

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СМЕТАНА: ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ПОДДЕЛОК!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: в магазинах «Полушка» и «Семишагофф» второй год подряд обнаружена фальшивая сметана, в составе которой нет молочного жира. На этот раз изготовителями фальсификата оказались ООО «Нальчикский молочный комбинат» (г. Нальчик, КБР) и ООО «Молочная империя» (Санкт-Петербург).



СТР. 6–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Изготовитель маргарина вводит покупателей в заблуждение

Бдительные петербуржцы продолжают направлять информацию о нарушении прав потребителей в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль». На этот раз сигнал поступил от покупателя торговой сети «Лента», который приобрел маргарин «Сливочный Саратовский», вводящий в заблуждение своим названием.



СТР. 2



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Производители блинчиков экономят на мясной начинке!

Проверка органолептических свойств замороженных полуфабрикатов, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, показала, что меньше всего мясной начинки присутствует в блинчиках под частными марками «Аппетитно круглый год» и «Красная цена» торговых сетей «Карусель» и «Пятерочка».

СТР. 3–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Им ГОСТ на сосиски совсем не знаком: в черном списке опять «Анком» и «Велком»!

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что 30% образцов сосисок, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», изготовлены с использованием ингредиентов, не предусмотренных рецептурой ГОСТ Р 52196-2011, а значит, являются фальсифицированными.



СТР. 10–11

ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

Потребители станут грамотными

6 февраля специалисты СПб ООП «Общественный контроль» и Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провели обучающий семинар для петербуржцев, желающих стать грамотными потребителями. Горожанам рассказали, как правильно и эффективно отстаивать свои права и осуществлять общественный контроль в рамках действующего законодательства.



свои права и осуществлять общественный контроль в рамках действующего законодательства.

СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

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

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и заливов квартир!

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



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Потребители, будьте активными и грамотными!

В этом вам поможет «Школа грамотного потребителя»



Изготовитель маргарина вводит покупателей в заблуждение

Бдительные петербуржцы продолжают направлять информацию о нарушении прав потребителей в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль». На этот раз сигнал поступил от покупателя торговой сети «Лента», который приобрел маргарин «Сливочный Саратовский», вводящий в заблуждение своим названием.

Действительно, если в названии на лицевой стороне маргарина указано «Сливочный», значит в составе продукта должны быть указаны ингредиенты, содержащие молочный жир. Однако АО «Жировой комбинат» (холдинг «Солнечные продукты», г. Саратов) в составе заявил только источники растительных жиров: подсолнечное масло и пальмовое масло. Молочного жира в составе маргарина нет – следовательно, и «Сливочным» он называться не может. Эта норма четко прописана в Техническом регламенте Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: «Не допускается в наименовании пищевой продукции указывать компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав пищевой продукции». За подобные нарушения требований Технического регламента КоАП РФ предписывает для юридических лиц наказание в виде штрафа от 100 000 до 300 000 рублей. Причем эта санкция распространяется как на изготовителя, так и на продавца, которым в данном случае является гипермаркет «Лента» на Обводном канале, д. 118, где и был приобретен злополучный маргарин.

Информация о результатах проверки была направлена «Общественным контролем» в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу 25 января для принятия мер в рамках действующего законодательства. Жалобы от потребителей на ущемления их прав в разных сферах, а также информацию о нарушениях российского законодательства в сфере оборота продовольственных или непродовольственных товаров «Общественный контроль» принимает по телефонам горячей линии 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43 или на личном приеме граждан по адресу: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28 с 10.00 до 18.30.

6 февраля специалисты Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провели обучающий семинар для петербуржцев, желающих стать грамотными потребителями. Горожанам рассказали, как правильно и эффективно отстаивать свои права и осуществлять общественный контроль в рамках действующего законодательства. В обучении приняли участие около сорока петербуржцев.

Права потребителей, по данным исследований, нарушаются чаще других. И вряд ли можно найти сегодня человека, чьи права потребителя никогда не ущемлялись – в магазине, медицинском центре, автосалоне, химчистке, салоне красоты, на отдыхе, при заказе мебели, оформлении кредита и т. д. Как правило, многие граждане становятся жертвой обмана за счет мошеннических действий недобросовестных предпринимателей, но нередко терпят убытки также из-за незнания элементарных норм законодательства, низкой потребительской грамотности, излишней торопливости и доверчивости. К сожалению, в особой зоне риска находятся социально уязвимые, малообеспеченные слои населения, пожилые люди, которые порой готовы отдать последнее, чтобы получить надежду на выздоровление от таблеток-пустышек или лжетерапевтических сеансов.

Одной из главных задач «Школы грамотного потребителя», созданной «Общественным контролем» в прошлом году, как раз и является просвещение потребителей, обучение их знаниям и навыкам по самостоятельной защите своих нарушенных прав. Первые занятия в школе состоялись в декабре прошлого года на базе Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, а в этом году к инициативе общественников подключилось и городское Управление.

Открывая обучающий семинар, начальник отдела защиты прав потребителей Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Галина Герцева рассказала, что в последние три года подавляющее число жалоб поступает на некачественно оказанные услуги – около 60%. На втором месте – жалобы на непродовольственные товары – 25%; на последнем – пищевые продукты – не более 15% всех обращений.

Заместитель начальника отдела защиты прав потребителей Управления Галина Иванова сделала акцент на защите прав потребителей в сфере платных медицинских услуг. Она предупредила слушателей о распространенных мошеннических схемах, когда под видом оказания бесплатной медицинской помощи потребителю навязывают платную, да еще обманным путем предлагают заключить «кредитный» договор. Доверчивые потребители, польстившись на «бесплатные» процедуры, потом не знают, как его расторгнуть. А сделать это непросто даже в суде. Ведь подписи под



договором поставил сам потребитель! «Отправляясь в медицинский центр на рекламную акцию, не берите с собой паспорт – так вы хоть застрахуете себя от подписания различных анкет и документов, которые на практике оказываются кабальными кредитными договорами!» – посоветовала слушателям Галина Иванова.

Также, согласно Правилам оказания платных медицинских услуг, утвержденным Постановлением Правительства РФ № 1006 от 4 октября 2012 г., потребитель имеет право потребовать у медицинского центра копию учредительных документов, получить информацию о квалификации того или иного врача. На каждый вид деятельности медицинское учреждение обязательно иметь лицензию, которая выдается Комитетом по здравоохранению Санкт-Петербурга. А если потребителя не устроило качество оказания платной медицинской помощи, он может обратиться с жалобой в Управление Росздравнадзора по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области.

Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», призвал слушателей стать активными потребителями и рассказал, как в рамках действующего законодательства осуществлять функции общественного контроля: «Если ваши права оказались нарушены или вы столкнулись с несоблюдением требований законодательства в местах реализации товаров или оказания услуг, немедленно требуйте у продавца или предпринимателя книгу отзывов и предложений («жалобная» книга) и составьте обращение по факту выявленного нарушения. Если вам отказывают в предоставлении «жалобной» книги, напишите обращение на бумаге в двух экземплярах, потребуйте на вашей копии по-



ставить отметку о принятии заявления. Игнорируйте и это ваше требование? Тогда идите на почту и отправьте жалобу заказным письмом с описью вложения. По закону срок ответа на жалобу потребителя – 10 дней. Если ответа нет или он поступил, но вы с ним не согласны, составьте обращение в Роспотребнадзор с целью возбуждения внеплановой проверки в отношении неадекватного продавца. К заявлению в Роспотребнадзор вы должны приложить доказательства первичного обращения к нарушителю ваших прав: фото страницы «жалобной» книги с вашим заявлением или копию претензии продавцу с его отметкой о принятии (либо почтовую квитанцию и опись вложения, подтверждающие факт отправки жалобы), а также фото выявленного нарушения. Не забудьте сообщить надзорному органу полное наименование юридического лица, его адрес, ИНН. Эту информацию можно взять либо на информационном стенде в магазине, либо из кассового чека».

Юристы «Общественного контроля» Артем Елдов и Михаил Филиппов рассказали слушателям о претензионном порядке обращений потребителей, а также о досудебном разрешении споров и преимуществах подачи исков в суды через общественные организации. Если потребитель, подав иск через общественную организацию, не рассчитал силы и проиграл процесс, по закону он не будет возмещать расходы, понесенные ответчиком. Но если потребитель подает иск самостоятельно и проигрывает дело, он будет вынужден компенсировать ответчику все судебные издержки.

