

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: 7 из 15 образцов пастеризованного молока разных торговых марок, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствовали ГОСТ 31450-2013, а в двух образцах молочный жир почти полностью был заменен на растительный.

СТР. 8–9

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МОЛОКО БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА



СКАЖИ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ!»

Молочные продукты подделывать стали чаще

Доля фальсифицированных молочных продуктов в Северо-Западном регионе перевалила за треть. По данным ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», больше всего молочной продукции, не соответствующей обязательным требованиям, оказалось из Санкт-Петербурга и Ленинградской области (46,9%), на втором месте в черном списке – молочная продукция из Белоруссии (43,3%).



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

В сосисках мясокомбината «Анком» нашли крахмал и манную крупу...

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу отчиталось о внеплановой проверке сосисок, проведенной по обращению Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Поддельному творогу – «Красная цена»!

В твороге «Красная цена», который реализуется под частной маркой торговой сети «Пятерочка», специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили растительные жиры. Еще одним фальсификатом оказался творог «От Крестьяночки», сделанный в Петербурге. А всего по итогам экспертизы 60% проверенных образцов творога не соответствовали ГОСТ 31453-2013.



СТР. 12–13



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Горчичное, льняное, рыжиковое, кунжутное... Какое масло на самом деле под красивой этикеткой?

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что многие изготовители «экзотических» растительных масел, стоимость которых порой в несколько раз превышает подсолнечное, вводят потребителей в заблуждение. Из одиннадцати проверенных образцов только пять по составу отвечали своему наименованию, а шесть оказались подделками.

СТР. 14–15

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 затоплений квартир!

СКАЖЕМ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ!»

Молочные продукты подделывать стали чаще

Доля фальсифицированных молочных продуктов в Северо-Западном регионе увеличилась за треть. Такие данные были озвучены представителями контрольно-надзорных структур на заседании Ленинградской областной (региональной) комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, состоявшемся в конце марта в правительстве Ленинградской области.

По итогам лабораторных исследований проб молочных продуктов, поступивших в прошлом году в ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», 36,1% признано фальсификатом. Такие данные привела Вероника Редина, менеджер по качеству организации, подведомственной Россельхознадзору. Больше всего молочной продукции, не соответствующей обязательным требованиям, оказалось из Санкт-Петербурга и Ленинградской области (46,9%), на втором месте в черном списке – молочная продукция из Белоруссии (43,3%). Меньше всего молочных продуктов, признанных фальсифицированными, поступило на исследования из Республики Коми (23,7%).

Если доля отечественной поддельной молочной продукции, несмотря на ее высокий процент, уже выглядит привычным явлением на рынке, то объемы фальсифицированной «молочки» из Белоруссии не могут не шокировать! Белоруссия всегда ассоциировалась в сознании российских потребителей с эталоном качества в сфере продовольственного производства. И государственный контроль у них не утратил своих позиций, как в России, и крупные пищевые предприятия находятся в государственной собственности, и сельское хозяйство в братской стране не было развалено, как у нас, в 90-е годы. Однако, по всей видимости, современные реалии российского рынка, создавшие благоприятную почву для производства и реализации фальсификата, «адаптировали» и белорусские продукты под «стандарты» отечественных торговых сетей.

Не менее тревожную картину с качеством молочной продукции местного производства обрисовала и Наталья Стрешнева, заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области.

Так, в прошлом году Управлением в целях реализации поручения Правительства Российской Федерации проведено 199 внеплановых выездных проверок в отношении предприятий розничной торговли, предприятий общественного питания и организаторов питания в летних оздоровительных учреждениях, осуществляющих оборот молока и молочной продукции, и 31 проверка в отношении предприятий – изготовителей молочной продукции.

В ходе внеплановых проверок отобрано 1193 пробы молока и молочной продукции для проведения исследований на соответствие действующим требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим, микробиологическим, физиологическим, микробиологическим, физико-химическим показателям. Из числа исследованных 106 проб 8,9% не соответствовали требованиям по физико-химическим и микробиологическим показателям. Фальсифицированными были признаны 8% образцов (68) из числа проверенных (843).

Из числа проб молочной продукции, не соответствующих действующим требованиям, выявлено десять проб (0,94%) молочной продукции четырех местных предприятий-изготовителей: ООО «Племенной завод «Детскосельский» (Киришский район); ЗАО «Племенной завод «Ручьи» (Всеволожский район); КФХ «Тригорская ферма» (Приозерский район); цех по производству молочной продукции ИП Бостанидис М.И. (Выборгский район).

По результатам проверок в связи с выявленными нарушениями обязательных требований технических регламентов Таможенного союза вынесено 231 постановление на общую сумму 4137 тыс. рублей, выданы предписания о пре-

кращении нарушений требований технических регламентов, забраковано 302 партии молочной продукции в объеме 1232,2 кг; материалы по семи предприятиям торговли направлены в районные суды с целью административного приостановления деятельности; выдано семь предписаний о приостановлении действия деклараций на молочную продукцию о соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза:

ООО «Племенной завод «Детскосельский» (Киришский район), ООО «Галактика» (Гатчинский район), ИП Курилова О.Г. (КФХ «Тригорская ферма», Приозерский район), ИП Осипова В.Н. (Всеволожский район), ООО «МежОзерное молоко» (Лужский район), ИП Бостанидис М.И. (Выборгский район).

Также Наталья Стрешнева отметила, что на территории 47-го региона выявлены два предприятия, которые выпускают поддельную молочную продукцию и фактически не находятся по адресам в г. Всеволожске, где зарегистрированы. Пищевиков-призраков – ООО «Маслодел» и ООО «Глобус» – найти не может даже полиция, куда еще в прошлом году с запросом обратилось Управление Роспотребнадзора. Чиновники отметили, что лидером подделок на молочном рынке является сливочное масло, в котором всё чаще находят жиры немолочного происхождения. Особенно важно не допустить такую продукцию в социальные учреждения. Однако, как сообщила Наталья Стрешнева, согласно проверкам Управления, масло сливочное, поступившее по госконтрактам в детские сады, школы и больницы в 2016 году, почти всегда было фальсифицировано растительными жирами.

Кирилл ОРЛОВ

Фальсификация молочной продукции (по итогам лабораторных испытаний ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» за 2016 год)

Регион происхождения	Количество исследованных проб	Количество выявленных фальсифицированных образцов
Санкт-Петербург и Ленинградская обл.	215	101 (46,9%)
Республика Карелия, Архангельская обл., Ненецкий авт. округ	137	41 (29,9%)
Республика Коми	101	24 (23,7%)
Новгородская обл.	42	14 (33,3%)
Мурманская обл.	31	10 (32,2%)
Белоруссия	113	49 (43,3%)
ИТОГО:	526	190 (36%)

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

Сельдь сгубили дрожжи

За реализацию рыбной продукции, не отвечающей требованиям безопасности, гипермаркет «Карусель» привлекли к ответственности.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу выявило на полках гипермаркета «Карусель» на Коломяжском пр., 17/1 рыбные пресервы «Сельдь филе-кусочки в масле» торговой марки «VICI» (изготовитель ООО «Вичюнай-Русь», г. Советск, Калининградская обл.), не отвечающие обязательным требованиям по безопасности. В ходе лабораторной экспертизы в пресервах было обнаружено превышение дрожжей, что является нарушением Единых санитарных требований Таможенного союза.

Внеплановая проверка была проведена после обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая представила в надзорный орган материалы независимой экспертизы.

За реализацию рыбной продукции, не соответствующей требованиям нормативных документов, должностное лицо гипермаркета «Карусель» привлечено к административной ответственности в соответствии с КоАП РФ.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга

ПМК | Петербургская марка качества

МОЙ ВЫБОР — КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

www.quality.spb.ru

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В сосисках мясокомбината «Анком» нашли крахмал и манную крупу...

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу отчиталось о внеплановой проверке сосисок, проведенной по обращению Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Напомним, что, согласно выводам испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», шесть из двенадцати образцов сосисок с маркировкой ГОСТ 52196-2011, приобретенных в конце 2016 года в магазинах Петербурга, оказались фальсифицированы различными добавками. С целью удешевления готовой продукции изготовители, вводя потребителей в заблуждение, своевольно меняют рецептуру и используют ингредиенты, не предусмотренные ГОСТом, а именно: мясо механической обвалки, субпродукты, коллагеновый животный белок, крахмал, камедь, каррагинан, сою. При этом на упаковке о посторонних добавках информации нет. Среди образцов сосисок, не соответствовавших обязательным требованиям, особо «отличилась» продукция петербургской мясоперерабатывающей компании «Анком», в которой были обнаружены крахмал и мелкие костные частицы, указывающие

на то, что в качестве сырья использовалось мясо птицы механической обвалки.

Выйдя на внеплановую проверку в магазин «Семишагофф», где ранее «Общественный контроль» закупил фальсифицированные сосиски «Молочные» компании «Анком», сотрудники Роспотребнадзора отобрали пробы этой продукции, изготовленные 13 января 2017 года, и направили в свою лабораторию. Выводы, сделанные Роспотребнадзором, оказались неожиданными: в сосисках кроме крахмала была обнаружена еще и манная крупа. Цель, преследуемая изготовителем, вполне очевидна: манная крупа, добавленная в фарш, набухает за счет влаги и увеличивает выход готовой продукции. Вот такие у нас в Петербурге есть находчивые колбасных дел мастера! Иначе не скажешь... Стальным изготовителям и магазинам, допустившим обман потребителей при выпуске и реализации сосисок и вареных колбас, как это часто бывает в последние годы, удалось уйти от ответственности – где продукция, указанная «Общественным контролем», в день проверки отсутствовала на прилавке, а где после лабораторных исследований она оказалась без замечаний. Такое тоже бывает.

УТОЧНЕНИЕ

В № 3 (308) газеты «Петербургское качество» в статье «Поддельное сгущенное молоко из Белоруссии: дурной пример развлекателен?» на стр. 8 во втором столбце текста в описании продукции ОАО «Рогачевский МКК» была допущена опечатка. Вместо слов «содержание молочного

жира не превышало 85%. Таким образом, оставшиеся 15% жировой фазы продукта были представлены жирами немолочного происхождения» следует читать «содержание молочного жира превышало 85%, жировая фаза содержит примеси жиров немолочного происхождения».

На стр. 9 в четвертом столбце в описании продукции ОАО

«Консервный завод «Саранский» была допущена опечатка. Вместо слов «(молочный жир не превышает 85% жировой фазы)» следует читать «(молочный жир превышает 85% жировой фазы; жировая фаза содержит примеси жиров немолочного происхождения)».

Редакция «ПК» приносит свои извинения читателям.



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Ажентьев

Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

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

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

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

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

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

ПЯТЕРОЧКА

Девиз
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

ПЕРЕКРЕСТОК

КАРУСЕЛЬ
СЕТЬ ГИПЕРМАРКЕТОВ

Реаль
Свежие продукты

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

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

Материалы, помеченные знаком ◆, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 11.04.2017 г.

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

Номер заказа ТД-8138/4

Тираж номера 50 000 экз.

Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

объявляет о начале приема заявок от изготовителей на конкурс 2017 года!

Организатор – САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»



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).

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.



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

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!

Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 года

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



Творожная масса от «Пискаревского»: устоять невозможно!

Самое популярное угощение на Пасху – творожный кекс. На его приготовление требуются около 40 минут и простые ингредиенты: сливочное масло, сахар, яйца, мука, изюм и творог. Творог в этом рецепте играет важную роль: он не должен быть очень влажным или слишком сухим, содержать в составе растительные жиры и другие пищевые добавки. А еще творог нужно тщательно протереть и взбить, чтобы кекс был нежным и воздушным. Однако опытные хозяйки знают другой простой и верный способ: творожный кекс можно сделать на основе массы творожной с изюмом от «Пискаревского молочного завода».

В составе продукта только творог, сахар, изюм и ванилин. На вкус творожная масса «легкая, нежирная, достаточно сладкая, но не приторная, с естественной творожной кислинкой», как пишут в своих отзывах потребители. Продукты «Пискаревского молочного завода» не нуждаются в рекламе: их символ – клевер на упаковке – давно стал народным знаком качества.

Единственная проблема, с которой, вероятно, столкнется хозяйка, готовя праздничный пасхальный кекс, – творожная масса может быть съедена домочадцами еще до того, как отправится в духовку. Совет тут один: кроме творожной массы с изюмом, возьмите в магазине для своих нетерпеливых сладкоежек сырок творожный с изюмом, а заодно и знаменитый «Пискаревский» сливочный крем – любимое с детства лакомство петербуржцев всех возрастов.

