

СМЕТАНА НА МАСЛЕНИЦУ: КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА В КАЖДОМ ТРЕТЬЕМ СТАКАНЕ!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Девять образцов торговых марок сметаны из двенадцати, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют требованиям по безопасности и массовой доле жира. При этом вся нестандартная сметана была маркирована «Честным знаком», что вводит потребителей в заблуждение.

СТР. 8-9

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Пальмовое масло – под особый контроль!

С 1 января 2026 г. в России начал действовать новый ГОСТ 31647-2025 «Масло пальмовое и его фракции рафинированные и дезодорированные. Общие технические условия». Новый ГОСТ введен в действие взамен предыдущего ГОСТ 31647-2012 и является прорывным, поскольку впервые вводит контроль за содержанием глицидиловых эфиров жирных кислот (GE) – потенциальных канцерогенов.



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: мы видим всё, фальсификат не пройдет!

Накануне Масленицы специалисты Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» проверили качество замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой. В половине проверенных проб были выявлены различные нарушения. О том, как проводятся лабораторные исследования, по каким показателям идет оценка и что показали результаты экспертизы, читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В замороженных блинах нашли скрытые добавки

«Общественный контроль» накануне Масленицы проверил качество замороженных блинов с мясной начинкой популярных марок. Как показала экспертиза, проведенная Северо-Западным филиалом ФГБУ «ВНИИЗЖ», обязательным требованиям технических регламентов не соответствовали сразу шесть образцов из десяти: в них нашли крахмал, камедь и хрящи, не указанные на упаковке.



СТР. 4-6

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 марта 2026 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов молочных консервов и почвогрунтов для рассады. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательных лабораторий ФГБУ «ВНИИЗЖ» и филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия.

НОВЫЙ ПРОДУКТ

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

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

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

Давайте разберемся, что же это такое?

ВЕТЧИНА КРАБОВАЯ – легкий и очень вкусный продукт, который отлично сочетается со свежими овощами и зеленью, прекрасно подходит для приготовления бутербродов, пиццы, салатов и холодных закусок. Настоящий деликатес для особых случаев и не только! Имеет насыщенный вкус красной рыбы и приятную текстуру.

Ветчина из рыбы? Да, дайте две!



ВЕТЧИНА ЛОСОСЕВАЯ – вкусный шедевр, оригинальный продукт, обладающий нежной, сочной структурой и аппетитным срезом. Подойдет для приготовления сэндвичей, бутербродов, пиццы, салатов и холодных закусок. Настоящий деликатес для особых случаев и не только! Имеет насыщенный вкус красной рыбы и приятную текстуру. Для производства «ветчины из рыбы» используется высококачественное рыбное сырье и ингредиенты.



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

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

– рыба – легко усваиваемый белок и источник жирных кислот омега-3, содержит много витаминов и микроэлементов;

– использование рыбы в ветчине относит привычный продукт к категории более полезной пищи.

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

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

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

– бутерброды с авокадо, творожным сыром, черри и крабовой ветчиной – романтичный завтрак в воскресное утро;

– салат цезарь с крабовой ветчиной – легкий обед летним днем;

– мини-киши с лососевой ветчиной – быстрый ужин в конце рабочего дня;

– тосты с творожным сыром, огурцом, рукколой и лососевой ветчиной – для встреч с друзьями.

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

Анна ШЕВЕЛЕВА

НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ

Штрафы за навязанные потребителям услуги увеличили в 12,5 раза

Государственной Думой Российской Федерации принят закон, направленный на кардинальное усиление ответственности продавцов (исполнителей, владельцев агрегатора информации о товарах (услугах) за навязывание потребителям дополнительных (сопутствующих) услуг или товаров.



Согласно принятым поправкам, верхняя планка административного штрафа за нарушение прав потребителей увеличена в 12,5 раза и составляет:

- для должностных лиц – от 50 000 до 100 000 рублей;
- для юридических лиц – от 200 000 до 500 000 рублей.

Как заявили в Роспотребнадзоре, принятый закон направлен на эффективное пресечение недобросовестных практик, с которыми регулярно сталкиваются граждане. Речь идет о ситуациях, когда приобретение основного товара или услуги (например, бытовой техники, тура, финансового продукта) ставится в обязательное условие о покупке другого, часто ненужного потребителю, товара или услуги.

Как уточняется в пояснительной записке к законопроекту, навязывание платных услуг по распространенности занимает второе место в списке нарушений прав потребителей после нарушений прав на достоверную информацию о товарах и услугах. Рост та-



ких нарушений за последний год составил 130%.

В частности, по данным Роспотребнадзора, растет число жалоб на взимание с собственников жилья в многоквартирных домах платы за услуги, не относящиеся к содержанию и ремонту жилых помещений. Речь о таких услугах, как телетрансляция, страхование имущества, консьерж, кабельное телевидение и пр.

Алиса САВЕЛЬЕВА

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Пальмовое масло – под особый контроль!

С 1 января 2026 г. в России начал действовать новый ГОСТ 31647-2025 «Масло пальмовое и его фракции рафинированные и дезодорированные. Общие технические условия».

Новый ГОСТ введен в действие взамен предыдущего ГОСТ 31647-2012 и является прорывным, поскольку впервые вводит контроль за содержанием глицидиловых эфиров жирных кислот (ГЕ) – потенциальных канцерогенов.

Глицидиловые эфиры – это технологический контаминаント (загрязнитель), который образуется при воздействии высоких температур при обработке масел. Но не только. Он также формируется во время жарки на сковороде – причем не важно, какое масло мы используем: подсолнечное, кукурузное, оливковое; нерафинированное или рафинированное дезодорированное. Более того, контаминаント возникает и в растительных маслах, и в животных жирах. Поэтому при жарке куска мяса у нас также образуются глицидиловые эфиры. Они есть даже в румяной корочке хлеба.

– Пока хлеб выстаивается, сбрасывается, глицериды из жира в муке начинают расщепляться и во время выпекания также будут частично превращаться в глицидиловые эфиры, – говорит Екатерина Нестерова, директор по техническому регулированию Ассоциации производителей и потребителей масложировой продукции.

Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), в России с 01.01.2025 введены ограничения для присутствия глицидиловых эфиров жир-

ных кислот в масложировой продукции (кроме маргаринов) на уровне до 1 мг/кг, как и в ЕС.

Введение новых требований вызвали озабоченность депутатов Госдумы, которые в конце 2025 г. выступили с инициативой дополнительных ограничений использования пальмового масла в нашей стране.

Однако Правительство РФ в ответ на депутатский запрос заявило, что действующие законы, регулирующие производство, перевозку, хранение и использование пальмового масла, обеспечивают поступление на рынок России продукции, безопасной для взрослых и детей. В частности, Правительство ссылается на отчет Европейского общества детской гастроэнтерологии, гепатологии и питания (ESPGHAN) от 2019 г.,

в котором говорится об отсутствии доказательств негативного влияния пальмового масла на здоровье детей. Выводов о его вреде по сравнению с другими растительными маслами и животными жирами нет и в тематическом обзоре Всемирной организации здравоохранения, опубликованном в феврале 2024 г.

Также в ответе отмечается, что использование пальмового масла запрещено в продуктах для детей, которые питаются в организованных коллективах. Кроме того, с 2025 г. действуют требования по дополнительной очистке на масложировых предприятиях для масел, предназначенных в пищу (в том числе пальмового). Также введены новые требования по транспортировке растительных масел: перевозка только спецтранспортом из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

Владислав МЕЛЬНИК



ЦЕНЫ



Спреды из-за роста НДС могут стать... маслом

В России отменили НДС 10% на спреды, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира и сливочно-растительные смеси. Продукция перешла на ставку 22%.

До сих пор такая продукция наравне с молочной облагалась льготной ставкой НДС 10%. С этого года льготу по НДС для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира отменили. Для молочных продуктов осталась прежняя ставка 10%.

Повышение НДС означает рост налоговой нагрузки для предприятий, использующих заменители молочного жира в рецептурах. Эксперты ожидают корректировку себестоимости и возможное изменение ценовой политики в бюджетных сегментах рынка.

– На снижение количества молочного фальсификата на полках магазинов и в социальной сфере рост ставки НДС для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира вряд ли скажется, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Фальсификаторы и так маскируют свою продукцию под молочную и пользуются льготной ставкой НДС 10%. Дополнительную финансовую нагрузку будут нести добросовестные изготовители, которые честно указывают в составе заменитель молочного жира. Однако, если их продукция станет менее востребована из-за роста издержек, они могут уйти в «серый» рынок и заняться фальсификацией молочной продукции, начав выпускать, например, спреды под видом сливочного масла.

Владислав МЕЛЬНИК

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: МЫ ВИДИМ ВСЁ, ФАЛЬСИФИКАТ НЕ ПРОЙДЕТ!

Накануне Масленицы специалисты Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» проверили качество замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой



Полуфабрикаты давно стали частью нашего рациона: дешево, быстро и удобно. Но честны ли изготовители перед своими потребителями? Как показывают независимые исследования, далеко не всегда. Желание сделать свои изделия более доступными по цене часто толкает изготовителей на путь недобросовестной конкуренции, когда на этикетке указывается классический традиционный состав продукта, а при проверке вдруг оказывается совсем другой. Это называется фальсификацией.

