

14 октября –  
Всемирный день  
яйца!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## ЯЙЦА с недостоверной информацией **ОБНАРУЖЕНЫ** в «Ашане», «Семье» и «Семишагофф»

СТР. 10–11

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 4 из 10 образцов куриных яиц, приобретенных в магазинах города, не соответствуют требованиям нормативных документов по массе одного яйца и маркировке.

**В НОМЕРЕ:** НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗЪЯТЫ ИЗ ТОРГОВЛИ СТР. 2 | 16 ОКТЯБРЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ХЛЕБА СТР. 6–7 | СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ СТР. 12



**ОПТОВЫЕ ПОСТАВКИ ПРОДУКЦИИ:**  
группа рыболовных компаний «ФЭСТ», г. Мурманск,  
тел. 8-800-250-08-88,  
факс: 8-8152-45-98-94,  
сайт: [www.fest.msk.ru](http://www.fest.msk.ru),  
электронная почта: [fest@uk.msk.ru](mailto:fest@uk.msk.ru)



*Пища здоровых людей!*



**АО «ТАУРУС» (г. Мурманск)** представляет консервы «Печень трески по-мурмански», которые стали лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2016 года в номинации «Рыбная продукция»!

Консервы «Печень трески по-мурмански» производятся на борту рыболовного траулера из свежего отборного сырья в районе промысла Баренцева моря. Продукт содержит натуральный жир из печени трески, который богат полезными для здоровья полиненасыщенными жирными кислотами (Омега-3, Омега-6). Эти консервы сделаны из свежей печени трески прямо в море!

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## Некачественные рыбные консервы изъяты из реализации

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу изъяло некачественные рыбные консервы из торговых сетей «О'Кей», «Дикси», «Семья» и «Семишагофф». Проверка была проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которое было направлено по итогам независимой экспертизы, проведенной на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Как сообщила Наталья Башкетова, начальник Управления, из магазина «Дикси» были изъяты «Скумбрия атлантическая натуральная» торговой марки «Фрегат» (изготовитель – ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл.) и «Бычки разделанные обжаренные в томатном соусе» торговой марки «Советские» (изготовитель – ООО «Фортуна Крым», Республика Крым). Консервы не соответствовали требованиям ГОСТа: высота кусков скумбрии была ниже внутренней высоты банки на 5–10 мм (по ГОСТу – не более 5 мм), а массовая доля бычков оказалась всего 42%, остальной объем банки был заполнен соусом – 58% (ГОСТ предусматривает следующее соотношение: рыбы 70–90%, соуса 10–30%).

В магазине «Семишагофф» (ул. Васи Алексеева, д. 10) с реализации была снята партия консервов «Сардинелла натуральная с добавлением масла» (изготовитель – ООО «Красносельский рыбокомбинат», г. Санкт-Петербург), в которых была обнаружена чешуя, а высота кусков рыбы оказалась ниже внутренней стороны банки на 15–20 мм.



Чешуя и заниженное содержание рыбы (48% вместо нормы 70–90%) были обнаружены Роспотребнадзором и в консервах «Бычки обжаренные в томатном соусе» (изготовитель – ООО «Балт-Ост» (г. Рязань), которые реализовывались в магазине «Семья» (ул. Маршала Говорова, д. 14). Они также были сняты с продажи.

Эта же участь постигла и консервы «Сайра натуральная тихоокеанская» под частной торговой маркой «То, что надо» сети «О'Кей» (изготовитель – ЗАО «Южморрыбфлот»). Консервы были сняты с реализации из-за несоответствия обязательным требованиям маркировки: наименование продукта нанесено более мелким шрифтом, на этикетке указаны цифры без пояснения, к чему относятся.

Кирилл ОРЛОВ

## ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАРКА КАЧЕСТВА

Покупая для себя и своих детей продукты, мы хотим быть уверенными в их безопасности и пользе. Но, к сожалению, случаев продажи некачественных продуктов становится всё больше, а найти 100% проверенный и внушающий доверие продукт – всё сложнее. Чтобы помочь потребителям в выборе качественных товаров, город принял решение создать систему добровольной сертификации «Петербургская марка качества» («ПМК»).



## На безопасных продуктах появился знак «ПМК»

### ЧТО ТАКОЕ «ПМК»?

Знак «ПМК» получают товары и услуги, проверенные в лаборатории государственного Центра контроля качества «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА». На товарах, прошедших проверку, появляется специальный знак с изображением грифона. Этот знак – подтверждение того, что товары соответствуют заявленному на этикетке составу и качеству. Специалисты Центра раз в квартал без уведомления производителя выходят с проверкой на производство, а также отбирают образцы для исследования прямо с торговой полки.

### КАК ТОВАРЫ ПОЛУЧАЮТ ЗНАК?

Чтобы получить знак, производитель подает заявку. Далее сертифика-

цию проводят аттестованные эксперты ЦКК в несколько этапов:

- Специалист выходит на производство и проводит инспекционную оценку.
- Образец продукта отправляется в лабораторию, где проходит испытание на безопасность, соответствие указанному составу.
- Если испытания не выявляют нарушений, товар получает знак «ПМК».

### ДЕРЖАТЬ РУКУ НА ПУЛЬСЕ

Помимо лабораторных испытаний продукции и выезда эксперта на инспекционную проверку производства Центр проводит регулярную работу по подтверждению качества и безопасности:

● Плановый контроль, в который входит инспекционный контроль производства и выпускаемой продукции, а также лабораторные испытания продукции (4 раза в год).

● Если на продукцию или услугу поступит жалоба от потребителя, проверки с лабораторно-исследовательским контролем будут проходить внепланово.

**ВАЖНО!** Производитель не знает, когда точно состоится проверка, – уведомляют его лишь накануне.

### КТО В «ПМК»?

В программе «Петербургская марка качества» участвуют крупные петербургские производители, которые хотят подтвердить качество своих продуктов. Это компании «Иней», «Петербургенка», «Выборжец», «Дагвино», «Кеско-food», «Талосто», «Пискаревский молочный завод», «Синявинская птицефабрика», «Нева-Милк», «Петроход», «Лидер-Аква». Всего в системе зарегистрировано более 88 продуктов. На сайте Центра контроля качества есть каталог «ПМК», где потребитель может увидеть, какие продукты и услуги уже прошли проверку.

Ольга КОМИССАРОВА

## дарница

# Если хлеб, то «Дарница»!

В Петербурге отношение к хлебу особое. Для многих поколений он навсегда стал символом героической стойкости Ленинграда во время блокады. Поэтому – так сложилось исторически – сегодня именно Северная столица задает вектор развития хлебопекарной отрасли в стране, внедряя инновации в отечественном хлебопечении. Отрадно, что питерские хлебозаводы не только выстояли, несмотря на невзгоды и экономические катаклизмы, но и успешно развиваются, ежедневно радуя петербуржцев свежей и вкусной выпечкой. Особым признанием и уважением у потребителей пользуется сегодня продукция Группы компаний «Дарница» – одного из крупнейших производителей хлебобулочных, сдобных и мучных кондитерских изделий Северо-Западного региона России.



## Хлеб – всему голова

### ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, НАТУРАЛЬНЫЕ ЖИДКИЕ ЗАКВАСКИ

Визитной карточкой Группы компаний «Дарница» являются традиционные сорта хлеба: ржаной хлеб из обдирной муки, дарницкий хлеб, батон городской и нарезной из муки первого и высшего сортов. Секреты их производства компания бережно хранит с 1933 года.

Для приготовления ржаных и ржано-пшеничных хлебов используются натуральные жидкие закваски, в состав которых входят дрожжи и кислотообразующие молочнокислые бактерии, которые придают готовой продукции неповторимые вкус и аромат.

Благодаря опарной технологии вкусоароматические вещества получают естественным путем. Готовые изделия приобретают более насыщенный гармоничный аромат и вкус, продлевается свежесть продукции. Наряду с традиционными сортами хлеба на предприятии выпускается большое количество новинок.

### КАЧЕСТВЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И УНИКАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

Для производства продукции на предприятии используется высококачественное сырье, в основном отечественного производства, соответствующее всем нормам безопасности, что

подтверждается документами и лабораторными испытаниями. ГК «Дарница» в производстве хлебов и батонов не использует пальмовое масло – в состав данной продукции входит исключительно подсолнечное масло.

Компания выпускает хлебобулочную продукцию по ГОСТу и по ТУ собственной разработки. Благодаря бесценному опыту и таланту технологов, посещению тематических семинаров, выставок как в России, так и за границей, изучению современных тенденций создаются новые, уникальные рецептуры. Гордостью компании являются хлебы «Суворовский», «Двинский», «Дунайский», «Краков», «Затяга с солодом» заварной с изюмом, абрикосом.

### СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Предприятие сертифицировано по системе менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000, основанной на принципах HACCP. Данная система позволяет более эффективно управлять и регулировать качество пищевой продукции, обеспечивать ее безопасность, дает возможность выпускать продукцию, соответствующую высоким европейским требованиям безопасности.