И пока ваше семейство наслаждается вкусом «Пискаревских» творожных сырков, быстро взбейте два яйца со стаканом сахара в густую пену, добавьте пачку творожной массы с изюмом от «Пискаревского», 200 граммов размягченного масла, стакан муки и половину чайной ложки соды (или пару ложек специального разрыхлителя). Всё хорошенько перемешайте, разложите по формам и выпекайте 20–25 минут в духовке при температуре 180 градусов.

Украшать сахарной пудрой или помадкой следует остывшие кексы. Но удастся ли вам убедить своих домочадцев дожидаться этого торжественного момента, сказать сложно. Ведь у продуктов «Пискаревского молочного завода» срок хранения недолгий – не только из-за натурального состава, но еще и потому, что их хочется попробовать прямо здесь и сейчас. Светлой и сладкой вам Пасхи!

Ирина ГОЛУБЕНКО

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Справиться с весенним авитаминозом можно двумя способами: принимать горсти таблеток или налегать на овощи и фрукты. Второй способ куда приятнее. Тем более что консервированные овощи от «Фабрики домашних солений» из Ленинградской области, в которых есть все необходимые витамины и микроэлементы, вполне доступны по цене. Более того, нынешней весной под маркой «ФДС» специально для любителей солений и квашений предприятие выпустило сразу три новинки.

Весеннее настроение с домашними соленьями

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

За право называться родиной этого салата спорят Китай, Вьетнам и наша Сибирь. Рецептов его приготовления великое множество, а самое сложное в каждом из них – процесс маринования овощей. Тут важно всё – и как нарезаны овощи, и насколько верно подобраны специи, достаточно ли соли и уксуса... Если нет опыта в приготовлении маринадов, блюдо легко испортить.

Итак, первая новинка от «Фабрики домашних солений» – салат из маринованных овощей. В нем собраны острый перец, капуста, морковь, томаты, огурцы, чеснок. Осталось добавить к ним мясо и жареный картофель. Приготовление такого салата займет немного времени, так что угостить им можно даже неожиданно нагрянувших гостей.

Для салата потребуются: 300 г нежирной свинины, 3 средние картофелины, баночка салата из маринованных овощей от «ФДС», зеленый горошек, майонез и сметана для соуса.

Свинину нарезать кусочками, обжарить в небольшом количестве масла до золотистого цвета. Картофель нарезать соломкой, обжарить. Классический рецепт предполагает, что все ингредиенты подаются отдельно:



мясо, картофель, овощи и горошек следует разместить по кругу горками на большом блюде, чередуя их друг с другом, а в центре поставить соус. Но можно и смешать мясо, картофель, зеленый горошек и салат из маринованных овощей, заправить соусом, для которого соединить майонез и сметану в соотношении 1:1.

ОГУРЦЫ ПО-КОРЕЙСКИ

Вторая новинка от «Фабрики домашних солений» – салат «Огурцы по-корейски» – пополнила и без того большую «семью»

корейских салатов, которые производят на предприятии. В этой волшебной по вкусу закуске сохранены все полезные вещества, которые присущи свежему продукту, а специи делают ее еще полезнее. Для приготовления салатов по-корейски используются чеснок, молотый черный и красный перец, измельченные семена кориандра. О благоприятном воздействии этих компонентов на здоровье человека известно давно.

На «Фабрике домашних солений» с особым вниманием относятся к качеству ингредиентов, подбору специй и их соотношению, поэтому уверены, что потребители по достоинству оценят вкус и аромат нового кулинарного шедевра.

МЯСО С ПЕРЧИНКОЙ

Для лучшего пищеварения врачи не советуют есть мясо с картофелем или макаронами – только с овощами! Правда, чтобы приготовить гарнир из них, придется повозиться. Но есть способ получить перец острый, фаршированный квашеной капустой по-венгерски от «ФДС»!

Необычно яркий и оригинальный вкус этого перца станет хорошим гарниром к любому мясу. Можно, например, пожарить порционные кусочки курицы (например, бедрышки), а перец слегка запечь в духовке или просто подогреть в той же сковороде, где жарится курица. От такого блюда мужскую половину вашей семьи, что называется, за уши не оттащишь.

«Фабрика домашних солений» желает вам весеннего настроения и вкусного застолья!

Мила ДЕМЬЯНОВА



Пасхальный Петербург



Светлой Пасхи! Добра и радости!



Яйцам не случайно отводится особая роль в праздновании Пасхи. Поздравляя друг друга с Христовым Воскресением, православные дарят друг другу яйца – символ жизни и веры.

Птицефабрика «Роскар», расположенная в Выборгском районе Ленинградской области, уже 45 лет поставляет на рынок Санкт-Петербурга и других регионов России высококачественные куриные яйца и является одним из признанных лидеров отрасли.

На птицефабрике не ломают голову над тем, что было раньше – курица или яйцо, здесь каждый день доказывают, что вкусное и полезное яйцо начинается с экологичных сбалансированных кормов для несушек. И взамен

каждый день получают яйца, богатые различными витаминами и полезными веществами, отвечающие строгим требованиям ГОСТа.

«Экстра» и «Омега-3 Актив», «Деревенское» и «Халыль» – птицефабрика «Роскар» предлагает потребителям продукцию на лю-

бой вкус и кошелек, гарантируя лучшее из возможного в любом ценовом сегменте.

«Роскар» поздравляет читателей «ПК» с праздником Пасхи, желает всем счастья, добра и света!

Ирина ГОЛУБЕНКО



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Рынок продуктов для «здорового питания» растет с каждым годом. С помощью рекламы и маркетинга потребителю предлагают платить больше за продукты, обладающие якобы дополнительными потребительскими свойствами. Однако, как показала недавняя проверка качества растительных масел, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», далеко не всегда высокая цена, броская этикетка и обещания изготовителей соответствуют действительности, а зачастую под красивой упаковкой скрывается дешевая подделка.

Результаты экспертиз пищевых продуктов, проводимых «Общественным контролем», помогают потребителям сделать правильный выбор при покупке в магазине. Вот и на этот раз в ходе оценки качества растительных масел только пять образцов из одиннадцати, проверенных в государственной лаборатории, подтвердили свое наименование по составу. Один из образцов, успешно прошедший испытания, – масло соевое под торговой маркой «Русска».

«Масляный король» сделает вас королевой любой кухни!

Делают это масло в Великом Новгороде, в компании «Виктория». Причем делают на совесть. И кроме соевого изготавливают еще целый ряд других натуральных и полезных растительных масел: льняное, тыквенное, горчичное, кунжутное, грецкого ореха, кедровое, облепиховое, расторопши – всего не перечислить. Об ассортименте и технологии производства продукции корреспонденту «ПК» рассказал директор компании Антон Евсюков.

– Антон Геннадьевич, как показала проверка, проведенная «Общественным контролем», некоторые производители не брезгают обманом потребителей и разбавляют дорогое масло дешевым. Что вам мешает идти по такому же пути?

– Отвечу одним словом – совесть. Просто стыдно заниматься фальсификацией.

– «Виктория» была создана в 2003 году. С чего вы начинали свое дело?

– Компания была основана на базе уже существовавшего производства подсолнечного масла. Однако нашей целью было предложить потребителю новую, оригинальную продукцию. И первой «ласточкой» стало масло грецкого ореха. Освоив его выпуск,



РУССКИЙ
МАСЛЯНИКЪ

мы пошли дальше: с 2006 года стали делать горчичное масло, затем добавилось кунжутное, конопляное, льняное, масло расторопши. Продукцию выпускаем под торговыми марками «Масляный король», «Русский Масляникъ» и «Русска». На отработку технологии производства каждого продукта уходило один-два года. Масло мы делаем путем холодного отжима, консерванты не добавляем. Благодаря усовершенствованному процессу отжима нам удалось добиться продления срока годности

наших масел до 12, а по некоторым позициям – до 24 месяцев. Большую помощь в разработке документации нам оказал петербургский ВНИИ Жиров, с которым мы давно и плотно сотрудничаем.

– Как сырье для производства масла влияет на качество конечного продукта?

– Влияет и очень существенно, поэтому мы внимательно изучаем рынок и взвешенно подходим к выбору постав-

щиков. Например, семена конопли берем только в Пензенской и Нижегородской областях. Грецкий орех к нам едет из Крыма, льняное семечко из Воронежской и Волгоградской областей. Кунжут, который в России не растет, закупается в Индии. Конечно, можно приобрести более дешевое сырье в среднеазиатских странах СНГ, но технология обработки сырья там нас не устраивает.

– Как часто проводите контроль качества?

– На предприятии есть своя лаборатория по контролю качества сырья и готовой продукции. Часто обращаемся

за исследованиями в Роспотребнадзор. Продукция под торговой маркой «Масляный король» неоднократно награждалась медалями престижных выставок. У нас порядка 120 золотых медалей – практически все значимые российские конкурсы мы выиграли. Дважды наше масло получало Гран-при специализированной выставки «Продэкспо» – главного форума пищевиков в России. Есть у нас и два Гран-при международной выставки «Агрорусь». Жаль, не можем поместить все самые значимые награды на этикетке продукции – не хватает места.

– А какое масло для вас самое любимое?

– Кунжутное! Куда я его только не добавляю: в салаты, да и жарю на нем. Хотя картошку предпочитаю готовить на кукурузном. Мы делаем его и под марками «Масляный король», «Русский Масляникъ», «Русска», а также под марками торговых сетей. У этого масла потрясающий аромат, который чувствуется, едва откроешь бутылку. К тому же оно доступно по цене рядовому потребителю.

Мила ДЕМЬЯНОВА



Выбирайте
пасхальные
куличи
ОАО «КАРАВАЙ»



ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ

Приближается светлый праздник ПАСХИ - главное событие года для Православных Христиан. Куличи от пекарей ОАО «КАРАВАЙ» - это красивое и очень вкусное пасхальное угощение.

Мы выбрали лучшие рецепты и приготовили куличи с особым настроением - поэтому они несут в себе заряд любви и пожелания счастья!

Пасхальные куличи ОАО «КАРАВАЙ» украсят Ваш стол, а Ваш дом наполнят ароматом пасхальной выпечки.

ОАО «КАРАВАЙ». Россия, 191167, Санкт-Петербург, Херсонская ул., 22.
Тел.: +7 (812) 339-83-00
Факс: +7 (812) 339-83-01
karavay@karavay.spb.ru
www.karavay.spb.ru
vk/com/karavay_spb_ru

С ПРАЗДНИКОМ СВЯТОЙ ПАСХИ!

В последнее время праздник Святой Пасхи в России отмечают открыто и с размахом. Пасхальный стол отличается красивыми и символическими блюдами. Одним из главных угощений Праздника Христова Воскресения является творожная пасха.

Рецепты пасхи бывают разные, но главный компонент в любом из них - творог. Новгородский молочный комбинат «Лактис» предлагает рецепт творожной пасхи без добавления яиц. Творожная пасха без яиц - это вкусный и изысканный вид пасхи. Она быстрая и простая в приготовлении. Только готовить такую пасху нужно заранее, она должна обязательно постоять под гнетом не менее суток.

ПАСХА

Ингредиенты:

- творог «Снежок» /творожная масса с изюмом «Снежок» - 700 г
- пудра сахарная - 250 г (если используем творожную массу- 100г)
- сметана «Снежок» 20% - 200 г
- масло сливочное «Снежок» 72,5%- 270 г
- ванилин
- изюм - 80 г (если используем творожную массу, то не добавляем)
- курага - 80 г
- чернослив - 80 г

Приготовление:

1. К творогу добавить сметану, перемешать.
2. Курагу, изюм и чернослив промыть и залить кипятком примерно на 15-20 минут. Затем нарезать кусочками курагу и чернослив.
3. Смешать ванилин с сахарной пудрой и добавить к творожной массе.
4. Добавить размягченное сливочное масло и перемешать в блендере.
5. Добавить курагу, чернослив и изюм, снова перемешать.
6. Смоченную водой пасочницу или дуршлаг застелить марлей или х/б салфеткой.
7. Выложить творожную массу в пасочницу, хорошо придавить. Концы марли сверху завернуть крест-накрест. Пасочницу необходимо поставить в тарелку, куда будет стекать отделяющаяся сыворотка, придавить грузом и оставить под гнетом на 12-24 ч.
8. Готовую пасху осторожно вынуть из формы, выложить на блюдо, снять марлю.
9. Пасху можно украсить цукатами, тертым шоколадом или дольками мармелада.