В Санкт-Петербурге давно успешно работает Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), одной из основных задач которого является оценка безопасности и качества продукции животного происхождения. Через испытательную лабораторию учреждения в неделю проходят тонны готовой продукции и сырья. Благодаря постоянному контролю в наш регион поступает продукция безопасная и надлежащего качества.

Специалисты лаборатории оценивают продукцию по многим показателям. И часто проверяемые образцы не соответствуют обязательным требованиям. В частности, накануне Масленицы были исследованы замороженные полуфабрикаты – блинчики с мясной начинкой. Выяснилось, что в половине проверенных проб были выявлены различные нарушения.

Оказывается, на большую группу замороженных полуфабрикатов (блинчики, манты, хинкали и т. д.) до сих пор нет ГОСТа и изготовители выпускают ее по собственным техническим условиям (ТУ) или стандартам организации (СТО). Вот и получается, что нередко в блинчиках в красочной упаковке и по вполне приличной цене начинки кот наплакал, а состав их может весьма серьезно отличаться от заявленного на этикетке.

Как проверяли блинчики на соответствие заявленному составу? Какие конкретные исследования стоят за формулировкой «мясная начинка»? Насколько часто встречаются нарушения и какие именно? На эти и другие вопросы редакция газеты «Петербургское качество» попросила ответить заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.



– Светлана Владиславовна, почему именно блинчики с мясной начинкой стали объектом такого пристального внимания вашей лаборатории?

– Совсем скоро мы будем отмечать Масленицу, которая славится шумными гуляньями и пышными застольями. Один из главных атрибутов праздника – блины. Но часто потребители в силу своей занятости или экономии времени предпочитают не жарить их самостоятельно, проводя часами у плиты, а покупать уже готовые, в том числе в замороженном виде.

Замороженные блинчики – это сложный многокомпонентный продукт, где качество начинки часто является яблоком раздора между производителем и нормативными документами. Наша задача – провести не просто поверхностную проверку, а гистологический и химический «аудит» состава. Мы должны дать точный ответ: что именно скрывается под тестом, является ли начинка по-настоящему мясной, а также безопасен ли продукт после заморозки и приготовления.



– Какие основные этапы и параметры включает углубленное исследование мясной начинки?

– Мы подходим к анализу комплексно, используя как гистологические методы (микроскопия срезов), так и точные физико-химические анализы.

Основным здесь является гистологический анализ (микроскопия). Это ключевой метод для оценки структуры мяса. Под микроскопом мы четко идентифицируем и количественно оцениваем компоненты и ткани животных. Например, исследуя мышечную ткань, разделяем гладкую мышечную ткань (например, из сосудов или внутренних органов), скелетную мускулатуру (ценнее мясо) и даже сердечную мышечную ткань.

Исследуя соединительную и другие виды тканей, выявляем и определяем долю плотной соединительной ткани (сухожилия, фасции), общие элементы соединительной ткани, жировой ткани и покровных эпителиальных структур (кожа, слизистые оболочки).

Лаборатория оценивает также недопустимые, посторонние компоненты. Цель этого анализа – обнаружить присутствие субпродуктов, не указанных в составе, а также несвойственных мясу растительных белковых и углеводных компонентов (например, сои, крахмала, клетчатки), которые могут использоваться для удешевления и фальсификации.

Не менее значим и анализ продукта по физико-химическим показателям. Так, массовая доля белка – фундаментальный показатель питательной ценности, а массовая доля начинки в изделии показывает, не экономят ли производители на самой начинке, отдавая предпочтение тесту. Кроме того, лаборатория анализирует массовую долю жира, влаги, поваренной соли.

В случае необходимости проводим и дополнительные исследования. Речь идет не только о микробиологических показателях безопасности, которые заключаются в поиске патогенов (сальмонелла, листерия) и оценке общей бактериальной загрязненности, но и об идентификации мяса по видовому составу: применяем ПЦР-анализ для точного определения видовой принадлежности мяса (говядина, свинина, птица). Также проводим исследования по показателям химической безопасности: оцениваем содержание токсичных элементов, антибиотиков, остатков запрещенных лекарственных веществ.

– Какие типичные нарушения выявляет лаборатория, проводя такие тщательные исследования?

– Наиболее часто в анализируемых пробах обнаруживается присутствие растительных компонентов, не указанных на маркировке, что является признаком сырьевой фальсификации. Так, изготовители нередко добавляют в полуфабрикаты крахмал, используют другие добавки, например загуститель камедь, не сообщая об этом на этикетке. Бывает, что доля ценной скелетной мускулатуры существенно ниже ожидаемой, а ее место занимают более де-



шевые составляющие – в частности, хрящевая ткань. Иногда несоответствие заявленному составу выявляется на микроскопическом уровне, когда мясная начинка на деле содержит неоправданно высокий процент соединительной ткани, жира или эпителиальных структур.

– Как результаты ваших испытаний влияют на рынок и потребителя?

– Наши протоколы с детальной расшифровкой состава – это мощный инструмент для добросовестных производителей, а для тех, кто нарушает рецептуру, – повод задуматься о последствиях обмана потребителей. Органы государственного надзора, используя протоколы ФГБУ «ВНИИЗЖ» в качестве доказательной базы, вправе применять различные санкции, предусмотренные Кодексом об административных правонарушениях: от вынесения предсторожения до аннуляции декларации о соответствии и блокировки компании в системе прослеживаемости продукции животного происхождения «Меркурий».

Для покупателя наша работа – это независимый контроль качества продукции и гарантия того, что этикетка не будет вводить в заблуждение.

– В чем заключаются уникальность и значимость исследований, проводимых Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– Наша лаборатория является подразделением ведущего научного института в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Мы обладаем редкой для испытательных центров компетенцией – возможностью проводить полноценный гистологический анализ пищевой продукции. Сочетание микроскопии с высокоточными химическими и молекулярными методами позволяет нам проводить самое глубокое и объективное исследование мясосодержащих продуктов в Северо-Западном регионе, устанавливая их истинный состав.

Исследования Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» – это кропотливый научный труд на стыке биологии, химии и пищевых технологий. Благодаря такому детальному анализу, который «видит» начинку на клеточном уровне, мы можем быть уверены в объективности результатов проводимых экспертиз, что позволяет эффективно обеспечивать защиту потребителей от некачественной продукции.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК



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

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

Приемная директора:

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

E-mail: general@vetlab.spb.ru

www.arriah.ru

Отдел приема проб:

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



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛИНЫ:

«Общественный контроль» накануне Масленицы проверил качество
В них нашли хрящи, крахмал и камедь,

Рынок готовой еды в России рас-
тет быстрыми темпами: ежегодный
прирост составляет около 30%, а по
итогам 2025 г. объем рынка достиг
уже 1,5 трлн руб. Потребители всё
больше предпочитают полуфабри-
каты промышленного производства

домашним блюдам. Плюсы готовой еды очевидны: экономия
времени, которое раньше тратилось на приготовление пищи у
плиты. А минусы? Об этой, обратной, стороне медали многие
предпочитают не задумываться. А зря! Согласно данным Ро-
спотребнадзора, готовая еда лидирует по степени риска в спи-
ске всех пищевых продуктов. Достаточно вспомнить вспышки
сальмонеллеза и других инфекционных заболеваний, которые
вызваны алиментарным фактором и происходят достаточно
часто вследствие грубых нарушений при производстве, хранении
и транспортировке готовой еды.

Как показало очередное исследование, проведенное Санкт-
Петербургской общественной организацией потребителей «Обще-
ственный контроль», замороженные блины хоть и не вызывают
тревогу у специалистов с точки зрения безопасности, всё же могут
испортировать трапезу... низким качеством и количеством начинки,
а также лукавой маркировкой, вводящей потребителей в за-
блуждение. По этим показателям обязательным требованиям
технических регламентов экспертизу провалили сразу шесть
образцов из десяти.

ГОСТОМ НЕ ПАХНЕТ!

Для проведения экспертизы были
приобретены замороженные блинчики
с мясной начинкой десяти тор-
говых марок: «Ермолино», «Де-
ликатесы Сибири», «Останкино»,
«Цезарь», «С пылу с жару», «Ми-
раторг», «Сибирская коллекция»,
«Мясной дворик халлья», «Каж-
дый день» и «METRO Chef».

Перед Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Фе-
деральный центр охраны здоровья
животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), куда
отправились образцы, была постав-
лена задача: сравнить фактический
состав фарша с заявленным на упа-
ковке, а также определить массовую
долю белка и количества начинки
в каждом изделии.

В отличие от пельменей, для ко-
торых есть ГОСТ, на замороженные
полуфабрикаты с начинками,

в том числе блинчики с мясом, го-
сударственного стандарта никогда
не было и вряд ли будет. Эта про-
дукция выпускается исключительно
по техническим условиям самих
предприятий, рецептура которых
остается «тайной за семью печатя-
ми». Например, согласно рецеп-
туре ГОСТа, в пельменях содержа-
ние начинки должно быть не менее
50%. Для замороженных блинчи-
ков с начинками такого требования
нет, как и нет документа, обязыва-
ющего изготовителей сообщать по-
требителям на упаковке процентное
соотношение теста и начинки. Вот
и получается, что под видом мяс-
ного полуфабриката потребители
часто покупают хлебобулочное из-
делие со следами мясного фарша.