Следующие занятия в «Школе грамотного потребителя» состоятся уже весной. Одной из тем станет защита прав потребителей в сфере электронной коммерции. Запись на обучение – на сайте www.spbkontrol.ru или по тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43.

Кирилл ОРЛОВ

Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров

«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

объявляет о начале приема заявок от изготовителей на конкурс 2018 года!

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:

1. В конкурсе участвуют товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области (изготовленные на территории РФ).
2. Подача заявки изготовителем (размещена на сайте www.petkach.spb.ru).
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети.
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной испытательной лаборатории по

целому ряду показателей (маркировка, физико-химия, органолептика).

5. Дегустация образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-балльной шкале.

6. Оформление протоколов конкурса и подведение итогов.

7. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети (1 раз в год).

**190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28
Тел. (812) 324-25-88. E-mail: okk@petkach.spb.ru
www.petkach.spb.ru**

**ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!
Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 г.**



ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:

ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»,
СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»,
ОАО «Гипрорыбфлот»,
СПб ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,
ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,
Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,
СПб НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО),
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого.

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярцева, Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ПУ 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

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46

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

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 10.02.2018 г. в 17.00, фактически 10.02.2018 г. в 17.00

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

Номер заказа ТД-7919/2

Тираж номера 50 000 экз.

12+

Производители блинчиков экономят на мясной начинке

Традиционно накануне масленичных гуляний, которые не обходятся без поедания блинов, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого провела независимую органолептическую экспертизу блинчиков с мясом промышленного производства.

На дегустацию были отправлены девять образцов замороженных полуфабрикатов разных торговых марок. Образцы оценивались по нескольким показателям: внешнему виду приготовленного полуфабриката (в том числе на разрезе), цвету тестовой оболочки и начинки, аромату и вкусу.

По аналогии с пельменями, мясная доля начинки блинчика с мясом должна быть не менее 50% от общей массы качественного полуфабриката. В упаковке и при жарке такие изделия не должны слипаться между собой, а тестовая оболочка – не иметь разрывов как до, так и после приготовления блинчиков. Дегустационные баллы также снижались, если начинка выступала за оболочку и неравномерно распределена по центру полуфабриката, фарш не однородный, равномерно не перемешан, не сочный и не в меру соленый, а вкус и запах не ярко выражены.

А ГДЕ ЖЕ МЯСО?

К сожалению, этот риторический вопрос звучал в ходе дегустации достаточно часто. В ряде образцов на разрезе блина практически не было видно начинки. Обнаруживалась она лишь после разворачивания теста, причем в очень небольшом количестве. Особенно поспешили на начинку производители блинчиков «Останкино», «365 дней» и «Красная цена». Последний образец, к слову, у комиссии вызвал целый ряд вопросов. В первую очередь при взвешивании масса блинчиков оказалась 409,16 г вместо заявленных на упаковке 420 г. Кроме того, производитель изобразил на упаковке блинчики с большим количеством мясной начинки, однако в самом изделии ее практически не было видно.

Отметим, что в составе почти всех образцов был заявлен соевый белок



или растительная клетчатка, а в некоторых – мясо механической обвалки, которое остается после разделки туши у самой кости и не имеет ни привычного мясного вкуса, ни запаха. Возможно, поэтому начинка некоторых образцов («Останкино», «Красная цена», «Боярин блин», «Аппетитно круглый год») на вид выглядела как кашеобразная масса, а вкус ее не был по-настоящему мясным.

ТЕСТО НЕ ВЫДЕРЖАЛО ЖАРКИ

Самые низкие баллы (17,2 из 25 возможных) от дегустационной комиссии получили блинчики «365 дней». Помимо того что начинки в них было мало, они оказались еще и с кисловатым привкусом. Тесто не выдержало жарки, и на нем появились разрывы, а при нарезке изделие разваливалось. Претензии к качеству теста у дегустационной комиссии возникли и к образцу «Белый край».

Разрывы в тесте и разваливание полуфабрикатов при нарезке говорит о том, что производители сэкономили на яичных продуктах, которые позволяют тесту быть упругим и сохранять форму.

МЕСТНЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ВЫШЛИ В ЛИДЕРЫ

Победителем дегустации стали блинчики из Ленинградской области от компании «Морозко» (24,2 балла). Начинки в них, согласно мнению дегустаторов, оказалось больше, чем в других образцах; вкус их был по-настоящему

Результаты дегустационной оценки 9 образцов замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой

№	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	БРЕНД	БАЛЛЫ (макс. – 25)*	ЗАМЕЧАНИЯ
1	ООО «Морозко»	«Морозко»	24,2	Сбалансированные вкус и аромат, достаточно начинки, равномерно распределена
2	ООО «Сиджей Равиолло Рус»	«Равиолло»	23,2	Мало начинки, неравномерно распределена
3	ООО «Лина»	«С пылу с жару»	22,7	Мало начинки, неравномерно распределена
4	ОАО «ОМПК»	«Останкино»	20,5	Мало начинки, неравномерно распределена, нет мясного вкуса
5	ЗАО «ПК «Корона»	«Аппетитно круглый год»	19,8	Начинка неравномерно распределена, нет мясного вкуса
6	ООО «Мирираль-Реутов»	«Мирираль»	19,2	Мало начинки, неравномерно распределена
7	ООО «Русская коллекция»	«Красная цена»	18,9	Мало начинки, нет мясного вкуса
8	ООО «Белый край»	«Белый край»	18,6	Нет мясного вкуса, рыхлая структура теста
9	ООО «Талосто-Продукты»	«365 дней»	17,2	Мало начинки, вкус фарша кисловатый, разрывы в тесте после жарки

* Значение балльной оценки: 25 – отлично; 24–20 – хорошо; 19–15 – удовлетворительно

мясным, а внешний вид – вполне достойным: плотная тестовая заготовка, при разрезании изделие не слипалось, не разваливалось и не теряло своей формы. Второе место досталось блинчикам «Равиолло» (23,2 балла). Было отмечено, что их начинка действительно мясная и сочная (некоторые члены комиссии даже посчитали ее самой вкусной из всех представленных образцов), однако при этом была снижена оценка за неравномерное распределение начинки по тестовой заготовке. Блинчики «С пылу с жару» (22,7 балла) и «Мирираль» (19,2 балла) имели хорошее качество, но в первом образце было вынесено замечание за плохо читаемую маркировку, а второму – за наличие в фарше крупно нарезанного лука. Обоим образцам также были снижены оценки за недостаточное количество начинки и ее неравномерное распределение внутри полуфабриката.

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– С одной стороны, мы были приятно удивлены, что производители стали честно указывать в составе продукта наличие соевых компонентов. С другой стороны, изготовители, стремясь снизить цену, порой сокращают массу долю начинки и увеличивают количество теста. Хотелось бы более гармоничного сочетания этих двух составляющих.

К сожалению, продукция под собственными торговыми марками сетей отстает по качеству от той, что производители изготавливают под собственными брендами. Это наглядно видно на примере образцов «365 дней» (частная марка торговой сети «Лента»), «Красная цена» (частная марка торговой сети «Пятерочка») и «Аппетитно круглый год» (частная марка торговой сети «Карусель»).

Также хотелось бы отметить местных изготовителей, продукция которых возглавила дегустационный рейтинг нашей экспертизы.

Елена МАКСИМОВА

Р.С. О результатах дополнительных лабораторных исследований образцов блинчиков с мясной начинкой читайте на стр. 4–5

Морозко®

Масленицей!

Согласно старой примете, чем больше блинов удастся съесть на масленичной неделе, тем успешнее и денежнее станет год. Но не у каждой хозяйки найдется время приготовить блины, поэтому компания «Морозко» предлагает Вам свои блинчики, которые сохраняют в себе все традиции русской кухни, они обжарены с двух сторон и покрыты сливочным маслом.

Вкусные блины со сливочным маслом

Блинчики с клубникой со сливочным маслом

Только разогреть! Морозко блинчики с ветчиной и сыром

Блинчики! Морозко с творогом

Блинчики! Морозко с мясом

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Блинчики с мясом ВПРИГЛЯДКУ

Накануне Масленицы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции провела экспертизу блинчиков с мясом популярных торговых марок. Меньше всего начинки оказалось в замороженных полуфабрикатах под собственными марками торговых сетей «Карусель» и «Пятерочка» – «Аппетитно круглый год» и «Красная цена», а также в блинчиках «Мириталь».

НИЗКАЯ ЦЕНА – ЗНАЧИТ, МАЛО НАЧИНКИ!