Пасха готова



Лактис
Производство молочной продукции
Продукцию можно купить в магазинах Санкт-Петербурга:

- ЛЕНТА
- Ладоград, Рассвет, Бриз
- МЕТРО Кэш энд Керри
- Перекресток
- Само
- Азбука Вкуса
- Сезон
- Универсам «Пловдив»
- Универсам «Северный»
- Универсам «Пулковский»
- Универсам «Александровский»
- Универсам «Чайка»
- Супер БАБИЛОН

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

Творог и творожная масса «Снежок» помогут приготовить правильную и вкусную пасху без особых хлопот:

- ✓ Творог «Снежок» имеет плотную пастообразную консистенцию, поэтому его можно не протирать
- ✓ Творожную массу с изюмом «Снежок» можно использовать для приготовления пасхи без дополнительного внесения сухофруктов
- ✓ Широкий ассортимент продукции «Снежок» в упаковке различного объема поможет приобрести ингредиенты в том количестве, которое необходимо для рецепта
- ✓ Без растительных жиров и консервантов!

ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Не стой у печи – покупай куличи «КАРАТ ПЛЮС»!



Уникальный рецепт, высокое качество, нарядный внешний вид – такими достоинствами обладают пасхальные куличи петербургской кондитерской компании «КАРАТ ПЛЮС». Горожане давно оценили их по достоинству – по словам главного технолога Анны Ивановой, в последние годы вся произведенная к Пасхе продукция находит своего потребителя, возвратов нереализованных куличей из торговых сетей не бывает.

Предлагает «КАРАТ ПЛЮС» и подарочный вариант – два кулича в одной упаковке, которую можно взять в подарок, собираясь на Пасху в гости. Да и цены на свою продукцию на предприятии стараются держать «в узде», чтобы каждый горожанин мог позволить себе сладкое пасхальное лакомство. В этом – еще один секрет успеха компании «КАРАТ ПЛЮС».

Мила ДЕМЬЯНОВА

СЕКРЕТЫ ВКУСА

Один из главных секретов высокого спроса в том, что для изготовления куличей используется только качественное и свежее сырье.

– С него всё начинается, – рассказывает Анна Иванова. – Если сырье качественное, из него получится добротная выпечка. Поэтому мы работаем только с надежными поставщиками, проверяем сроки годности и условия хранения. Периодически проводим аудит на производствах наших поставщиков. На предприятии внедрена система контроля качества (ХАСП), а для каждого этапа производства разработаны проверочные процедуры.

Любопытно, что и своим появлением на свет уникальный рецепт куличей отчасти обязан заботе о безопасности продукции.

– Лет пять-шесть назад, когда мы решили начать производство куличей, перед нашей группой по разработке новых изделий была поставлена сложная задача. Чтобы соблюсти санитарные требования для производства куличей по традиционному рецепту из дрожжевого теста, требовалось выделить отдельный цех, в котором мы начали выпускать куличи,

по вкусу напоминающие кексы. Этим они и отличаются от пасхальной выпечки других производителей.

В итоге у кондитеров получился особенный кулич с насыщенным вкусом, обильно сдобренный изюмом, который сразу же оценили потребители.

– За всё время, что мы выпускаем куличи, я не слышала ни одного негативного отзыва от наших потребителей, а мы стараемся поддерживать с ними обратную связь и очень внимательно относимся к их замечаниям. Да и возвратов наших куличей из торговли в последние три года нет, – подчеркивает Анна Иванова.

ТОЛЬКО РАЗ В ГОДУ

Насладиться вкусом куличей «КАРАТ ПЛЮС» можно только во время праздника Пасхи.

– Да, для нас это тематическая продукция, мы ее делаем лишь раз в году. Но мне кажется, что в этом тоже есть свой плюс: ожидание, когда в продаже появятся наши куличи, дарит потребителям особое настроение приближающегося праздника Светлого Христова Воскресения, – делится своим мнением Анна Иванова.

ИСПЫТАНО НА СЕБЕ

Неудивительно, что сами кондитеры «КАРАТ ПЛЮС» предпочитают не стоять у плиты накануне праздника, а покупают на Пасху свою же продукцию.

– Честно скажу: сама я уже давно дома не пеку куличей. Чем тратить на их приготовление время, лучше посвятить его семье, детям, любимому супругу. Поэтому покупаю наши куличи, как и многие сотрудники предприятия, – признаётся главный технолог «КАРАТ ПЛЮС».

– Тем более что мы делаем их разных форматов: есть большие по 600 граммов и по 570 граммов. Внутри либо только изюм, либо изюм с цуккатами. А есть и совсем маленький куличик весом 180 граммов.



Масло коровье –
ешьте на здоровье!



www.ecomilk.ru

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



В Светлое Христово Воскресение на столе у православных всегда были яйца, куличи и... творожная пасха, которую снова стали подавать к пасхальному столу современные хозяйки. «Торжокский молочный комбинат «Тверца», где уже 70 лет делают молочные продукты по классическим рецептам, предлагает поддержать эту традицию и угостить своих родных вкусным праздничным блюдом.



Секреты вкусной пасхи



ТРАДИЦИИ СТАРИНЫ

Главный секрет настоящей пасхи – в свежем натуральном твороге, именно такой изготавливают на молочном комбинате «Тверца» в Торжке. На прилавках этот продукт представлен под торговой маркой «Молочное царство».

Качество творога зависит не только от молока, но и от того, насколько соблюдены строгие технологии производства. Комбинат сохраняет традиции и использует проверенные временем рецепты – например, творог специально выдерживают в лавсановых мешках, чтобы правильно отделилась сыворотка, а в продукте сохранились все полезные свойства.

Творог входит в большинство диет и полезен как детям, так и взрослым. Ценится он за высокое содержание белка, кальция и ценных аминокислот, которые человек получает только через кисломолочные продукты.

Ирина ГОЛУБЕНКО

«Торжокский молочный комбинат «Тверца» желает вам светлой Пасхи, счастья и благополучия!



Рецепт пасхи от «Тверцы»

Для приготовления пасхи рекомендуем использовать творог «Молочное царство» 9% жирности. Его следует протереть через сито или хорошо взбить.

Также возьмите 150 г сливочного масла и 150 г сметаны 20% жирности. В некоторых рецептах вместо сметаны рекомендуют сливки. Хотя усвоениям сметаны лучше, поэтому врачи советуют ее людям с плохим аппетитом и слабым пищеварением, а также для профилактики атеросклероза из-за содержания в ней лецитина.

В масле и сметане «Молочное царство» благодаря современному щадящему комплексу технологий обработки молока сохранен природный комплекс полезных веществ и витаминов. Сметану смешайте с ванильным сахаром (10 г) и сахарной пудрой (150–200 г), затем ее добавьте к творогу. Туда же отправьте размягченное сливочное масло, предварительно замоченный в воде изюм (его желательнее сначала поместить на салфетку, чтобы стекла лишняя влага). Полученную массу хорошо размешайте или взбейте. Подготовленную массу выложите в специальную пирамидальную форму с марлей внутри, плотно утрамбуйте массу в форме, поставьте сверху гнет и уберите в прохладное место на 12 часов. Когда пасха «созрела», достаньте ее, удалите марлю и украсьте орехами и цукатами. Пасхальное блюдо готово!



С ПРАЗДНИКОМ СВЕТЛОЙ ПАСХИ!

Освящены церковью Святого Серафима Саровского

Кекс «Элитный» – пасхальный кулич из кексового теста с изюмом, украшенный сахарной шоколадной глазурью и декоративной обсыпкой

Приглашаем приобрести пасхальные куличи в фирменных кондитерских «Невские берега» или на сайте cake-shop.spb.ru

0,065 кг

0,38 кг

0,85 кг

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что 7 из 15 образцов пастеризованного молока, проверенных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствовали нормативным документам, а жировая фаза двух образцов почти полностью была представлена жирами немолочного происхождения.

По данным Министерства сельского хозяйства, на конец 2016 года Россия испытывала дефицит молока примерно в 7 млн тонн. При этом за год его производство в стране снизилось на 0,2% – до 30,7 млн тонн. А тут еще с 1 февраля 2017 года Россельхознадзор ужесточил правила поставки сырья и молочной продукции из 25 российских регионов, в которых зафиксирован всплеск опасных инфекционных болезней у животных.

Российские молочники забили тревогу и предупредили о возможном повышении цен на молоко, а некоторые из них в попытке сохранить свою прибыль и позиции на рынке пошли на нарушение закона и стали предлагать потребителям неприкрытый фальсификат. Об этом свидетельствуют результаты очередной проверки качества пастеризованного молока, проведенной «Общественным контролем».

ЧАСТНАЯ МАРКА «АШАНА» – В ЧЕРНОМ СПИСКЕ

С наступлением Пасхи, которая в этом году отмечается 16 апреля, в рацион православных россиян возвращаются скоромные продукты, к которым относится и молоко. По церковным

правилам его нельзя употреблять во время постов. Однако к ряду молочной продукции, как оказалось, это не относится – жировая фаза молока «Наша семья» «Лакомо» (частная торговая марка сети «Ашан»), изготовитель ООО «ПК «Молос», г. Орел) и «Миродаровское» (ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл., приобретено в магазине «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30), согласно заключению испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», практически полностью (на 95%) состояла из жиров растительного происхождения, а молочный жир был выявлен в следовых количествах – менее 5%.

Такой продукт не является даже молкосодержащим или молочным напитком, поскольку содержит менее 50% молочного жира в жировой фазе, а точнее, менее 5%.

– При хроматографическом исследовании мы анализируем соотношение эфиров жирных кислот в жировой фазе продукта, которое позволяет определить долю жира, не являющегося коровьим, – объясняет заместитель начальника лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Валерий Тимофеев. – Недобросовестные производители нередко пытаются оспорить этот метод, желая уйти от ответственности. Такую возможность им дает наличие сегодня разных утвержденных не согласующихся между собой методов идентификации молочных продуктов. На мой взгляд, давно пора создать межгосударственный стандарт, который позволил бы од-

нозначно определять наличие жиров немолочного происхождения в молочных продуктах. Но пока такого единого стандарта не существует, что дает возможность фальсификаторам чувствовать себя в относительной безопасности.

То, что объемы фальсифицированного молока на российском рынке ежегодно увеличиваются, подтверждает и статистика проверок «Общественного контроля». Если по итогам экспертизы прошлого года жировая фаза всех 15 проверенных образцов пастеризованного молока содержала только молочный жир, то в этом году в двух образцах, как видим, он практически отсутствует.

– Увы, в последнее время количество фальсификата растет. Если раньше нам в лаборатории не приходилось сталкиваться с молочными подделками, то теперь они регулярно попадают к нам на исследования. Более того, встречается продукция, заявленная как молочная, фактически не содержащая молочного коровьего жира в жировой фазе, – констатирует Валерий Тимофеев.

Обращает на себя внимание и непомерно высокая цена за фальсификат рязанского разлива – молоко «Миродаровское» – 79 руб. за 930 мл! И это при том, что цена за литр натурального молока сегодня колеблется на полке магазина от 43 руб. («Вологодское») до 50 руб. («Пискаревское»). При удалении молочного жира из молока его стоимость понижается примерно вдвое. То есть «красная цена» молока «Миродаровскому» на растительных жирах – не более 30 руб. Таким образом, при цене в 79 руб. за упаковку прибыль изготовителя составляет не менее 200%! Получается двойной обман покупателя: и по составу, и по цене, которая «намекает» на товар повышенного качества.



Заместитель начальника лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Валерий Тимофеев.


РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО


Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное «Пискаревское». Массовая доля жира 2,5%	Цельное молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира от 3,2% до 4,5% «Привнеское»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5% «Северное молоко» «Молоко Вологодское»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5% «Простоквашино»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5% «Большая кружка»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 3,2% «Правильное молоко «Органик»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 1,5% «Романов луг»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 3,5-4,5% «Молодая культура»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод «Привнеское», Ленинградская обл.	ООО «Северное молоко», Вологодская обл.	АО «Данон Россия», г. Санкт-Петербург	ООО «Галактика», Ленинградская обл.	ЗАО «АгроИнновационное Содружество «Ферма роста», Московская обл.	ОАО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.	ООО «Молочная культура», Ленинградская обл.
Дата изготовления	21.02.2017	20.02.2017	20.02.2017	17.02.2017	17.02.2017	09.02.2017	15.02.2017	14.02.2017
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
Срок годности	5 суток	5 суток	5 суток	до 01.03.2017	до 07.03.2017	до 02.03.2016	до 07.03.2017	10 суток
Масса, кол-во	4 x 1000 г = 4000 г	4 x 1000 г = 4000 г	4 x 1000 г = 4000 г	4 x 930 мл = 3720 мл	4 x 750 г = 3000 г	4 x 0,9 л = 3,6 л	4 x 925 мл = 3700 мл	2 x 1,8 кг = 3,6 кг
Цена за упак., руб.	49-79	75-00	43-10	58-99	51-99	91-99	49-90	115-00
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1 (магазин «О'Кей»)	ИП Ефремов А.В., ул. Маршала Говорова, д. 10 (магазин «Народный фермер»)	ООО «Сити Ритейл», Ленинский пр., д. 104, лит. А (магазин «Полушка»)	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1 (магазин «О'Кей»)	ЗАО «ТД «Перекресток», ГМ «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», ГМ «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	АО «Дикси-Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10 (магазин «Дикси»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	3,9 – данные маркировки Результат испытаний – 4,00 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,60 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 3,5 3,5 – данные маркировки Результат испытаний – 3,60 ± 0,08	Не менее 1,5 1,5 – данные маркировки Результат испытаний – 1,50 ± 0,08	Не менее 3,5 3,5 – данные маркировки Результат испытаний – 3,50 ± 0,08
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,01 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,11 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,01 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,25 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,02 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,53 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,14 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,00 ± 0,06
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,4 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,4 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,7 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,9 ± 0,4	Норма – не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Норма – не менее 8,2 Результат испытаний – 9,0 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,7 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,6 ± 0,4
Идентификация по составу жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Антибиотики	Левомецитин, мг/кг (< 0,0003)	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002
Тетрациклиновой группы, ед/г (< 0,01)	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01
Пенициллин, ед/г (< 0,004)	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004
Афлатоксин М1, мг/кг (Не более 0,0005)	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

ФАЛЬШИВЫЕ МОЛОЧНЫЕ РЕКИ

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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



– В первую очередь при покупке молока надо обращать внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях находятся продукты и т.д. Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от 0 до +6 градусов, а значит, холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения. Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами. Причем стерилизованное молоко благодаря специальной упаковке может храниться при температуре от +20 до +25 градусов. При вскрытой упаковке стерилизованное молоко необходимо использовать в течение нескольких дней.

В ПОИСКАХ УТРАЧЕННОГО БЕЛКА

Способы фальсификации молока постоянно совершенствуются. Изготовители научились не только удалять из молока молочный жир, заменяя его растительным, но и освоили «технологии» удаления белка из молока. Такое «низкобелковое молоко» обходится по себестоимости дешевле, а значит, приносит больше прибыли.

Все семь образцов пастеризованного молока, признанные лабораторией не соответствующими ГОСТ 31450-2013, имели низкое содержание белка, а три образца, которые также можно считать фальсифицированными, – неприлично низкое. Напомним, что белка по ГОСТу в молоке должно быть не менее 3%.

Своеобразный «рекорд» поставил образец «Красная цена» – частная марка торговой сети «Пятерочка» – с массовой долей белка 0,94%! На втором месте образец «365» – частная марка торговой сети «Лента» – с массовой долей белка 1,05%! Изготовитель поддельного молока для двух крупных торговых сетей один – ООО «Кривское» из Калужской области. Цена за подделку вполне демократичная – 32,40 руб. и 34,77 руб. за упаковку 0,8 л соответственно. Поэтому и льет свой молочный напиток под видом молока в мягкую упаковку находчивый калужский

производитель на радость торговым сетям, имеющим значительный оборот на продукции по «доступной цене».

Спорить не будем: возможно, и такой продукт нужен сегодня рынку. Но продукт должен быть честным, без вранья на упаковке. «Молочный напиток», «молочкосодержащий продукт», «низкобелковое молоко» – есть где развернуться богатой фантазии изготовителя и торговой сети – заказчика продукции под своей частной торговой маркой.

Закрывает тройку «молока без белка» образец под брендом «Экономная хозяйка» (ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново) с результатом 1,52%. Остальные образцы, провалившие экспертизу, имели более высокие показатели, но также были далеки от нормы белка в 3%: «Миродаровское» – 2,02%, «Наша семья» «Лакомо» – 2,41%, АО «Лужский молочный комбинат» – 2,67% и «Живое молоко» (ООО «Рос Агро», Ленинградская обл.) – 2,80%.

– Я давно работаю в молочном производстве, но чтобы корова дала молоко с массовой долей белка в 1,5% – такого не встречал. Тем более, когда жирность низкая, белка должно быть больше, – говорит **начальник цеха переработки молока ЗАО «Плеинское» Владимир Гельбер.** – Выскажу свое частное мнение: это молоко просто разбавили водой. Кроме фальсификации молока по белку некоторые образцы не соответствовали ГОСТу по массовой доле жира и массовой доле сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО).

Так, массовая доля жира в образце молока «Экономная хозяйка» составила 1,6% вместо 2,5%, указанных на этикетке, а массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) оказалась 7,6% вместо нормы 8,2%. В образце молока «Красная цена» массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) составила 7,9%, а в молоко «Миродаровское» – 7,4%.

«Общественный контроль» направил запросы всем изготовителям, чья продукция не соответствовала ГОСТу. Ответ поступил только от ООО «Кривское». Директор по качеству Наталья Иванова так объяснила выявленные несоответствия: «Можем предположить, что заниженный белок получился из единичных пакетов при запуске продукта перед фасовкой после циркуляционной мойки оборудования. Возможно, было слито недостаточное количество продукта при запуске, что является обязательной процедурой. Человеческий фактор имеет место и не исключает ошибки».

То есть, по сути, изготовитель косвенно подтвердил, что поставил в Петербург молоко, разбавленное водой, причем сразу в две торговые сети, объяснив нарушение пресловутым «человеческим фактором». Интересно, какие объяснения изготовитель направит в торговые сети, если те вдруг спросят за «разбавленное молоко»?

С целью пресечения противоправных действий изготовителей и торговых сетей, выраженных в производстве и реализации пастеризованного молока, не отвечающего обязательным требованиям, «Общественный контроль» направил материалы проверки в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

«ОРГАНИК» НА ДОВЕРИИ

Самым дорогим из всех исследованных образцов оказалось «Правильное молоко» из Московской обл. (ЗАО «Агроинновационное Содружество «Ферма роста») по цене 91,99 руб. за 0,9 л. Основанием для столь высокой цены, по всей видимости, послужили слово «Органик», указанное на упаковке, и информация об использовании технологии микрофильтрации, за счет которой из молока удаляются все ми-

кробы без термической обработки (пастеризации).

Микрофильтрация – технология передовая и дорогостоящая, поэтому и сказывается на цене молока. Но насколько обосновано использование термина «Органик»?

Сегодня, чтобы привлечь потребителя, производители идут на различные хитрости. Например, используют в названии торговых марок слова «ферма», «фермерское», «органический», «экологически чистый» и так далее. Однако современный потребитель, в том числе благодаря проверкам «Общественного контроля», знает, как подобная реклама не всегда является гарантией качества и натуральности продукта.

В ответ на запрос «Общественного контроля» изготовитель «Правильного молока» сообщил, что продукт соответствует регламентам Евросоюза для органической продукции № 834/2007 и № 889/2008. Однако, как следует из письменного ответа, право размещать слово «Органик» на упаковке выдала не европейская независимая организация, а... московская коммерческая структура ООО «Орган по сертификации «Арт Тан-Тест», зарегистрировавшее свою «Систему добровольной сертификации натуральной, экологически чистой, вегетарианской, этичной продукции и услуг «Святобор».

Звучит внушительно, но есть одна проблема: в России до сих пор нет закона «О производстве органической продукции». По мнению некоторых экспертов, принят он будет не раньше 2018 года, а пока дело потребителя – доверять или не доверять знаку «Органик», равно как и многим другим подобным знакам, до введения законодательного регулирования в этой сфере.

Если подтвердить или опровергнуть «органическое» происхождение «Правильного молока» пока затруднительно, то о соответствии его ГОСТ 31450-2013 можно сказать определенно: образец успешно прошел проверку в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, соответствовали ГОСТу еще семь образцов торговых марок пастеризованного молока: «Пискаревское», «Простоквашино» (оба из Санкт-Петербурга), «Приневское», «Молочная культура», «Большая кружка» (все из Ленинградской обл.), «Вологодское» (Вологодская обл.) и «Романов луг» (Нижегородская обл.).

Как показали результаты очередной независимой проверки, лишь половина образцов соответствует обязательным требованиям. Это тревожный звонок для потребителя, который, к сожалению, сегодня не защищен государством от произвола недобросовестных предпринимателей и всякий раз, идя за молоком, вынужден полагаться на честность маркетологов и закупщиков торговых сетей, а также на информацию на упаковке, которая, как видим, далеко не всегда бывает достоверной.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное цельное. Массовая доля жира от 3,4 до 4,0% «Живое молоко»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5% ТМ «Экономная хозяйка»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5% «365 дней»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5% «Красная цена»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 3,2% «Миродаровское»	Молоко питьевое пастеризованное. Массовая доля жира 2,5% «Наша семья» «Лакомо»
АО «Лужский молочный комбинат», Ленинградская обл.	ООО «Рос Агро», Ленинградская обл.	ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «ПК «Молос», г. Орел
19.02.2017	20.02.2017	20.02.2017	19.02.2017	15.02.2017	14.02.2017	16.02.2017
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
до 28.02.2017	-	7 суток	7 суток	7 суток	до 28.02.2017	до 25.02.2017
4 x 900 г = 3600 г	4 x 1000 г = 4000 г	4 x 900 мл = 3600 мл	4 x 800 мл = 3200 мл	4 x 800 мл = 3200 мл	4 x 930 мл = 3720 мл	4 x 930 г = 3720 г
42-10	84-59	29-90	34-77	32-40	79-00	47-40
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1 (магазин «О'Кей»)	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1 (магазин «О'Кей»)	ООО «ТК Триумф», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Семишагофф»)	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А (магазин «Лента»)	ООО «Агроторг», ул. Маршала Говорова, д. 16 (магазин «Пятерочка»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б (магазин «Ашан»)
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,70 ± 0,08	3,4 – данные маркировки Результат испытаний – 3,50 ± 0,08	Не менее 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 1,60 ± 0,08	Не менее 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 2,70 ± 0,08	Не менее 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,60 ± 0,08
Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,67 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,80 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 1,52 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 1,05 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 0,94 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,02 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,41 ± 0,06
Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,4 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 7,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 7,9 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 7,4 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	0,00025 ± 0,00023	Менее 0,0002	Менее 0,0002
Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01
Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004
Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005	Менее 0,0005
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира и СОМО, содержит растительные жиры. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, содержит растительные жиры. ФАЛЬСИФИКАТ

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

СДЕЛАНО ДЛЯ ВАС

Вкусно по-домашнему!

Так говорят потребители о вкусной домашней пище. Петербургский мясокомбинат «Диетпродукт» под брендом «Домашняя линия» производит высококачественные мясные продукты, изготовленные в лучших традициях домашней кухни.



Многие хозяйки предпочитают использовать готовый мясной фарш. Они уже сумели оценить натуральные охлажденные фарши под торговой маркой «Домашняя линия»: «Говяжий», «Домашний», «Свиной» и «Куриный».

Все четыре вида фаршей изготовлены из 100% мяса и упакованы в удобный контейнер с газомодифицированной средой. Фарши «Говяжий», «Домашний» и «Свиной» произведены в строгом соответствии с ГОСТом. Фарш «Куриный» не входит в перечень фаршей, предусмотренных ГОСТом, поэтому «Диетпродукт» выпускает высококачественный и натуральный фарш для любителей диетических продуктов в соответствии с техническими условиями.

Опытный кулинар знает: секрет успеха – в правильно подобранных ингредиентах. Если хоть один из них не соответствует должному уровню качества, блюдо может не получиться.

Фарши «Домашняя линия» созданы исключительно из отборного мяса без добавок и усилителей вкуса. Технологи мясокомбината делают всё, чтобы наши заботливые гостеприимные хозяйки были уверены в своих кулинарных успехах каждый день.

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

Наслаждайтесь мясными фаршами «Домашняя линия» – с ними ваше блюдо всегда будет на высоте! ♦

Татьяна ЗЕМЛЯК



ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:

Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55

Фактический адрес:

Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога, д. 2, (812) 421-31-90

ВСЁ ЛУЧШЕЕ – ДЕТЯМ!