Пробелами в законодательстве
умело пользуются изготовители,
завлекая потребителей яркой упа-

ковкой и низкой ценой. При этом
количество начинки – самой важной
составляющей замороженного про-
дукта, – как показывают экспертизы
«Общественного контроля», остав-
ляет желать большего. Чаще всего
оно не превышает 15–20% от мас-
сы нетто продукта, и порой ее с тру-
дом можно отыскать между слоя-
ми теста. Максимальное количество
начинки, установленное в ходе ис-
следования этого года, оказалось
чуть больше 36%. Это в блинчиках
класса «премиум», за которые по-
требителю предлагается заплатить
почти 1220 руб. за килограмм!

СОСТАВ: ЧИТАТЬ МЕЖДУ СТРОК

Добросовестные изготовители
указывают на упаковке наиболее
подробный список ингредиентов,
причем отдельно перечень ком-
понентов, входящих в тесто, и от-

дельно состав начинки. Посколь-
ку у покупателей длинный список
использованного сырья может уже
при его прочтении вызвать нервную
или аллергическую реакцию, изго-
товители нередко его сокращают,
чтобы продажи не падали.

Яркий пример завуалированных
формулировок – обозначения «ку-
риный фарш» и «натуральное пи-
щевое волокно».

**Александр
Ишевский, док-
тор техниче-
ских наук, про-
фессор Санкт-
Петербургского
университета
ИТМО, считает,**
что, возможно,
производитель таким способом уходит
от обозначения «мясо механи-
ческой обвалки», представляющей

собой тот же фарш, однако изгото-
вленный, по сути, из остатков мяс-
ного сырья, которые сокреаются
с костями после отделения от нее филя
вместе с соединительной тканью.
Сочетание «куриный фарш» звучит
более презентабельно, чем «мясо
механической обвалки», и с учетом
того, что всё больше покупателей
отказываются покупать продукты
с сомнительным составом, произ-
водителям приходится прибегать
к уловкам, которые увеличивают
объемы их продаж.

А под красивой фразой «пище-
вое волокно», как правило, имеется
в виду пшеничная клетчатка или ее
компонент – целлюлоза – сложная
форма углеводов, которая содер-
жится в оболочках растений. Она
часто используется при произ-
водстве колбасных изделий и различных
мясодержащих полуфабрикатов.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Блинчики с мясом. Замороженные. ТМ «Сибирская коллекция»	Блинчики с телятиной на сливочном масле категории Б. Замороженные. ТМ «Цезарь»	Блинчики замороженные фаршированные с мясом	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом. ТМ «С пылу с жару»	Блины с мясом. ТМ «Мираторг»	Блинчики с мясом. Замороженные. ТМ «Мясной дворик халлья»
Производитель	000 «Щелковский МПК», Московская обл.	000 «Морозко», г. Санкт-Петербург	000 «Деликатесы Сибири», Омская обл.	000 «ЛИНА», Рязанская обл.	000 «Брянская мясная компания», Брянская обл.	000 «Красногорский МПК», Московская обл.
Дата изготовления	05.10.2025	25.10.2025	27.08.2025	24.08.2025	04.07.2025	20.10.2025
Нормативный документ	ТУ 10.72.19-002-61548321-2018	ТУ 10.13.14-005-47955901-1998	СТО 82998376-003-2017	СТО 57397431-001-2008	СТО 86034066-030-2019	ТУ 10.72.19-020-003-174456-2021
Масса, количество образцов	2 шт. x 400 г	2 шт. x 450 г	2 шт. x 380 г	2 шт. x 360 г	2 шт. x 360 г	2 шт. x 350 г
Цена за 1 кг	922 руб.	511 руб.	710 руб.	669 руб.	347 руб.	1217 руб.
Место закупки	000 «МЕТРО Кэш энд Керри», Пулковское шоссе, д. 23, лит. А	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1, лит. А	000 «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Массовая доля белка, % (Результат/норма)	12,44 / 10,0 – на этикетке	8,81 / 8,7 – на этикетке	10,69 / 9,0 – на этикетке	6,81 / 4,5 – на этикетке	7,88 / 6,0 – на этикетке	9,13 / 6,0 – на этикетке
Массовая доля начинки, % (Нормируется)	32,4	32,2	29,3	22,2	19,5	36,8
Гистологическая идентификация состава	В начинке образца компонен- ты, не заявленные в составе, в том числе растительные до- бавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компонен- ты, не заявленные в составе, в том числе растительные до- бавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компонен- ты, не заявленные в составе, в том числе растительные до- бавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компонен- ты, не заявленные в составе, в том числе растительные до- бавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке обнаружена камедь, не заявленная на этикетке	В начинке обнаружен крахмал, не заявленный в составе
Соответствие ТР ТС 022/2011*, инфор- мация на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии начинки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии начинки

* Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

О ЧЕМ МОЛЧИТ ЭТИКЕТКА?

замороженных блинов с мясной начинкой популярных марок. не заявленные на упаковке.

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

КРАХМАЛЬНЫЕ «ДЕЛИКАТЕСЫ»

Не заявленный на упаковке крахмал был обнаружен сразу в четырех марках замороженных блинов с мясной начинкой: **ТМ «METRO Chef» (ООО «Деликатесы Сибири»)**, Омская обл., приобретенных в гипермаркете **«МЕТРО Кэш энд Керри»**; **ТМ «Мясной дворик халяль» (ООО «Красногорский МПК»)**, Московская обл.) из супермаркета **«Перекресток»**; **ТМ «Каждый день» (ЗАО Производственная компания «Корона»)**, Новгородская обл.) из гипермаркета **«Ашан»**;

ТМ «Останкино» (АО «ОМПК»), г. Москва), приобретенных в магазине **«Магнит»**. В блинчиках **ТМ «Останкино»**, кроме крахмала, был также обнаружен не заявленный на этикетке загуститель камедь.

– Выгода использования крахмала вместо мяса очевидна: за счет применения этого дешевого сырья можно снизить себестоимость полуфабрикатов, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал этот компонент в составе на этикетке. По техническим условиям крахмал применять никто не запрещает, но он должен быть указан на упаковке.

Как заявили в Роспотребнадзоре, использование рафинированного крахмала (а именно такой применяют мясокомбинаты) в питании повышает риск появления высокого уровня инсулина,



что сопровождается в дальнейшем атеросклерозом, некоторым нарушением гормонального равновесия в организме, патологии сетчатки и зрительного нерва. Кроме того, ряд исследований показывают, что в крахмалосодержащих продуктах, подвергаемых термической обработке, могут быть вещества, способствующие образованию раковых клеток.

Чтобы минимизировать вредные последствия использования крахмала любого происхождения, его желательно применять не с белковыми продуктами, а с овощами, которые способствуют лучшему усвоению крахмалосодержащих продуктов и разнообразят вкусовые качества приготовляемых блюд, сообщили в ведомстве.

ЧАСТНАЯ МАРКА – РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Кроме наличия крахмала, в образце **ТМ «METRO Chef»** массовая доля белка оказалась ниже заявленной на этикетке: 11% вместо 12%, а в блинах **ТМ «Каждый день»**, которые реа-

лизовывались без промышленной упаковки, на развес, специалисты также выявили наличие хрящевой ткани, что наряду с использованием крахмала делает замороженные полуфабрикаты под частной маркой **«Ашан»** совсем неаппетитными.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – продолжает **Всеволод Вишневецкий**. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь за счет удешевления стоимости исходного сырья на единицу продукции. Блинчики **ТМ «Каждый день»** имеют самый длинный состав. Неудивительно, что и цена за килограмм этих замороженных полуфабрикатов оказалась самой низкой по сравнению с другими образцами.

Специалисты «Общественного контроля» отметили, что на этикетке, которую выдает фасовочный аппарат после взвешивания весовых блинов **ТМ «Каждый день»**, отсутствует 80% обязательной информации для потребителя: дата изготовления, срок годности, состав, наименование и адрес изготовителя, энергетическая и пищевая ценность. Это является нарушением ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей», Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Только вызывав администратора торгового зала, специалисты «Общественного контроля» смогли ознакомиться с составом этих полуфабрикатов – марковочный ярлык с обязательной информацией для потребителя, вырезанный из картонной коробки из-под этих блинов, наряду с другими подобными ярлыками от других замороженных продуктов находился в обезличенном полиэтиленовом пакете вне поля зрения покупателей. Поиск информации о составе весовых продуктов в **«Ашан»** не первый раз обнаруживается настоящим квестом даже для опытных сотрудников «Общественного контроля».

