. Наша очередная проверка показала: более дешевые продукты могут быть отнесены в лучшем случае к «молочным напиткам», в худшем – к подделкам. Именно ко второй группе и относятся молочные фальсификаты **«То, что надо!»** (цена 43,99 руб. за 0,9 л) и **«Молоко с собственной фермы»** (38,90 руб. за 0,95 л).



КАКОЕ МОЛОКО ПОЛЕЗНЕЕ?

Об ультрапастеризованном (стерилизованном) молоке ходит множество мифов. Например: в этом напитке нет ничего полезного.

На самом деле это не так. Такое молоко, в частности, рекомендуют давать детям, поскольку им не всегда подходит молоко пастеризованное. Ученые даже провели исследования и уста-

новили, что малыши, употребляющие ультрапастеризованное молоко, быстрее развиваются и лучше набирают вес по сравнению с детьми, пьющими просто пастеризованное. Более того, ультрапастеризованное молоко содержит ферменты, необходимые для усвоения питательных веществ и правильного поглощения молочных протеинов. Без них организм не способен переварить протеины, что может вызвать расстройство желудочно-кишечного тракта.

Правда, не всякое молоко может подвергаться ультрапастеризации.

– Оно должно быть только высшего качества – свежее и натуральное, – уточняет **Татьяна Пилипенко**. – Особенность тепловой обработки заключается в том, что сырое молоко сначала очень быстро нагревается до 160 градусов и затем так же быстро охлаждается, после чего герметично упаковывается. В итоге в молоке погибают микробы, исчезает вся вредоносная микрофлора, а пищевая ценность продукта, микроэлементы и витамины остаются.

Ультрапастеризация позволяет существенно увеличить сроки хранения молока. Оно долго не портится даже при комнатной температуре. Если упаковка вскрыта, молоко необходимо употребить в течение трех суток.

– Обычный срок годности такого молока – от 6 до 10 месяцев, больших сроков хранения я не встречала, да и нет в этом особого смысла, – говорит **Татьяна Пилипенко**.

А вот активистам «Общественного контроля» повезло – в универсаме «Дикси» на Комендантском пр., д. 35, к. 1 они обнаружили молоко под частной маркой «Д» со сроком хранения 12 месяцев! Произвело этот напиток **ООО «Агро-молкомбинат «Рязанский»**.

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Сегодня торговые сети предлагают покупателям огромный выбор марок ультрапастеризованного (стерилизованного) молока.

Оно подвергается термической обработке при температуре от 120 до 160 градусов в течение 30 минут. При такой технологии погибают бактерии, молоко может храниться целый год, но его пищевая ценность по сравнению с пастеризованным молоком значительно снижается. Ультрапастеризованное молоко может храниться при температуре от +20 до +25 градусов.

Как и в случае с любым видом молока, покупателю следует внимательно осмотреть упаковку товара – она не должна быть грязной, мятой, маркировка должна быть читаемой. После вскрытия упаковки молоко необходимо употребить в течение трех суток.



– Год? – удивленно уточнил **Анатолий Брусенцев**. – Срок годности устанавливает производитель. Он обязан документально подтвердить, что при соблюдении условий хранения и реализации молоко способно выдержать столь длительный срок хранения.

Увы, к каждой упаковке молока документы не приложишь, и потребителю остается только верить в добросовестность производителя и продавца. А они, как показала экспертиза молока торговой марки «Д», это доверие не всегда оправдывают и под видом молока высшего качества предлагают потребителю продукт, не соответствующий ГОСТу.

КУДА ПОДЕВАЛСЯ БЕЛОК?

Молоко торговой марки «Д» провалило экспертизу сразу по двум показателям: СОМО (7,2% вместо 8,2%) и «массовая доля белка» (2,7% вместо «не менее 3%»).

– Разбавлено водой! – категоричен **Анатолий Брусенцев**.

– Возможно, изготовитель использовал сухое молоко, белок плохо восстановился и не дал тех показателей, которые требует ГОСТ, – высказывает предположение **Татьяна Пилипенко**.

Аналогичные нарушения были выявлены и в образце молока «Честное коровье» от башкирского **ООО «Чекмагушевский молочный завод»**. Массовая доля белка оказалась в нем всего 2,24%, СОМО – 7,7%.

– Это тоже фальсификация, – считает **Татьяна Пилипенко**. – Показатель белка в молоке нормируется ГОСТом. Если его в молоке меньше нормы – перед нами фальсификат. Возможно, молоко разбавили водой или сырье изначально было с низким показателем белка. Но на предприятии не могли этого не знать. Почти все заводы сейчас оснащены очень простым прибором, который в течение пяти минут дает четыре главных показателя поступающего сырья – плотность, жирность, белок и СОМО. Если на завод было принято сырье с пониженным содержанием белка, производитель должен был использовать его для какого-то другого продукта. Например, творога, в процессе приготовления которого можно регулировать и жирность, и белок. Но никак не делать из такого сырья ультрапастеризованное молоко, которое должно быть только высшего качества.

– Образцы из Рязани и Башкирии являются молочными напитками, а не молоком, – резюмирует **Всеволод Вишневецкий**. – Однако, если башкирские молочники предложили «разумную цену» за свой продукт (42 руб. за 0,9 л), то рязанские вместе с сетью «Дикси» решили «развести» покупателей «по полной», запросив за свой молочный напиток цену высококачественного молока (59,90 руб. за 0,925 л). Такое введение в заблуждение граждан еще больше подрывает доверие к продуктам, изготовленным под частными марками торговых сетей. Это уже двойное «надувательство», выражаясь языком Президента России.

Как сообщили в «Общественном контроле», в настоящее время органы Роспотребнадзора в разных регионах России, в том числе и в Санкт-Петербурге, проводят административные расследования в отношении недобросовестных производителей и продавцов молока.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

В вышеупомянутом списке «честных производителей» Россельхознадзора значится **ООО «Вимм-Билль-Данн»** (г. Москва), чье молоко «Веселый молочник» успешно прошло проверку и в лаборатории «ПЕТЭКС». Будет справедливо, если в ближайшее время список пополнит и петербургский «Пискаревский молочный завод», который неизменно остается лидером рубрики «Можно покупать!»: ультрапастеризованное молоко «Клевер» также успешно прошло испытания. Как и продукция **ООО «Галактика»** (Ленинградская обл.) под брендом «Сударыня».