Творожный сырок «Свитлогорье» – выбери свой вкус!



Сегодня витрины магазинов наполнены огромным ассортиментом молочной продукции от различных производителей и побуждают покупателей делать порой непростой выбор. Ведь каждому из нас необходим качественный и безопасный продукт с минимальным количеством добавок или вообще без них, в удобной упаковке и по приемлемой цене. А еще важно, чтобы продукты были натуральными, такими, например, как молочная линейка под торговой маркой «Свитлогорье».

ПО БЕЛОРУССКИМ СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА

Особой популярностью у потребителей сегодня пользуются творожные сырки под этой маркой – сладкие и очень вкусные батончики, которые, несмотря на свою миниатюрность, способны быстро утолить голод. Они нравятся детям и взрослым, так же как шоколадные конфеты, но пользы в них, безусловно, гораздо больше.

Петербургцы уже успели полюбить сырок творожный с ванилином «Свитлогорье». А детская аудитория всё чаще выбирает «Сырок творожный в карамельной глазури с ванилином». Популярны и другие виды сырков «Свитлогорье»: «Сырок творожный глазированный с кокосом», «Сырок творожный глазированный с какао» и «Сырок творожный глазированный с вареным сгущенным молоком». Все они сегодня широко представлены во многих магазинах города.

СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

Сырки «Свитлогорье» изготавливают на основе белорусского молочного сырья высшего качества,

исключительно из натуральных ингредиентов без использования стабилизаторов, консервантов и прочих пищевых добавок.

Технология производства традиционная. В соответствии с рецептурой подготавливаются и смешиваются три компонента: творог, сахар и ванилин. Каждый замес делается непосредственно перед подачей на фасовочный автомат, что обеспечивает исключение развития посторонней микрофлоры. Готовый творожный замес загружается в дозатор фасовочного автомата, где производятся формование пачек с продуктом, упаковка и маркировка. Далее продукт укладывается в транспортную упаковку и незамедлительно отправляется в холодильную камеру хранения готовой продукции. Соблюдение установленных температурных режимов является одним из главных условий высокого белорусского качества и безопасности всей линейки торговой марки «Свитлогорье».

Каждый этап производства отработан и контролируется сотрудниками собственной службы качества, поэтому на заводе гарантируют отмен-

ный вкус и безопасность каждой партии творожных сырков «Свитлогорье».

ОТ ЛИМОНА ДО КЛУБНИКИ

Ассортимент сырков «Свитлогорье» на радость их поклонникам постоянно расширяется. Сегодня помимо уже хорошо известных творожных сырков с ванилью, какао, вареной сгущенкой и в карамельной глазури можно попробовать сырки с добавлением натуральных фруктов во фруктовой глазури: лимона, клубники, апельсина, вишни, а также сырок творожный в глазури «крем-брюле». Для их производства используются исключительно натуральные фрукты и свежий творог.

Сырки «Свитлогорье» пользуются большим спросом среди самых разных слоев населения как по возрасту, так и по социальному статусу, ведь этот продукт не только вкусный, но и полезный. Он может служить отличным дополнением к завтраку или десертом. В меру сладкий вкус с легким оттенком ванили по достоинству оценят как любители творога, так и те, кто не представляет свою жизнь без сладкого.

Для сладкоежек глазированный творожный сырок, сделанный с любовью из белорусского творога, – это просто находка. Его с удовольствием съест на завтрак ребенок, возьмет с собой на занятия школьник или студент, им быстро перекусит офисный работник или служащий. Кроме натурального вкуса спелых фруктов в нем есть и другая польза – кальций, белок и много витаминов, которые свойственны классическому творогу.

Оцените и вы новые фруктовые вкусы творожных сырков «Свитлогорье» – они навсегда пленят вас!

Алиса САВЕЛЬЕВА





ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Сельдь – королева рыбных прилавков

Сельдь соленая сегодня лидирует в рейтинге самых популярных рыбных продуктов. И не случайно: по мнению покупателей, которые выбирают марку «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», сельдь специального посола – самая вкусная!

МЕНЬШЕ СОЛИ – СРОК КОРОЧЕ

Наиболее распространенные виды сельди – атлантическая, тихоокеанская. Ее подразделяют по месту вылова, разделке, способу посола, размерам, степени солёности и сортам. Для приготовления сельди специального посола компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» использует тихоокеанскую сельдь, которую ловят практически круглый год.

Поскольку сельдь соленая не подвергается термообработке, она сохраняет все свои полезные вещества: жирные кислоты, жирорастворимые витамины, микроэлементы, полноценный белок.

Сельди «Атлантическая» и «Тихоокеанская» могут иметь различную жирность, но не менее 12%. У жирных сельдей толстая широкая спинка, толстый подкожный жировой слой. Жирность сельди зависит от многих факторов – например, от периода вылова (в конце лета она жирнее). Многим потребителям нравится именно жирная рыба, но хранится она хуже за счет высокой активности пищеварительных ферментов.

Солят сельдь простым специальным пряным и маринованным посолом. Специальный посол – вид посола с добавлением сахара. Такая рыба более вкусная, так как за счет глюкозы лучше созревает.

По солёности рыбу разделяют на малосоленую (содержание соли 3–6%), слабосоленую (6–8%), среднесоленую (8–12%) и крепосоленую (12–14%). Чем ниже содержание соли, тем короче срок годности сельди, но тем она вкуснее.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Если вы купили пересоленную рыбу, разделите ее на филе, залейте на час водой или молоком – избыток соли выйдет в менее плотную среду.

По данным ВОЗ, суточная норма соли для взрослого человека – 5 граммов, это соответствует примерно 100 граммам сельди.

При выборе сельди в вакуумной упаковке часто можно встретить следующие пороки: мягкое брюшко, выпадение внутренностей, дряблая консистенция. Эти признаки могут свидетельствовать о низком качестве сырья, нарушении технологии изготовления и температурного режима при хранении.

Если в заливке, в которой находится сельдь специального посола, видны пузырьки воздуха, значит, в упаковке идут процессы брожения и бактериальной порчи. Такую продукцию покупать не стоит. Выделение крови для неразделанной рыбы в солевой заливке – процесс естественный и не является пороком. Наоборот, покупатель должен настаивать абсолютно прозрачную заливку, которая говорит о том, что рыбу неоднократно перезаливали. Тихоокеанская сельдь «кровит» больше, чем атлантическая, из-за особенностей морфологии и вылова. Например, для неразделанной сельди специального посола из тихоокеанской рыбы естественным может быть светло-розовый или светло-коричневый цвет заливки. При этом заливка не должна быть мутной.

Анна ШЕВЕЛОВА

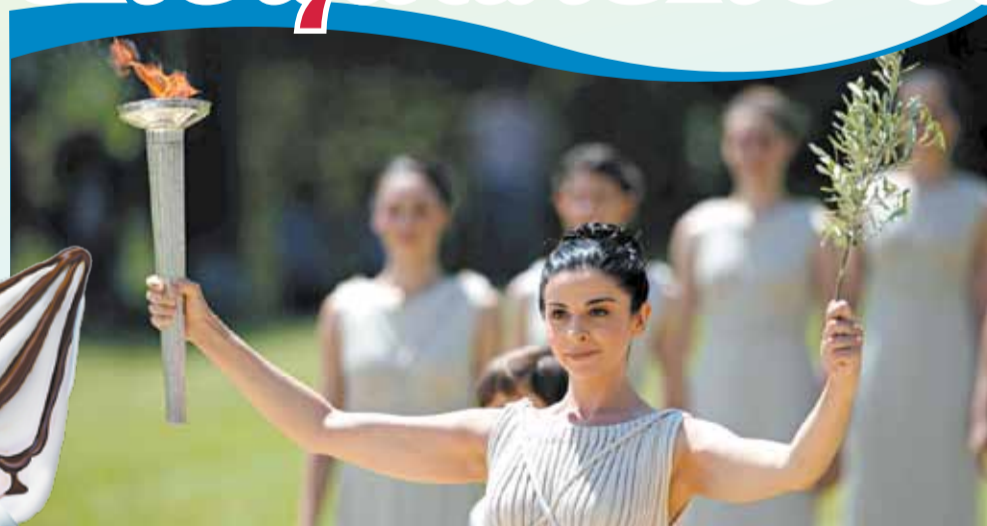
НА ДЕСЕРТ

Приближается лето, а значит, опять растет спрос на освежающий ледяной десерт, обожаемый взрослыми и детьми. Петербургская компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» предлагает горожанам попробовать новинку – большой сливочный рожок «KingCone» весом 150 граммов!

Мороженое в хрустящем вафельном рожке от «KingCone» изготавливается в Греции, на родине Олимпийского огня. И форму олимпийского факела современные греки постарались передать в виде мороженого, которое теперь можно купить и в нашей северной стране.

На севере Греции, где огромные заливные луга упираются в горные вершины, находится одно из старейших предприятий Греции – завод «KRI-KRI». Местные фермеры поставляют туда

Мороженный гигант из Греции специально для вас!



молоко отличного качества. На заводе «KRI-KRI», местного лидера рынка, также делают знаменитый на весь мир греческий йогурт. Этот йогурт известен повышенным содержанием молочного белка (в два раза!). Поэтому продукт особо ценится среди спортсменов и приверженцев здорового питания. И, конечно же, этот завод, перерабатывающий молоко, выпускает мороженое – очень популярный продукт в такой

жаркой и солнечной стране, как Греция. Новый большой сливочный рожок «KingCone» был разработан с учетом всех требований строгого российского законодательства. А специально в честь зимней Олимпиады в России в феврале 2014 года этот рожок поступил на российский рынок под именем «Champion». Сегодня он опять вернулся к своему обычному названию «KingCone» и радует нас своим размером и вкусом. Большой хрустящий

вафельный рожок изнутри покрыт шоколадной глазурью. Аппетитный хрустящий конус наполнен сливочным ванильным мороженым. В самой сердцевине сладкожежки найдут толстый стержень из клубничного джема. На шапочке мороженого также проложены слои из шоколадной глазури.

Жарким летом мороженого кажется всегда мало. Поэтому производители и стали выпускать рожок весом 150 граммов. Благодаря своему объему, высокому качеству и прекрасному вкусу мороженое «KingCone» способно утолить аппетит даже самого привередливого и ненасытного сладкоежки!

Чтобы мороженое не мялось в прилавке, шапочка рожка защищена пластиковой крышечкой, так что вы его спокойно принесете из магазина домой.

Доставьте себе и своим близким истинное наслаждение удивительным мороженым «KingCone»! Летом такой десерт будет особенно желанен – он подарит приятную прохладу, поднимет настроение и зарядит энергией на весь день!

Елена СТЕПАНОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В твороге, который реализуется под частной маркой торговой сети «Пятерочка», специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили растительные жиры.

ПОДДЕЛЬНОМУ ТВОРОГУ – «КРАСНАЯ ЦЕНА»!

Появившиеся сравнительно недавно частные марки торговых сетей очень быстро снизили себе недобрую славу у потребителей. Петербуржцы не раз убеждались, что продукты под брендами крупных супермаркетов – более низкого качества, чем те же продукты непосредственно под марками самих изготовителей. А регулярные проверки, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показывают, что нередко под частными марками скрываются откровенные подделки. Вот и на этот раз в ходе экспертизы, прошедшей в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», был выявлен фальсифицированный творог «Красная цена», который реализуется исключительно в торговой сети «Пятерочка».



ПОДДЕЛКУ ЗАПАХ ВЫДАЕТ

По заключению специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург», изучавших жирнокислотный состав 5-процентного творога «Красная цена», приобретенного представителями «Общественного контроля» в магазине «Пятерочка» на Ленинском проспекте, д. 98, молочного жира в данном продукте оказалось не более 65%, остальное (35%) – жиры немолочного происхождения. Это значит, что перед нами вовсе

не творог, а настоящий «творожный продукт», жировая фаза которого, согласно нормативным документам, должна содержать не менее 50% молочного жира. Как тут не вспомнить слова Президента РФ Владимира Путина о «надувательстве покупателей!» Именно так год назад на прямой линии с жителями страны глава государства назвал действия тех изготовителей и продавцов, которые вводят в заблуждение граждан, скрывая подлинный состав продуктов на этикетке.