Технологический отдел ГК «Дарница» осуществляет контроль качества основного и вспомогательного сырья, контроль всего технологического процесса, постоянно ведется работа



над совершенствованием ассортимента хлебобулочных изделий, а также проводятся испытания сырья и готовой продукции по показателям безопасности в независимых аккредитованных лабораториях.

### ТРИ КИТА

Продукция ГК «Дарница» выпускается сегодня на трех производственных площадках, расположенных в Петербурге и двух его пригородах – городах Пушкине и Сестрорецке.

Филиал ГК «Дарница» в городе Пушкине – самый современный завод по выпуску хлебобулочных изделий в России. Он оборудован новыми линиями по производству хлебобулочных изделий, оснащенных оборудованием ведущих мировых производителей. Большинство процессов – от подачи сырья до упаковки готовой продукции – автоматизировано, что исключает влияние человеческого фактора. Передовое оснащение завода позволяет получить стабильность производственного процесса и высокое качество продукции. Завод выпускает традиционные подовые и формовые хлебы, батоны, многозерновые, заварные и функциональные хлебы под торговой маркой «Дарница».

ОАО «Сестрорецкий хлебозавод» работает с 1962 года и является лидером локального рынка по обеспечению хлебобулочными изделиями и сдобой жителей Курортного района Санкт-Петербурга. ЗАО «Охтинское», которому в этом году исполняется 43 года, специализируется

на выпуске сдобных и мучных кондитерских изделий под торговой маркой «Аладушкин».

### ТОЛЬКО ВПЕРЕД!

Благодаря профессиональной и сплоченной команде Группы компаний «Дарница» постоянно развивается, регулярно выводит на рынок новинки. В компании работают высококлассные специалисты, имеющие многолетний опыт работы в хлебопекарной отрасли.

Всё это обеспечивает устойчивое положение компании на рынке и создает условия для дальнейшего развития. Так, в нынешнем году была запущена новая автоматизированная линия для производства подовых хлебов и успешно пройден аудит системы менеджмента качества ISO 22000. В сентябре на Международной агропромышленной выставке «АГРОРУСЬ» хлеб «Затяга с солодом» и изюмом, абрикосом был награжден Золотой медалью за достижение высоких результатов в улучшении качества производственной продукции.

Высокое качество хлеба «Дарница» подтверждают и независимые исследования Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Последняя экспертиза показала: хлеб «Столичный новый обогащенный» соответствует ГОСТу по физико-химическим показателям (кислотность) и пищевой ценности. Если хлеб прошел еще и независимую проверку – значит, его точно можно покупать! ♦

Мария ИВАНОВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий  
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Актентьев  
Отдел рекламы: Людмила Боярницкая, 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 обл.

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



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 12.10.2016 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-7620/9

Тираж номера 50 000 экз.

# НОВИНКА ОТ «КАРАВАЯ»

## 100% НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ



### Семейные традиции Все лучшее от любимых!



## Приятного аппетита!

## КАЖДОЙ СЕМЬЕ - СВОИ «СЕМЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ»

Без чего невозможно представить ни одну семью? Конечно, без семейных традиций, которые объединяют родителей с детьми, а внуков с любимыми бабушками и дедушками. Из чего складываются эти традиции? Из внимания и заботы о тех, кого вы любите больше всего на свете!

Забота о близких - это всегда забота о здоровье, а значит, о правильном питании для всей семьи. Компания «КАРАВАЯ» запустила новую линейку полезных и удивительно вкусных батончиков «Семейные традиции», 100% натуральный продукт с «чистой этикеткой» не содержит искусственных добавок, консервантов и пальмового масла, сохраняет пышность и мягкость благодаря природным ферментам. Рецепт от лучших технологов «КАРАВАЯ» - всегда гарантия качества и изысканного вкуса, а хрустящая корочка и необыкновенно воздушный мякиш - лучший способ поднять настроение всем, кто нам дорог!

Впервые на прилавках появились сразу три батона - на любой вкус, на все случаи жизни, для всех поколений. «Классический» по традиционной рецептуре напомнит вкус детства, этот батон сохранил нежность, насыщенный аромат и все полезные свойства наших любимых продуктов. Попробуйте - и вы уже не сможете отказать себе в удовольствии! Секрет батона «Молочный» - в оригинальной рецептуре на молоке, невероятно мягкое, пышное тесто обязательно понравится детям. В составе батона «Энергичный» - ржаные отруби, вкусный, питательный, полезный для пищеварения продукт насыщает энергией на весь день. Батон с отрубями оценят те, кто заботится о фигуре и привык выбирать самый полезный хлеб.

Приглядитесь внимательнее к хлебным полкам - батончики «Семейные традиции» с удобным для покупателей горизонтальным дизайном заметны сразу. С первых дней новый продукт «КАРАВАЯ» участвует в благотворительной программе совместно с Клубом друзей детской больницы имени Раухфуса в Санкт-Петербурге - давайте позаботимся вместе о тех, кому больше всего нужна наша помощь!

Семейные традиции начинаются с душевного разговора за одним столом, с новым батончиком будни и праздники станут особенно теплыми. Каждая семья уникальна, выберите, какие традиции подходят вам и вашим близким, - «КАРАВАЯ» позаботился о предпочтениях каждого в каждой семье. «Классический», «Молочный» и «Энергичный» - попробуйте три новых вкуса, и пусть новый батон от «КАРАВАЯ» станет еще одной доброй традицией вашей семьи!

## ПОПРОБУЙТЕ КАЖДЫЙ ИЗ ТРЕХ ВКУСОВ «СЕМЕЙНЫХ ТРАДИЦИЙ»!

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

## ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

## Щедро. Просто и из доступных продуктов. Вкусно. Вкусно по-домашнему

Так говорят потребители о родной домашней пище. Мясокомбинат «Диетпродукт» под брендом «Домашняя линия» производит высококачественные мясные продукты, изготовленные в традициях домашней кухни.



В сентябре мясокомбинат «Диетпродукт» предложил петербуржцам еще одну линейку достойной качественной натуральной мясной продукции под торговой маркой «Домашняя линия» – охлажденные фарши. Это четыре вида фаршей из чистого мяса в упаковке по 500 г: «Говяжий», «Домашний», «Свиной», «Куриный». Все фарши, кроме куриного (такой вид фарша по ГОСТу не предусмотрен), произведены в строгом соответствии с ГОСТом.

Фарш «Домашняя линия» – это натуральный 100% мясной продукт, являющийся простым и привычным для любой хозяйки. Для кого-то фарш – возможность проявить творчество на кухне, а для кого-то – незаменимый помощник в быстром приготовлении сытных мясных блюд для всей семьи.

Хорошая хозяйка знает: секрет успеха – в правильно подобранных ингредиентах. Если хоть один из них не соответствует должному уровню качества, блюдо может не получиться. Фарш «Домашняя линия» создан исключительно из отборного мяса без добавок и усилителей вкуса. Технологи мясокомбината «Диетпродукт» всё делают ради того, чтобы наши заботливые гостеприимные хозяйки были уверены в своих кулинарных успехах каждый день.

Коллектив компании «Диетпродукт» искренне желает, чтобы блюда, приготовленные на основе фарша «Домашняя линия», радовали, вдохновляли, приятно удивляли и неизменно оставались на вашем семейном столе.

**ФАРШ «ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ» – «ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ»!**

Юлия СОКОЛОВА

## БЫТОВАЯ ХИМИЯ



## И коня на скаку остановит, и огонь легко разведет!

Современные женщины сегодня практически ни в чем не уступают мужчинам, а иногда и превосходят их. Они водят автомобили, возглавляют компании и даже летают в космос. Однако даже у сильных женщин есть одно слабое место: они хотят, чтобы все необходимые им вещи помещались в их маленькую сумочку!

И вот для женщин, ведущих активный образ жизни, есть хорошая новость: петербургская компания «Текомхим», лидер в производстве товаров бытовой химии в мягкой упаковке («дой-пак»), недавно разработала новое средство для розжига «Smile Fire» и необычную упаковку для него. Особенность его в том, что оно безопасно, экономично, удобно в использовании и помещается даже в маленькую женскую сумочку!

От привычных средств для розжига «Smile Fire» отличается тем, что это не жидкость, а гель. Изначально гель на основе этилового спирта был разработан для дезинфекции рук хирургов и совершенно не имел никакого отношения к средствам для розжига. Спиртовой гель тщательней обрабатывал руки и был более эффективным, чем жидкие дезинфицирующие средства.

Когда специалистам компании «Текомхим» пришла идея загустить жидкость для розжига до состояния геля на основе изопропилового спирта, выяснилось, что таких рецептов нет. Никто прежде не ставил перед собой цель выпускать гелевое средство для розжига на основе изопропила, так как использование этилового спирта в бытовой химии в России попадает под лицензирование. Чтобы разработать базовую рецептуру нового средства для розжига, компании пришлось провести ряд научно-исследовательских работ в разных химических лабораториях.