Согласно результатам экспертизы, ГОСТу соответствовала продукция еще восьми молокозаводов: **ООО «Пятигорский молочный комбинат»** (г. Пятигорск), **ОАО «Белгородский молочный комбинат»** (г. Белгород), **АО «ХК «Ополье»** (Владимирская обл.), **СООО «Данон Пружаны»** (Беларусь), **ПАО «Воронежский»** (г. Воронеж), **ЗАО «Молочный комбинат «Авида»** (г. Старый Оскол), а также **ОАО «Павловский молочный завод»** (Нижегородская обл.) и **ОАО «Милком»** (г. Ижевск).
Ирина ГОЛУБЕНКО

НЕ НУЖНО КИПАТИТЬ – БЕРИ И ПЕЙ!

Ультрапастеризация стала в свое время настоящим прорывом в области пищевых технологий. Она позволила полностью обезопасить молоко, сохранив большую часть витаминов, белков и минералов. При подобной обработке остаются все полезные вещества и, самое главное, природный кальций, который необходим для костей. Такое молоко не нужно кипятить!

Молоко питьевое ультрапастеризованное «Белый город». Массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное «Аппетитно круглый год». Массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 2,5%, «Сударыня»	Молоко питьевое ультрапастеризованное «Д». Массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 2,5%, «Честное коровье»	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Массовая доля жира 3,2%, «То, что надо!»	Молоко питьевое ультрапастеризованное «С собственной фермы». Массовая доля жира 2,5%
ОАО «Белгородский молочный комбинат», г. Белгород	ООО «Пятигорский молочный комбинат», Ставропольский край, г. Пятигорск	ООО «Галактика», Ленинградская обл., г. Гатчина	ООО «Агро-молкомбинат «Рязанский», г. Рязань	ООО «Чекмагушевский молочный завод», Республика Башкортостан, Чекмагушевский район, с. Чекмагуш	ОАО «Саратовский молочный комбинат», г. Саратов	ООО «Молмаркет», Калужская область, г. Юхнов
30.12.2015	29.11.2015	19.03.2016	11.03.2016	21.02.2016	11.03.2016	15.02.2016
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
До 30.07.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 25.05.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 15.09.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 11.03.2017, хранить при t от +2°C до +25°C	До 21.04.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 07.09.2016, хранить при t от +2°C до +25°C	До 12.08.2016, хранить при t от +2°C до +25°C
4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 кг = 4 кг	4 x 925 мл = 3700 мл	4 x 900 г = 3600 г	4 x 900 г = 3600 г	4 x 950 г = 3800 г
61-98	43-98	61-98	59-90	42-00	43-99	38-90
ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	«Дикси», Комендантский пр., д. 35, к. 1, лит. А	ООО «Приморское», пр. Сизова, д. 28 («Сезон»)	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ООО «Приморское», пр. Сизова, д. 28 («Сезон»)
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 2,5, 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5, 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5, 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 3,2, 3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 3,200 ± 0,065	Не менее 2,5, 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 3,2, 3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 3,20 ± 0,08	Не менее 2,5, 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08
Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,19 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,01 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,02 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,70 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,24 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,60 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 1,80 ± 0,06
Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,5 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 7,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 7,7 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 7,6 ± 0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира не превышает 46% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и составу, ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и составу, ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА

Переходим на летний режим питания с «Энергией здоровья» от Fazer

После холодного зимнего сезона нам хочется добавить в повседневную жизнь ярких красок и вести более активный образ жизни. Начать можно с правильного питания – это залог хорошего самочувствия, а значит, вы будете полны энергии и сможете осуществить всё задуманное.

Каких базовых правил здорового питания стоит придерживаться? Питайтесь не менее четырех раз в день. Снижайте потребление сахара, соли, жиров. Увеличивайте долю сезонных овощей и фруктов в своем ежедневном рационе и не забывайте о продуктах линии «Энергия здоровья» от Fazer! Именно злаковые культуры и хлеб лежат в основе «пищевой пирамиды».

Продукты «Энергия здоровья» помогут включить дополнительный источник энергии и подготовиться к летнему сезону. Выбирайте на свой вкус: «Стройный рецепт», хлебец «Подовый» или хлеб «Без муки». Эти хлеба особенно актуальны в переходное время между зимой и летом.

«Стройный рецепт» по облегченной рецептуре придется по вкусу любителям бездрожжевого хлеба и тем, кто заботится о своей фигуре.

Хлеб на зернах без муки, выпеченный по инновационной рецептуре, выбирают привер-

женцы здорового питания. Благодаря хлопьям из цельных зерен хлеб позволит оставаться в форме и контролировать свой вес.

Хлебы «Стройный рецепт» и «Без муки» рекомендованы врачами-диетологами Северо-Западного государственного медицинского университета имени И.И. Мечникова для ежедневного употребления в пищу.

А тем, кто предпочитает пышный хлеб, понравится мягкий пышный «Подовый» хлебец с ароматными семенами и цельными зёрнами, который надолго обеспечит вас энергией.

Заряжайтесь энергией и хорошим настроением от Fazer!

Алиса САВЕЛЬЕВА

* Хлеб из серии «Энергия здоровья» завоевал премию «Здоровое питание-2015» в номинации «Инновация года».



РОССИЙСКИЕ КОНСЕРВЫ



Гарантия качества и отменного вкуса!

ВСЕГДА К ВАШЕМУ СТОЛУ

Царское угощение от «ПУТИНЫ»



Про человека, живущего в роскоши, в народе говорят, что он икру ест ложками. В компании «ПУТИНА» готовы поспорить с этой поговоркой и утверждают, что вне зависимости от дохода икру можно есть сегодня хоть каждый день, поскольку под маркой «ПУТИНА» представлена продукция на любой вкус и кошелек.