ХРЯЩИ В ТЕСТЕ

Наличие хрящевой ткани было обнаружено и в блинчиках с мясом **«Домашние» ТМ «Ермолино»** (АО «Инвест Альянс», Калужская обл.), приобретенных в магазине фирменной торговой сети (ООО «Энгельс-Торг»). Так-

же в полуфабрикатах был обнаружен загуститель камедь, не указаный в составе на этикетке.

– Камедь, или добавка Е412, применяется в пищевой промышленности как стабилизатор, загуститель и вещество, придающее продуктам вязкость, – говорит **Александр Ишевский**. – Стабилизаторы помогают сохранить смесь двух или более веществ в продукте однородной. Пищевые стабилизаторы популярны в производстве мясных изделий, особенно колбас, используются для сохранения цвета фарша, который обеспечивается добавлением нитрита натрия.

Не указанная на этикетке камедь была обнаружена и в блинах с мясом **ТМ «Мираторг» (ООО «Брянская мясная компания»)**, Брянская обл.), приобретенных в **«Ашан»**.

Как сообщили в Россельхознадзоре, за допущенные нарушения при изготовлении замороженных полуфабрикатов предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований направлены **ООО «Деликатесы Сибири»**, **ЗАО Производственная компания «Корона»**, **ООО «Брянская мясная компания»** и **АО «Инвест Альянс»**. Информация о выявленных несоответствиях направлена в торговые сети, допустившие реализацию некачественной продукции.

В свою очередь, Роспотребнадзор объявил предостережения изготовителям **ЗАО Производственная компания «Корона»**, **ООО «Красногорский МПК»** и **АО «Инвест Альянс»**, а также магазинам, реализовавшим некачественные замороженные полуфабрикаты. Кроме того, **ООО «Деликатесы Сибири»** по итогам плановой проверки привлечено к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ в виде штрафа на сумму 30 000 руб.

СКОЛЬКО В БЛИНАХ НАЧИНКИ?

Согласно результатам исследования, больше всего начинки – 36,8% – оказалось в самых дорогих по сравнению с другими образцами блинчиках **ТМ «Мясной дворик халяль»** (1217 руб./кг), в которых, между прочим, был обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке. Второе место с результатом 32,4% поделили блинчики с мясом **ТМ «Сибирская коллекция»** (ООО «Щелковский МПК, Московская обл.) и **«METRO Chef»** по цене 922 руб./кг и 703 руб./кг соответственно (оба из гипермаркета **«МЕТРО Кэш энд Керри»**). Замыкают тройку лидеров по количеству начинки (32,2%) блинчики с телятиной категории Б **ТМ «Цезарь» (ООО «Морозко»)**, г. Санкт-Петербург из гипермаркета **«О'КЕЙ»** по цене 511 руб./кг, которые находятся в средней ценовой категории и оптимальны по соотношению цена/качество.

Далее по количеству начинки располагаются блинчики **ООО «Деликатесы Сибири»** (29,3%) из магазина **«Магнит»** по цене 710 руб./кг, **ТМ «Каждый день»** (24,7%) из гипермаркета **«Ашан»** по цене 210 руб./кг, **ТМ «Ермолино»** (23,1%) из магазина однотипной фирменной торговой сети по цене 374 руб./кг, **ТМ «Останкино»** (22,6%) из магазина **«Магнит»** по цене 371 руб./кг и **ТМ «С пылу с жару»** (22,2%) из гипермаркета **«О'КЕЙ»** по цене 669 руб./кг (изготовитель – **ООО «ЛИНА»**, Рязанская обл.).

Кроме скромного количества начинки и необоснованно высокой цены, блинчики **ТМ «С пылу с жару»** отличились также луковой маркировкой, которая, по мнению «Общественного контроля», вводит потребителей в заблуждение.

Продолжение на стр. 6



Блинчики замороженные. Фаршированные с мясом. ТМ «METRO Chef»	Блинчики с мясом. ТМ «Каждый день»	Блинчики с мясом «Домашние». ТМ «Ермолино»	Блинчики с мясом. ТМ «Останкино»
000 «МЕТРО Кэш энд Керри», Пулковское шоссе, д. 23, лит. А	ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	АО «Инвест Альянс», Калужская обл.	АО «ОМПК», г. Москва
12.09.2025	22.08.2025	28.10.2025	13.10.2025
СТО 82998376-003-2017	ТУ 9214-012-45259283-07	ТУ 10.72.19-003-75231444-2017	ТУ 10.72.19-162-00425283-2023
2 шт. x 320 г	1 шт. x 760 г	1 шт. x 726 г, 1 шт. x 300 г	2 шт. x 350 г
703 руб.	210 руб.	374 руб.	371 руб.
000 «МЕТРО Кэш энд Керри», Пулковское шоссе, д. 23, лит. А	000 «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1	000 «Энгельс-Торг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А
11,00 / 12,0 – на этикетке	7,69 / 8,0 – на этикетке	9,81 / 8,0 – на этикетке	8,13 / 8,0 – на этикетке
32,4	24,7	23,1	22,6
В начинке обнаружен крахмал, не заявленный в составе	В начинке обнаружены крахмал и хрящевая ткань, не заявленные в составе	В начинке обнаружены крахмал и хрящевая ткань, не заявленные в составе	В начинке обнаружены крахмал и камедь, не заявленные в составе
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии начинки, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии начинки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии начинки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии начинки

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Окончание.
Начало на стр. 4

Так, производитель на лицевой стороне упаковки блинчиков, изготовленных по стандарту организации (СТО), крупным шрифтом указывает ГОСТ 26574–2017, который распространяется не на блинчики, а на... муку хлебопекарную. При этом у потребителя создается ложное впечатление, что по указанному ГОСТу изготовлены именно блинчики, хотя государственных стандартов на эту продукцию не существует.

– Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», информация для потребителя на упаковке должна быть достоверной, однозначно понимаемой, не вводить потребителей в заблуждение, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Однако Роспотребнадзор считает, что в данном случае изготовитель не нарушает прав потребителей, а лишь указывает на упаковке «дополнительную информацию».

Мы считаем такой маркетинговый ход примером недобросовестной практики, которую можно прекратить, внеся в техрегламент соответствующие изменения. Будем обращаться с таким предложением в Государственную Думу. Также обращаю внимание, что подобная недостоверная маркировка позволяет изготовителю устанавливать повышенную цену на свою продукцию: блинчики ТМ «С пылу с жару» с содержанием начинки чуть больше 20% стоят 669 руб. за килограмм, что в два раза выше средней цены за блинчики с такими низкими потребительскими свойствами.

Аутсайдером экспертизы по количеству начинки, как и в ходе

ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛИНЫ: О ЧЕМ МОЛЧИТ ЭТИКЕТКА?



ОБНАРУЖЕНЫ КАМЕДЬ, ХРЯЩИ И КРАХМАЛ, НЕ УКАЗАННЫЕ В СОСТАВЕ!

экспертизы прошлого года, стали блинчики ТМ «Мираторг» по цене 347 руб./кг. Если в ходе предыдущих исследований в этих блиниках было обнаружено всего 13,7% начинки, то в этом году уже «большой» прогресс: 19,5%.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Учитывая замечания к блинчикам ТМ «С пылу с жару» (маркировка способна вводить потребителей в заблуждение), «Общественный контроль» может рекомендовать к покупке блиничики с мясом только трех торговых марок из десяти проверенных. Это ТМ «Сибирская коллекция» (из магазина «МЕТРО Кэш энд Керри»), ТМ «Цезарь» (из гипермаркета «О'КЕЙ») и ТМ «Деликатесы Сибири» (из магазина «Магнит»).

СОБЛЮДАЕМ ТРАДИЦИИ БЕЗ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ

Любители замороженных полуфабрикатов должны быть готовы, что в них, кроме мясосодержащего сырья, будут входить различные добавки – например, соевый белок, крахмал, клетчатка, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы, разрыхлители, регуляторы кислотности.

– Ароматизаторы могут использоваться при низком процентном содержании мяса и высокой доле соевого белка, чтобы улучшить вкус продукта. Я бы не рекомендовала приобретать блинчики с ароматизаторами, если можно за ту же

цену купить полуфабрикат с более традиционным составом, – отмечает **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова**.



цену купить полуфабрикат с более традиционным составом, – отмечает **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова**.

Диетолог, врач-психотерапевт Андрей Боровский вообще советует по возможности отказаться от употребления в пищу продуктов с ароматизаторами, несмотря на то что они разрешены к использованию в пищевой промышленности.

– Замороженные полуфабрикаты в тесте – классический при-

мер фастфуда, – говорит **Андрей Боровский**. – Это рафинированный продукт, пустой в плане витаминов, микроэлементов и клетчатки, с большим содержанием соли, растительных и животных жиров. Соответственно, он никак не подходит для ежедневного употребления. Это, скорее, десерт или праздничное блюдо, а значит, покупать его стоит не чаще одного раза в неделю.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Ирина Асфондьярова не рекомендует приобретать продукцию под собственными марками торговых сетей, так как основная цель сетевых брендов – сделать продукт максимально доступным по цене, а в погоне за низкой стоимостью производитель часто использует дешевое сырье плохого качества. Также при выборе следует обращать внимание на состав. Предпочитательно, чтобы он был максимально простым и коротким.

– Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в морозильном прилавке супермаркета при температуре не выше –18°C, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Нарушение температурного режима хранения сокращает срок годности полуфабрикатов, указанный на упаковке. Нередко бывает, что в течение нескольких месяцев срока хранения замороженные продукты подвергаются неоднократной дефростации и заморозке.

Нарушения условий хранения приводят к росту микроорганизмов в продукте. Поэтому, прежде чем выбрать кота в мешке, каким, собственно, и являются замороженные полуфабрикаты, обращайте внимание на цену, состав, условия хранения и рейтинг независимой экспертизы «Общественного контроля».

Кирилл ОРЛОВ

НЕ ЖДАЛИ? ПОЛУЧИТЕ!

ЗАКОН УДАРИЛ ПО ПОТРЕБИТЕЛЯМ

1 февраля 2026 г. вступили в силу изменения в некоторые статьи Закона РФ № 2300-01 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей», существенно ограничивающие права граждан и затрудняющие им возможность добиваться справедливости в спорах с недобросовестными изготовителями и продавцами.

Федеральный закон от 28 декабря 2025 г. № 500-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» установил, что теперь потребитель **не может**:

• требовать штраф 50% за отказ продавца урегулировать спор в досудебном порядке (ст. 13 Закона «О защите прав потребителей»), если тот в суде докажет, что покупатель препятствовал благородным намерениям продавца уладить конфликт мирным путем. Новые требования дают недобросовестному продавцу большие возможности для манипуляций – например, назначать проведение экспертизы товара в неудобное для потребителя время или информировать потребителя способом, не позволяющим ему вовремя реагировать на сообщения продавца.

Штраф не будет взыскиваться теперь и в случае, если до обращения потребителя в суд между изготовителем (исполнителем, продавцом) и потребителем было заключено медиативное соглашение, предусмотренное Федеральным законом от 27 июля 2010 г. № 193-ФЗ «Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации)», за исключением

случаев, если такое медиативное соглашение не было исполнено по вине изготовителя (исполнителя, продавца).

Более того, штраф также не подлежит взысканию в случае, если изготовитель (исполнитель, продавец) не исполнил или несвоевременно исполнил свои обязательства перед потребителем вследствие нарушения

своим контрагентом обязанностей по поставке товаров (выполнению работ, оказанию услуг). Например, вы отдали автомобиль в ремонт, а необходимых запчастей в сервисе нет. Теперь это проблема потребителя, а не сервиса, который не будет признан виноватым, если не отдаст вам автомобиль или любой другой технически сложный товар в положенный по закону 45-дневный срок! «Ну, не смогла я, не смогла!» – как в известном анекдоте, помните?

• требовать в суде неустойку, превышающую стоимость технически сложного товара (раньше у неустойки не было ограничения по размеру, что стимулировало продавца максимально оперативно

урегулировать спор с потребителем). Более того, если подлежащая уплате неустойка явно несоразмерна последствиям нарушения обязательства перед потребителем, суд вправе ее уменьшить.

• **переуступать** право требования с продавца штрафа 50% и неустойки третьим лицам. Раньше благодаря этой норме потребитель при возникновении судебного разбирательства с продавцом имел возможность бесплатно нанять квалифицированного юриста, вознаграждением которого являлся «гонорар успеха» – штраф и неустойка. Потребителю было выгодно получить бесплатную юридическую помощь, юристу – клиента, интересы которого защищал закон. Теперь закон стал защищать недобросовестный бизнес, а потребителю придется делать юристу предоплату из своего кармана, не имея уверенности в выигрыше дела. Таким образом, судебных исков к бракоделам станет меньше, а их прибыль за счет обмана граждан – больше.

• требовать с продавца реальной стоимости технически сложного товара в случае, если в течение гарантийного срока он выйдет из строя, а отремонтировать его без несоразмерных расходов будет невозможно. Теперь покупателю предложат стоимость этого товара того же года выпуска и с учетом износа. Например, в 2022 г. вы купили холодильник за 80 000 руб., а в 2026 г. в нем обнаружен заводской дефект, устранение которого сопоставимо с ценой самого холодильни-

ка. Раньше покупатель был вправе потребовать либо аналогичный товар, либо его стоимость с учетом инфляции. Теперь, если такого холодильника нет в наличии, продавец вам может предложить в качестве компенсации стоимость сломанного холодильника того же года выпуска с учетом износа, допустим, 40 000 руб. Однако на эти деньги вы сегодня купите разве что только дверцу от холодильника «своей мечты» и в суде уже ничего не докажете: с 1 февраля 2026 г. закон больше не на вашей стороне.

– Изменения в Закон «О защите прав потребителей» были приняты депутатами Государственной Думы прямо перед новым годом, 16.12.2025, за рекордные несколько дней, и уже 19.12.2025 одобрены Советом Федерации, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»**. – Никакого обсуждения с общественными организациями не было, да и, по всей видимости, мнением потребителей никто из народных избранников и не собирался интересоваться. Очевидно, что принятые поправки, пролоббированные бизнесом, очень сильно ударят по простым людям, а Закон «О защите прав потребителей», 33 года надежно защищавший интересы граждан, теперь можно смело переименовать в Закон «О защите прав предпринимателей».

Кирилл ОРЛОВ



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

КУРИЦА НА МАСЛЕНИЦУ – ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР!

Курица по всем известным рейтингам входит в рецепт самых популярных блюд в мире. Сегодня в разных странах можно встретить разнообразные способы приготовления куриного мяса. Где-то предпочитают жарить или запекать целую курицу, чтобы сохранить ее сочность и аромат, но чаще всего куриные полуфабрикаты готовят на гриле или тушат с овощами. Русская кухня знаменита своими блюдами из курицы, и одно из них – курица, фаршированная блинами!



Накануне Масленицы «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса высокого качества на столы петербуржцев, делится с читателями газеты «Петербургское качество» своим фирменным рецептом вкусного и изысканного масленичного блюда с курицей.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ БЛИНАМИ

Курица, фаршированная блинами, – очень вкусное блюдо, которое будет эффектно смотреться на праздничном столе. Поначалу может показаться, что готовится оно сложно, но это не так. Главное – правильно раз-

делать курицу. Для курочки весом 1,5–1,7 кг понадобится 5–6 блинчиков.

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 6 порций):

- курица (тушка)
- ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания» – 1,5 кг
- соль – 2 щепотки
- перец черный молотый – 2 щепотки

Для блинчиков:

- молоко – 500 мл
- мука – 4 ст. л.
- кукурузный крахмал – 4 ст. л.
- сахар – 1 ст. л.
- яйца куриные – 4 шт.
- соль – 1 щепотка
- растительное масло – 2 ст. л.

- Для начинки:**
- рис отварной – 100 г
 - шампиньоны – 250 г
 - моцарелла или другой тертый сыр – 100 г
 - лук репчатый – 1 шт.
 - яйца куриные – 1 шт.
 - чеснок (зубчики) – 2 шт.
 - петрушка (зелень) – 1/2 пучка
 - масло сливочное – 50 г
 - соль – 1 щепотка
 - перец черный молотый – 1 щепотка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Первым делом испеките блинчики. Куриные яйца взбейте венчиком с небольшим количеством молока. Вмешайте муку, крахмал, соль, сахар до получения однородного теста без комков. Влейте в получившееся тесто оставшееся молоко.

Дайте тесту отдохнуть минут 20–30, за это время в нем успеет образоваться клейковина и блинчики будет проще выпечь, поскольку они будут более эластичными. Непосредственно перед выпечкой добавьте в тесто 2 столовые ложки растительного масла. Периодически помешивайте блинное тесто, чтобы оно было однородным.

Жарьте блинчики с двух сторон на горячей сковородке. Введение в тесто растительного масла позволяет вы-



Куриные полуфабрикаты от «Санкт-Петербургской куриной компании» высокого качества и по доступным ценам спрашивайте в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Пятерочка», «Перекресток», «Дикси» и «Верный».

пекать эти блинчики без дополнительного смазывания сковороды.

Затем приступаем к разделке курицы, которую сначала моем и вытираем бумажным полотенцем. Аккуратно отделим кожу от мякоти со стороны грудки с помощью ножа. Затем переверните курицу, удалите хвостик и аккуратно отделим ножом кожу со стороны спинки.

Сдвиньте кожу с ножек, надломите и затем надрежьте суставы. Ножки заправьте обратно в кожу. Таким же образом надрежьте суставы для крыльышек. Куриную кожу снимите как чулок, натрите изнутри солью и перцем и уберите в холодильник.

Теперь готовим начинку. Куриное мясо отделим от костей и пропустите через мясорубку. На сливочном масле обжарьте мелко нарезанный лук до мягкости. Затем добавьте нарезанные мелкими кубиками грибы, немного посолите, перемешайте и жарьте до полного испарения жидкости.

Зелень петрушки мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс. Добавьте к фаршу оставшиеся грибы, чеснок, петрушку и яйцо. Посолите и поперчите по вкусу, хорошо перемешайте.

Рис отварите согласно инструкции на упаковке. Для начинки понадобится 100 г отварного риса. Добавьте рис в начинку и еще раз хорошо перемешайте.