Ради чего, спросите вы? Есть традиционные жидкие средства, как правило, на основе жидких парафиновых фракций, которые прекрасно справляются со своим профессиональным назначением – розжигом дров и углей. Эти средства значительно экономичнее, чем более дорогие гели для розжига. Дело в том, что жидкость и гель имеют разную философию рецептуры. Гель в отличие от «дешевых» жидкостей имеет «точный» способ поджога; кроме того, он не разбрызгивает капли

в разные стороны, что очень важно для дорогих каминов в загородных домах, и у него практически отсутствует запах. И самое главное: гели по сравнению с жидкостями для розжига имеют более высокую безопасность применения! Единственно, гель имеет низкую текучесть, которая для розжига угля не всегда комфортна.

Именно поэтому разработчик решил создать новый продукт, который стал более оптимизирован по своим потребительским свойствам и вообрал в себя лучшие свойства жидкостей и геля. Главный технолог компании «Текомхим» Алексей Пивоваров создал оригинальную рецептуру геля для розжига, которую можно даже назвать «инновационной». Вы можете не поверить, но новое средство для розжига «Smile Fire» обладает 2-этапным горением: 1-й этап – объемное пламя для динамичного возгорания, 2-й этап – высокотемпературное пламя для активного горения.

Кроме того, новое средство обладает оригинальной потребительской философией: объем средства 180 мл был подобран для одноразового использования и рассчитан для экономичного розжига 10 л древесного угля (стандартный мангал).

– Первым, кто по достоинству оценил новинку, стал наш главный бухгалтер Наталья Александровна (на фото – прим. ред.), – рассказывает Андрей Краюшкин, директор по развитию ООО «Текомхим». – Она, как настоящая женщина, сразу отметила все достоинства «Smile Fire». Хочу также добавить, что упаковка нашей новинки не имеет аналогов на международном рынке. Сам пакет сделан из многослойной комбинации разных пленок, включая алюминиевый слой. Для комфортности применения геля пакет снабжен удобной крышкой с дозатором (flip-top). Кроме того, это природосберегающая упаковка! И последнее: не разрешайте детям играть со средствами для розжига, берегите детей и природу!

Алиса САВЕЛЬЕВА



## Совершенство вкуса от «Роскар»

Редкий продукт может похвастаться тем, что праздник в его честь вписан в календарь. Яйца такое внимание, безусловно, заслужили: по решению Международной яичной комиссии (ИЕС) каждую вторую пятницу октября отмечается Всемирный день яйца. В этом году это 14 октября.

А чувствовать яйца есть за что. Они занимают особое место в кулинарии всех стран, могут быть и универсальным завтраком, и изысканным деликатесом.

Яйца почитаются всеми религиями как источник жизни, причем с этим согласны и ученые – научные исследования подтверждают удивительные свойства данного продукта. Известно, что яйца – источник высококачественного протеина – главного строительного материала для человеческого организма.

Они также содержат холин, крайне необходимый для развития мозга и памяти. Яичные желтки изобилуют каротиноидами, полезными для зрения, и лютеином, защищающим сетчатку нашего глаза от вредной ультрафиолетовой части спектра солнечных лучей.

Кроме того, яичные желтки – источник витамина D, помогающего нашему организму усваивать кальций, укрепляющий кости. При этом яйца – пища малокалорийная, не повышающая

уровень холестерина в крови, что важно для тех, кто следит за своим весом и заботится о сердечно-сосудистой системе.

И всё это богатство протеина, витаминов, аминокислот и минералов за приемлемую цену предлагает петербуржцам АО «Птицефабрика «Роскар», которая расположена в Выборгском районе Ленинградской области – экологически благополучной территории Карельского перешейка.

«Роскар» – один из крупнейших российских производителей яиц, мяса птицы и полуфабрикатов с 40-летним стажем работы. Стратегическая цель компании – лидерство в области качества продукции, а также удовлетворение запросов и предпочтений потребителей. Яйца торговых марок «ЭКСТРА» и «ЯРКОВО» от «Роскар» – яркое тому подтверждение, ведь они – совершенство вкуса на вашем столе!

Миля Демьянова





ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

## Полезный перекус от «БАЛТИЙСКОГО БЕРЕГА»



Чем порадовать себя хмурым осенним утром, собираясь в школу, институт или на работу? Ответ от петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»: **сделайте бутерброд с икрой имитированной, и первый прием пищи будет для вас не только вкусным, но и полезным.**



### ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК

В составе этого продукта только натуральные и полезные компоненты. Имитированная икра содержит рыбий жир – источник незаменимых жирных кислот, микроэлементов и витаминов, которые помогают снизить риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Экстракт бурых водорослей (альгинат натрия), который входит в состав имитированной красной и черной икры, благотворно влияет на функцию желудочно-кишечного тракта, выводит из организма тяжелые металлы и радионуклиды.

Плотности. Полезные свойства кильки обусловлены большим содержанием в ней кальция, который необходим организму для полноценной работы многих органов. Ценный микроэлемент влияет на формирование костной ткани, что, в свою очередь, сказывается на белоснежной улыбке, стройной осанке и прочности костей. Мало кто знает, но основная польза кильки заключена не в мясе рыбы, а в хребте, чешуе, хвосте и косточках. Именно в этих частях кильки содержится наибольшее количество кальция и фосфора.

### ВКУСНЫЙ ЛЕГКИЙ ПОЛДНИК

Поздно пришли с работы? Надо быстро организовать легкий полдник для сына или дочки? Возьмите «Кильку балтийскую пряного посола в масле «АНЧОУС».

Аккуратно разделанная рыбка изготовлена по традиционным рецептурам. Килька содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот, которые оказывают на организм противовоспалительное действие, снижают уровень вредных липопротеидов и триглицеридов низкой

### ЗА КАЧЕСТВО ОТВЕЧАЕМ!

Высокое качество и безопасность продукции под маркой «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» достигается благодаря тщательному соблюдению параметров технологических процессов и эффективной системе контроля качества на всех этапах производства. Компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сертифицирована на соответствие FSSC 22000 и ISO 22000 – новейшим международным стандартам системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Анна ШЕВЕЛОВА

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

## ПО-НАСТОЯЩЕМУ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»!



Пожалуй, не найти другой страны в мире, где тушенка так популярна, как в России. Этот универсальный продукт всегда готов прийти на помощь тем, у кого нет времени приготовить блюдо из сырого мяса или полуфабрикатов. С тушенкой у многих из нас связаны ностальгические воспоминания о былых временах, когда, вернувшись из магазина, вместо слова «купил» мы чаще говорили «достал», а жестяная баночка с куском пряного мяса внутри превращала обед в настоящее пиршество. «Да, сейчас такой тушенки не найти!» – скажет пессимист и будет не прав. Доказательство тому – мясные консервы торговой марки «Честный продукт» от компании «Русь».

### ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ

– Мясо, соль и специи – вот и всё, что нужно для приготовления тушенки, – объясняет заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервированных холодов Университета ИТМО профессор Александр Ишевский. – В идеале в банке должен быть один большой кусок мяса или несколько размером поменьше.

Именно так и делают мясные консервы «Честный продукт». Эта торговая марка появилась несколько лет назад и сразу завоевала уважение потребителей. Чтобы убедиться в этом, достаточно заглянуть на любой из многочисленных интернет-форумов, где можно найти отзывы о мясных консервах.

«Вчера взял на пробу тушенку «Честный продукт». Мясо целым куском, никаких жил, хрящей и желе, очень вкусное, хоть в котел кидай, хоть так ешь!». «Банка легко и безопасно открывается при помощи ключа. Внутри – крепкий кусок мяса, без лишнего прожилка и непонятных хрящей. В меру оказалось жира и бульона. Тушенка прекрасно приправлена

и посолена. Действительно очень достойный продукт! По-настоящему честный!». И это мнения рядовых покупателей.

### ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ КАЧЕСТВО

Всех, кто берет в руки мясные консервы «Честный продукт», производитель сразу предупреждает: это продукт премиум-класса. Значит, купить его по бросовой цене не получится, ведь тушенка производится из охлажденного мяса высшего сорта строго в соответствии с ГОСТом. Производство, расположенное в городе Старая Русса, оснащено современным оборудованием, качество входного сырья и готовой продукции находится под жестким контролем опытных специалистов.

– Открыв банку, потребитель может быть уверен, что в ней только кусок натурального мяса и ничего больше. Высокое качество продукции и отменный вкус неоднократно подтверждали независимые эксперты в разных городах страны, – говорит исполнительный директор компании Владимир Сорокин.

### КОРОЛЕВА ОБЕДА

Блюдо с тушенкой можно приготовить множество. Сегодня мы предложим приготовить читателям «ПК» **КАРТОФЕЛЬНУЮ ЗАПЕКАНКУ С ТУШЕНКОЙ.**

Очистите 8–10 крупных картофелин, нарежьте не слишком тонкими кружочками. Откройте банку свинины или говядины тушеной «Честный продукт». Снимите жир с мяса, смажьте им форму для запекания. На дно формы уложите два-три слоя картофеля (внахлест, как рыбная чешуя), сверху поместите нарезанный полукольцами репчатый лук и размятое вилкой содержимое банки, укройте мясо еще двумя слоями картофеля, залейте взбитым с 100 мл молока яйцом, по желанию посыпьте сверху сыром. Отправьте блюдо в хорошо разогретую духовку на 25–30 минут. Готовность запеканки проверять

ется так же, как готовность отварного картофеля.