СКРОМНОЕ ОБАЯНИЕ МИНТАЯ

К икре этой рыбки семейства тресковых некоторые относятся снисходительно. И зря, потому что она, несмотря на свою дешевизну, ничуть не уступает по полезным свойствам ни красной икре, ни черной осетровой. Диетологи называют икру минтая природным БАДом – биологически активной добавкой. Входящий в ее состав белок богат аминокислотами, в том числе незаменимыми, а также витаминами А, С, Е, РР, группы В и разнообразными полезными микроэлементами.

Из икры минтая можно приготовить бутерброды либо, добавив мелкорубленое яйцо, сделать рулетики из лаваша. Или побаловать себя экзотической **ЗАПЕКАНКОЙ ПО-ГРЕЧЕСКИ**.

Для нее вам потребуется банка **икры минтая «ПУТИНА»**, 300 г отварной белой фасоли, 100–130 г 20% сливок, 1 яйцо, чайная ложка лимонного сока, пара столовых ложек сметаны (для смазывания запеканки), 2 ст. ложки растительного масла, зелень, соль, молотый мускатный орех – по вкусу, а также маслины без косточек – для украшения.

Приготовление: отварную фасоль измельчить в блендере, добавить сливки, сырое яйцо, икру минтая, масло, лимонный сок, укроп и специи. Перемешать до получения однородной массы, затем ее выложить в смазанную маслом круглую или прямоугольную форму, смазать сметаной, украсить маслинами, нарезанными колечками. Запекать в духовке при температуре 190–200 градусов 30–35 минут.

Готовую запеканку не стоит сразу вынимать из формы – пусть немного остынет. Кстати, холодная запеканка по-гречески даже вкуснее горячей!

ИКРА ПАЛТУСА

Зернистая икра палтуса на Дальнем Востоке и в Японии – еда повседневная. Причем о достоинствах этого продукта в Стране восходящего солнца слагают хокку и танка. Считается, что нет лучшего средства для восстановления здоровья людей, перенесших тяжелые заболевания или испытывающих высокие физические и психологические нагрузки. Богатая полиненасыщенными жирными кислотами Омега-3 икра палтуса незаменима для профилактики ишемической болезни сердца, стенокардии, тахикардии. Она помогает в борьбе с лишним холестерином и способствует снижению веса. А благодаря содержанию коллагена икра палтуса сохраняет кожу в тонусе и препятствует ее старению.

Да и на кухне икра палтуса – хороший помощник хозяйке, стремящейся быстро и вкусно накормить своих домочадцев. С использованием этой икры, например, можно приготовить **БЛИННЫЙ ТОРТ**.

Для него испеките 12–15 несладких блинов, остудите их. Намажьте каждый слоем мягкого сыра и слоем икры палтуса. Сформируйте торт, украсьте его майонезом, маринованным огурчиком и икрой палтуса. Закуска к завтраку готова!

ПО ЩУЧЬЕМУ ВЕЛЕНИЮ, ПО ВАШЕМУ ХОТЕНИЮ

Верите ли вы, что раньше икра щуки ценилась выше, чем осетровая? А между тем именно щучью икру называли царским угощением, потому что стоила она так дорого,

что позволить себе ее могли только богатые купцы, дворяне и царские особы.

Изменились времена, цена на икру щуки упала настолько, что есть ее можно хоть каждый день. А вот удивительные вкусовые качества этого продукта остались теми же, что и в царские времена. Рассыпчатая, янтарного цвета, приятная на вкус икра щуки может быть самостоятельной закуской, она прекрасно сочетается с перепелиными яйцами, свежими помидорами и огурцами, мягким сыром, сметаной, картофелем, морепродуктами, поджаренным хлебом.

«ПУТИНА» же рекомендует приготовить слоеный **САЛАТ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**.

Для этого потребуются: банка икры щуки «ПУТИНА», два яйца, сваренных вкрутую, 50 г любого твердого сыра, два маринованных огурца, две вареные картофелины, одна отварная морковь, майонез.

Теплые отваренные овощи очищаются от кожуры и натираются на терке. Огурцы шинкуются мелкой соломкой. Вареные яйца также натираются на терке – отдельно белок, отдельно желток. Берется салатное кольцо (его можно сделать из пластиковой бутылки, вырезав «трубу» высотой 10 см), укладываются слои салата: икра щуки, картофель, майонез, морковь, майонез, огурец, желток, майонез, белок, майонез. Слои икры можно также поместить выше – например, после картофеля или моркови. Слои надо немного утрамбовать, дать постоять салату в форме, охладить и подавать к столу.

Пусть каждый день на вашем столе будет царское угощение! Ешьте икру ложками – советуем в «ПУТИНЕ». Компания знает толк в этом деликатесе, поскольку поставляет его к столу россиянам с 1998 года.

Мила ДЕМЬЯНОВА

ДАРЫ МОРЯ

Морепродукты к вашему столу

Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Моллюски, дары моря, составляли неотъемлемую часть древнегреческой и древнеримской кухни. Блюда из них сегодня являются обычными для многих азиатских народов. Морепродукты богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них обладают даже профилактическими свойствами.

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, низкое содержание вредного холестерина в крови. Иначе говоря, человек, предпочитающий морепродукты, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

В Японии и Китае кальмары едят сырыми, сушеными, маринованными, печеными и жареными. Употребляют в пищу даже глаза и присоски, высушенные на сковороде. Говорят, что по вкусу они напоминают орехи.

Мясо креветок богато белком и минеральными элементами. Это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в ней йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами. Чуть ли не половина таблицы Менделеева! Немало в мясе креветок и витаминов, в том числе витамина В12, необходимого для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы. Не менее полезны и мидии, которые употребляли

в пищу еще 60–70 тыс. лет назад. Этот факт стал известен благодаря археологическим находкам. Мидии – это моллюски, обитающие колониями. Они гроздьями покрывают крупные камни, склеиваясь с ними специальными нитями. В давние времена из этих нитей производились ткани, из которых женщины шили себе одеяния.