Маркетологи не устают повторять: потребитель «покупает глазами». И этим нехитрым законом сегодня прекрасно пользуются торговые сети, размещая на упаковках пищевых продуктов под своими частными торговыми марками информацию о них порой в сильно приукрашенном виде.

Так, например, на упаковках блинчиков с мясом торговых марок «Аппетитно круглый год» (ЗАО «ПК «Корона», Новгородская обл.) и «Красная цена» (ООО «Русская коллекция», г. Рыбинск) потребитель видит блинчики, полные начинки, которая просто «распирает» тестовую оболочку. На самом деле, как показали лабораторные испытания,

проведенные в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», соотношение начинки и теста оказалось противоположным: массовая доля начинки в обоих образцах составила 17% и 16% соответственно. Поэтому, когда вы видите привлекательное и соблазнительное фото продукта на упаковке, не торопитесь сделать покупку. Сначала внимательно изучите его цену и сравните ее с ценой другого изделия – например, полуфабриката, изготовленного под брендом самого изготовителя.



Изображение продукта на упаковке и его вид на разрезе

Если цена на товар под частной маркой торговой сети будет в два раза ниже, чем за продукцию под брендом изготовителя, вряд ли, вскрыв упаковку, вы получите то качество, на которое рассчитывали. Для сравнения: упаковка блинов массой 420 г под брендом «Аппетитно круглый год» стоит 36 руб. 90 коп., «Красная цена» – 45 руб. Аналогичные изделия под брендами самих изготовителей стоят в среднем в два раза дороже. И начинки в них содержится на 50–60% больше, чем в продукции под частными марками торговых сетей. Но выбор, конечно, всегда за покупателем!

ДЛЯ НАЧИНКИ ЗАКОН НЕ ПИСАН

Антирекорд по количеству начинки на этот раз все-таки поставил образец под торговой маркой изготовителя «Мириталь» (ООО «Мириталь-Реутов», Московская обл.). Согласно протоколу испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», начинки в этом полуфабрикате оказалось всего 15% от общей массы продукта!

Несмотря на столь скромное содержание начинки в блине, привлечь к ответственности за это изготовителя сегодня нельзя: во-первых, на замороженные

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Блинчики с мясом. Полуфабрикаты высокой степени готовности «Равиолло»	Блинчики быстрозамороженные «N»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом «С пылу с жару»	Блинчики с мясом со сливочным маслом категории Г замороженные «Морозко»	Блинчики с мясом «365 дней»	Блинчики с мясом «Аппетитно круглый год»
Производитель	ООО «Сиджей Равиолло Рус», г. Санкт-Петербург	ОАО «ОМПК», г. Москва	ООО «Лина», г. Рязань	ООО «Морозко», Ленинградская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ЗАО «ПК «Корона», Новгородская обл.
Нормативный документ	ТУ 10.72.19-003-44326056-2010	ТУ 9119-131-00425283	СТО 57397431-001-2008	ТУ 9119-131-00425283	ТУ 10.72.19-014-23041591-2007	ТУ 9214-012-45259283
Дата изготовления	22.11.2017	25.10.2017	09.12.2017	07.12.2017	24.10.2017	05.12.2017
Масса, количество образцов	4 x 0,42 кг = 1,68 кг	4 x 0,42 кг = 1,68 кг	4 x 0,36 кг = 1,44 кг	4 x 0,43 кг = 1,72 кг	4 x 0,42 кг = 1,68 кг	4 x 0,42 кг = 1,68 кг
Цена за 1 уп., руб.	82-90	89-90	92-90	79-50	44-90	36-90
Место закупки	Гипермаркет «Карусель», пр. Маршала Блюхера, д. 41	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Пискаревский пр., д. 19, корп. 1	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Пискаревский пр., д. 19, корп. 1	ООО «Вертикаль» (магазин «Сезон»), ул. Замшина, д. 29, лит. А	ООО «Лента», ул. Руставели, д. 61	Гипермаркет «Карусель», ул. Руставели, д. 43, лит. А
Массовая доля белка, %	9,6 ± 0,8 (8,4 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,6 ± 0,8 (8 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,5 ± 0,8 (6 г в 100 г продукта – данные маркировки)	8,6 ± 0,8 (8,4 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,1 ± 0,8 (7,5 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,2 ± 0,8 (6,9 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Массовая доля жира, %	4,7 ± 0,7 (3,8 г в 100 г продукта – данные маркировки)	10,5 ± 0,7 (11 г в 100 г продукта – данные маркировки)	5,8 ± 0,7 (4 г в 100 г продукта – данные маркировки)	15,1 ± 0,7 (15,7 г в 100 г продукта – данные маркировки)	4,1 ± 0,7 (5,5 г в 100 г продукта – данные маркировки)	5,8 ± 0,7 (7,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Массовая доля начинки к массе полуфабриката, %	26,9	26,4	26,2	24,0	21,0	17,0
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Определения видовой принадлежности тканей животных	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)
Соответствие информации для потребителя на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

* Наличие ДНК курицы может быть обусловлено наличием в составе яичных продуктов

полуфабрикаты этого вида не существует ГОСТа, а значит, нет жестких требований; во-вторых, изготовитель не обязан сегодня выносить данные о массовой доле начинки на упаковку – следовательно, не должен отвечать за это перед потребителем.

– Соотношение теста и начинки в полуфабрикатах этого вида не входит в перечень показателей безопасности продукции, которые содержит Технический регламент Таможенного союза, а значит, они не обязательны, – говорит **руководитель испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Людмила Гамова.** – Изготовитель сегодня сам устанавливает нормы в своих технических условиях, поэтому мы и наблюдаем такую разницу соотношения начинки и теста в разных образцах.

Разброс по содержанию начинки действительно впечатляет: от 15% в изделиях «Мириталь» до 26,9% в блинчиках «Равиолло», то есть почти в два раза! Причем, несмотря на мизерное количество начинки в по-



луфабрикатах «Мириталь», цена их (252 руб. 34 коп. за 1 кг) соответствовала стоимости блинов с начинкой на уровне 26%, что является проявлением неумной жадности изготовителя (или продавца) и введением в заблуждение потребителей «в квадрате».

– В отличие от промышленных предприятий, выпускающих замороженные полуфабрикаты, заведения общепита руководствуются своими документами – технологическими справочниками, согласно которым соотношение начинки и теста должно быть «два к трем», то есть в изделиях должно быть не менее 40% фарша, – говорит **доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Наталья Барсукова.**



СОЯ И МЯСО ПТИЦЫ ВЫШЛИ ИЗ ТЕНИ

Экспертиза показала, что изготовители перестали стесняться указы-

Георгий Штиль, актер театра и кино, народный артист России: «Считаю, что свои домашние блины лучше!»

– Блины ассоциируются у меня с Масленицей, народным гуляньем, весельем на улице, горячим ароматным чаем... Несмотря на то что сейчас в магазинах появились готовые блины, жена готовит их сама. Правда, если у кого-то нет времени или кулинарные способности отсутствуют, то покупные – палочка-выручалочка. Тем более что и разновидностей блинчиков в продаже немало. Но считаю, что свои домашние блины лучше! Это все-таки годами проверенный рецепт, да и само приготовление главного масленичного блюда – настоящий праздничный ритуал. Отдельная тема – с чем блины кушать. Здесь ассортимент богатейший: с рыбой, икрой, сметаной, вареньем – тут на любой вкус можно найти дополнение. Лично для меня блины, Масленица – еще и начало ожидания Пасхи, которую я тоже очень люблю!



вать в составе «непопулярные» ингредиенты, например, такие как мясо птицы механической обвалки и растительный белок, который, кстати, заявили на упаковке абсолютно все участники экспертизы. Более того, лабораторный анализ не выявил в образцах компоненты, которые не были предусмотрены составом.

– Производители поняли, что проще сообщать состав честно, чем «нарываться» на разоблачения общественных организаций. А дальше потребитель сам делает свой выбор исходя из цены, доверия

к марке, – говорит **профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом ИТМО Александр Ишевский.**



Согласно протоколам испытаний, только в одном образце было обнаружено сырье (свинина), не заявленное в составе.