Убедившись, что картофель стал съедобным, достаньте блюдо из духовки, нарежьте на порционные куски и наслаждайтесь настоящим деликатесом, в котором у вас будет всё по-честному: и картофель, и тушенка!

Миля ДЕМЬЯНОВА

Продукцию ТМ «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» можно приобрести в ТС «Лента», «Призма», «SPAR» и гипермаркетах «Магнит»!



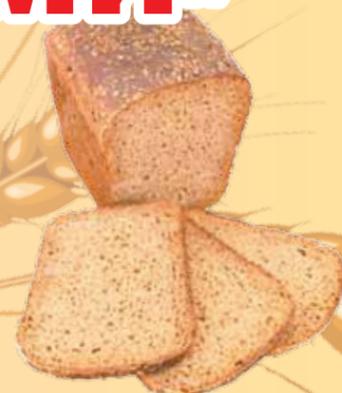
ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# «ХЛЕБ С ОТРУБЬЯМИ» – НЕ ДЛЯ ДИЕТЫ!

16 октября –  
**Всемирный  
 день хлеба**



Накануне праздника хлебопеков Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила обратить внимание на качество выпекаемого хлеба, но не простого, а функционального – с добавками.



Выбор «Общественного контроля» пал на эту группу хлебов не случайно. По данным Роспотребнадзора, функциональные хлеба причислены к продуктам здорового питания. Врачи подтверждают: рацион большинства из нас беден пищевыми волокнами, что пагубно отражается на здоровье. Отчасти исправить это помогает цельнозерновой хлеб, хлеб с отрубями и другими полезными добавками. Однако соответствуют ли такие сорта хлеба, отличные от остальных более высокой ценой, информации для потребителя, которую изготовители указывают на упаковке? Этот вопрос общественная организация адресовала специалистам испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», которые и провели анализ десяти образцов хлеба, приобретенных в розничных магазинах Северной столицы.



Лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»: образец «Хлеб с отрубями», изготовленный 12.09.2016 ООО «О'Кей» (Богатырский пр., д. 13), по содержанию жира, белка и углеводов не соответствует данным маркировки по пищевой ценности.

## МАКСИ-ПРОБЛЕМЫ МИНИ-ПЕКАРНИ

Из проверенных образцов полностью экспертизу провалил лишь один – хлеб «С отрубями», произведенный в пекарне торговой сети «О'Кей» (образец приобретен в магазине «О'Кей» на Богатырском пр., д. 13). Факти-

ческие показатели пищевой ценности (жиры, белки, углеводы) в 1,5–2 раза отличались от заявленных на этикетке в большую сторону. Таким образом, для здорового питания этот хлеб точно не подойдет. Тем более если вы следите за количеством потребляемых калорий.

– Причина несоответствия заявленной пищевой ценности фактической, возможно, в том, что этот хлеб произведен в мини-пекарне, где нет условий для выпечки хлеба по традиционной технологии, а также отсутствует постоянный контроль сырья, используемого в производстве, –



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБА



Наименование продукта	Хлеб «Столичный» новый обогащенный в упаковке (нарезанная часть изделия)	Хлеб зерновой	Сэндвичный хлеб American Sandwich пшенично-ржаной «Harry's»	Хлеб из ржаной муки с морковью заварной подовый бездрожжевой «Рижский хлеб»	Хлеб «Светлинский фитнес»	Хлеб «Сила злаков» многозерновой формовой в упаковке (ломти)	Хлеб «Геркулес» с отрубями формовой нарезанный в упаковке «Хлебный Дом»	
Производитель	ООО «ГК «Дарница», г. Санкт-Петербург	ОАО «Холдинг «Петрохлеб» ОАО «Комбинат «Волховхлеб», Ленинградская обл.	ООО «Харрис СНГ», Московская обл.	ООО «Рижский хлеб», Ленинградская обл.	ЗАО «ТД «Перекресток», г. Санкт-Петербург	ОАО «КАВАЙ», г. Санкт-Петербург	ООО «Факер», г. Санкт-Петербург	
Нормативный документ	ГОСТ 31807	ГОСТ 25832-89	ТУ 9113-009-48774716	ТУ 9113-001-94395708-2007	ТИ 9113-024-34589240-09 к ГОСТ 31807-2012	ТУ 9113-175-00344596	ТУ 9114-113-31074127	
Дата изготовления	10.09.2016	11.09.2016	01.09.2016	12.09.2016	12.09.2016	12.09.2016	12.09.2016	
Срок годности	Хранить в чистых, хорошо проветриваемых помещениях при равномерной температуре воздуха не ниже +6°C. Срок годности – 5 суток	Хранить при равномерной температуре не ниже +6°C. Годен – 72 часа	Хранить при температуре 3-24°C и относительной влажности воздуха 70-80%	Хранить при температуре не выше 25°C и относительной влажн. воздуха не более 75%. Срок годности – 6 суток	Срок годности: неупакованным – 24 ч., упакованным – 72 ч. при температуре от +6 до +25°C	Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха 65–75%. Срок годности – 5 суток	Хранить при поддержании равномерной температуры не ниже +6°C. Срок годности – 5 суток	
Масса, количество образцов	2 x 0,32 кг = 0,64 кг	3 x 0,2 кг = 0,6 кг	2 x 470 г = 940 г	2 x 220 г = 440 г	2 x 0,308 кг = 0,616 кг	2 x 0,25 кг = 0,5 кг	2 x 500 г = 1000 г	
Цена за 1 уп.	27-90	23-91	73-99	51-40	199-00 за 1 кг	46-90	63-99	
Место закупки	ООО «ТК «Прогресс» (универсам «Семишагофф»), Комендантский пр., д. 32/5	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток» гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	
Пищевая ценность в 100 г продукта:	жиры, г	1,0 – данные маркировки / 1,6 ± 0,7	1,2 – данные маркировки / 1,40 ± 0,70	3,5 – данные маркировки / 3,90 ± 0,70	1,2 – данные маркировки / 1,40 ± 0,70	9,4 – данные маркировки / 8,90 ± 0,70	5,0 – данные маркировки / 7,30 ± 0,70	6,8 – данные маркировки / 8,40 ± 0,70
	белки, г	6,8 – данные маркировки / 7,4 ± 0,8	8,6 – данные маркировки / 8,9 ± 0,8	8,5 – данные маркировки / 8,2 ± 0,8	5,7 – данные маркировки / 6,5 ± 0,8	9,8 – данные маркировки / 9,6 ± 0,8	9,5 – данные маркировки / 8,9 ± 0,8	9,8 – данные маркировки / 10,4 ± 0,8
	углеводы, г	48,4 ± 1,3	45,1 – данные маркировки / 46,2 ± 1,3	53,0 ± 1,9	53,0 ± 1,3	50,0 – данные маркировки / 50,9 ± 1,3	38,5 – данные маркировки / 45,1 ± 1,3	44,3 – данные маркировки / 44,6 ± 1,3
Кислотность, град.	не более 12,0 (норма) / 7,00 ± 0,35	не более 3,0 (норма) / 1,50 ± 0,35	5,40 ± 0,35	6,50 ± 0,35	5,00 ± 0,35	7,00 ± 0,35	2,00 ± 0,35	
Соответствие нормативному документу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира и углеводов отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	

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



говорит заместитель директора НИИ хлебопекарной промышленности Григорий Терновской.



Мелкие пекарни, особенно те, что расположены в торговых сетях, почти всегда делают хлеб по ускоренной технологии.

– И, скорее всего, из готовых хлебопекарных смесей, – добавляет доцент кафедры экспертизы потребителей



Политехнического университета Петра Великого Людмила Нилова.

– К тому же тесто с добавлением цельного зерна или отрубей «тяжелое», оно плохо поднимается,

и вот и появляется соблазн «помочь» ему с помощью различных добавок. Например, один из способов ускорить созревание теста и сделать хлеб из него «воздушным» – добавить чуть больше маргарина или другого жира. В этом случае в готовом продукте жира и белка будет больше. Хотя, на мой взгляд, экономически производителю это невыгодно.

С коллегами соглашается и доцент кафедры пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья Университета ИТМО Анатолий Андреев:

– Если в исходном сырье превышено содержание жира, то и хлеб получается жирнее. На крупных производствах качество сырья контролируют, а вот у мини-пекарен такой возможности нет.

Каковы бы ни были причины случившегося, гипермаркет «О'Кей» вводит потребителя в заблуждение, указывая на этикетке недостоверную информа-

цию о пищевой ценности своей продукции. Материалы проверки СПб ООП «Общественный контроль» уже направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

**КОВАРНЫЕ «СКРЫТЫЕ ЖИРЫ»**

Отклонения от указанных на этикетке показателей пищевой ценности хлеба эксперты выявили еще в четырех образцах: «Чемпион-Лидер», «Зерновой» ТМ «Буше», «Сила злаков» и «Геркулес».