Мидии вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны – в них мало жира. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургский производитель ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» представлены во многих магазинах Санкт-Петербурга.

Анна ШЕВЕЛОВА



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ФАСОЛЬ ВСЕГДА В НОВИНКУ



В большой семье овощных консервов, выпускаемых производственной компанией «Русь», пополнение: в линейке торговой марки «КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА» появились сразу несколько видов фасоли в томатном соусе.

МЯСО С ГРЯДКИ

Родом из Южной Америки, фасоль завоевала мир уже давно. Она была популярна в Древнем Египте и Китае, а сегодня без нее или ее ближайших родственников – бобов – не обходится, например, завтрак ни одного уважающего себя англичанина.

Ученые установили, что в фасолевых зернах содержится до 26% белка, за что их иногда называют «мясом с грядки», хотя в красном мясе белка всего 20–22%. При этом даже в самом диетическом мясе жира как минимум 5%, в то время как в фасоли – не более 2%. А если добавить к этому богатый набор витаминов и минеральных веществ, а также тот факт, что наш организм усваивает фасоль на 85–87%, можно без преувеличения назвать данный продукт королевой стола.

ВКУСНО И БЕЗ ХЛОПОТ

Одна проблема: не всякая хозяйка способна превратить фасолевые зерна в аппетитное блюдо, от которого домочадцев будет за уши не оторвать. Капризная бобовая культура требует большого количества времени для ее

приготовления. Фасоль нужно правильно выбрать, перед приготовлением замочить, потом долго варить. И при этом никогда нет полной уверенности в том, что блюдо получится таким, как задумывалось.

Специалисты компании «Русь» избавили хозяйку от всех этих хлопот, выбрав для консервации качественные и хорошо вызревшие зерна и приготовив их с любовью. Всё, что остается потребителю, – выбрать между фасолью в томате, фасолью с овощами или грибами, фасолью печеной или пикантной. А приняв решение, можно смело начинать готовить разнообразные блюда, которые всегда будут в новинку.

БОЯРСКОЕ УГОЩЕНИЕ

Фасоль относится к тем редким продуктам, из которых можно приготовить и первое, и второе, и даже десерт. Впрочем, торты и печенье из фасоли хоть и изысканны, но сложны в приготовлении, а вот супы, щи и вторые блюда из нее благодаря «КОНСЕРВАТОРИИ ВКУСА» можно превратить в царское угощение за несколько минут.



Взять хотя бы знаменитые боярские щи. Называются они так не столько потому, что их в старину подавали к столу российской знати, а потому, что в этих щах собрано множество ингредиентов – капуста, грибы, мясо, картофель, фасоль.

С продукцией компании «Русь» побаловать себя боярскими щами может сегодня даже семья со скромным достатком. Вам потребуется банка мясных консервов (например, «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»), банка фасоли с грибами «КОНСЕРВАТОРИИ ВКУСА», 4–5 небольших картофелин, 200–300 г квашеной капусты, лук, небольшая морковь и специи.

В кипящей воде отвариваем очищенный и нарезанный кубиками картофель. Пока он варится, режем полукольцами лук, чистим и натираем на терке морковь, пассируем лук и морковь в небольшом количестве сливочного или подсолнечного масла. Добавляем к овощам тушенку и продолжаем обжаривать еще минут 5–7. К доведенному до полуготовности картофелю добавляем овощи с мясом, доводим до кипения и соединяем с банкой фасоли «КОНСЕРВАТОРИИ ВКУСА» и квашеной капустой. Приправляем щи специями

по вкусу и оставляем томиться на небольшом огне минут 10–15.

МУЖСКОЙ ДУЭТ

Будучи блюдом сытным и простым, фасоль считается лучшим продуктом для сильной половины человечества. Не случайно консервированные бобовые входят в солдатский паек многих армий. А уж фасоль с мясом – настоящий мужской дуэт, способный быстро и надолго избавить от голода и гарантировать прилив сил.

Особых кулинарных талантов приготовления такого блюда не требует. Если вы остановили свой выбор на продукции ПК «Русь», достаточно соединить мясные консервы «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» и фасоль в томатном соусе, фасоль с овощами, печеную или пикантную фасоль «КОНСЕРВАТОРИИ ВКУСА», затем разогреть получившуюся смесь. Но можно еще немного пофантазировать и добавить в блюдо чеснок, кинзу или пару ложек аджики.

Компания «Русь» гарантирует, что приготовленные блюда будут не только вкусными, сытными и полезными, но и обеспечат вас энергией, необходимой для работы или активного отдыха!

Мила ДЕМЬЯНОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» показала, что некоторые производители продолжают заменять в мясных консервах мясо жиром или грубой соединительной тканью.

В конце прошлого года Центральный банк России подвел итоги импортозамещения продуктов, ввоз которых в Россию был ограничен в 2014 году в рамках ответного эмбарго. Выяснилось, что полностью восполнить дефицит, возникший после введенных запретов, не удалось. Больше всего пострадал рынок мясной продукции (особенно говядины) – он сократился на 42%. Многие петербуржцы принялись восполнять недостаток охлажденного или замороженного красного мяса тушенкой, ассортимент которой в магазинах продолжает поражать разнообразием. Но насколько мясными оказываются эти консервы? Помочь потребителям с ответом на данный вопрос решил «Общественный контроль», который закупил в магазинах Петербурга и отправил в лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург» десять образцов «Говядины тушеной» и «Свинины тушеной» разных торговых марок.

КАКУЮ ТУШЕНКУ МОЖНО ПОКУПАТЬ?



ТУШЕНКА ДО СУДА ДОВЕДЕТ

Мясные консервы попадают в поле зрения «Общественного контроля» не впервые. В апреле прошлого года, как раз на волне пессимистических прогнозов о грядущем дефиците свинины и говядины,

«Тест-С.-Петербург» уже проверял по инициативе защитников прав потребителей этот популярный (особенно в дачный сезон) продукт. Тогда экспертиза показала, что 70% мясных консервов не соответствовало требованиям ГОСТа.