– В образце блинчиков «Красная цена» дополнительно был выделен фрагмент ДНК свинины, присутствие которого не предусмотрено составом в маркировке. Данный метод довольно точный, и говорить о случайном попадании ДНК в образец не стоит. Речь идет о нарушении со стороны производителя своих же технических условий, – подчеркивает **Людмила Гамова.**

БЕЛКИ СЧЕТ ЛЮБЯТ

В трех образцах полуфабрикатов показатели пищевой ценности отличались от заявленных на упаковке. В блинчиках «Мириталь» массовая доля белка оказалась почти в два раза выше, чем указано на этикетке, – 7,2% вместо 4%, а массовая доля жира, наоборот, почти в полтора раза ниже, – 4,1% вместо 7%. В блинчиках «Красная цена» белка было в два раза меньше, чем производитель заявил в составе, – 6,9% вместо 13%, а жира – 5,2% вместо 8,5%. Не смог

соответствовать данным на упаковке и полуфабрикат «Боярин блин» (ООО «Белый край», г. Белгород): белка оказалось в нем 7% вместо 12%, а жира – 9,6% вместо 14%.

– Такая разница в показателях может быть связана с нарушением технологии – фарш плохо перемешали, в итоге в одном блинчике жира оказалось больше, в другом меньше. Либо использовалось совсем дешевое сырье, бедное мышечной тканью и, соответственно, белком, – говорит **Александр Ишевский.**

– Технический регламент Таможенного союза допускает указание в маркировке средних значений пищевой ценности, поэтому лаборатория не стала браковать эти образцы по данному показателю, – уточняет **Людмила Гамова.** – Но для потребителя именно маркировка – единственный ориентир, а она существенно отличается от фактических данных лабораторных исследований.

– Несоответствие показателей пищевой ценности, указанных на упаковке, с точки зрения закона «О защите прав потребителей» – предоставление покупателю недостоверной информации о товаре, что влечет за собой административное наказание в рамках КоАП РФ, – поясняет **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.** – И Роспотребнадзор уже не раз привлекал к ответственности изготовителей и продавцов за подобные нарушения.

Материалы очередной проверки качества замороженных полуфабрикатов «Общественный контроль» также направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно результатам экспертизы, без замечаний прошли испытания образцы следующих торговых марок: «Равиолло», «Морозко», «N», «365 дней», «С пылу с жару» и «Аппетитно круглый год».

Ирина ГОЛУБЕНКО



Изображение продукта на упаковке и его вид на разрезе



Изделия хлебобулочные быстрозамороженные ТМ «Мириталь»	Блинчики с мясом «Боярин блин»	Блинчики с мясом «Красная цена»
ООО «Мириталь-Реутов», Московская обл.	ООО «Белый край», г. Белгород	ООО «Русская коллекция», г. Рыбинск
TU 9119-009-86649744-11	TU 9119-001-99969386-08	TU 9119-007-71186267-2011
17.10.2017	07.12.2017	30.11.2017
4 x 0,42 кг = 1,68 кг	4 x 0,36 кг = 1,44 кг	4 x 0,42 кг = 1,68 кг
80-75	66-00	45-00
ОАО «Северный универсам», пр. Просвещения, д. 74	ООО «Вертикаль» (магазин «Сезон»), ул. Замшина, д. 29, лит. А	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Пискаревский пр., д. 19, корп. 1
7,2 ± 0,8 (4 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,0 ± 0,8 (12 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,9 ± 0,8 (13 г в 100 г продукта – данные маркировки)
4,1 ± 0,7 (7 г в 100 г продукта – данные маркировки)	9,6 ± 0,7 (14 г в 100 г продукта – данные маркировки)	5,2 ± 0,7 (8,5 г в 100 г продукта – данные маркировки)
15,0	18,1	16,0
Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)
ОТЛИЧАЕТСЯ от данных маркировки по м.д. жира и м.д. белка	ОТЛИЧАЕТСЯ от данных маркировки по м.д. жира и м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отличается по м.д. жира и м.д. белка. Выделена ДНК свинины, не заявленной в составе



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Ростислав Шипицын, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Национальный стандарт на данный вид продукции отсутствует, поэтому полуфабрикаты, как правило, готовятся по техническим условиям предприятий-изготовителей – соответственно, состав начинки блинчиков и ее количество может быть различным.

При покупке блинчиков с мясом прежде всего следует внимательно прочесть информацию о наименовании и составе, указанную на упаковке.

Хорошо, если в списке ингредиентов указаны пшеничная мука, яйца, соль, сахар, растительное масло, мясная составляющая и специи. Но в состав изделий могут входить также соевый белок, мясо птицы механической обвалки, растительная клетчатка и другие ингредиенты.

Чтобы оценить внешний вид полуфабрикатов, лучше выбрать прозрачную упаковку: так можно увидеть форму и размеры блинчиков. Изделия должны иметь привлекательный внешний вид. Не стоит покупать слипшиеся, деформированные блинчики, поскольку, скорее всего, были нарушены условия хранения и блинчики оказались разморожены. Такой продукт может быть опасен для здоровья. Сама упаковка должна быть чистой, без повреждений. Блинчики должны храниться в низкотемпературном холодильном оборудовании, как правило, при температуре -18°C и ниже.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ПОДДЕЛЬНАЯ СМЕТАНА: МЕСТО ВСТРЕЧИ ИЗМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

Очередная проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» накануне Масленицы, вновь, как и в прошлом году, выявила фальсифицированную молочную продукцию в магазинах «Полушка» и «Семишагофф». Только у изготовителей подделок на этот раз оказались другие названия.

Согласно протоколам испытаний, 50% проверенных образцов сметаны не соответствовали требованиям ГОСТ 31452-2012 по физико-химическим показателям, причем два образца (20% от проверенного количества) оказались грубыми подделками – в их составе вообще не был обнаружен молочный жир!

СЫВОРОТКА ВМЕСТО ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

Изготовителями поддельной сметаны оказались петербургское ООО «Молочная империя» (образец приобретен в магазине «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1) и ООО «Нальчикский молочный комбинат» (г. Нальчик, торговая марка «Горянка», образец приобретен в магазине «Полушка», ул. Зенитчиков, д. 3).

– В данных образцах в ходе лабораторных исследований не были обнаружены шесть из шестнадцати обязательных для молочного жира жирных кислот, что дает основание утверждать: в этой сметане нет молочного жира, – говорит док-



тор технических наук, профессор кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Университета ИТМО Тамара Арсеньева.

А по мнению профессора Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяны Пилипенко, в составе этих подделок даже обезжиренного молока может не быть:

– Сухое обезжиренное молоко, которое применяют при производстве фальсификата, добавляя в него растительные жиры, сегодня стоит недорого. Использовать его, как и пальмовое масло, стало экономически невыгодно. Те-



перь отдельные недобросовестные предприниматели делают «сметану» на основе сухой сыворотки – отходов производства творога и сыра. Судя по полному отсутствию масляной кислоты в жирно-кислотном составе образцов, при их изготовлении не использовалось ни пальмовое масло, ни другие твердые заменители молочного жира. Скорее всего, сырьем для изготовления подделок стала растительно-жиро-

вая эмульсия, которую каким-то образом заквасили.

Фальсификат от «Молочной империи» также не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира (16,5% вместо 20%, заявленных на этикетке) и массовой доле белка (2,36% вместо нормы «не менее 2,5%»). Кроме того, продукт имел не кисломолочный вкус, посторонние привкус и запах.

– Неудовлетворительная органолептическая оценка объясня-

ется тем, что в жирно-кислотном составе жировой фазы продукта не была обнаружена масляная кислота, которая и «отвечает» за хорошо знакомый нам молочный вкус, – говорит Татьяна Пилипенко. – Кстати, сегодня на рынке есть довольно качественные ароматизаторы, позволяющие обмануть вкусовые ощущения потребителя.