– Превышение по показателю «жиры» во всех образцах не критично, – подчеркивает Григорий Терновской. – Объяснений тут может быть несколько: либо внесено целенаправленно или ошибочно больше жирового продукта, либо был произведен неверный расчет пищевой ценности готового продукта. Производитель ориентируется в таких подсчетах на справочники, а они могут не учитывать особенности современного сырья. Несоответствие данных по углеводам и жирам также может быть вызвано низкой влажностью (черствостью изделия).

По мнению Людмилы Ниловой, причиной расхождений фактических показателей пищевой ценности с указанной на упаковке могут быть и так называемые «скрытые жиры»:

– Определенные сорта зерновых содержат повышенное количество жиров. Например, их много в овсе и, соответственно, в овсяных хлопьях, в семени льна. Если в составе хлеба они присутствуют – скорее всего, именно они дают превышение по жирам. И тут, возможно, всё дело в расчетах, которые просто не учитывают эти особенности зерновых.

Бояться жирных кислот, содержащихся в зернах, не стоит, ведь

**Чем полезна клетчатка?**



● Клетчатка замедляет доступ пищеварительных ферментов к углеводам. За счет этого снижается скорость всасывания в кишечнике углеводов, что предохраняет организм от резкого повышения содержания сахара в крови и усиленной синтеза инсулина, стимулирующего образование жиров.

● Пищевые волокна способствуют связыванию и выведению из организма холестерина, уменьшают всасывание холестерина и жиров. Увеличение потребления клетчатки хотя бы до 16 г в день снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний на 67%.

● Пищевые волокна связывают от 8 до 50% нитрозаминов и других соединений, обладающих канцерогенной активностью.

● В желудке клетчатка всасывает воду, увеличивая растяжение его стенок, что способствует снижению аппетита, созданию чувства насыщения и препятствует перееданию.

они относятся к очень нужным и крайне полезным нашему организму незаменимым полиненасыщенным жирным кислотам из семейства Омега-6.

**О ЧЕМ ГОВОРЯТ КИСЛОТНОСТЬ?**

Современное производство хлеба, особенно когда речь идет о продукте с повышенным содержанием пищевых волокон или клетчатки, без использования улучшителей невозможно. И в этом есть некоторая вина потребителей, ведь мы подсознательно выбираем хлеб пышный, воздушный, который буквально тает во рту.

– Ржаная мука обладает особыми хлебопекарными свойствами, поэтому такой хлеб производят на заквасках. Он получается плотным, тяжелым по сравнению с пшеничным. Чем выше сорт муки, тем хлеб пышнее. А улучшители этот «недостаток» исправляют, делая хлеб «воздушным», – говорит Людмила Нилова.

Еще одна особенность современного хлебопечения – ускоренные технологии, которые могут основываться, например, как на различных добавках, так и на естественном процессе обогащения теста кислородом – непрерывном перемешивании, которое ускоряет его созревание.

– Низкий показатель кислотности в образце «Хлеб зерновой» (ОАО «Комбинат «Волховхлеб», Ленинградская обл.) свидетельствует о том, что изделие, по видимому, было выработано по ускоренной технологии с использованием хлебопекарных улуч-

шителей. В образце сэндвичного хлеба пшенично-ржаного «Harry's» (ООО «Харрис СНГ», Московская обл.), напротив, кислотность высокая, что может говорить о том, что в хлеб добавлены консерванты, – замечает Григорий Терновской.

Тем не менее данные образцы соответствуют требованиям нормативных документов, в том числе и по показателю «кислотность».

**ИЩИТЕ КЛЕТЧАТКУ!**

Хлеб с зерновыми добавками и отрубями сегодня в моде – реклама обещает, что он полезен для здоровья и помогает в профилактике множества опасных заболеваний. Иногда такой продукт называют функциональным.

– Это не совсем верно, – объясняет Людмила Нилова. – Да, зерновой хлеб и хлеб с отрубями восполняют дефицит пищевых волокон в нашем рационе. Согласно методическим рекомендациям, полезный для нас хлеб должен содержать не менее 15% суточной нормы пищевых волокон. Тенденция обогащать пищевую продукцию клетчаткой характерна не только для хлебобулочных изделий, но и для других продуктов. Однако, чтобы называть их функциональными, это должно быть доказано клиническими исследованиями. Тем не менее рекомендуется выбирать хлеб с повышенным содержанием клетчатки, которая содержится именно в оболочке зерна, в отрубях.

Ирина ГОЛУБЕНКО

**Всемирный день хлеба**

В 1979 году Генеральная Ассамблея ООН по инициативе Международного союза пекарей и пекарей-кондитеров объявила 16 октября Всемирным днем хлеба.

Всемирный день хлеба посвящен не только работникам хлебопекарной промышленности. Этот особенный и важный день был провозглашен с целью борьбы с голодом, нищетой, недоеданием. В День хлеба организовываются не только встречи кулинаров, поваров, пекарей, проводятся различные конкурсы по хлебопечению, но также устраиваются и благотворительные акции, обеды для нищих, оказывается помощь малоимущим.

**СЛОВО – ЭКСПЕРТУ**



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

– Хлеб в нашей стране всегда являлся важнейшим продуктом питания. Хлебобулочные изделия входят в ежедневный пищевой рацион подавляющего большинства потребителей, являясь одним из основных источников энергии и пищевых веществ. Учитывая, что данному продукту принадлежит исключительно важное место в питании человека, уделяется большое внимание обогащению хлеба функциональными добавками, придающими ему лечебные и профилактические свойства.

Полезными для здоровья являются и хлебобулочные изделия, обогащенные функциональными биологически активными ингредиентами, такими как кальций, протеин, пищевые волокна, витамины. Актуальная мировая тенденция – обогащение продуктов пищевыми волокнами. Сегодня в Европе обогащенные хлебобулочные изделия лидируют среди других категорий продуктов.



Изделия хлебобулочные «Чемпион-Лидер», нарезанные в упаковке	Хлеб «Зерновой» ТМ «Буше»	Хлеб «С отрубями»
АО «Хлебный завод «Арнаут», г. Санкт-Петербург	ООО «ПКД «Венец», г. Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург
ТУ 9110-059-18256266-12	Маркировочный ярлык не представлен	ТУ 9114-016-56255261
12.09.2016	12.09.2016	12.09.2016
Хранить при равномерной температуре не ниже +6°C. Срок годности – 3 суток	Маркировочный ярлык не представлен	Срок годности – 48 ч. при температуре от +6 до +25°C
2 x 0,35 кг = 0,7 кг	2 x 380 г = 760 г	2 x 350 г = 700 г
59-40	76-00	17-90
ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «ПКД «Венец», Коломяжский пр., д. 17, корп. 2, лит. А	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13
СООТВЕТСТВУЕТ	Маркировочный ярлык не представлен	СООТВЕТСТВУЕТ
9,7 – данные маркировки / 11,6 ± 0,7	6,2 – данные маркировки / 8,60 ± 0,70	1,4 – данные маркировки / 3,10 ± 0,70
13,0 – данные маркировки / 13,2 ± 0,8	9,8 – данные маркировки / 9,3 ± 0,8	5,7 – данные маркировки / 8,3 ± 0,8
39,8 – данные маркировки / 40,8 ± 1,3	43,6 – данные маркировки / 43,5 ± 1,3	37,3 – данные маркировки / 50,5 ± 1,9
2,00 ± 0,35	3,50 ± 0,35	2,20 ± 0,35
СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке по содержанию жира, белков и углеводов

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

РЕГИОНЫ



Если у жителей Рязанщины спросить, какими продуктами может похвалиться их край перед гостями из других регионов, они обязательно дадут попробовать термостатные молочные продукты «У каждого своя деревня», изготовленные на местном «Рыбновском молочном заводе». Сметана, ряженка и йогурт этой марки стремительно набирают популярность далеко за пределами Рязанской области.

# У каждого своя деревня!



## НОВОЕ – ХОРОШО ЗАБЫТОЕ СТАРОЕ

– Линейку термостатной продукции мы создали в нынешнем году на нашем экспериментальном производстве, – рассказывает технолог Екатерина Коровайникова. – Эта технология производства кисломолочной продукции основана на старинных русских рецептах, она более трудоемкая по сравнению с традиционным резервуарным способом.

К выпуску новинок на «Рыбновском молочном заводе» подошли основательно. Сначала в виде эксперимента начали выпускать небольшие партии кефира, ряженки и йогурта. Затем, проведя опросы общественного мнения, постепенно стали увеличивать объемы производства. В итоге на заводе убедились в том, что решение о выпуске термостатной молочной продукции было верным, и даже добавили в ассортимент йогурты с фруктовыми наполнителями. Сегодня технологи, учитывая растущий спрос, уже проводят пробную выработку термостатных варенца и простокваши.