Кроме наличия жиров немолочного происхождения состав творога «Красная цена» также не соответствовал этикетке по жиру, которого оказалось не 5%, как обещал партнер «Пятерочки», изготовитель ООО «Дельта» (г. Санкт-Петербург), а 7%. Органолептические свойства продукта также вызвали нарекания специалистов: образец имел недостаточно чистый кисломолочный запах и слегка сладковатый вкус.

– Присутствие жиров немолочного происхождения в молочных продуктах часто отрицательно влияет на их органолептические свойства, – говорит руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина. Отметим, что творог торговой марки «Красная цена» далеко не первый раз попадает в поле зрения «Общественного контроля». При этом изготовители продукта под част-

ной маркой «Пятерочки» меняются, а претензии к его качеству остаются. Так, в 2014 году экспертизу «провалил» творог «Красная цена» 9% жирности, изготовленный в Тверской области. По результатам испытаний выяснилось, что в продукте были занижены белок (14,1% вместо 16%) и жирность (7,5% вместо 9%). В 2015 году творог 5% жирности торговой марки «Красная цена», изготовленный в Калужской области, также не соответствовал ГОСТу.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА

Наименование продукта	Творог с массовой долей жира 5% ТМ «Пискаревский»	Творог ТМ «Снежок» с массовой долей жира 9%	Творог ТМ «Село Зеленое» с массовой долей жира 5%	Творог ТМ «Сударыня» с массовой долей жира 5%	Творог ТМ «Балтком» с массовой долей жира 9%	Творог ТМ «Первым делом» с массовой долей жира 5%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ОАО «Милком», Удмуртская Республика, г. Ижевск	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ООО «Балтком Юни», г. Москва, производство: Брянская обл.	ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл.
Дата изготовления	27.02.2017	23.02.2017	17.02.2017	25.02.2017	21.02.2017	23.02.2017
Изготовлено по НД	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
Срок годности и условия хранения	Годен 5 суток. Хранить при температуре +2°C...+6°C	Годен 7 суток. Хранить при температуре +2°C...+6°C	Годен до 03.03.2017. Хранить при температуре +2°C...+6°C	Годен до 10.03.2017. Хранить при температуре +2°C...+6°C	Срок годности: до 10.03.2017. Хранить при температуре +2°C...+6°C	Срок годности: 07.03.2017. Хранить при температуре +2°C...+6°C
Масса, количество образцов	3 x 250 г = 750 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г
Цена за упаковку, руб.	70-89	71-39	59-50	56-90	57-85	49-67
Место закупки	ООО «О'Кей», магазин «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А	АО «Дикси Юг», «Дикси 78614», ул. Маршала Говорова, д. 10
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует: вкус и запах недостаточно чистый
Кислотность, °Т Норма / Результат	не более 230 / 71,4±3,5	не более 230 / 153,0±3,5	не более 230 / 81,6±3,5	не более 230 / 140,8±3,5	не более 220 / 126,5±3,5	не более 230 / 142,8±3,5
Массовая доля жира, % Норма / Результат	не менее 5 / 5,25±0,30	не менее 9,0 / 9,00±0,30	не менее 5,0 / 5,00±0,30	не менее 5,0 / 5,00±0,30	не менее 9,0 / 9,00±0,30	не менее 5,0 / 5,00±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	не менее 16,0 / 19,26±0,35	не менее 16,0 / 19,31±0,35	не менее 16,0 / 18,89±0,35	не менее 16,0 / 16,40±0,35	не менее 16,0 / 15,59±0,35	не менее 16,0 / 18,05±0,35
Массовая доля влаги, % Норма / Результат	не более 75,0 / 72,1±0,3	не более 73,0 / 70,8±0,3	не более 75,0 / 75,0±0,3	не более 75,0 / 72,2±0,3	не более 73,0 / 72,2±0,3	не более 75,0 / 75,8±0,3
Идентификация жировой основы	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие ГОСТ 31453-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. влаги

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

Согласно протоколу испытаний, образец имел «нечистые вкус и запах, а также посторонний запах».

ФАЛЬСИФИКАТ «ОТ КРЕСТЬЯНОЧКИ»

Еще меньше молочного жира в жировой фазе продукта – 25% – оказалось в другом фальсифицированном образце творога 1,8% жирности торговой марки «От Крестьяночки» петербургской компании ООО «Трейд-Лайн» (образец приобретен в магазине «НЕТТО» на Балтийской ул., д. 2). Остальная часть жировой фазы продукта (75%), согласно выводам ФБУ «Тест-С.-Петербург», была представлена жирами немолочного происхождения, а жирность продукта оказалась превышена почти в 10 раз: 10% вместо 1,8%, заявленных на упаковке.

Как и в образце «Красная цена», творожную подделку «От Крестьяночки» выдавали посторонний запах и вкус.

– Используя заменитель молочного жира, производитель старается его замаскировать под молочное сырье, поэтому потребитель не всегда может по вкусу отличить подделку от настоящего кисломолочного продукта. Но если заменителя молочного жира много, то характерный посторонний запах чувствуется уже при вскрытии упаковки, – говорит **Юлия Грамотина**.

Компания «Трейд-Лайн» не первый год находится в черном списке «Общественного контроля», а совсем недавно, в марте, стала обладателем антипремии «Фальшивый рубль», которая ежегодно вручается общественной организацией изготовителям за выпуск поддельных продовольственных товаров. В данном случае антипремия была присуждена за фальсифицированную сметану из торговой сети «Семишагофф», в жировой фазе которой, согласно заключению ФБУ «Тест-С.-Петербург», **молочный жир вообще не был обнаружен!**

Любопытно, что двумя годами ранее, осенью 2015 года, Московский районный суд Санкт-Петербурга, куда обратился с иском «Общественный контроль», признал противоправ-

ными действия изготовителя творога «От Крестьяночки» 1,8% жирности, в котором молочного жира оказалось не более 10%, остальное (90%) – жиры немолочного происхождения. Однако ООО «Трейд-Лайн», как видим, игнорирует решение суда и даже не думает прекращать введение в заблуждение потребителей, продолжая выпуск и реализацию поддельной молочной продукции. Интересно, сумеет ли на этот раз Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда «Общественный контроль» уже направил материалы проверки образцов творога, остановить потоки поддельной молочной продукции местного производства или опять разведет руками, ссылаясь на несовершенство законов, препятствующих эффективной защите прав потребителей на полную и достоверную информацию о товарах на полках супермаркетов?

Как объяснил **директор ООО «Трейд-Лайн» Мхитар Мхитарян**, его компания занимается фасовкой молочных продуктов других производителей, а затем продает их под различными торговыми марками. Мхитарян, вспоминая скандал со сметаной, признался, что ту самую фальшивую сметану на качество не проверял.

– Сомнения у меня были, потому что ту сметану я купил у малоизвестного поставщика, но в случае с творогом ответственно заявляю, что заменителя молочного жира там быть не может! – в очередной раз заверил «Общественный контроль» директор ООО «Трейд-Лайн» и добавил: – Наличие в твороге «От Крестьяночки» постороннего запаха и вкуса допускаю. Что делать, мы не ангелы...

– Фасовщик обязан проверять каждую партию сырья на безопасность, на соответствие заявленной производителем пищевой ценности по белкам и жирам и, конечно, контролировать жирнокислотный состав, – говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев**. – Делать это фасовщик должен в лаборатории: либо в собственной аттестованной, либо в независимой аккредитованной. Хотя у таких

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Творог – один из немногих продуктов, который подходит людям, страдающим хроническими заболеваниями органов пищеварения, так как не повышает кислотность и не раздражает поверхность желудка.

При покупке продукта обращайте внимание на внешний вид упаковки, она не должна быть повреждена или вздута, так как это признаки вероятной порчи творога.

Творог должен иметь мягкую, мажущую или рассыпчатую консистенцию, допускается наличие ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного творога также допускается незначительное выделение сыворотки. Вкус творога зависит прежде всего от жирности. Цвет творога белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Так как данный продукт относится к скоропортящимся, он должен храниться в торговом предприятии исключительно в холодильном оборудовании при соблюдении температурного режима.

Кислый, горький вкус, гнилостный, аммиачный и дрожжевой привкусы творога свидетельствуют о нарушениях при изготовлении продукта либо о нарушениях температурных условий хранения и реализации.



фирм, которые ничего не производят, а только фасуют готовый продукт, одна задача – получить как можно больше прибыли и максимально снизить производственные издержки, включая контроль качества.



Торговая сеть «НЕТТО», где был приобретен творог «От Крестьяночки», в письме «Общественному контролю» сообщила, что некачественная продукция компании «Трейд-Лайн» снята с реализации в магазине по адресу: Балтийская ул., д. 2. По остальным магазинам торговая сеть информацию не предоставила.

ТВОРОГ НЕ ПЕРВОЙ СВЕЖЕСТИ

Не выдержали проверки по органолептическим показателям еще три образца. Недостаточно чистым запахом и вкусом отличились творог «Первым делом» (частная марка торговой сети «Дикси», изготовитель ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл.), «Крестьянский», торго-

вая марка «Благодаря» (ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашия) и «Ладон» (ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.)

– Согласно нормативным документам, творог должен иметь чистый кисломолочный запах без посторонних привкуса и запаха. Если они присутствуют, то дело, скорее всего, в низком качестве сырья, из которого продукт изготовлен, или в нарушении условий хранения готовой продукции. О несоблюдении условий или сроков хранения говорит кислотность, определяемая в продукте, а поскольку в проверенных образцах этот показатель укладывается в норматив, причину нечистых запахов и вкуса следует искать в качестве сырья, – говорит **Юлия Грамотина**.

По мнению **Анатолия Брусенцева**, на органолептические свойства творога могут повлиять несколько факторов.

– Посторонние привкус и запах может иметь само молоко, из которого произведен продукт, – объясняет эксперт. – Всё дело в кормах, которыми питается корова. Например, большое количество полыни в корме дает молоку привкус горечи. Но также творог может приобрести нехарактерный для него вкус и в процессе производства или хранения. Некоторые производители замораживают излишки творога, а затем добавляют их в свежую продукцию. Но если не выдержана правильная температура хранения или в процессе транспортировки продукт размораживался, это отрицательно сказывается на органолептических показателях.

БЕЛОК СЧЕТ ЛЮБИТ

Три исследованных образца творога не соответствовали требованиям ГОСТа по белку.

– ГОСТ на творог более жестко, чем Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», нормирует содержание белка. Так, согласно ГОСТу, в твороге, имеющем массовую долю жира 5%, белка должно быть не менее 16%, в твороге 12% жирности – не менее 14%, а в твороге 1,8% жирности – не менее 18%, – объясняет **Юлия Грамотина**.

По словам **Анатолия Брусенцева**, разработчики Технического регламента ориентировались на регионы, где массовая доля белка в молоке местных коров всегда была ниже, чем в более развитых регионах, что прежде всего связано с особенностями кормовой базы. Поэтому в Техническом регламенте указан минимальный показатель массовой доли белка. Но даже до этой нижней планки в 12% едва дотягивается творог «Ладон», а в поддельном продукте «От Крестьяночки» белка и вовсе 10,2%.

– Творог – белковый продукт, именно этим он ценен для потребителя, –

говорит **Анатолий Брусенцев**. – Если этот показатель ниже нормы – значит, в твороге много влаги.

И действительно, в образце творога «Ладон» (приобретен в магазине «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118) массовая доля влаги составила 77,4% вместо нормы «не более 75%», а низкое содержание белка в фальсификате «От Крестьяночки» объясняется, очевидно, тем, что молочного жира в жировой фазе продукта, как говорится, кот наплакал.

Третьим образцом, в котором белок не соответствовал норме, оказался творог «Балтком» (ООО «Балтком Юни», Брянская обл., приобретен в магазине «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118): вместо 16% его оказалось 15,59%.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», только четыре образца из десяти проверенных (40%) соответствовали требованиям ГОСТ 31453-2013. Это творог торговых марок «Пискаревский» 5% (г. Санкт-Петербург), «Сударыня» 5% (г. Санкт-Петербург), «Село Зеленое» 5% (г. Ижевск) и «Снежок» 9% (г. Великий Новгород).

По мнению **главы СПб ООП «Общественный контроль» Всеволода Вишневецкого**, не может не тревожить тот факт, что в списке нарушителей из года в год фигурируют одни и те же производители, а доля некачественной молочной продукции на рынке даже увеличилась по сравнению с прошлым годом.