Возможно, такими «улучшителями вкуса» и воспользовались на

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана ТМ «Пискаревская», массовая доля жира 15%	Сметана ТМ «Снежок», массовая доля жира 20%	Сметана ТМ «Лосево», массовая доля жира 20%	Сметана ТМ «Киржачский молочный завод», массовая доля жира 20%	Сметана ТМ «ТЧН!», массовая доля жира 15%	Сметана ТМ «Молочная ферма «Деревенская», массовая доля жира 20%	Сметана ТМ «Рецепты, проверенные временем», массовая доля жира 15%
Производитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл.	ЗАО «Киржачский молочный завод», Владимирская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Молочная ферма», Ленинградская обл.	ОАО «Бологовский молочный завод», г. Бологое
Дата изготовления	10.01.2018	05.01.2018	10.01.2018	09.01.2018	07.01.2018	Промаркировано две даты упаковки: 10.01.2018 и 11.01.2018	09.01.2018
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 9222-355-00419785-04	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 9222-002-90775302-2012	ГОСТ 31452-2012
Срок годности	12 суток	годен до 03.02.2018	5 суток	14 суток	годен до 27.01.2018	7 суток	14 суток
Масса, количество образцов	3 x 450 г = 1350 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 250 г = 750 г	3 x 450 г = 1350 г	3 x 400 г = 1200 г	2 x 382 г = 764 г	3 x 450 г = 1350 г
Цена за 1 уп., руб.	63-89	91-99	67-97	114-90	43-52	254-00 руб/кг	59-90
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Сити Ритейл» («Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3
Органолептика	соответствует						
Массовая доля белка, %	2,85±0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,50±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012, не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,52±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	3,22±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,92±0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	3,10±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	3,10±0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)
Массовая доля жира, %	15,00±0,30 (норма – не менее 15,0)	20,00±0,30 (норма – не менее 20,0)	20,00±0,30 (норма – 20,0)	20,00±0,30 (норма – не менее 20,0)	15,00±0,30 (норма – не менее 15,0)	20,00±0,30 (норма – 20,0)	11,00±0,30 (норма – не менее 15,0)
Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см ³)	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)	не менее 2,5x10 ⁷ (норма – не менее 1x10 ⁷)	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует						
Соответствие ГОСТу, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира

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

Анвар Либабов, актер театра и кино:

Помню вкус деревенской сметаны!

– Прежде чем прийти в актерскую профессию, я окончил ветеринарный техникум с красным дипломом, потом столь же достойно – Ленинградский ветеринарный институт. Почти пять лет трудился по специальности, поэтому про молоко и сметану знаю не понаслышке. Еще во время учебы подрабатывал ночным приемщиком в молочном магазине – продукт в то время привозили свежайший!

Когда по распределению попал на должность главного ветеринарного врача в колхоз имени Мичурина в Калининской (ныне Тверской) области, узнал вкус настоящих молочных продуктов. Теперь, выезжая летом на дачу, всегда покупаем у местных жителей домашнюю сметану. Конечно, сегодня в магазинах этот продукт не тот, что на деревенском подворье, но зато выбор богатейший – каждый подберет сметану на свой вкус и кошелек.



«Нальчикском молочном комбинате» (поддельная сметана ТМ «Горянка»):

– У данного образца равномерный цвет и кислomолочный вкус без постороннего привкуса и запаха, как и требует ГОСТ, – подтверждает **руководитель сектора физико-химических испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина**. – При этом в ходе исследований жирно-кислотного состава выяснилось, что жировая фаза продукта полностью представлена жирами немолочного происхождения.

Не соответствовал ГОСТу по жирно-кислотному составу жировой фазы и образец сметаны 10% **«Искренне Ваш»** (ООО «Дмитрогорский молочный завод», Тверская обл.). Пальмитиновая кислота, которая входит в состав молочного жира, должна находиться в диапазоне 22–33% от суммы жирных кислот. В проверенном образце ее содержание было существенно выше – 37%, что свидетельствует о нарушении технологии при изготовлении продукта.

ЖАЛУЙТЕСЬ И ЖДИТЕ ОТВЕТА

В торговой сети **«Полушка»** поддельная молочная продукция встречается регулярно. Так, год назад в том же магазине в Кировском районе на ул. Зенитчиков, д. 3 представители «Общественного контроля» обнаружили сразу два образца поддельной сметаны производства двух небольших петербургских предприятий: **ООО «Северный молочный завод»** и **ООО «Трейд-Лайн»**. Тогда благодаря оперативной реакции телеканала «Россия 1» (программа «Вести – Санкт-Петербург») «Общественному контролю» удалось снять с продажи фальсификат. На этот раз торговая сеть отказалась это сделать добровольно и предложила обратиться на свою «Горячую линию».

– В каждом магазине осуществляется контроль качества поступающей продукции, – уверяла **региональный менеджер сети «Полушка» Алла Каштанова**.

ва. – Но если на нашу «Горячую линию» поступает несколько жалоб от потребителей на качество товара, принимаются меры вплоть до снятия партии с продажи. Мы ориентируемся на сопроводительные документы, которые предоставляет нам поставщик. Заглянуть в каждую баночку и попробовать ее содержимое мы не можем.

Между тем достаточно следить за результатами проверок «Общественного контроля», чтобы понять: доверять **ООО «Нальчикский молочный комбинат»** не стоит. Летом прошлого года в ходе экспертизы выяснилось, что сливочное масло «Традиционное» этого производителя из Кабардино-Балкарии на 89% состояло из заменителей молочного жира, что и подтвердила внеплановая проверка, проведенная Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. К магазину **«SPAR»** (пр. Испытателей, д. 29), который продавал это поддельное масло, были применены административные меры согласно ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (для должностных лиц штраф – до 20 000 руб., для юридических – до 300 000 руб.). По всей видимости, **ООО «Нальчикский молочный комбинат»** готов платить штрафы и дальше, получая значительную прибыль от реализации фальсифицированной молочной продукции.

Информация о выявленных нарушениях действующего законодательства направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках КоАП РФ.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХИТРОСТИ

Помимо отсутствия молочного жира экспертиза «Общественного контроля» выявила и другие нарушения ГОСТа, которые порой допускают недобросовестные переработчики молока.

Так, в образце сметаны ТМ **«Рецепты, проверенные временем»** (частная марка торговой сети **«Полушка»**, изготовитель **ОАО «Бологовский молочный завод»** (г. Бологое), приобретен на ул. Зенитчиков, д. 3) жирность оказалась занижена почти на 30%: 11% вместо 15%, указанных на упаковке.

– Этот продукт также следует отнести к фальсифицированным, поскольку прослеживается очевидное желание изготовителя сэкономить на молочном жире, снизив его содержание, – считает **Татьяна Пилипенко**.

А при анализе сметаны ТМ **«ТЧН!»** (частная марка торговой сети **«О'Кей»**, изготовитель **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»**, Тверская обл. (образец приобретен в **ООО «О'Кей»** на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1) лаборатория «Тест-С.-Петербург» отметила нечистые и слабовыраженные вкус и запах, а также крупитчатую консистенцию.

– Одно время практиковался такой вид фальсификации: в сметану добавляли дешевой обезжиренный творог, который

давал нужную структуру, но при этом и некоторую крупитчатость. Вполне возможно, что и в данном случае производитель использовал ту же уловку, о чем, кстати, может свидетельствовать слабовыраженный вкус данной сметаны, – предполагает **Татьяна Пилипенко**.

– Другая возможная причина – нарушение технологии пастеризации, при несоблюдении температурного режима которого молоко не приобретает термостойкость, что приводит к частичной свертываемости белка, – говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев**.

Крупитчатость, по словам специалистов, может появляться и в результате неправильного хранения сметаны в магазине, когда она находится в холодильниках с температурой ниже +2°C.

УГАДАЙ ДАТУ ВЫПУСКА И СРОК ГОДНОСТИ!

Другое нарушение прав потребителей допустил гипермаркет **«О'Кей»** (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1), указав на упаковке весовой сметаны ТМ **«Молочная ферма «Деревенская»** сразу две даты упаковки – 10 января и 11 января. Изготовитель продукта – **ООО «Молочная ферма»**, Ленинградская обл.

– Это является нарушением требований Технических регламентов Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по показателю «Маркировка». Допускаю, что продавец указал дату производства и дату упаковки продукта, но потребитель не обязан угадывать, что именно имел в виду продавец, – говорит **Юлия Грамотина**.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только пять образцов сметаны (половина от числа проверенных) не вызвали у специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург» замечаний. Это сметана ТМ **«Пискаревский», 15%**, **ООО «Пискаревский молзавод»** (Санкт-Петербург), ТМ **«Снежок», 20%**, **АО «Лактис»** (г. Великий Новгород), ТМ **«Лосев», 20%**, **ООО «Молочный завод «Лосев»** (Ленинградская обл.) и ТМ **«Киржачский молочный завод», 20%**, **ЗАО «Киржачский молочный завод»** (Владимирская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО

Сметана ТМ «Искренне Ваш», массовая доля жира 10%	Сметана, массовая доля жира 20%	Сметана ТМ «Горянка», массовая доля жира 15%
ООО «Дмитрогорский молочный завод», Тверская обл.	ООО «Молочная империя», г. Санкт-Петербург	ООО «Нальчикский молочный комбинат», КБР, г. Нальчик
24.01.2018	10.01.2018	08.01.2018
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
годен до 07.02.2018	12 суток	годен до 07.02.2018
2 x 315 г = 630 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 500 г = 1500 г
56-64	21-67	56-70
ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом. 2-Н	ООО «Сити Ритейл» («Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3
Данный показатель не оценивался	Вкус и запах: некисло-молочный вкус, с посторонними привкусом и запахом	соответствует
2,76±0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,36±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,67±0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)
10,00±0,30 (норма – не менее 10,0)	16,50±0,30 (норма – не менее 20,0)	16,00±0,30 (норма – не менее 15,0)
Данный показатель не оценивался	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)	не менее 1,1x10 ⁸ (норма – не менее 1x10 ⁷)
Не соответствует (содержание пальмитиновой кислоты – 37% от суммы жирных кислот, норма: 22–33%)	Молочный жир не обнаружен, не соответствует по м.д. жира, м.д. белка, органолептике	Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирно-кислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Ростислав Шипицын, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Сметана – это кислomолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков).