– Запуск новой продукции всегда волнителен, но интересен, – говорит заведующий производством предприятия Сергей Соломатин. – Мы давно хотели сделать эксклюзивную продукцию, и я очень рад, что у нас это получилось!

## СПРОС РОЖДАЕТ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

«Рыбновский молочный завод» всегда идет навстречу своим покупателям и именно поэтому стал выпускать молочную продукцию в мелкой фасовке. Так, ассортимент завода пополнился кефиром, йогуртом и ряженкой объемом 0,5 л.

Чтобы соответствовать тенденциям современного рынка и оперативно реагировать на растущий спрос, за последние 10 лет «Рыбновский молочный завод» существенно расширил производственные площади, обзавелся новым холодильным и фасовочным оборудованием, локальными очистными сооружениями, ввел в строй новый производственный цех и современный склад для хранения готовой продукции. И, конечно, особое внимание уделяется



качеству – в этом году на заводе внедрена международная система контроля качества выпускаемой продукции ХАССП.

## С ЗАБОТой О ПОТРЕБИТЕЛЕ

Выпуская молочную продукцию высокого качества, «Рыбновский молочный завод» не забывает и о социально незащищенных слоях населения Рязанской области, которым предлагает свою продукцию по низкой цене, реализуя социально значимый проект «Забота».

Благодаря усилиям команды профессионалов традиционные молоко, кефир, йогурты, творог, сметана, а также кисломолочные продукты новой линейки «У каждого своя деревня» сегодня продаются не только на Рязанщине, но и в Московской, Тверской, Ленинградской и Владимирской областях.

– Мы хотим, чтобы каждый покупатель получил удовольствие и вспомнил ту самую ряженку, сметану, как в деревне, – говорит Сергей Соломатин. – Ведь рецепт нашей термостатной продукции предельно прост: молоко, закваска и больше ничего!

Мила ДЕМЬЯНОВА



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

# Свитлогорье - из Беларуси с любовью!



Пельмени – истинный символ русской кухни, такой же, как драники для белорусов. Эти блюда составляют гордость славянской кухни. Однако кроме них еще есть вареники, пицца, овощные котлеты и другие кушанья, пользующиеся не меньшей популярностью у петербуржцев.



**КУХНЯ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ**

Сегодня многие россияне, уже позабывшие вкус этих некогда любимых блюд, благодаря торговой марке «Свитлогорье» могут вновь вспомнить популярные названия продуктов, совсем недавно еще объединявшие жителей братских республик огромной страны. Отрадно, что в Беларуси

бережно хранят кулинарные традиции и продолжают выпускать блюда кухни славянских народов.

Белорусский изготовитель «Провит», наладивший выпуск полуфабрикатов под маркой «Свитлогорье», всегда стремится максимально учитывать пожелания конечных покупателей, поэтому у продукции

компания отличный вкус, удобная упаковка и разнообразный ассортимент.

**СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ**

Компания «Провит», основанная в 1998 году, является одним из крупнейших предприятий Беларуси по производству замороженных полуфабрикатов и овощных смесей. С самого начала деятельность компании была направлена на лидерство в сегменте продуктов легкого приготовления. Особое значение уделяется новейшим технологиям и современному оборудованию, позволяющему раскатывать тончайшее тесто и иметь изделия интересной, эксклюзивной формы.

Продукты под маркой «Свитлогорье» напоминают домашнюю пищу, но при этом превосходят ее по скорости приготовления и удобству использования. Кроме того, замороженные полуфабрикаты «Свитлогорье» способны сохранять полезные свойства, содержащиеся в сыром продукте, благодаря «шоковой заморозке» и не терять их после размораживания.

Преимущество замороженных полуфабрикатов «Свитлогорье» заключается в от-

сутствии генетически модифицированных добавок, консервантов, усилителей вкуса.

**ТОЛЬКО СВЕЖЕЕ СЫРЬЕ**

Продукты «Свитлогорье» соответствуют всем требованиям технических регламентов Таможенного союза. Их высокое качество достигается за счет свежего сырья от проверенных поставщиков. Благодаря грамотной политике компании производственные мощности постоянно пополняются современным оборудованием. Это позволяет разрабатывать и создавать новые продукты питания, сохраняя их высочайшее качество и соблюдая вкусовые предпочтения потребителей.

«Свитлогорье» уже зарекомендовало себя на прилавках Петербурга как торговая марка высокого качества. Сырки, молоко, кефир, сметана, сыры «Свитлогорье» хорошо известны горожанам, пользуются заслуженным уважением и высоким спросом. Попробуйте и полуфабрикаты «Свитлогорье»! Белорусский производитель уверен, что российские хозяйки дадут этой продукции высокую оценку.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Масло коровье - ешь на здоровье!

ЭКОМЛК

82,5% ГОСТ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫСШЕЙ СОРТ

www.ecomilk.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**14 октября –  
 Всемирный  
 день яйца!**

Вот уже 20 лет производители яиц всех стран каждую вторую пятницу октября отмечают Всемирный день яйца. Такое решение в 1996 году приняла в Вене Международная яичная комиссия.

Специально к этому дню «Общественный контроль» приурочил очередную экспертизу куриных яиц разных изготовителей, которую провели сразу две ведущие государственные испытательные лаборатории города – «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС») и ФБУ «Тест-С.-Петербург». Исследования показали, что некоторые птицефабрики завышают категорию яиц и продают их по более высокой цене, чем вводят потребителей в заблуждение, а некоторые и вовсе не указывают обязательную информацию на упаковке – например, пищевую ценность.



# ЯЙЦА с недоуверенной

Экспертиза куриных яиц, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня яйца, показала, что маркировка 40% проверенных образцов не соответствует обязательным требованиям.



## Только факты

- Яйцо – один из немногих продовольственных товаров, производство которого соответствует нормам, предусмотренным Доктриной продовольственной безопасности РФ (почти 100%). Россия не импортирует яйца из-за границы, полностью обеспечивая свои потребности внутренним производством.
- Всемирная организация здравоохранения рекомендует съесть 183 яйца в год, то есть по пол-яйца в день. В нашей стране приняты

- более высокие нормы – 292 яйца в год. Лидеры по потреблению яиц – мексиканцы, съедающие 1,5 яйца в день, на 2-м месте – японцы (1 яйцо в день). Россия по потреблению куриных яиц находится на 12-м месте в мире.
- Белые и коричневые куриные яйца по пищевой ценности абсолютно одинаковы. Всё дело в окрасе самих кур. Белые – несут кури европейской породы, а коричневые – кури азиатских.

- Ежегодно в мире производят 1,3 трлн яиц. Россия по производству яиц занимает шестое место, на первом – Китай, который производит яиц в 10 раз больше, чем наша страна. Ежедневно курицы Поднебесной приносят 1,5 млрд яиц.
- Вопреки распространенному мнению, употребление яиц не ведет к повышению уровня холестерина в крови – в яйцах мало насыщенных жиров, зато много жиров ненасыщенных, то есть полезных.

### НА ПЕРВУЮ–ВТОРУЮ РАССЧИТАЙСЯ!

Специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» оценивали яйца по внешнему виду, полноте информации для потребителя на упаковке, а также вычисляли, соответствуют ли образцы по массе нетто заявленной категории.

Согласно ГОСТ Р 31654-2012, яйца бывают диетическими (срок годности до 7 суток) и столовыми (до 25 суток), а также в зависимости от массы яйца делятся на пять категорий: высшую, отборную, 1-ю, 2-ю и 3-ю. Чем ниже категория, тем мельче и дешевле яйцо.

Экспертиза показала, что у некоторых производителей велик соблазн «разбавить» упаковку яиц одной категории продукцией классом ниже. Так, на упаковке яиц «Каждый день» (частная марка торговой сети «Ашан», изготовитель АО «Волжанин», Ярославская обл.) заявлена первая категория – С1, то есть масса одного яйца должна быть в пределах 55–64,9 г. Однако по факту масса яйца «Каждый день» оказалась в диапазоне 51,4–62,1 г, что соответствует только 2-й категории (масса яйца от 45 до 54,9 г).

Неправоммерно завысила категорию яиц и «Птицефабрика «Сметанино» (Смоленская обл., магазин «Семишагофф», пр. Маршала Жукова, д. 30, корп. 4). Яйцо, заявленное как отборное (с массой 65–74,9 г), соответствовало только первой категории (масса 64,1–71,7 г).