Сделайте блинные рулетики. Выложите на блин начинку и распределите равномерно по всей поверхности. Посыпьте моцареллой или другим тертым сыром.

Сверните блинчик плотным рулетом, повторите процедуру для всех блинов, пока не закончится начинка.

Заполните куриную кожу блинчиками, выложите в смазанный маслом противень. Брюшко и горловину скрепите зубочистками. В нескольких местах на коже сделайте зубочисткой пару аккуратных проколов. Это необходимо для того, чтобы во время запекания кожа на курице не лопалась. Запекайте в духовке, разогретой до 180°C, примерно 60 минут.

При желании курицу, фаршированную блинами, перед отправкой в духовку можно смазать горчицей, медом или майонезом – для получения аппетитной румяной корочки. Но можно и не смазывать ничем, курица и так хорошо зарумянится.

Курица, фаршированная блинами, готова, можно подавать к праздничному столу. Нарежьте на порционные кусочки и наслаждайтесь. Курица, начиненная блинами, получается невероятно вкусной и сочной.

«Санкт-Петербургская куриная компания» желает вам приятного аппетита и веселой Масленицы в кругу семьи и друзей!

Владислав МЕЛЬНИК

ПОЗДРАВЛЯЕМ С МАСЛЕНИЦЕЙ!

Дорогие друзья!

От всей души поздравляем Вас с Масленицей! Желаем ярких эмоций, душевного тепла и прекрасного настроения. Пусть ваш праздник будет по-настоящему вкусным с нежными и румяными блинчиками «Морозко» для всей семьи.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В СМЕТАНЕ НАШЛИ КИШЕЧНУЮ ПАЛОЧКУ, ДРОЖЖИ И МАЛО ЖИРА

75% торговых марок сметаны, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют требованиям по безопасности и массовой доле жира. При этом вся нестандартная сметана была маркирована «Честным знаком», что вводит потребителей в заблуждение.

Накануне Масленицы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупила в торговых сетях Северной столицы двенадцать образцов сметаны и направила их на независимую экспертизу. Оказалось, что только три образца прошли проверку успешно, остальные не соответствовали обязательным требованиям, предусмотренным ГОСТ 31452-2012 и Техническими регламентами Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Сметана – традиционный продукт славянской кухни, приготовленный методом сквашивания сливок со специальной закваской. Ее любят за приятный, нежный вкус, используют для приготовления выпечки, салатов. Без нее невозможно представить хорошие щи или борщ, домашние пельмени и многие другие горячие блюда. Также из этого кисломолочного продукта готовят оригинальные и вкусные десерты.

Однако, как показала экспертиза, в магазинах нередко продают сметану, жирность которой может оказаться в два раза ниже заявленной, а также обсемененную условно патогенной микрофлорой. Такая сметана сомнительного качества может не только испортить праздник, но и навредить здоровью доверчивого покупателя.

СМЕТАНА С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ

Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», сметана должна быть практически стерильна, поскольку бактерии группы кишеч-

ных палочек (БГКП) не допускаются в 0,001 г продукта. Эти требования намного жестче, чем, например, предъявляются к салатам, в которых БГКП не допускаются в 0,1 г.

Как пояснили в ФГБУ «ВНИИЗЖ», БГКП являются важным показателем санитарного состояния условий про-



изуют спор, являются грамотрицательными и могут быть как аэробными, так и факультативно-анаэробными.

Факторов, которые могут привести к загрязнению продукта БГКП, множество. Это и чистота оборудования, качество сырья, гигиена персонала, температурный режим хранения сырья и готовой продукции. В БГКП входят и бактерии E.coli, являющиеся своеобразным маркером вопиющей антисанитарии. Их обнаружение может интерпретироваться как показатель свежего фекального загрязнения. Это – человеческий фактор, подчеркивают эксперты.

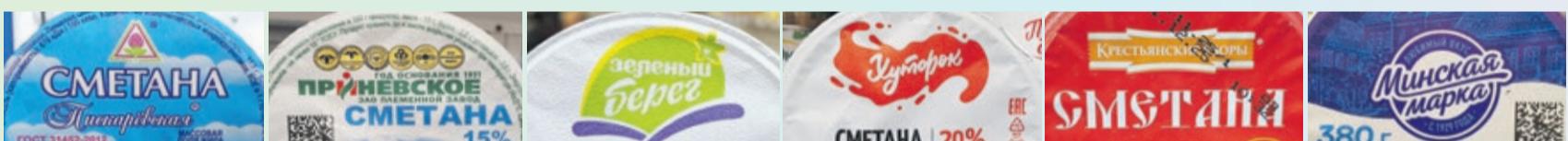
Как показали лабораторные исследования сметаны, БГКП были обнаружены сразу в четырех марках сметаны, приобретенных в магазинах «Ашан», «Верный» и «О'КЕЙ».

Так, в «Ашане» была выявлена сметана 30% ТМ «Любони» (ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл.) по цене 863 руб., в которой содержались БГКП.

– Сметана ТМ «Любони» оказалась самой дорогой среди остальных образцов, взятых для экспертизы, но даже внушительная цена, связанная в первую очередь с высокой жирностью, не стала гарантией



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Пискарёвская»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Приневское»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Зеленый берег»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Хуторок»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Крестьянские узоры»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Минская марка»
Производитель	ООО «Пискарёвский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Молочный комбинат «Энгельсский», Саратовская обл.	ООО «7 Утра», г. Воронеж	ОАО «Минский молочный завод №1», г. Минск
Дата изготовления	08.12.2025	22.11.2025	12.12.2025	20.11.2025	01.11.2025	08.11.2025
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 9222-355-00419785-04	СТБ 1888-2016
Масса, количество образцов	3 шт. x 450 г	3 шт. x 500 г	2 шт. x 350 г	3 шт. x 300 г	3 шт. x 400 г	3 шт. x 380 г
Цена за 1 кг	280 руб.	280 руб.	511 руб.	300 руб.	250 руб.	355 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Филиппов Д.С. (магазин «Удачный»), ул. Зайцева, д. 22/13, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (в 0,001 г не допускается)	в 0,001 г не обнаружено	в 0,001 г не обнаружено	в 0,001 г не обнаружено	в 0,001 г не обнаружено	в 0,001 г не обнаружено	в 0,001 г не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г (не более 50)	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	4,4x10 ²
Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (не менее 1x10 ⁷)	1,1x10 ⁹	1,3x10 ⁹	6,7x10 ⁸	3,1x10 ⁸	3,3x10 ⁸	3,2x10 ⁸
Плесневые грибы, КОЕ/г (не более 50)	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	не менее 15,0 / 15,00±2,25	не менее 15,0 / 15,00±0,70	не менее 20,0 / 20,00±0,70	не менее 20,0 / 15,00±0,70	не менее 20,0 / 15,00±0,70	не менее 15,0 / 15,50±0,70
Соответствие ГОСТу, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены дрожжи

* БГКП – бактерии группы кишечной палочки.

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

полной безопасности, а значит, и высокого качества продукта, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».**

Маркировка сметаны ТМ «Любони» также не соответствовала требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: на этикетке было указано, что 1 г продукта содержит молочнокислых организмов в количестве не менее 10 КОЕ (колониообразующих единиц), в то время как, согласно ГОСТ 31452-2012, их должно быть не менее 10 млн КОЕ.

БГКП также были обнаружены в сметане 15% ТМ «Николин луг» (ООО «Кривское», Калужская обл.), приобретенной в магазине «Верный» по цене 223 руб./кг. Кроме того, жирность этой сметаны оказалась 10,5% вместо 15%, заявленных на упаковке.

СМЕТАНА, КОТОРОЙ МОЖНО ОТРАВИТЬСЯ

Самыми «грязными» с точки зрения микробиологической чистоты оказались два образца сметаны из гипермаркета «О'КЕЙ».

Так, в сметане 20% ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» (ООО «Молочный Хуторок», Ленинградская обл.), приобретенной в магазине «О'КЕЙ» по цене 462 руб./кг, был обнаружен целый букет опасной микрофлоры: БГКП, дрожжи и плесневые грибы. Причем если плесневых грибов оказалось больше нормы в 9,6 раза, то дрожжей – в 280 раз!

– Наличие значительного превышения количества плесеней говорит о процессе порчи продукта, – рассказывает **доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.** – Опасность в том, что при этом органолептические показатели могут быть в норме. Употребление в пищу кисломолочной продукции со значительным превы-



шением допустимого количества плесеней и дрожжей может вызвать расстройство желудка.

– Если в 1 г сметаны количество дрожжей превышает допустимую норму в 5 раз, то увеличивается вероятность ее порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий.** – В образце ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» содержание дрожжей просто зашкаливает. Очевидно, что сеть «О'КЕЙ» недостаточно тщательно проверяет продукцию своих поставщиков на соответствие обязательным требованиям и реализует молочную продукцию, представляющую угрозу здоровью потребителей.

Кроме условно патогенной микрофлоры, в сметане ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» оказался дефицит жира: 19% вместо 20%, указанных на упаковке.