Большинство образцов было забраковано по двум показателям – «массовая доля жира» и «массовая доля белка». Жира в тушенке оказалось слишком много, а вот белка недостаточно. Да и мясо в консервах выглядело неаппетитно, было сильно

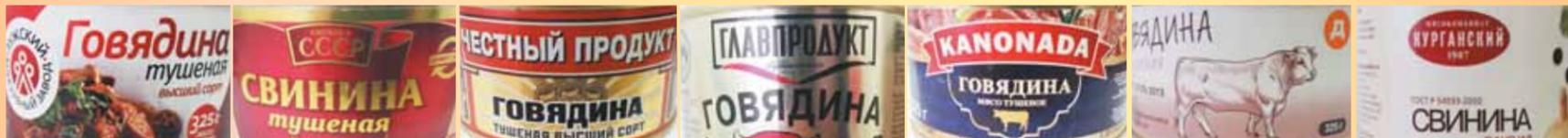
«разбавлено» фрагментами шкурок, соединительной тканью и даже растительным белком.

Результаты экспертизы 2015 года стали поводом для обращения «Общественного контроля» в суд в защиту неопределенного круга потребителей с требованием признать противоправными действия ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган). Этот производитель «Свинины тушеной» был уличен в том, что добавил в свой продукт фрагменты соединительной ткани и загуститель камедь, не предусмотренные рецептурой ГОСТа. Также в образце обнаружилось заниженное содержание мяса и жира – 52,8% вместо нормы 59%.

1 марта 2016 года Кировский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иск «Общественного контроля» и обязал производителя прекратить выпуск тушенки, не соответствующей требованиям ГОСТа.

В ходе нового рейда активисты «Общественного контроля» решили

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ



Наименование продукта	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Свинина тушеная «Сделано в СССР», высший сорт	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная высший сорт» «Честный продукт»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт, «Главпродукт». Экстра	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Мясо тушеное. Говядина» «KANONADA»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное «Говядина тушеная высший сорт» торговой марки «Д»	Консервы мясные свинина тушеная высший сорт. Экстра
Производитель	ПО «Лужский консервный завод», Ленинградская область, г. Луга	ООО «МПК «Салют», Ленинградская область, гп. Синявино	ООО «ПК «РУСЬ», Новгородская область, г. Старая Русса	ЗАО «Орелпродукт», Орловская область, г. Мценск	СООО «КВИНФУД», Республика Беларусь, г. Гродно	ООО «Гусевский консервный комбинат», Калининградская область, г. Гусев	ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган
Нормативный документ	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ТУ ВУ: 590618139.004-2009	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ Р 54033-2010
Дата изготовления	23.09.2015	09.02.2016	05.10.2015	01.03.2016	13.07.2015	06.10.2015	15.12.2013
Срок годности	48 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 мес. при температуре от 0 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%
Масса, количество образцов	5 x 325 г = 1575 г	5 x 325 г = 1575 г	5 x 325 г = 1575 г	5 x 338 г = 1690 г	5 x 325 г = 1575 г	5 x 325 г = 1575 г	5 x 290 г = 1450 г
Цена за 1 уп.	124 руб. 00 коп.	159 руб. 90 коп.	209 руб. 90 коп.	179 руб. 90 коп.	108 руб. 77 коп.	99 руб. 90 коп.	134 руб. 90 коп.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к.1	ООО «ТД «Интерторг», ул. Маршала Говорова, д. 14 («Семья»)	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	«Дикси», ул. Маршала Говорова, д. 10	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.9 (в информации о месте нахождения юридического адреса не указана страна-изготовитель)	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	не менее 15,0 / 18,8±0,9	не менее 13,0 / 15,3±0,9	не менее 15,0 / 20,1±0,9	не менее 15,0 / 19,9±0,9	13,0 (на этикетке) / 19,1±0,9	не менее 15,0 / 19,0±0,9	не менее 13,0 / 15,4±0,9
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	не более 17,0 / 16,8±1,4	не более 33,0 / 33,0±1,4	не более 17,0 / 7,5±1,4	не более 17,0 / 11,3±1,4	не более 17,0 / 8,2±1,4	не более 17,0 / 16,9±1,4	не более 33,0 / 38,4±1,4
Массовая доля мяса и жира, % (Норма / Результат)	не менее 58,0 / 66,5	не менее 59,0 / 62,9	не менее 58,0 / 65,9	не менее 58,0 / 66,6	- / 65,2	не менее 58,0 / 61,9	не менее 59,0 / 68,0
Гистология	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. В умеренном количестве содержатся жировая и соединительная ткани. Присутствуют лук, пряности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Жировая и соединительная ткани содержатся в умеренном количестве. Присутствуют пряности, лук, вытопленный жир	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. В умеренном количестве содержатся жировая и соединительная ткани. Присутствуют лук, пряности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Жировая и соединительная ткани содержатся в умеренном количестве. Присутствуют пряности, лук, вытопленный жир	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Жировая и соединительная ткани содержатся в умеренном количестве. Компоненты, не заявленные на этикетке, не обнаружены	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Жировая и соединительная ткани содержатся в умеренном количестве. Присутствуют пряности, лук, вытопленный жир	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Жировая и соединительная ткани содержатся в умеренном количестве. Присутствуют пряности, лук, вытопленный жир
Соответствие нормативному документу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира

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



проверить, исполняют ли в Кургане решение суда. Отправленный в лабораторию образец «Свинины тушеной» (куплен в гипермаркете «Карусель» на Ленинском пр., д. 100, к. 1) не вызвал нареканий у экспертов по показателям «массовая доля белка» и «массовая доля мяса и жира», однако ГОСТу эти консервы опять не соответствуют.

А ЖИР И НЫНЕ ТАМ

Подвел ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» всё тот же жир, количество которого в образце оказалось больше, чем положено по ГОСТу, – 38,4% вместо 33%.