В настоящее время для производства сметаны используют не только свежие сливки и молоко, но и сухие сливки, сухое цельное и обезжиренное молоко, замороженные и пластиковые (высокожирные) сливки.

Доброчастная сметана имеет чистый кислomолочный вкус и запах (допускается привкус топленого масла), однородную консистенцию с глянцевой поверхностью. Цвет продукта белый с кремовым оттенком, равномерный. Патогенные микроорганизмы в сметане не допускаются.

Сметана имеет высокую пищевую ценность за счет содержания значительного количества молочного жира, белка, лактозы, органических кислот и других компонентов. Ассортимент сметаны различается в зависимости от массовой доли молочного жира. Согласно ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», массовая доля жира продукта может быть от 10% до 42%.

При высоком содержании жира и сухого молочного остатка консистенция сметаны более густая. При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку. Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических повреждений.

Также нужно внимательно изучить информацию на упаковке, обращая внимание на состав, дату изготовления и срок годности. Сметана должна храниться в торговом предприятии в холодильной витрине при температуре от +2 до +6°C. При транспортировке сметаны нельзя допускать заморозки, сильною встряхивания, так как это может привести к выделению сыворотки, появлению крупитчатой консистенции.



СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПРИНЕВСКОЕ»: натуральные молочные продукты по доступной цене!

Масленица – долгожданный повод отведать блинов со сметаной и творогом. Но чтобы получить истинное удовольствие от масленичных лакомств, начинка должна быть по-настоящему натуральной. Именно такую молочную продукцию можно всегда найти под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ».

Сегодня далеко не все производители и торговые сети предлагают покупателям качественные молочные продукты. Доказательство тому – результаты периодических проверок, которые регулярно проводит в магазинах города Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Современные технологии позволяют не только произвести молочную продукцию без молочного жира, но и удешевить ее производство, увеличить сроки годности за счет использования консервантов. Однако на рынке всегда были и есть компании, которые не идут по пути обмана потребителей с целью извлечения большей прибыли, изготавливают по-настоящему натуральную и вкусную молочную продукцию. Одно из них – ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», ведущий свою историю с 1931 года.

Сегодня в ассортименте завода – продукты переработки коровьего и козьего молока: пастеризованное молоко, ряженка, сметана, кефир,

творог, сыр, йогурты, айран, которые изготавливаются из собственного сырья. Племенной завод имеет 915 дойных коров, дающих 23 тонны молока в сутки, и 800 дойных коз, от которых получают до 2,5 тонны молока в день. В этом году предприятие запустило комбикормовое производство, что позволило увеличить объемы и повысить качество молока.

– Мы делаем упор на натуральности производимой продукции. Молоко только пастеризуем, для производства йогуртов используем плодово-ягодные начинки, в составе которых нет консервантов, творог изготавливаем традиционным способом – сквашиваем его в творожных ваннах, – рассказывает **начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер**. – Поэтому наши продукты получаются действительно вкусными и имеют короткие сроки годности. Например, наш творог хранится 72 часа, молоко – 5 дней, сметана – до 10 су-

ток. Максимальный срок хранения сыра – 20 дней.

На предприятии внедрена система управления критическими точками ХАССП, регламентирующая контроль санитарного состояния оборудования, сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Молочная продукция торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» неоднократно становилась призером различных конкурсов качества производителей товаров, в том числе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который регулярно проводится «Общественным контролем». А в этом году на молоко марки «ПРИНЕВСКОЕ» предприятием получен сертификат на право использования знака «Сделано в Ленинградской области».

Приобрести молочные изделия марки «ПРИНЕВСКОЕ» можно в небольших магазинах, а также на рынках Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

– У нас есть постоянные покупатели, которые отдают предпочтение именно нашему бренду, ценят его за высокое качество и натуральность, – отмечает **Владимир Гельбер**. – Однако недобросовестные посредники и продавцы, пользуясь заслуженной популярностью торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ», частенько выдают за нее низкокачественную, а то и откровенно фальсифицированную продукцию



ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

других производителей, поэтому мы советуем приобретать наши изделия только в фирменной заводской упаковке. Но если на прилавке представлена лишь весовая продукция под нашей маркой, обращайтесь внимание на маркировку тары, из которой реализуется продукция. Кроме того, можно потребовать у продавца документы, чтобы убедиться в том, что сметана или творог выпущены нашим, а не другим предприятием. Также не верьте надписи «ГОСТ» на этикетках весовых сметаны, молока и творо-



га, поскольку по государственному стандарту вырабатываются продукты только в потребительской упаковке, а весовая продукция изготавливается исключительно по техническим условиям. Вся наша продукция – весовая и упакованная – одинакова по качеству, выпускается из одного сырья, не содержит консервантов и поэтому является полностью натуральной. Об этом ярко свидетельствуют этикетки наших продуктов. Помните: чем меньше ингредиентов входит в состав, тем продукт натуральнее! ♦

Елена МАКСИМОВА



БЛИННЫЙ ТОРТ ВКУСНЕЕ С ПРОДУКТАМИ «СНЕЖОК»!

Радостный праздник Масленицы часто сопровождается вкусными семейными посиделками и дружескими встречами. В каждой семье свои традиции празднования Масленицы и секреты масленичных угощений. Кто-то любит традиционные блинчики со сметаной, кому-то нравятся сытные блины с мясом, рыбой, капустой и грибами, сладкоежки предпочитают блины с яблоками или вареньем.

Праздничным и аппетитным угощением Масленицы станет блинный торт!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для крема:

Сметана «Снежок» – 400 г
Сахар или сахарная пудра – 4 ст. л.

Для блинов:

Сыворотка «Снежок» – 3 стакана
Яйца – 3 шт.
Сахар – 3 ст. л.
Соль – 1 ч. л. (без горки)
Мука – 2-2,5 стакана
Растительное масло – 3 ст. л.

Для глазури:

Тёмный шоколад – 100 г
Сливочное масло «Снежок» – 50 г
Сахарная пудра – 2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Приготовить крем: взбить сметану с сахаром и поставить в холодильник.

Выпечь блины:

- Сыворотку немного подогреть
- Добавить сахар, соль, яйца и взбить
- Добавить муку, перемешать, чтобы не осталось комочков
- Влить растительное масло, перемешать половником, приподнимая его над миской
- Отставить на 10-15 минут отдохнуть, еще раз перемешать половником.
- Выпекать на горячей сковороде с двух сторон до румяности
- Дать блинам остыть.
- Выложить блины один на другой, промазывая каждый слой сметанным кремом.

Приготовить глазурь:

- На водяной бане растопить шоколад
- Отдельно растопить сливочное масло
- Добавить сливочное масло к растопленному шоколаду, постоянно помешивая
- Добавить сахарную пудру и перемешать до однородности

Намазать торт получившейся шоколадной глазурью, по желанию можно украсить орехами или фруктами. Убрать в холодильник на 2-3 часа.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Лактис

Производство молочной продукции

Производство можно купить в магазинах Санкт-Петербурга:

- Перекресток
- Карусель
- Лайм
- Полушка
- Азбука вкуса
- Метро
- Универсам Бриз
- Универсам Северный
- Универсам Пулковский
- Универсам Пловдив
- Сезон
- САМПО

Представительство в Санкт-Петербурге: (812) 406-79-76
www.laktis.ru

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»
пр. Просвещения, 74



Приглашаем за покупками!