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО ГОСТ Р 31654-2012



Наименование продукта	Яйца куриные С1 «Добрая птичница»	Яйца куриные «Сеймовские деревенские» С1 «Золото Сеймы»	Яйца куриные С1 «Синявинское к завтраку»	Яйца куриные С2 «Ударник»	Яйца куриные С2 «Леноблптицепром»	Яйца куриные С2	Яйца куриные С1 «Каждый день»
Производитель	АО «Птицефабрика «Роскар», Ленинградская обл., пос. Первомайское	ООО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская», Нижегородская обл., г. Володарск	ЗАО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл., пос. Приладожский	АО «Птицефабрика «Ударник», Ленинградская обл.	ООО «Леноблптицепром», Ленинградская обл., д. Терлово	ООО «Птицефабрика «Городок», Витебская обл.	АО «Волжанин», Ярославская обл., п. Ермаково
Дата изготовления	05.09.2016	30.08.2016	28.08.2016	01.09.2016	25.08.2016	05.09.2016	06.09.2016
Срок годности	25 сут. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 сут. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 сут. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха 85-88%, 90 суток – при температуре от -2 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 сут. при температуре от 0 до 20°C, 90 суток – при температуре от от -2 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 сут. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха 85-88%, 90 суток – при температуре от -2 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 сут. при температуре от 0 до 25°C	25 сут. при температуре от 0 до 20°C, 90 суток – при температуре от от -2 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-88%
Масса, количество образцов	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	3 x 10 шт = 30 шт	2 x 10 шт = 20 шт
Цена за 1 уп.	78-22	72-95	59-90	54-81	39-90	29-00	45-00
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), Московский пр., д. 86	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), Московский пр., д. 86	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Пищевая ценность в 100 г продукта:	жиры, г	11,5 г – данные маркировки / 8,4 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 10,3 ± 0,8	11 г – данные маркировки / 10,9 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 8,6 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 8,5 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 9,2 ± 0,8
	белки, г	12,7 г – данные маркировки / 11,8 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,2 ± 1,0	14 г – данные маркировки / 11,5 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,5 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,8 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,7 ± 1,0
	углеводы, г	0,7 г – данные маркировки / 0,7 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 1,4 ± 1,4	0,6 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 1,3 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 0,8 ± 1,4	1,0 в 100г продукта – данные маркировки / 1,2 ± 1,4
Масса одного яйца, г (Норма/Результат)	От 55 до 64,9 / От 55,3 до 63,7	от 53,6 до 61,5	От 55 до 64,9 / От 55,9 до 64,3	От 45 до 54,9 / От 49,6 до 52,5	От 45 до 54,9 / От 50,4 до 53,5	от 44,6 до 49,9	От 55 до 64,9 / <b>От 51,4 до 62,1</b>
Масса 10 яиц, г (Норма/Результат)	От 550 до 649,9 / 607,2	577,1	От 550 до 649,9 / 592,4	От 450 до 549,9 / 463,9	От 450 до 549,9 / 523,7	476,6	От 550 до 649,9 / 564,5
Патогенные организмы, в т.ч. сальмонеллы (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Массовая доля каротиноидов, мг/100 г	1,43±0,23	1,23±0,20	0,20±0,03	0,24±0,04	0,30±0,05	0,29±0,05	0,57±0,09
Соответствие ГОСТ Р 31654-2012	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию белка отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ. По содержанию жира отличается от данных маркировки	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе одного яйца, по содержанию жира отличается от данных маркировки</b>

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

# информацией ОБНАРУЖЕНЫ в «Ашане», «Семье» и «Семишагофф»



Ввел в заблуждение своих потребителей и «Агрокомплекс «Оредеж» из Ленинградской области (магазин «Семья», Московский пр., д. 86). Яйцо первой категории (вес составил от 64,5 г до 69,7 г) птицефабрика заявила как яйцо отборное, что является нарушением прав потребителей на полную и достоверную информацию о товаре.

– Безусловно, это обман покупателя, никакой случайности тут быть не может. Прежде чем присвоить яйцу ту или иную категорию, производитель обязан взвесить каждое яйцо и маркировать его в зависимости от полученных результатов, – говорит **Ирина Асфондьярова, доцент кафедры экспертиз потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого.**



## ЗАМАРАШКИ ВНЕ ЗАКОНА

Скорлупа яйца должна быть чистой, без пятен крови и помета, непо-

врежденной. Яйцо от «Птицефабрики «Сметанино» этим требованиям не соответствовало. Скорлупа одного яйца, как следует из протокола испытаний, оказалась поврежденной, с наличием помета. Кроме того, на упаковке яйцо «Сметанино» отсутствовал единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, что также является нарушением обязательных требований к маркировке.

– ГОСТ в этом категоричен – яйца должны быть чистыми. Я как потребитель замечаю, что в последнее время производители этим правилом иногда пренебрегают, хотя обязаны проводить очистку своей продукции перед тем, как упаковывать и отправлять в торговлю, – подчеркивает **Ирина Асфондьярова.**

## КУРИЦЫ НА ДИЕТЕ

Яйцо диетологи относят к десяти самым важным для человека продуктам. Оно состоит из полноценного набора легко усваиваемых белков, является источником полезной фолиевой кислоты,

биотина и холина. Яйца богаты витаминами А, Е, D, B12, B3, а также магнием, калием, фосфором и кальцием.

– По сути, это идеальный продукт, который занимает важное место в питании здорового человека, – говорит **доктор медицинских наук, академик РАЕН и главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко.**



– Белок яйца прекрасно переваривается нашим организмом и содержит много аминокислот. Вместе с желтком мы получаем каротиноиды, которые необходимы не только для зрения человека, но и для нашей гормональной системы, поскольку они принимают участие в метаболических процессах.

Однако, как показала проверка «Общественного контроля», яйца разных птицефабрик, несмотря на внешнюю схожесть, по ряду важных показателей порой сильно отличаются друг от друга. Поэтому и цена у них разная. Так, согласно протоколу испытаний, фактическое содержание жира практически во всех образцах отличается от данных, указанных на упаковке. Например, содержание жира в яйце от ООО «Леноблптицепром» (Ленинградская обл.) составило 8,5 г на 100 г вместо 11,5 г, заявленных на упаковке, а содержание белка в яйцах «Синявинское к завтраку» (ЗАО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.) составило 11,5 г на 100 г вместо 14 г.

– Заниженные показатели содержания жира и белка говорят о том, что используемые некоторыми птицефабриками корма бедны питательными веществами, – предполагает **Владимир Доценко.**

– Действительно, на качество мяса птицы и яйца влияет масса факторов: температура, питание, ограничение пространства. Возможно, сейчас, в условиях кризиса, птицефабрики стремятся сэкономить на качестве кормов, а это сказывается на пищевой ценности яиц, – говорит **Ирина Асфондьярова.** – Но это не оправдывает информационного обмана со стороны производителей, который сегодня, увы, стал распространенным явлением.

А ЗАО «Гвардеец» из Новгородской области и вовсе не стало указывать пищевую ценность на упаковке яиц категории С2 (образец приобретен в магазине «Полушка» на Киевской ул., д. 22/24), что послужило основанием для браковки образца в лаборатории.

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

## БЕТА-КАРОТИН ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ НЕОБХОДИМ

Кроме показателей, указанных изготовителями на упаковке, специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» замерили в образцах

содержание каротиноидов, количество которых определяет дополнительные потребительские свойства яйца.

Каротиноиды – это биологически активные жирорастворимые желтые, оранжевые или красные пигменты, которые являются источником витамина А. Человеческий организм не способен синтезировать каротиноиды и должен регулярно получать их с пищей. В нашем организме они выполняют более 20 биологических функций и участвуют во множестве биохимических реакций. Нехватка каротиноидов, а затем и витамина А, строительным материалом для которого они являются, приводит к нарушениям в иммунной системе, проблемам с сердечно-сосудистой системой, дыхательными путями, зрением, кожей, вызывает повышенную утомляемость, бессонницу и т.д.

– Количество каротиноидов в яйцах очень сильно зависит от состава кормовых рационов кур-несушек, – говорит **заведующий отделом Всероссийского НИИ птицеперерабатывающей промышленности, кандидат физико-математических наук Юрий Красоков.** – Существуют специальные технологии обогащения яиц каротиноидами за счет растительных компонентов или путем искусственных добавок в корма.

В организме человека каротиноиды выполняют очень важную и полезную роль природных антиоксидантов. Считается: чем их больше, тем лучше. Согласно Методическим рекомендациям 2.3.2.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», физиологическая потребность бета-каротина для взрослых составляет 5 мг в сутки.

Содержание каротиноидов в желтках при обычных кормовых рационах без специальных добавок – 0,4–0,8 мг на 100 г. Наличие менее 0,3 мг каротиноидов на 100 г продукта свидетельствует об использовании кормов сравнительно невысокого качества (комбикорма с мясокостной мукой, гидролизатами пера и другими компонентами нерастительного происхождения).

Показатели каротиноидов в яйце выше 1,5 мг на 100 г достигаются только включением в корма специальных добавок. Такие яйца можно рассматривать как обогащенные каротиноидами. Безусловно, это полезный для человека продукт.