– Поскольку остальные показатели у этого образца соответствуют требованиям, а здесь и массовая доля белка больше 15% (норма – не менее 13%), и массовая доля мяса и жира 68% (норма – не менее 59%), мож-

но предположить, что производитель допустил небольшое нарушение рецептуры. Сознательно это сделано или произошло случайно – сказать сложно, – объясняет **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.–Петербург» Юлия Грамотина.**



По мнению **заведующего кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервированных продуктов Университета ИТМО профессора Александра Ишевского,** обнаруженный в тушенке лишний жир говорит о желании сэкономить.

– При нынешнем дефиците сырья производитель вынужден использо-

вать не только так называемый толстый край, из которого и положено изготавливать тушенку, но и куски мяса пожирнее. Конечно, это обман потребителя, но утешает хотя бы то, что в консервах именно мясо, а не соединительные ткани – жилы, шкура и тому подобное, – считает эксперт.

СЕКРЕТЫ ЭКОНОМИИ «ПО-ЕЛИНСКИ»

Увы, среди консервов, проваливших экспертизу, оказался образец откровенно сомнительного качества. **«Говядина тушеная» торговой марки «Елинский»,** произведенная ООО «БРТ» по заказу ООО «Елинский пищевой комбинат» (консервы приобретены в гипермаркете «Карусель» на Ленинском пр., д. 100, к. 1), не соответствовала ГОСТу сразу по нескольким показателям и уже далеко не в первый раз попадает в черный список «Общественного контроля».

Потребителям эта марка также хорошо знакома и опять-таки не с лучшей стороны: интернет-форумы пестрят критическими отзывами о продукте под названием «Говядина тушеная «Елинский». «Хотела приготовить картошку с тушенкой. Стала ложкой извлекать содержимое банки и, к моему удивлению, так и не наткнулась на твердые куски мяса, ложка утонула в желатинной жиже с мелкими осмётками мяса», – пишет один пользователь сети. «С виду вроде приличная, высший сорт, сделана по ГОСТу. Но когда разогрела тушенку, даже не поняла, на что похоже. Не на мясо – это точно!» – вторит ему другой обманутый потребитель.

– Мясо в тушенке «Елинский» спрессовано по форме банки, чего быть не должно, – делает вывод **Юлия Грамотина.** – При легком механическом воздействии оно распадается на кусочки произвольной формы и массы с наличием фрагментов грубой соединительной ткани. Очевидно, что причина несоответствия нормативным требованиям кроется в самом сырье, из которого изготовлен продукт. Об этом же говорят и заниженные показатели белка – 12,3% вместо 15%, а также превышение массовой доли жира – 18,6% при норме «не более 17%». В совокупности низкий белок, лишний жир и плохая органолептика свидетельствуют о ненадлежащем качестве продукта. К тому же бульон при нагревании частично остается в желеобразном состоянии. Можно предположить, что изготовитель использовал какие-то загустители, однако экспертиза не выявила в продукте посторонних ингредиентов.

– Причиной того, что бульон при нагревании остается в желеобразном состоянии, может быть наличие в банке фрагментов грубой соединительной ткани, – предположил **Александр Ишевский.** – Именно она выделяет коллаген, который превращает остывший бульон в желе. Когда таких тканей в используемом сырье слишком много, тушенка и после нагревания может частично оставаться в желеобразном состоянии.

По словам **Александра Ишевского,** использование сырья низкого качества – весьма распространенный сегодня способ снизить издержки при производстве мясных консервов.

– Процесс приготовления тушеного мяса предполагает глубокую и длительную стерилизацию, в результате которой соединительная ткань, шкура, кровеносные сосуды, если они не удалены, как того требует ГОСТ, размягчаются и становятся вполне съедобными. Другое дело, что пищевой ценности в мясе с такими добавками немного, о чем и свидетельствует низкий показатель массовой доли белка, – резюмирует профессор ИТМО.

ПО МАРКИРОВКЕ ВСТРЕЧАЮТ

Все производители стараются сделать свою консервную банку яркой, узнаваемой и запоминающейся. Однако некоторые из них при этом не соблюдают требования к маркировке, что является нарушением Технического регламента.

Например, на банке говяжьей тушенки от **ОАО «Великоновгородский мясной двор»** отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

– Данный образец произведен 15 января 2015 года, то есть после вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза 21, 22 и 34. С мая 2014 года все мясные продукты должны соответствовать требованиям Технического регламента, в том числе в части маркировки продукции, – объясняет **Юлия Грамотина.** Подвела неполная и недостоверная информация на этикетке вполне приличный по качеству образец «Свинина тушеная» (**ООО «Мясоконсервный комбинат «Балтийский»**, Санкт-Петербург). Вот только на этикетке был указан недействующий ГОСТ Р 54033-2010 и отсутствовал единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС). Также изготовитель не указал энергетическую ценность продукта в кДж.

Материалы проверки качества мясных консервов «Общественный

контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения административного расследования.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

В отличие от результатов проверки прошлого года, когда только три образца отвечали всем требованиям ГОСТа, на этот раз доброкачественной продукции оказалось в два раза больше. Сразу шесть образцов тушенки прошли экспертизу без замечаний. Это **говядина тушеная от ПО «Лужский консервный завод» и свинина тушеная «Сделано в СССР» от ООО «МПК «Салют»** (оба изготовителя из Ленинградской обл.), **говядина тушеная «Честный продукт» от ООО «ПК «Русь»** (г. Старая Русса, Новгородская обл.), **говядина тушеная «Главпродукт» от ЗАО «Орелпродукт»** (Орловская обл.), **говядина тушеная от ООО «Гусевский консервный комбинат»** (Калининградская обл.) и **говядина тушеная «KANONADA» от ООО «КвинФуд»** (г. Гродно, Беларусь).

КАК ВЫБРАТЬ?

Оценить качество мясных консервов потребитель может только дома. Однако сегодня, когда их цена достигает 200 рублей за банку в 325 г, хочется обойтись без лишних трат и экспериментов.