– Мы вынуждены констатировать, что государство сегодня сознательно не применяет действующие законодательные нормы, способные существенно снизить количество поддельной пищевой продукции, волна которой накрыла российский рынок – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Влияние федеральных торговых сетей настолько сейчас велико, что применять жесткие меры к ним за реализацию фальсификата не спешат даже в Правительстве РФ. Причина на поверхности: поддельная продукция по низким ценам – одно из средств сдерживания инфляции, а это одна из приоритетных задач действующего кабинета министров. Поэтому фальсификат на полках будет до тех пор, пока уровень жизни россиян не достигнет средних показателей европейских стран.

Ирина ГОЛУБЕНКО

Творог ТМ «Ладон» с массовой долей жира 5%	Творог «Крестьянский», ТМ «Благодаря» с массовой долей жира 12%	Творог ТМ «Красная цена» с массовой долей жира 5%	Творог с массовой долей жира 1,8% «От Крестьяночки»
ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл., г. Бологое	ООО «Молочное дело - Ивня», г. Москва, производство: Чувашская республика	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ООО «Трейд-Лайн», г. Санкт-Петербург
24.02.2017	22.02.2017	25.02.2017	17.02.2017
ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
Срок годности: 5 суток. Хранить при температуре +2°C...+6°C	Срок годности: 9 суток. Хранить при температуре 4±2°C	Срок годности: до 06.03.2017. Хранить при температуре +2°C...+6°C	Срок годности: 14 суток. Хранить при температуре +2°C...+6°C
3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г
66-31	70-90	36-60	57-98
ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А	ООО «О'Кей», магазин «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Агроторг», Ленинский пр., д. 98, магазин «Пятерочка»	ООО «Нордик-НЕВА», Балтийская ул., д. 2 (магазин «НЕТТО»)
не соответствует: вкус и запах недостаточно чистый	не соответствует: вкус и запах недостаточно чистый, с наличием слабого постороннего запаха и привкуса	не соответствует: вкус и запах недостаточно чистый, слегка сладковатый	не соответствует: вкус и запах недостаточно чистый, с наличием сильно выраженного постороннего запаха и привкуса
не более 230 / 153,0±3,5	не более 210 / 126,5±3,5	не более 230 / 173,4±3,5	не более 240 / 132,6±3,5
не менее 5,0 / 5,00±0,30	не менее 12,0 / 9,00±0,30	не менее 5,0 / 7,00±0,30	не менее 1,8 / 10,00±0,30
не менее 16,0 / 11,85±0,35	не менее 14,0 / 16,53±0,35	не менее 16,0 / 16,52±0,35	не менее 18,0 / 10,26±0,35
не более 75,0 / 77,4±0,3	не более 70,0 / 69,4±0,3	не более 75,0 / 70,6±0,3	не более 80,0 / 73,7±0,3
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	ЖИРОВАЯ ФАЗА ПРОДУКТА СОДЕРЖИТ ЖИРЫ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. МАССОВАЯ ДОЛЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА В ЖИРОВОЙ ФАЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (65±23)%	ЖИРОВАЯ ФАЗА ПРОДУКТА СОДЕРЖИТ ЖИРЫ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. МАССОВАЯ ДОЛЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА В ЖИРОВОЙ ФАЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (25±9)%
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ОБМАН, КАК ПО МАСЛУ

Проверка, проведенная «Общественным контролем», показала, что более 50% образцов нетрадиционных растительных масел, проверенных в государственной испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», по составу не соответствовали своему наименованию, а значит, являются фальсификатами.

Мода на здоровый образ жизни и правильное питание привела к тому, что сначала традиционное подсолнечное масло частично уступило место на кухне оливковому, а затем и более экзотическим видам масел – кунжутному, горчичному, льняному, соевому, тыквенному, амарантовому и другим. Все эти масла, как уверяют производители, не только придадут еде оригинальный вкус, но и помогут справиться со многими болезнями. Правда, стоят они на порядок дороже подсолнечного. Да ладно, говорим мы, чего не сделаешь ради собственного здоровья!

Насколько правы потребители, доверяя рекламе «здоровых продуктов» и выбирая растительные масла малоизвестных торговых марок, решила выяснить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в магазинах Петербурга были приобретены 11 образцов различных видов «экзотических» масел разных изготовителей и отправлены на экспертизу в испытательную лабораторию «Петербург-Экспертиза» («ПЕТЭКС»). Увы, проверка показала, что шесть из одиннадцати образцов по составу не соответствовали своему наименованию, то есть содержали примеси более дешевых растительных масел, о чем, разумеется, на этикетке не было ни слова.

ПОДДЕЛКУ ВЫДАЛ ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ

Специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» при проведении

анализа ориентировались на несколько нормативных документов, в том числе и на ГОСТ 30623-98 «Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации». В нем подробно расписан жирнокислотный состав, который, по словам экспертов, для каждого вида масла уникален.

– У каждого вида масла свой жирнокислотный состав – в каком-то масле доминирует одна кислота, в каком-то другая, – объясняет **Лидия Прохорова, старший научный сотрудник отдела исследования жиров ВНИИ Жиров**, где, к слову, и был разработан данный ГОСТ. – Поэтому несоответствие конкретного образца масла установленной норме прямо говорит о фальсификации продукта.

ВИНОВАТЫ СОЛНЦЕ И ОСАДКИ?

В ходе экспертизы фальсификатами были признаны два образца льняного масла, два горчичного, а также кунжутное и рыжиковое – по одному образцу.

– Например, в масле кунжутном торговой марки «Диал-Экспорт» превышено процентное содержание линоленовой кислоты, – говорит **заместитель начальника лабора-**



тории «ПЕТЭКС» Валерий Тимофеев. – Значит, скорее всего, в образец было добавлено дешевое масло, в котором этой кислоты содержится больше.

У изготовителя этого масла, ООО «ПК «Вкусы здоровья» (Московская обл.), другое объяснение результатов экспертизы.

– Мы в производстве руководствуемся «Техническим регламен-

том на масложировую продукцию» 024/2011, в котором нет конкретных норм содержания жирных кислот, – говорит представитель компании Алексей Перко. – И нет их потому, что масло из одних семян, выращенное на одном и том же поле, но в разные годы и при разных погодных условиях, будет иметь разную масличность и разное содержание жирных кислот. Кунжут мы покупаем в Средней Азии и Индии, у нас он не растет, поэтому гарантировать, что он будет соответствовать ГОСТу по жирнокислотному составу, невозможно. Отклонения допустимы.

– Действительно, масло – продукт сезонный, и его качество зависит от того, когда собраны семена и когда из них сделан конечный продукт. В зависимости от этих факторов может меняться жирнокислотный состав. Но отклонения от показателей, зафиксированных в ГОСТе, всё равно не могут быть значительными. Если данные измерений отличаются от нормы на 10–15%, скорее всего, масло чем-то разбавили, – говорит **профессор, заведующий кафедрой технологий мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета**

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА РАСТИТЕЛЬНОГО



Наименование продукта	Соевое масло «Русска» нерафинированное. Первый холодный отжим. Сыродавленное	Горчичное масло коричневое нерафинированное. Высший сорт, ТМ Горлинка	Масло горчичное нерафинированное «Традиция Севера» натуральное высший сорт	Рапсовое масло нерафинированное. Холодный отжим «Благодарное»	Горчичное масло нерафинированное натуральное высший сорт «Роспеланта»	Масло горчичное коричневое нерафинированное «Ароматы жизни»	Масло кунжутное нерафинированное «DIAL EXPORT»	Льняное масло нерафинированное. Холодный отжим «Благодарное»
Изготовитель	ООО «Виктория», г. Великий Новгород	ООО «Волгоградский горчичный завод «РОДОС», г. Волгоград	ООО «Завод растительных масел», г. Череповец	ООО «Топ Продукт», Московская обл.	ВГМЗ «САРЕПТА», г. Волгоград. Расфасовано: г. Санкт-Петербург	ООО «Бизнесойл», г. Москва	ООО «ПК «Вкусы здоровья» для ООО «Диал-Экспорт», Московская обл.	ООО «Топ Продукт», Московская обл.
Дата изготовления	18.07.2016	19.01.2017	08.08.2016	29.09.2016	январь 2017	26.10.2016	12.11.2016	13.12.2016
Нормативный документ	ТУ 9141-027-708-34238-16	ТР ТС №024/2011	ГОСТ 8807-94, ТР ТС 024/2011	ТУ 9141-024-60381327-16	ГОСТ 8807-94	СТО 40490379-001-2015	ТУ 9141-001-5811041-03	ТУ 9141-024-60381327-16
Срок годности	12 месяцев	14 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
Масса, кол-во	1 x 250 мл = 250 мл	1 x 0,5 л = 0,5 л	1 x 350 мл = 350 мл	1 x 100 мл = 100 мл	1 x 0,5 л = 0,5 л	1 x 250 мл = 250 мл	1 x 500 мл = 500 мл	1 x 100 мл = 100 мл
Цена за упак., руб.	210-00	82-71	115-00	99-50	85-00	95-50	487-00	99-50
Место закупки	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б (магазин «Сезон»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «ТД «Интерторг», ул. Маршала Говорова, д. 14 (магазин «Семья»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указано количество (объем) упакованного продукта	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 4,0 Результат испытаний – 1,7 ± 0,1	Не более 4,0 Результат испытаний – 1,4 ± 0,1	Не более 4,0 Результат испытаний – 2,1 ± 0,2	—	Не более 4,0 Результат испытаний – 1,5 ± 0,1	Не более 4,0 Результат испытаний – 1,5 ± 0,1	Не более 4,0 Результат испытаний – 1,6 ± 0,1	исследования не проводились
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	Не более 10,0 Результат испытаний – 4,3 ± 1,1	Не более 10,0 Результат испытаний – 1,8 ± 1,0	Не более 10,0 Результат испытаний – 2,7 ± 1,4	—	Не более 10,0 Результат испытаний – 3,4 ± 0,9	Не более 10,0 Результат испытаний – 3,1 ± 0,8	Не более 10,0 Результат испытаний – 1,4 ± 0,7	исследования не проводились
Идентификация растительного масла по жирнокислотному составу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие маркировке, ТР ТС №024/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу для горчичного масла. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу для кунжутного масла. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу для льняного масла. ФАЛЬСИФИКАТ

*Технический регламент Таможенного союза №024/2011 на масложировую продукцию

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

ИТМО Александр Ишевский.

Диапазон содержания линоленовой кислоты в кунжутном масле ГОСТ определяет от 0,2 до 0,4%. В жировой фазе масла «DIAL EXPORT» этот показатель – 0,5%. Вроде отклонение незначительное. Однако превышение верхнего предела всего в 0,1% – это 25% от нормы! То есть можно предположить, что в составе данного образца есть не только кунжутное масло.

**«СЮРПРИЗ» ОТ ЮЛИИ ВЫСОЦКОЙ**

Два образца масла льняного, не прошедшие экспертизу, разительно отличаются друг от друга по цене. Если образец под маркой «Компас здоровья» из г. Новосибирска стоит 185 руб. за 500 мл, то за этот же объем масла «Благодарное» от ООО «Топ Продукт» (Московская обл.) придется выложить 497,50 руб. Откуда такая разница в стоимости, понять несложно: льняное масло «Благодарное» снабжено мини-буклетом «Кулинарной студии Юлии Высоцкой». То есть покупателю предлагается заплатить за бренд.

Какое отношение известная актриса и ведущая популярной кулинарной телепрограммы имеет к масляному бренду, можно понять, зайдя на сайт ООО «Топ Продукт». Там сказано, что это масло протестировано и используется поварами «Кулинарной студии Юлии Высоцкой». Как сама актриса относится к использованию своего имени в рекламе фальсифицированного масла, узнать не удалось – запрос «Общественного контроля» в ее «Кулинарной студии» просто проигнорировали.

– Дорогое масло разбавляют дешевым подсолнечным или кукурузным. Причем рафинированным и дезодорированным, у которого нет ни вкуса, ни запаха. Но даже в этом случае у смеси меняются цвет и запах – они становятся менее выраженными, – говорит Александр Ишевский.

Увы, разбавленное льняное масло теряет не только свои органолептические, но и целебные свойства.

– Льняное масло рекомендуется тем, у кого есть риск атеросклероза, поскольку – и это доказано исследованиями – оно обладает свойством снижать коэффициент атерогенности, увеличение которого ведет к развитию этой болезни, – говорит доцент кафедры геронтологии, геронтологии и сестринского дела Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут. – Если масло разбавить, вреда оно не нанесет, но и пользы от такого продукта уже не будет.

ПОЛЕЗНАЯ ТРОИЦА

По словам Ларисы Лавут, есть три масла, которые она бы рекомендовала всем, кто заботится о своем здоровье, – рапсовое, соевое и горчичное.