– Маркировка сметаны ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» также не соответствовала требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», – продолжает **Всеволод Вишневецкий.** – Согласно п. 4.3 документа, «Наименование пищевой продукции... должно достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции». Судя по этикетке, продукт изготовлен не крестьянско-фермерским хозяйством (КФХ), а предприятием ООО «Молочный Хуторок», поэтому указание на «фермерское» происхождение сметаны вводит потребителей в заблуждение. Эта сметана изготовлена промышленным способом и не может называться фермерской.

Сметана ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» третий год подряд получает замечания специалистов ФГБУ «ВНИИЗЖ». Как показала проверка, проведенная в 2023 г. на «фермерской» полке гипермаркета «О'КЕЙ» покупателям предлагалась сметана ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» 30% жирности, в которой по факту оказалось всего... 17% жира! При этом стоимость сметаны соответствовала



цене килограмма хорошей вареной колбасы – 560 руб.

А в ходе экспертизы прошлого года жирность сметаны ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни», приобретенной в том же «О'КЕЙ», составила 15,50% вместо 20%, указанных на упаковке.

ОПАСНЫЙ «МИТЁК»

Аналогичный «букет» из нежелательных микробов был обнаружен и в сметане 15% ТМ «Митёк» (ООО «Молпром», Ленинградская обл.), приобретенной в «О'КЕЙ» по цене 362 руб./кг. Кроме наличия БГКП, содержание дрожжей в продукте превысило допустимую норму в 168 раз! Жирность сметаны также не соответствовала ГОСТу и составила 11% вместо 15%, указанных на упаковке.

Сметана ТМ «Митёк» из гипермаркета «О'КЕЙ» третий год подряд попадает в черный список «Общественного контроля» с несоответствием по массовой доле жира. Так, по итогам мониторинга 2024 г. жирность сметаны 30% составила всего 18%, а в прошлом году – 13% вместо 15%, указанных на этикетке.

«ВАСИЛЬКОВО ПОЛЕ» НА ДРОЖЖАХ

Еще в трех образцах сметаны было выявлено превышение содержания

дрожжей. Согласно действующим нормам, их в 1 г сметаны не допускается более 50 КОЕ.

Так, в сметане 15% ТМ «Минская марка» (ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь, г. Минск), приобретенной в «О'КЕЙ» по цене 355 руб./кг, количество дрожжей превысило допустимую норму в 8,8 раза, а в сметане 20% ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.), приобретенной в магазине «Магнит» по цене 340 руб./кг, – в 5 раз.

Одним из «лидеров» по количеству дрожжей оказалась сметана 20% ТМ «Васильково поле» (ООО «Никон», Московская обл.), приобретенная в магазине «Верный» по цене 303 руб./кг: норма допустимого уровня нежелательной микрофлоры была превышена в 198 раз! Кроме того, опасная сметана была пониженней жирности: 13,5% вместо 20%, указанных на упаковке.

Сметана ТМ «Васильково поле» из магазина «Верный» второй год подряд получает замечания специалистов. В ходе экспертизы прошлого года массовая доля жира сметаны этой торговой марки также не соответствовала информации на упаковке: 15,5% вместо 20%.

– Торговая марка «Васильково поле», впрочем, как и «Николин луг» и «Хуторок», является частной маркой торговых сетей «Верный» и «Дикси», – обращает внимание **Всеволод Вишневецкий.** – Это означает, что торговые сети в данном случае выступают не только в качестве продавцов, но также в роли заказчиков продукции. Исследования «Общественного контроля» показывают, что частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в том случае, если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции.

ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Из двенадцати торговых марок сметаны, направленных на исследования, в шести массовая доля жира оказалась ниже заявленной. Кроме образцов «Васильково поле», «Николин луг», «Фермерская лавка дяди Лёни» и «Митёк», дефицит жира был также выявлен в сметане 20% ТМ «Хуторок» (ООО «Молочный комбинат «Энгельсский», Саратовская обл.), купленной в магазине «Дикси» по цене 300 руб./кг, и сметане 20% ТМ «Крестьянские узоры» (ООО «7 Утра», г. Воронеж), приобретенной в магазине «Сезон» по цене 250 руб./кг. В последних двух образцах массовая доля жира составила 15% вместо 20%, указанных на этикетке.

– Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает **профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.** – Перед тем как молоко перерабатывают на сметану, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность сметаны, тем меньше для его приготовления требуется молока. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.

Как сообщили в Россельхознадзоре, в целях недопущения реализации сметаны с нарушением обязательных требований информация о несоответствиях была направлена магазинам «Дикси», «О'КЕЙ», «Магнит», «Сезон», «Верный» и «Ашан» и изготовителю ООО «Молпром».

В свою очередь, Роспотребнадзор объявил предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований магазинам «Дикси», «О'КЕЙ», «Магнит», «Сезон», «Верный» и «Ашан», а также изготовителям ООО «Молочный комбинат «Энгельсский», ООО «7 утра» и ООО «Никон».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, обязательным требованиям полностью соответствовала сметана только трех торговых марок. Это сметана 15% ТМ «Пискарёвская» (ООО «Пискарёвский молзавод», г. Санкт-Петербург), а также продукция из Ленинградской обл. – сметана 15% ТМ «Приневское» (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ») и сметана 20% ТМ «Зеленый берег» (АО Племенной завод «Красноозерное»).

Кирилл ОРЛОВ

Сметана м.д.ж. 20%, ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Сметана термостатная м.д.ж. 20%, ТМ «Васильково поле»	Сметана м.д.ж. 15%, ТМ «Митёк»	Сметана м.д.ж. 30%, ТМ «Любони»	Сметана м.д.ж. 15%, ТМ «Николин луг»	Сметана м.д.ж. 20%, ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни»
000 «Старорусское молоко», Новгородская обл.	000 «Никон», Московская обл.	000 «Молпром», Ленинградская обл.	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл.	000 «Кривское», Калужская обл.	000 «Молочный Хуторок», Ленинградская обл.
18.11.2025	22.11.2025	11.12.2025	21.11.2025	22.11.2025	20.11.2025
ТУ 10.51.52-002-52533912-2021	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 10.51.40-004-19758343-2017
4 шт. x 200 г	3 шт. x 300 г	3 шт. x 250 г	3 шт. x 220 г	3 шт. x 300 г	4 шт. x 250 г
340 руб.	303 руб.	362 руб.	863 руб.	223 руб.	462 руб.
АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	000 «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	000 «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	000 «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	000 «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	000 «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
в 0,001 г не обнаружено	в 0,001 г не обнаружено	в 0,001 г ОБНАРУЖЕНО	в 0,001 г ОБНАРУЖЕНО	в 0,001 г ОБНАРУЖЕНО	в 0,001 г ОБНАРУЖЕНО
2,5x10²	9,9x10³	8,4x10³	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	1,4x10⁴
3,9x10 ⁸	3,4x10 ⁸	показатель не определялся	4,5x10 ⁸	3,1x10 ⁹	3,7x10 ⁸
менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	4,8x10²
не менее 20,0 / 19,50±0,70	не менее 20,0 / 13,50±0,70	не менее 15,0 / 11,00±0,70	не менее 30,0 / 29,50±0,70	не менее 15,0 / 10,50±0,70	не менее 20,0 / 19,00±0,70
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены дрожжи, БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены дрожжи, БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены дрожжи, плесени, БГКП*

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

**«Пискарёвская» сметана
сделает Масленицу вкуснее!**

Приближающаяся сырную неделю (Масленицу), которая в этом году пройдет с 16 по 22 февраля, многие петербуржцы ждут с нетерпением: наконец-то можно будет и весело погулять, и блинов наесться вдоволь. А какие блины без сметаны, которую даже в Европе называют «русскими сливками»! Главное, чтобы сметана была натуральной, свежей и без добавок растительных жиров.

Те, кто соблюдает Великий пост, знают, что на Масленой неделе уже нельзя есть мясо, а вот молочные продукты – пожалуйста. Главное, чтобы они были натуральными, свежими и качественными. Именно такую сметану по классическим технологиям уже много десятилетий подряд выпускают на любимом петербуржцами «Пискарёвском молочном заводе».

При производстве «Пискарёвской» сметаны используются только натуральные сливки, получаемые из молока, поступающего от сельхозпредприятий Ленинградской области, и закваска. Ничего больше в ее составе нет: ни консервантов, ни стабилизаторов, ни добавок. В полном соответствии с обязательными требованиями, в меру густая, с чистым молочным вкусом и белоснежной глянцевой поверхностью – такова сметана «Пискарёвская».

Высокое качество «Пискарёвской» сметаны неоднократно подтверждалось в ходе независимых исследований, регулярно проводимых Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Вот и последняя проверка, проведенная на базе лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», подтвердила: сметана «Пискарёвская» 15% полностью соответствует требованиям ГОСТа. «Пискарёвскую» сметану можно приобрести



практически во всех магазинах города. Срок ее годности всего 12 суток – обязательно проверяйте дату изготовления!