– Покупая мясные консервы в стеклянной банке, вы переплатите за тару. Единственное достоинство такой упаковки в том, что сквозь нее можно визуально определить количество мяса и жира, – советует **Александр Ишевский.** – В идеале в банке должно быть несколько крупных кусков и небольшое количество кусочков поменьше. Жестяную банку можно просто потрясти. Если услышите отчетливое бульканье бульона – значит, мяса в ней немного.

– Покупая мясные консервы в стеклянной банке, вы переплатите за тару. Единственное достоинство такой упаковки в том, что сквозь нее можно визуально определить количество мяса и жира, – советует **Александр Ишевский.**

– В идеале в банке должно быть несколько крупных кусков и небольшое количество кусочков поменьше. Жестяную банку можно просто потрясти. Если услышите отчетливое бульканье бульона – значит, мяса в ней немного. Еще один совет: покупайте мясные консервы, произведенные по ГОСТу. На упаковке всех банок должна быть аббревиатура ЕАС, свидетельствующая о том, что продукт соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза. И помните, что «тушенка» – это народное название; на этикетке же настоящих мясных консервов должно быть указано «говядина тушеная» или «свинина тушеная», а в составе только мясо, соль и специи. Если на этикетке стоит название «Тушенка» – значит, продукт выпущен по техническим условиям с более низкой пищевой ценностью.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Консервы мясные, кусковые. Свинина тушеная высший сорт. Экстра	Консервы мясные. «Говядина тушеная высший сорт» «Адепт»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт «Елинский»
ООО «Мясоконсервный комбинат «Балтийский», г. Санкт-Петербург	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ОАО «БРТ» (по заказу ООО «Елинский пищевой комбинат»), Калининградская обл., г. Гвардейск
ГОСТ Р 54033-2010 На момент производства мясных консервов (24.06.15) ГОСТ Р 54033-2010 не действовал (отменен с 02.2015)	ГОСТ Р 54033-2010	ГОСТ 32125-2013
24.06.2015	15.01.2015	12.11.2015
48 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 мес. при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%
5 x 325 г = 1575 г	5 x 325 г = 1575 г	5 x 338 г = 1690 г
133 руб. 52 коп.	99 руб. 00 коп.	144 руб. 90 коп.
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 («Сезон»)	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Внешний вид: в разогретом состоянии мясо спрессовано по форме банки, при легком механическом воздействии распадается на кусочки произвольной формы и массы с наличием фрагментов грубой соединительной ткани
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1, п. 4.9 (отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза; отсутствует информация об энергетической ценности в кДж)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1 (отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза)	СООТВЕТСТВУЕТ
не менее 13,0 / 16,6±0,9	не менее 15,0 / 14,1±0,9	не менее 15,0 / 12,3±0,9
не более 33,0 / 32,1±1,4	не более 17,0 / 5,5±1,4	не более 17,0 / 18,6±1,4
не менее 58,0 / 60,8	не менее 58,0 / 65,6	не менее 58,0 / 62,9
В представленном образце мышечная, соединительная и жировая ткани содержатся в среднем количестве. Присутствуют пряности, лук	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Жировая и соединительная ткани содержатся в умеренном количестве. Присутствуют пряности, лук, вытопленный жир	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Жировая и соединительная ткани содержатся в умеренном количестве. Присутствуют пряности, лук, вытопленный жир
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– В преддверии дачного сезона особое внимание уделяется такому продукту, как мясные консервы. Прежде всего нужно смотреть на внешний вид банки: она не должна быть мятой или деформированной, с признаками коррозии. На этикетке должна содержаться полная информация о товаре, включая состав и номер нормативного документа, по которому разработан продукт. Так, если консервы изготовлены по техническим условиям, а не по ГОСТу, допустимо ожидать в составе помимо свинины и говядины какие-либо добавки растительного белка.

Покупателя должен насторожить внешний вид консервов, если отсутствует этикетка или на банке нет четкой информации о составе продукта и об изготовителе. Если банка вздута, употреблять консервы в пищу нельзя.



Такие товары не подлежат продаже, и вы имеете полное право сообщить продавцу о нарушении. Также можно обратиться в Центр контроля качества по телефону горячей линии 274-12-37 или направить жалобу в письменном виде по адресу: 191124, Санкт-Петербург, Суворовский пр., д. 65, лит. Б.

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Ценовая доступность мясных консервов в сравнении с натуральным мясом и в предыдущие годы привлекала не притязательных покупателей – туристов, дачников, студентов или пенсионеров. В настоящее время, учитывая снижение доходов населения, к этим группам добавится экономный покупатель, выбирающий недорогой продукт для повседневного потребления.

Отрадно, что, согласно результатам экспертизы, представленным в газете «Петербургское качество», только два образца из десяти не прошли тест по органолептике, а также по содержанию жира и белка. Это, безусловно, нарушение требований ГОСТа, однако оно не нанесет явного вреда здоровью покупателя.

Необходимо отметить, что среди проверенных образцов отсутствует явный фальсификат, что говорит как о возросшей ответственности наших производителей, так и об эффективности контроля надзорных органов.

Приближаются дачный сезон, период отпусков. Многие наши сограждане в этом году будут отдыхать на берегу озера или реки, достанут запрятанные палатки и спальные мешки и, конечно, собирая съестные припасы, обязательно возьмут с собой тушенку. Надеемся, что производители мясных консервов заранее просчитали рост сезонного спроса и потребители не столкнутся с увеличением объема выпуска продукции в ущерб ее качеству.



ПОПРОБУЙ!

Мороженое «Свитлогорье» - символ вкусного лета!

Торговая марка «Свитлогорье» – знак качества и отличного вкуса. Она давно завоевала популярность у петербуржцев. Поэтому в преддверии лета рекомендуем обратить особое внимание на мороженое пломбир «Свитлогорье».



В СОСТАВЕ – ТОЛЬКО МОЛОКО!