МОРСКАЯ КАПУСТА

масса нетто: 250 г

с сыром;
в уксусно-масляной заливке, салат «Витаминный»;
в уксусно-масляной заливке, салат «По-корейски»

Состав морской капусты (ламинарии) уникален: аминокислоты, альгинаты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, макро- и микроэлементы. По сравнению с обычной капустой в морской вдвое больше фосфора, в 11 раз — магния, в 16 — железа, в 40 раз — натрия.



Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода. Йод улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

Морская капуста богата клетчаткой, благодаря этому выводит различные шлаки из организма.



Китайцы первыми стали употреблять морскую капусту — в Поднебесной даже существовал закон, обязывавший всех граждан есть ее ежедневно.



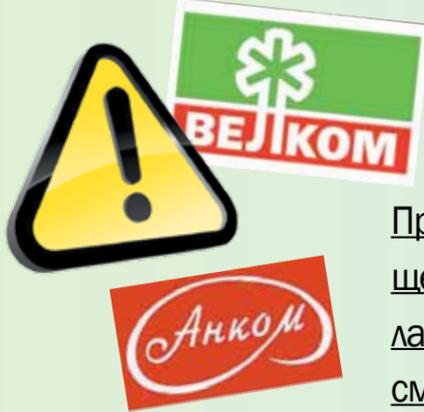
ИЩИТЕ ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ!

только
МЯСО
здесь

*Искусство
консервировать
вкусно!*

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:
199178, г. Санкт-Петербург, 8-я линия В.О., д. 77 Б
Телефон/факс: (812) 740-10-36; 740-10-92
e-mail: rus@westcall.net

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ИМ ГОСТ НА СОСИСКИ СОВСЕМ НЕ ЗНАКОМ:

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что 30% образцов сосисок, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», изготовлены с использованием ингредиентов, не предусмотренных рецептурой ГОСТ Р 52196-2011, а значит, являются фальсифицированными.

КОЛЛАГЕНОВЫЙ ОБМАН

С тех пор как были придуманы сосиски, они являются излюбленным блюдом для многих народов мира. В Советском Союзе массовое производство сосисок было освоено в 1936 году, когда нарком пищевой промышленности Анастас Микоян подписал приказ о производстве новых мясных продуктов. В эти же годы в Москве, Ленинграде, Свердловске было построено более двадцати крупных мясокомбинатов, оснащенных современным для того времени оборудованием. Также в это время на пищевые продукты были разработаны первые государственные стандарты, несоблюдение которых преследовалось по закону – вплоть до лишения свободы.

Сегодня, спустя 80 лет, отношение к стандартам изменилось, они перестали быть обязательными и применяются исключительно в добровольном порядке. Основными документами для изготовителей теперь являются Технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования только к безопасности продовольственных товаров. Но если на упаковке заявлено обозначение «ГОСТ», продукт должен ему соответствовать полностью. Правда, наказание за несоблюдение ГОСТа, в отличие от советских времен, сегодня незначительное: либо предупреждение, либо несколько десятков тысяч рублей.

Отсутствие эффективного наказания в последнее время привело к массовому выпуску нестандартной колбасной продукции. Как показывают многолетние исследования качества сосисок и колбас, проводимых «Общественным контролем», далеко не все изготовители ведут себя честно, указывая на этикетке ГОСТ. Доля некачественных, а порой просто фальсифицированных сосисок и колбас в последнее время стабильно держится в пределах 30–40%.

Эту тревожную тенденцию подтвердила и экспертиза, проведенная в декабре 2017 года: в трех образцах «гостовских» сосисок из десяти, проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», были обнаружены запрещенные ГОСТом добавки.

Так, в сосисках «Молочные» ТМ «Велком» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.) и сосисках «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО МДБ, Московская обл.) обнаружен коллагеновый животный белок.

– Это влагоудерживающая пищевая добавка, сделанная из свиной шкурки, крови, сухожилий. Помимо способности связывать влагу коллагеновый белок увеличивает выход готовой продукции, то есть про-



изводитель получает нужный ему объем колбасного изделия, используя меньше дорогостоящего сырья, каким является мясо. Соответственно, уменьшается себестоимость продукта, – объясняет инженер первой категории сектора по определению микробиологических показателей ФБУ «Тест-С.-Петербург» Пери Джамалова, – Если продукция сделана по ГОСТу, то в ней не должно быть коллагенового белка, он может присутство-

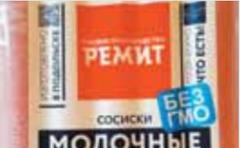
вать в изделиях, произведенных только по техническим условиям с обязательным указанием на это в маркировке. В случае с сосисками «Велком» и «Мясной дом Бородина» наличие в них коллагена является грубым нарушением ГОСТа.

Отметим, что введением в заблуждение потребителей эти компании из Московской области занимаются не первый год. В частности, в прошлом году в сосисках «Молочные» обоих изготовителей

также был обнаружен коллагеновый животный белок. При этом никаких санкций со стороны Роспотребнадзора в отношении этих компаний, по всей видимости, не последовало, несмотря на письменные обращения «Общественного контроля», – иначе чем можно объяснить систематическое нарушение государственного стандарта и прав потребителей?

Бездействие надзорных органов вызывает удивление, поскольку

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК



Наименование продукта	Сосиски «Молочные» ТМ «Иней» категории Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Великолукский мясокомбинат» категории Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Пит-продукт» категории Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Останкино» категории Б	Сосиски «Молочные», охлажденные. Мясной продукт, ТМ «Ладога»	Сосиски «Молочные» ТМ «Ремит» категории Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Дымов» категории Б
Производитель	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.	ООО «Пит-продукт», Ленинградская обл.	ОАО «ОМПК», г. Москва	ООО «Фабрика Кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург	ООО «Мясоперерабатывающий завод «Ремит», Московская обл.	ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва
Нормативный документ	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
Дата изготовления	11.11.2017	18.11.2017	23.11.2017	14.11.2017	23.11.2017	15.11.2017	20.11.2017
Срок годности	До 11.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C	До 13.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C, после вскрытия не более 48 часов	До 13.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C, после вскрытия не более 48 часов	До 14.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C, после вскрытия не более 48 часов	45 суток при температуре от 0°C до +6°C, после вскрытия не более 3 суток	До 05.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C, после вскрытия не более 3 суток	До 10.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C
Масса, количество образцов	2 x 340 г = 680 г	1 x 695 г = 695 г	2 x 336 г = 672 г	2 x 450 г = 900 г	1 x 1062 г = 1062 г	2 x 260 г = 520 г	1 x 290 г = 290 г
Цена, руб.	115-00 за упаковку	234-00 за 1 кг	168-99 за упаковку	210-00 за упаковку	199-00 за 1 кг	169-99 за упаковку	89-46 за упаковку
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля жира, % (норма/результат)	Не более 28,0 / 17,9±1,4	Не более 28,0 / 20,7±1,7	Не более 28,0 / 13,7±2,1	Не более 28,0 / 21,1±1,7	Не более 28,0 / 14,1±2,1	Не более 28,0 / 19,3±1,5	Не более 28,0 / 15,5±1,2
Массовая доля белка, % (норма/результат)	Не менее 11,0 / 12,6	Не менее 11,0 / 11,4	Не менее 11,0 / 12,6	Не менее 11,0 / 12,2	Не менее 11,0 / 14,4	Не менее 11,0 / 12,4	Не менее 11,0 / 11,9
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % (норма/результат)	Не более 2,0 / 1,5±0,2	Не более 2,0 / 1,4±0,2	Не более 2,0 / 2,0±0,2	Не более 2,0 / 1,7±0,2	Не более 2,0 / 2,0±0,2	Не более 2,0 / 1,7±0,2	Не более 2,0 / 1,5±0,2
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Соответствие ГОСТ Р 52196-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

В ЧЕРНОМ СПИСКЕ ОПЯТЬ «АНКОМ» И «ВЕЛКОМ»!

ку некачественные колбасные изделия указанных компаний продаются не только в Петербурге, но и в других регионах страны. В частности, в конце 2017 года «Молочные» сосиски торговой марки «Велком» проверяли в «Роскачестве» и «Росконтроле». Выводы лабораторных исследований оказались схожими: данные сосиски не соответствуют нормативным документам, а производитель вводит потребителя в заблуждение, указывая недостоверную информацию на упаковке.

– Раньше недобросовестные производители в целях экономии добавляли в колбасные изделия соевый белок, заменяя мясное сырье. С недавних пор они стали применять более дешевый коллагеновый белок, поскольку соевые добавки производятся за рубежом и стоят дороже, – говорит доцент



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

ЖИРНЫЙ МИНУС

Сосиски «Сливочные» от «Мясного дома Бородина» отличились еще повышенной жирностью: 25,1% вместо 19%, что также является нарушением ГОСТа!