– Показатель массовой доли каротиноидов в яйцах не регулируется ни

ГОСТом, ни Техническим регламентом Таможенного союза. Производители яичной продукции иногда указывают нижние границы содержания некоторых активных компонентов – витаминов, микроэлементов – на своих упаковках, но это, скорее, в целях рекламы. Тем не менее каротиноиды имеют пищевую ценность, поскольку синтезируют бета-каротин, необходимый для организма человека. Большой разброс полученных нами результатов, мы думаем, в первую очередь вызван разным рационом питания куриц, а также использованием кормов, обогащенных различными премиксами, – объясняет **заместитель генерального директора ФБУ «Тест-С.-Петербург» Людмила Сераждинова.**



Согласно протоколу испытания ФБУ «Тест-С.-Петербург», самое большое содержание каротиноидов (1,43 мг на 100 г желтка) оказалось в яйце ТМ «Добрая птичница» (АО «Птицефабрика «Роскар», Ленинградская обл.), а самые низкие показатели зафиксированы в образцах «Синявинское к завтраку» и «Оредеж», что в 7 раз меньше, чем у лидера этого рейтинга. В то же время цена обделенных каротиноидами образцов всего лишь на 20% меньше, чем у конкурента-победителя «неофициального зачета». Куда более справедливая цена у яиц других птицефабрик с содержанием каротиноидов около 0,3 мг на 100 г – «Леноблптицепром» (39 руб. 90 коп. за десяток) и «Городок» из Витебской обл., Беларусь (29 руб. за десяток).

Получается, что «дешевое» яйцо несет курочка, которая сидит на «постных» кормах. С другой стороны, яйцо по цене 3–4 рубля за штуку тоже должно быть на рынке: для многих потребителей, имеющих низкие доходы, – это социальный и самый доступный сегодня по цене белковый продукт. И спасибо нашим птицефабрикам, что он есть!

## САЛЬМОНЕЛЛЕЗ НЕ ПРОЙДЕТ!

Бытует мнение, что яйца – источник сальмонеллеза. «Общественный контроль» полномочен заявить: в проверенных образцах эти патогенные организмы не обнаружены. Кстати, экспертиза прошлого года также подтвердила безопасность всех проверенных яиц.

– Хорошо, что данная экспертиза их не обнаружила, ведь первое требование здорового питания – безопасность. Но расслабляться не стоит: яйца необходимо мыть перед их употреблением или приготовлением, – напоминает **Владимир Доценко.**

**Ирина ГОЛУБЕНКО**

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Употребление сырых яиц может таить в себе опасность из-за возможного наличия в них сальмонеллы, вызывающей кишечные заболевания, поэтому нежелательно использовать в пищу сырые яйца. Кроме того, яйца перед использованием нужно обязательно мыть. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости).

Яйца обязательно маркируются, маркировка должна быть четкой, легко читаемой (вид яиц при маркировке обозначают: диетические – Д, столовые – С; категорию яиц обозначают: высшая – В, отборная – О, первая – 1, вторая – 2, третья – 3). На упаковочной единице потребительской тары должна быть необходимая информация о продукте, включающая наименование и местонахождение производителя (юридический адрес, наименование продукта, вид, категорию, дату сортировки, срок годности и условия хранения).

В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе – овоскопе.



Яйца куриные С2 «Гвардеец ПФ»	Яйца куриные С0 «Сметанино»	Яйца куриные С0 «Оредеж»
ЗАО «Гвардеец», Новгородская обл., д. Подберезье	ООО «Птицефабрика «Сметанино», Смоленская обл., расфасовано ООО «КаргоЛогистик», Санкт-Петербург	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл., д. Батово, 1
22.08.2016	06.09.2016, упаковано 09.09.2016	31.08.2016
25 сут. при температуре от +4 до +20°C, 90 суток – при температуре от -2 до 0°C	25 сут. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%, 90 суток – при температуре от -2 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 сут. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%
2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт
29-90	49-90	64-86
ООО «Любавушка Ритейл Групп» (магазин «Полушка»), Киевская ул., д. 22/24	ООО «Триумф» (магазин «Семишагофф»), пр. Маршала Жукова, д. 30, корп. 4	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), Московский пр., д. 86
Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: скорлупа с наличием помета, поврежденная в одном экземпляре	Соответствует
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: на маркировке не указана пищевая ценность продукта	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ТС	Соответствует
7,7 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 10,7 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / <b>8,9 ± 0,8</b>
12,7 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,3 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,4 ± 1,0
1,2 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 1,3 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 1,0 ± 1,4
от 47,5 до 52,9	От 65 до 74,9 / <b>От 64,1 до 71,7</b>	От 65 до 74,9 / <b>От 64,5 до 69,7</b>
497,3	От 650 до 749,9 / 685,6	От 650 до 749,9 / 664,8
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
0,77±0,12	0,52±0,08	0,20±0,03
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, требованиям к маркировке, массе одного яйца	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе одного яйца, по содержанию жира отличается от данных маркировки

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».



# Здоровье со вкусом традиций

## Путешествие в страну сыра с «ДЭНМАКС»

Средиземноморская кухня, ставшая популярной в нашей стране, познакомила россиян с рассольными сырами, без которых трудно себе представить греческий салат или итальянский капрезе.

Не успели мы распробовать вкус новых блюд, как грянули санкции, закрывшие доступ импортных продуктов из Евросоюза на российский рынок. Вместо заморских сыров на прилавках наших магазинов появилась продукция отечественных предприятий, по качеству не уступающая зарубежным деликатесам. И это неудивительно, ведь на юге России и на Кавказе традиции изготовления рассольных сыров насчитывают тысячелетия. Сегодня в Петербурге опыт кавказских сыроделов использует компания «ДЭНМАКС», предлагающая потребителям богатый ассортимент популярных сыров по доступным ценам.

### И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО

Рассольные сыры иногда называют концентратом молока, поскольку белки, жиры, минеральные вещества содержатся в них примерно в тех же пропорциях, а кальций и фосфор оптимально сбалансированы. Благодаря своим уникальным свойствам рассольные сыры благотворно влияют на нервную систему и опорно-двигательный аппарат человека, улучшают состояние кожи и служат прекрасным профилактическим средством для заболеваний зрения.

Брынза, сулугуни, адыгейский, осетинский

и другие сыры этой группы отличаются высоким содержанием белков, а также минеральных веществ, которые благоприятно воздействуют на процесс пищеварения, возбуждают аппетит. Питательные вещества, содержащиеся в сыре, усваиваются организмом почти полностью. К тому же в рассольных сырах содержатся витамины А, D, E, B1, B2, B12, PP, C, пантотеновая кислота и др.

### БРЫНЗА ИЛИ «ФЕТАЛИНА»?

Несмотря на растущую популярность рассольных сыров, немногие из нас уверенно назовут, чем, например, сулугуни отличается от брынзы и почему последнюю нельзя добавлять в греческий салат вместо феты. А ведь каждый из сортов сыра – это разные ингредиенты и способы изготовления.

Например, брынзу делают из овечьего или коровьего молока. Коровья брынза более нежной консистенции, овечья – более питательна, но имеет резкий запах, хотя именно овечья брынза считается настоящей. Хранится сыр в рассоле. Компания «ДЭНМАКС» производит классическую, знакомую многим еще с советских времен, «Брынзу болгарскую».

Фету делают из смеси овечьего и козьего молока. Вызревает этот сыр в морской воде. Фета мягче брынзы, этот сыр даже можно намазывать на хлеб. К тому же фета в полтора раза калорийнее, чем брынза. Но именно фета – или «Феталина», как называли свой продукт в «ДЭНМАКСЕ», – делает овощной салат по-настоящему греческим.

### НАЦИОНАЛЬНОЕ БОГАТСТВО

Сулугуни – еще один рассольный сыр, хорошо известный в России, прочно ассоциируется у нас с грузинской кухней. Согласно легенде, название сыра происходит от «сули» («душа») и «гули» («сердце»). Сулугуни обладает специфическим привкусом. Для его приготовления сырную массу не укладывают в формы, а оставляют в ванне для созревания, в процессе которого в сырной массе накапливается много молочной кислоты. Любители сулугуни нередко поджаривают этот сыр на сковороде или на гриле – тогда на нем появляется золоти-

стая корочка, а островатый вкус становится очень приятным и мягким.

Сыр чанах, который еще называют армянским, у нас не так известен, как сулугуни, но специалисты компании «ДЭНМАКС» уверены, что он способен обогатить рацион питания петербуржцев новым вкусом, никого не оставив равнодушным. Этот сыр благодаря добавкам, которые кладутся в рассол, где он выдерживается, обретает неповторимый аромат. Для создания дополнительных вкусовых ноток в рассол в процессе вымачивания зачастую добавляют определенные сорта белых вин, всевозможные сиропы или натуральный мед. В результате сыр обретает богатый сладковатый привкус с медовым оттенком и запахом различных трав.

### НИ ДНЯ БЕЗ СЫРА!

Конечно, сыр прекрасен как самостоятельная закуска, но он может придать оригинальные вкусовые нотки и уже хорошо знакомым блюдам. Чтобы путешествие по удивительному и разнообразному миру рассольных сыров было увлекательным, «ДЭНМАКС» на своем сайте предлагает хозяйкам множество кулинарных рецептов. Как сделать запеканку с сулугуни, баранину с брынзой или десерт с «Феталиной», можно узнать по адресу <http://www.denmax-spb.ru>.

Мила ДЕМЬЯНОВА