Мороженое – излюбленное лакомство и детей, и взрослых. Преимуществом бренда «Свитлогорье» является то, что вся линейка мороженого изготавливается из натурального молока и сливок. Поэтому покупатель может быть уверен, что это не только вкусная продукция – она соответствует всем обязательным требованиям по безопасности, качеству и маркировке.

Отличительной чертой мороженого «Свитлогорье» является то, что оно выпускается на крупных предприятиях Белоруссии под жестким контролем. Неоспоримое достоинство марки – собственное молочное сырье для производства любимого лакомства.

Любители ледяного десерта наверняка высоко оценят и широкий ассортимент линейки «Свитлогорье». Опытные технологи позаботились о том, чтобы учесть все предпочтения покупателей. Под торговой маркой объединились многие любимые сорта мороженого. Хит продаж – пломбир с различными вкусами и добавками: ванильный, шоколадный, с орехами, а также любимое многими крем-брюле. Если гуляете с друзьями в парке, вам подойдет небольшой вафельный стаканчик, а если едете на дачу или на пикник – возьмите ведро семейного формата. Хватит на всю компанию!

ВКУСНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Мы привыкли к тезису, что сладости есть вредно. К натуральному мороженому это отношение не имеет, тем более к мороженому «Свитлогорье», в котором содержатся все полезные витамины и аминокислоты цельного молока.

Например, кальций. Из мороженого он усваивается легко, способствуя усвоению многих других витаминов. Мороженое рекомендуют включать в рацион беременных женщин, организм которых испытывает повышенные потребности в кальции.

Мороженое даже можно давать маленьким детям. Нередко малыши неохотно пьют молоко и едят творог, хотя молочные продукты растущему организму очень нужны для укрепления костной ткани и здоровых зубов. Здесь можно пойти на хитрость: добавьте в стакан молока шарик мороженого и взбейте в миксере. И необходимая порция молока пройдет на ура. Кстати, зимой педиатры советуют регулярно давать детям мороженое, чтобы адаптировать горло к холодному воздуху и укрепить иммунитет. Ребенку вкусно – иммунитету полезно! Разумеется, проводить такую профилактику следует дома, а не на улице.

Для взрослых мороженое – не только сладкий холодный десерт. Доказано, что это хоро-

шее средство от стресса, переутомления, излишней нервной энергии. Причем заедать стресс мороженым значительно безопаснее, чем мучными сладостями – и нервы можно успокоить, и лишних килограммов не набить.

СЕКРЕТ МОЛОЧНОГО КОКТЕЙЛЯ

Мороженое дает широкие возможности для импровизации в праздничные дни. Самый обычный кофе превращается в лакомство, если в него добавить шарик мороженого. Молочные коктейли с ликерами для взрослых и соками для детей станут изюминкой любого праздничного застолья. Сегодня эти достаточно традиционные десерты дополнили совершенно неожиданные блюда – мороженое с луком, вафельная трубочка с креветками, десерт-мороженое с базиликом и мятой, горячие блюда с добавлением мороженого.

РЕЦЕПТ «ПК»

Предлагаем приготовить блюдо, которое вызовет восторг любой компании – жареные бананы с мороженым. На слабом огне растопите 100 г сливочного масла, добавьте 100 г меда и 100 г коричневого сахара, а также пол чайной ложки корицы. Положите на сковороду разрезанные вдоль бананы, добавьте 25 мл рома, прогрейте бананы на очень слабом огне. Теплые бананы выложите на тарелку, рядом положите два шарика мороженого «Свитлогорье». Сверху блюдо можно посыпать тертым шоколадом. Оригинальный десерт готов!

«Свитлогорье» желает всем читателям газеты «Петербургское качество» интересных рецептов, веселых дружеских вечеринок и солнечного лета!

Алиса САБЕЛЬЕВА

ПРАЗДНИК ВКУСА



Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам, как никто другой, поможет сайт интернет-магазина cheese-cake.ru! Яркие торты и чизкейки из Америки, нежный тирамису из Италии, изысканные круассаны и макарены (не путать с макаронами!) из Франции, отменные штрудели из Германии и, конечно же, вкуснейшее мороженое из Бельгии – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

Лучшие десерты мира онлайн!

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

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

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

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

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Предлагаем сладкоежкам воспользоваться услугами интернет-магазина cheese-cake.ru. Сделать заказ на сайте очень просто. В разделе



«Как заказать» приведена четкая и подробная инструкция. Слева на странице сайта есть меню «Ассортимент», в котором все товары разделены на категории: торты, чизкейки, пирожные, штрудели и т.д. Нажав, к примеру, на графу «Чизкейки», вы увидите широкий выбор этих десертов с полным описанием и фотографиями. Правившиеся товары добавляйте в корзину.

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

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефонам: **8 (800) 250-51-15** и **8 (812) 925-55-16**. Заказы принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также через сайт можно заказать подарочную упаковку и поздравительную открытку-наклейку.

Компанией разработаны очень удобные интервалы доставки с 6 утра до 24 вечера. Также вы можете оформить платную экспресс-доставку день в день – и вам доставят заказ в течение 3 часов. Стоимость доставки варьируется от 350 до 500 рублей в зависимости от города.

БОНУСЫ ДО 30%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Все новые клиенты получают подарки. Например, при заказе на сумму от 3500 рублей компания дарит покупателю комплект из шести кремнанок испанского мороженого (выбор подарков может быть разным – необходимо уточнять в день заказа). Существуют различные спецпредложения, акции обновляются каждый месяц.

Предусмотрены поощрения и для постоянных клиентов. В каждом новом заказе действует накопительная система бонусов. Ко всем официальным праздникам постоянным клиентам предоставляются скидки – до 30%.

Для экономных завсегдатаев сайтов-купонаторов тоже есть приятная новость: купив на сайте-купонаторе скидочный купон на любую продукцию сайта cheese-cake.ru, вы сможете приобрести любую продукцию на сайте cheese-cake.ru в неограниченном количестве и с очень большой скидкой! Кроме того, предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Надежда ГОРЧЕВА

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