Удобна и упаковка «Пискарёвской» сметаны. Есть стаканчики по 200 г, 300 г и 450 г. Также можно выбрать продукт в мягкой и более экономичной упаковке массой 450 г. И конечно, «Пискарёвский молочный завод» предлагает сметану разной жирности – традиционную 20-процентную и менее калорийную 15-процентную. Впрочем, как показывает многолетний потребительский спрос, сметана с узнаваемым изображением клевера в треугольнике ни на прилавках магазинов, ни в холодильниках петербуржцев долго не задерживается. А уж в Масленую неделю «Пискарёвская» сметана вместе с блинами, без сомнения, станет главным атрибутом праздничного застолья!

Алиса САВЕЛЬЕВА



СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПРИНЕВСКОЕ –
лидер качества
и свежести!**

В этом году ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» отмечает 95 лет со дня основания.

Современное многопрофильное сельскохозяйственное предприятие ведет свою историю с 1931 г. Особая гордость ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – развитое животноводство: 915 дойных коров дают около 30 тонн молока, а 800 дойных коз – до 2,5 тонны молока ежедневно. Увеличение надоев стало возможным благодаря хорошему уходу за животными и качественным кормам собственного производства.

ВЫСШИЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Вся молочная продукция изготавливается из сырого молока, полученного от собственных коров, и включает в себя не только пастеризованное молоко, кефир, ряженку, сметану, творог и творожную массу, но и традиционное сливочное масло, твердые, полутвердые, рассольные сыры, а также йогурты и айран.

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества молочной продукции, в основе которого – только свежее натуральное сырье, традиционные способы его переработки и отсутствие консервантов. Поэтому продукция «ПРИНЕВСКОГО» нежная, вкусная и имеет короткие сроки годности.

**ПРОВЕРЕННО
И ОДОБРЕНО**

Молочная продукция ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» неоднократно



становилась призером различных конкурсов качества продовольственных товаров, в том числе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который регулярно проводится Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Молоко марки «ПРИНЕВСКОЕ» имеет сертификат на право использования знака «Сделано в Ленинградской области».

Традиционный атрибут Масленицы – сметана 15% жирности марки «ПРИНЕВСКОЕ» также ежегодно подтверждает свое высокое качество. Она полностью соответствует требованиям ГОСТа, согласно результатам недавней экспертизы, проведенной на базе ФГБУ «ВНИИЗЖ». Срок годности сметаны без добавок и консервантов – всего 10 суток.

На предстоящей Масленой неделе гурманы смогут насладиться блинами не только со сметаной, но и с творогом от «ПРИНЕВСКОГО», произведенным традиционным способом – сквашиванием натурального молока.

Продукцию ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» можно найти в специализированных магазинах по реализации фермерских товаров, в том числе «Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Магнит».

Вкусной и сытной вам Масленицы вместе с натуральной и свежей молочной продукцией от «ПРИНЕВСКОГО»!

Владислав МЕЛЬНИК

**МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ****«Экомилк»: знаем,
что вы любите**

Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.



«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологиче-

ские и органолептические показатели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подверга-

ют различным термическим обработкам. Самой современной среди них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта.

Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным.

А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего моло-

ка для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция. По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокис-

лых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается с вареньем, мёдом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрий и магний. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Владислав МЕЛЬНИК

НА ЗДОРОВЬЕ!

«Зеленый берег»: молочная классика для активного долголетия!



Многие петербуржцы, предлагающие здоровое питание, без заменителей и консервантов, уже давно привыкли на полках фермерских магазинов и супермаркетов молочные продукты под марками «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает в Приозерском районе Ленинградской области АО Племенной завод «Красноозерное». Благодаря собственной коровьей ферме, современному производству и отлаженной логистике эти бренды быстро завоевали доверие у самых взыскательных покупателей.

МОЛОКО С СОБСТВЕННЫХ ФЕРМ

В состав АО Племенной завод «Красноозерное», кроме животноводческих ферм, входит также свое перерабатывающее производство – «Приозерский молочный завод», который выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка, ацидофильная простокваша), полутвердый сыр, плавленый сыр, масло сливочное.

В 2023 г. по результатам технического аудита предприятия, включая определение уровня локализации, сметане 20% «Зеленый берег» был присвоен российский Знак качества.

Натуральность сметаны АО Племенной завод «Красноозерное» недавно в очередной раз была подтверждена независимой экспертизой ФГБУ «ВНИИЗЖ». Так,



ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

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

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

Алиса САВЕЛЬЕВА



«СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



СКИДКА 3%

с понедельника по пятницу с 9.00 до 12.00.

СКИДКА 20 % НА КУЛИНАРИЮ

с понедельника по четверг с 22.00 до 23.00.

ПРИГЛАШАЕМ ЗА ПОКУПКАМИ!

Масленица вкуснее с продукцией «Лактис»!



Семейные встречи или посиделки с друзьями на Масленице уже совсем скоро! Подготовиться к долгожданному празднику вам поможет компания «Лактис», давний друг петербуржцев – ценителей свежих и вкусных молочных продуктов, которые изготавливаются по классическим рецептам с использованием только натуральных ингредиентов, без заменителей молочного жира и консервантов.

Продукты «Лактис» идеально подойдут для приготовления традиционных угощений и главного блюда Масленицы – блинов. Пышные или тонкие, кружевные, на кефире или молоке, с самыми разными начинками – они получаются вкусными и полезными. В качестве начинок можно использовать давно себя прекрасно зарекомендовавшую продукцию «Lactica»: греческий йогурт, мягкий творог, скандинавский творог, сыры каймак, лабне, а также творожный сливочный сыр.

РЕЦЕПТ НЕЖНЕЙШИХ БЛИНОВ НА ТВОРОГЕ LACTICA

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 10–12 БЛИНОВ):

- Творог «Lactica» 4,5% (120 г) – 2 шт.
- Сахар – 3 ст. л.
- Соль – щепотка
- Ванильный сахар – 2–3 г
- Растопленное сливочное масло «Снежок» – 50 г
- Яйца – 3 шт.
- Теплое молоко «Снежок» – 400 мл
- Пшеничная мука (просеянная) – 150–170 г
- Растительное масло для жарки – 2–3 ст. л.
- Греческий йогурт «Lactica» 4% – 120 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

- В большой миске взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром до легкой пены. Добавьте щепотку соли и теплое молоко «Снежок», перемешайте до однородности.
- Тщательно перемешайте творог с яично-молочной смесью, чтобы масса стала гладкой.
- Растопите сливочное масло «Снежок», слегка остудите и влейте в тесто. Перемешайте.
- Постепенно добавляйте просеянную муку, помешивая венчиком или миксером на низкой скорости. Тесто должно быть жидким, чуть гуще обычного блинного. Если густовато – долейте молока, если жидколовато – добавьте муки.
- Дайте тесту постоять 10–15 минут, чтобы мука набухла.
- Разогрейте сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне, добавьте немного растительного масла.
- Вылейте половинкой на сковородку тесто, распределите круговыми движениями. Жарьте 1,5–2 минуты до подрумянивания краев, переверните и допеките еще 1 минуту до золотистой корочки.
- Смажьте центр готового блина греческим йогуртом «Lactica», выложите мелко нарезанный апельсин и подогните блин с двух сторон внахлест.



Встречайте Масленицу с натуральной молочной продукцией «Lactica» и «Снежок»!
Приходите за покупками в торговые сети и гипермаркеты Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Окей», «Верный».

Сайт: lactis.ru
Почта: info@lactika.ru
АО «Лактис»,
Великий Новгород,
пр. А. Корсунова, 12Б,
ОГРН1025300796850



Приятного аппетита!

PREMIUM

Сибирская коллекция

БЛИНЧИКИ

ручной работы

с творогом



УЖЕ ГОТОВЫ
ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ

PREMIUM

Сибирская коллекция

БЛИНЧИКИ

с творогом

ручной работы

Состав: тесто – мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, молоко сухое цельное, меланж яичный, масло сливочное, масло подсолнечное, сахар, соль, разрыхлитель (гидрокарбонат натрия); начинка – творог (молоко цельное, молоко обезжиренное, с использованием закваски молочно-кислых микробиогенов), сахар, вода питьевая, ароматизатор ванилин.



«АНКОМ» ПРЕДЛАГАЕТ ОФИЦИАЛЬНОЕ ТРУДОУСТРОЙСТВО,
ДОСТОЙНЫЙ ЗАРАБОТОК И ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ.

АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА:

Санкт-Петербург,
пр. Обуховской Обороны, 119Б

ОТДЕЛ КАДРОВ:

Тел.: 677-45-88 (доб. 191)

Telegram: +7-931-333-31-43



АКТУАЛЬНЫЕ ВАКАНСИИ (ОПЫТ РАБОТЫ НЕОБЯЗАТЕЛЕН):

УПАКОВЩИК КОМПЛЕКТОВЩИК

Мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ»,
с момента своего основания в Санкт-Петербурге в 1996 году,
неизменно развивается и модернизируется, чтобы обеспечивать
своих покупателей изделиями самого высокого качества.

Недавнее обновление коснулось цеха сыропечёной продукции:
он был расширен и укомплектован новейшим оборудованием из Венгрии.

На фоне постоянного масштабирования производства предприятие
регулярно приглашает на работу новые кадры.