– Возможно, было использовано более жирное сырье или нарушено соотношение разных видов мяса. Сегодня качество сырья, поступающего на мясоперерабатывающие предприятия, нестабильно. Но это не освобождает производителя от выполнения требований нормативных документов, – говорит руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

Большое содержание жира в сосисках – один из важных аргументов противников этого колбасного изделия. Диетологи предупреждают, что в 300 г продукта может содержаться практически суточная норма жира для нашего организма.

– В ежедневном рационе должно быть не более 30% жира от общего количества, иначе это ведет к ожирению, сердечным патологиям, диабету. В идеале человеку весом 60 кг нужно 60 г жира в сутки, то есть 1 г жира на 1 кг веса. Согласно нормам, в 100 г сосисок может



быть не более 19 г жира, что уже составляет треть суточной нормы, а ведь обычно мы съедаем больше 100 г.

То есть количество съеденного жира уже становится критическим, а тут производитель даже больше жира положил, – отмечает диетолог, доцент кафедры геронтологии и сестринского дела Государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут.



– Как врач, я считаю, что обыкновенное вареное мясо куда лучше, чем вареные колбасы, сосиски или сардельки, хотя по пищевой ценности качественные колбасные изделия практически не уступают мясу. Нельзя сказать, что колбасные изделия вызывают какую-то патологию, но и полезными их назвать нельзя, поскольку в них присутствуют различные добавки – красители, загустители, стабилизаторы, а также большое количество жира.

Любопытно, что «Роскачество» в ноябре 2017 года признало сосиски «Молочные» ТМ «Мясной дом Бородина» не только соответствующими ГОСТу, но и достойными «Российского знака качества», поскольку эти сосиски якобы соответствуют стандартам «Роскачества», более жестким, чем требования ГОСТа. Возможно, колбасники из Подмосквы хорошо знают, как делать качественные сосиски «Молочные». Только в прошлом году в этих самых «Молочных» лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» выявила коллагеновый животный белок, а в нынешнем году такую находку обнаружила и в «Сливочных».

– Прежде чем давать производителю «Знак качества», хорошо бы проверить не одну партию сосисок, а несколько, причем, например, в течение года, – считает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».



«АНКОМ», ОПЯТЬ «АНКОМ»!

В очередной раз в черный список «Общественного контроля» попала продукция ООО «Анком» (Санкт-Петербург). В сосисках «Сливочные» ТМ «Анком» был обнаружен крахмал, не указанный на этикетке, и влагоудерживающая добавка каррагинан, что является грубым нарушением ГОСТ Р 52196-2011. Кроме того, массовая доля белка составила 9,5% вместо 10%, указанных на этикетке. Год назад в сосисках «Молочные» ТМ «Анком» также был выявлен крахмал и обнаружены мелкие костные частицы.

– ГОСТ допускает внесение крахмала в рецептуру сосисок при условии, что он указывается в маркировке, – объясняет Юлия Грамотина. – В данном случае на этикетке информации об этом нет.

По словам Ларисы Лавут, отсутствие таких сведений может серьезно навредить больным целиакией.

– Это заболевание вызвано непереносимостью растительного белка, и даже небольшое его количество в мясном продукте может грозить больному серьезными проблемами, – предупреждает Лариса Лавут. – Если в мясе, рыбе, яйцах присутствуют необходимые человеку 20 незаменимых аминокислот, не вырабатываемых нашим организмом, то в растительном белке некоторых из этих аминокислот нет. Поэтому все растительные продукты называются лимитированными по незаменимым аминокислотам. По сути, человек, употребляя такие сосиски, получает вместо животного белка неполноценный растительный.

В предыдущие годы продукция ТМ «Анком» в ходе исследований, проводимых ФБУ «Тест-С.-Петербург», также не отвечала требованиям ГОСТа. Так, в 2015 году в сосисках «Детские» ТМ «Анком» было зафиксировано низкое содержание белка (10,7 г на 100 г при норме «не менее 12 г»), высокое содержание жира (26,3 г на 100 г при норме «не более 22 г») и всё тот же крахмал. А в 2014 году специалисты обнаружили мясо кур, свинину и крахмал в сосисках «Говяжьих».

В начале прошлого года на основании обращения «Общественного контроля» Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело внеплановую проверку ООО «Анком» и обнаружило в сосисках «Молочные», кроме крахмала, еще

и манную крупу. Изготовитель был привлечен к административной ответственности за выпуск некачественной продукции, однако, увы, его это не остановило: с упорством, достойным лучшего применения, компания продолжает вводить в заблуждение потребителей.

ВЫСОКАЯ ЦЕНА НЕ ГАРАНТИРУЕТ КАЧЕСТВА

Многие потребители считают: если сосиски дорогие – значит они качественные. Результаты экспертизы «Общественного контроля» полностью опровергают этот расхожий тезис. Сосиски «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина», ставшие «чемпионом» экспертизы по содержанию жира (25,1%) и в составе которых был обнаружен коллагеновый животный белок, стоили 685,4 руб. за килограмм (за эти деньги можно купить 1,5–2 кг бескостной свинины). В то же время сосиски «Молочные» ТМ «Ладога» от ООО «Фабрика Кухня «Ладога» (Санкт-Петербург), не вызвавшие никаких замечаний со стороны ФБУ «Тест-С.-Петербург», стоили 199 руб. за килограмм, то есть дешевле более чем в три раза!

– Такая огромная разница в цене косвенно может свидетельствовать об отсутствии в сосисках ТМ «Ладога» дорогой говядины и присутствии свинины и еще более дешевого сырья – мяса птицы, – предполагает Всеволод Вишневецкий. – В связи с тем, что цена за килограмм этих сосисок ниже цены килограмма свинины, вполне возможно, что использовано более дешевое куриное мясо. Но поскольку мы не проводили исследований по идентификации мясного сырья, утверждать этого на сто процентов не можем. В то же время чудес не бывает, и грамотный потребитель должен понимать, что килограмм колбасы и сосисок не может стоить дешевле килограмма мяса.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», ГОСТу соответствовали сосиски «Молочные» семи торговых марок: «Иней», «Великолукский мясокомбинат», «Дымов», «Останкино», «Ладога», «Ремит» и «Пит-продукт».

Ирина ГОЛУБЕНКО



Сосиски «Сливочные» ТМ «Анком» категории Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Велком» категории Б	Сосиски «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина» категории Б
ООО «Анком», г. Санкт-Петербург	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.
ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
26.11.2017	12.11.2017	19.11.2017
До 16.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C, после вскрытия не более 3 суток	20 суток при температуре от 0°C до +6°C	До 19.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C, после вскрытия хранить не более 72 часов
526 г + 557 г = 1093 г	2 x 600 г = 1200 г	2 x 480 г = 960 г
220-00 за 1 кг	300-00 за упаковку	329-00 за упаковку
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1
Не более 19,0 / 10,8±1,6	Не более 28,0 / 22,2±1,8	Не более 19,0 / 25,1 ±2,0
Не менее 10,0 / 9,5	Не менее 11,0 / 13,1	Не менее 10,0 / 11,5
Не более 2,0 / 2,0±0,2	Не более 2,0 / 2,0±0,2	Не более 2,0 / 1,4±0,2
Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствуют каррагинан и крахмал	Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствует коллагеновый животный белок	Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствует коллагеновый животный белок
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и гистологии

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

Встречаем праздники
с новинками от
"Невских берегов"!

"Смольнинский хлебозавод"
желает Вам
праздничного настроения!



www.cake-shop.spb.ru



www.smolninskiy.spb.ru

www.karatplus.ru

(812) 924-49-46



Торты на заказ
на 23 февраля
и 8 марта!

**ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ**

**ТОРТЫ НА
ЗАКАЗ**



Адреса фирменных магазинов АО "КАРАТ ПЛЮС"

Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр. д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Будапештская ул., д. 39
Ленинский пр. 127
Гражданский пр. д. 78
Стачек пр. 88
Есенина ул., д. 32
Хошмина, д. 11, корп. 1
Съезжинская ул., д. 22
Сикейроса ул., д. 6, корп. 1
Бабушкина ул., д. 8 корп. 2
г. Всеволожск,
Всеволожский пр., д. 72
д. Кудрово,
ул. Ленинградская, д. 7