– Хорошо то масло, в котором содержится большое количество двух видов жирных кислот – линолевой и линоленовой. Это так называемые незаменимые кислоты, которые не вырабатываются нашим организмом и должны поступать с пищей. Линолевая – это жиры Омега-6, которые отвечают за иммунитет, а линоленовая – Омега-3, которые содержатся в рыбе, а также в растительных маслах. Поэтому так полезно употреблять в пищу рапсовое, соевое и горчичное масла. Лично я очень люблю горчичное – добавляю его в салаты. У него приятный ореховый вкус.

Однако, согласно результатам экспертизы «Общественного контроля», с выбором «горчичного» тоже торопиться не следует – два образца этого масла также не прошли экспертизу. По жирнокислотному составу не соответствовали масла торговых марок «Ароматы жизни» (г. Москва) и «Василева Слобода» (г. Нижний Новгород). В обоих случаях производитель указывает, что масло можно хранить 12 месяцев, хотя эксперты считают, что без специальных процедур добиться такого срока годности для нерафинированного масла сложно.

– К нам в НИИ часто обращаются производители, которые хотят изменить свойства масел. Скажем, у масла максимальный срок хранения – 10 месяцев, а производитель желает 15 месяцев. Чтобы этого добиться, делают смесь с другим маслом, повышая

его стойкость. Смеси у нас достаточно распространены, но производитель не всегда указывает это на этикетке, – говорит Лидия Прохорова.

ТО ЛИ РЫЖИК, ТО ЛИ НЕТ

Но больше всех удивило проверяющих масло рыжиковое известной торговой марки «Юг Руси» (изготовитель ОАО «ВКРМ», Белгородская обл. по заказу ООО «Золотая Семечка»). Если большая часть не прошедших проверку образцов масла имела отклонения по жирнокислотному составу по одному-двум показателям, то в образце «Юг Руси» выявлено сразу шесть несоответствий по жирно-кислотному составу (не соответствовали норме кислоты пальмитиновая, пальмитолеиновая, линоленовая, эйкозеновая, бегеновая и эруковая). Да еще и условия хранения производитель «забыл» указать на этикетке.

– Рыжиковое масло делают из семян травянистого растения рода Рыжик семейства Капустных, – рассказывает Лидия Прохорова. – У него необычный вкус – несколько терпкий, что не всем нравится, поэтому производители иногда пытаются нивелировать этот вкус за счет добавления другого масла.

Изготовители уверяют, что рыжиковое масло очень полезно при лечении и профилактике заболеваний желудочно-кишечного тракта, но Лариса Лавут относится к этой информации скептически:

– Я бы не стала говорить об этом масле как о панацее. Повторюсь, лечебные свойства доказаны только у льняного масла. Все остальные масла, включая оливковое, обладают относительно одинаковыми свойствами.

Согласен с этим утверждением и Александр Ишевский:

– 90 процентов во всей этой экзотике – маркетинговый ход. Можно масло сделать из чего угодно, хоть из подорожника, и с помощью рекламы убедить потребителя, что это «лекарство» от всех болезней. Чудес не бывает – что подсолнечник, что горчица, что рыжик растут у нас в средней полосе, вызревают в похожих климатических условиях и поэтому не могут существенно отличаться по своему химическому составу. Поэтому я не вижу особой разницы между обычным подсолнечным маслом и необычным рыжиковым. Переплачивать за «экзотику» смысла нет.

СОВЕТ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

– Многие виды масла имеют свой характерный цвет. Скажем, у тыквенного масла в бутылке – темно-рубиновый цвет, но если его налить на тарелку – темно-зеленый. А вот если оно прозрачное – это явно подделка. Или, например, модное сейчас масло черного тмина – в бутылке оно не может быть 100%! В чистом виде это масло употреблять просто опасно. Поэтому его всегда разбавляют другим – например, тем же подсолнечным.

И производитель обязан указать это на этикетке, – говорит генеральный директор компании-производителя масел Антон Евсюков.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЭКС», без замечаний прошли экспертизу образцы растительных масел четырех торговых марок. Это соевое масло «Русска» (ООО «Виктория», г. Великий Новгород), горчичные масла «Горлинка» (ООО «Волгоградский горчичный завод «РОДОС») и «Традиции Севера» (ООО «Завод растительных масел», г. Череповец), а также масло рапсовое «Благодарное» от ООО «Топ Продукт» (Московская обл.).

Органолептические и физико-химические испытания успешно прошел и образец масла горчичного «Росплант» (ВГМЗ «САРЕПТА», г. Волгоград), однако данный образец не соответствовал требованиям маркировки – на этикетке не был указан объем продукта.

Материалы проверки качества растительных масел, получивших замечания лаборатории «ПЕТЭКС», направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения внеплановых проверок продавцов и изготовителей и принятия мер в рамках компетенции.

Ирина ГОЛУБЕНКО

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Все растительные масла содержат жирные кислоты Омега-3 и Омега-6. Они необходимы для обеспечения нормальной работы организма человека, защиты от различных заболеваний и предотвращения (замедления) процессов старения. В растительном масле содержатся витамины А, Е, D и F, множество минералов и микроэлементов, оно полезно для сердца, сосудов, желудка, нормализации обмена веществ и для похудения.

Льняное масло – ценный пищевой продукт, традиционно используемый в России, – лидер по содержанию ненасыщенных жирных кислот Омега-3, принимающих важнейшее участие в биологических процессах организма.

До недавнего времени рапсовое масло в пищевой промышленности не использовалось из-за высокого содержания в его составе эруковой кислоты.

Однако в 1970-х годах был выведен специальный сорт рапса, содержание в котором эруковой кислоты было минимальным – не больше 2%. Это позволило начать использовать рапсовое масло в производстве пищевого масла.

Масло грецкого ореха получают из ядер способом холодного отжима, масло имеет янтарный оттенок, ореховый привкус и насыщенный ореховый запах. В его составе есть жирные полиненасыщенные кислоты, в том числе линоленовая и линолевая, каротиноиды и ретинол, которые в организме преобразуются в витамин А, присутствуют витамины Е, С, группы В, микро- и макроэлементы (йод, кальций), а также железо, магний, медь, цинк.

Горчичное масло получают методом холодного прессования из семян горчицы. Так, из семян черной горчицы получают светло-желтое масло, обладающее насыщенным вкусом и тонким ароматом, из семян белой горчицы отжимают масло более насыщенного желтого цвета с острым жгучим вкусом. Это масло обладает противовоспалительным, противовирусным, бактерицидным, противогрибковым, ранозаживляющим и антисептическим свойствами. В отличие от многих других растительных масел горчичное обладает значительной стойкостью к окислению, обуславливающей длительный срок хранения.

Соевое масло – богатый витаминами растительный продукт, употребление которого благотворно сказывается на работе всего организма, это масло также обладает высокой биологической активностью. Соевое масло содержит фитостеролы, витамины Е, К и холин, а также минералы: железо и цинк. Ценный компонент – лецитин – фосфолипид, который играет важнейшую роль в нормальной работе клеточных мембран и защищает клетки от разрушительных воздействий, продлевает их жизнь.

Самым полезным является соевое масло холодного отжима, поскольку в нем сохраняется большая часть полезных веществ, оно имеет выраженный вкус и запах. Нерафинированное масло сои также не теряет полезных веществ, в нем содержится достаточно большое количество лецитина, что способствует улучшению мозговой активности.

Рафинированное соевое масло очень популярно в тех регионах, где выращивается много сои. Это масло без запаха и имеет довольно приятный вкус, однако пользы для здоровья от него будет мало.

Основой для получения рыжикового масла являются семена растения, которое называется рыжиком. В состав рыжикового масла входит огромное количество полезных и питательных компонентов: витамины К, Е, D, А; минеральные компоненты – магний, кремний, фосфор, кальций, калий; жирные кислоты – стеариновая, олеиновая; антиоксиданты; бета-каротин; фосфолипиды; токоферолы.

Если масло рыжика было приготовлено путем холодного отжима, то конечный продукт имеет золотисто-желтый оттенок. В случае приготовления продукта путем использования горячего отжима получается масло, которое обладает насыщенно-коричневым или зеленоватым оттенком. У рафинированного масла рыжика насыщенный острый привкус и достаточно резкий запах, рафинированное масло лишено специфического запаха и вкуса, но и ценных для нашего здоровья компонентов в нем остается не так уж много.

Масло из семян кунжута легкое по текстуре и имеет очень приятные вкус и запах, в котором присутствуют ореховые нотки. Полезные свойства кунжутного масла, полученного путем холодной выжимки из нежареных кунжутных семян, сохраняются в течение длительного времени.

Масло нерафинированное наиболее полезно для здоровья. Все вышеуказанные масла содержат необходимые жирные кислоты, витамины, минералы, антиоксиданты. На упаковке продукта должна содержаться информация об изготовителе и сроках годности. Масло может быть упаковано как в пластиковую, так и в стеклянную тару. Предпочтительнее (особенно для масел первого холодного отжима) выбирать масло именно в стеклянной бутылке, и желательнее, чтобы она была темного цвета или в дополнительной картонной упаковке. Бутылка и упаковка должны быть неповрежденными, без подтеков и пятен. Целесообразно покупать масло в бутылке небольшого объема, так как после вскрытия и контакта с воздухом из-за процесса окисления срок годности масла резко сокращается.

ЦКК ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА



Масло льняное пищевое пресованное нерафинированное высший сорт «Компас здоровья»	Горчичное масло нерафинированное коричневое «Василева Слобода»	Масло рыжиковое нерафинированное. Первый сорт «Юг Руси»
ООО «НПО «Компас здоровья», г. Новосибирск	ООО «Лён НН», г. Нижний Новгород	ОАО «ВКРМ», Белгородская обл., по заказу ООО «Золотая Семечка», Ростовская обл.
21.11.2016	19.08.2016	11.02.2017
ТУ 9141-001-45437467-09	ГОСТ 8807-94, ТР ТС 024/2011	ТУ 9141-004-45830549-2011
до 21.09.2017	12 месяцев	12 месяцев
1 x 500 мл = 500 мл	1 x 0,5 л = 0,5 л	1 x 500 мл = 500 мл
185-00	175-00	74-06
ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б (магазин «Ашан»)
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: отсутствует информация об условиях хранения
Не более 4,0 Результат испытаний – 0,8 ± 0,1	Не более 4,0 Результат испытаний – 2,1 ± 0,2	Не более 4,0 Результат испытаний – 1,9 ± 0,1
Не более 10,0 Результат испытаний – 2,4 ± 1,3	Не более 10,0 Результат испытаний – 4,1 ± 1,1	Не более 10,0 Результат испытаний – 3,8 ± 1,0
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу для льняного масла. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу для горчичного масла. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и жирнокислотному составу для рыжикового масла. ФАЛЬСИФИКАТ

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

Искусство консервировать вкусно!

только
МЯСО
здесь

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

ЛИДЕРЫ

С ЗАБОТОЙ О ПОКУПАТЕЛЕ

В апреле 2017 года компании исполняется 47 лет. Все эти годы «Царицыно» постоянно заботится о своем потребителе: использует новейшие технологии, выпускает высококачественную продукцию по конкурентоспособным ценам, заботится, чтобы производство не причиняло вреда окружающей среде, с уважением относится к поставщикам и конкурентам.

«Мы работаем для того, чтобы наиболее полно удовлетворять запросы наших потребителей, – говорят в «Царицыно». – Стремимся расширять наше присутствие на рынке и быть лидерами по качеству продукции. Компания много делает для того, чтобы каждый сотрудник был профессионалом своего дела и получал достойную компенсацию за труд».

Сегодня в «Царицыно» трудится более 3000 сотрудников, товарооборот предприятия составляет около 9 млрд рублей в год, а продажи группы – порядка 100 тыс. тонн в год. Ежедневно заводы компании вырабатывают около 300 тонн сырокопченых, варено-копченых, полукопченых, вареных колбас, сосисок и сарделек, паштетов, мясных деликатесов и мясных полуфабрикатов – более 700 наименований. Целый ряд мясных изделий «Царицыно» не имеет аналогов на российском рынке.

География продаж группы компаний «Царицыно» охватывает 44 региона России, а также Азербайджан, Армению, Казахстан, Туркменистан и другие страны ближнего зарубежья. Продукция компании представлена в 340 городах России и СНГ.

НИ ШАГУ НА МЕСТЕ

«Царицыно» – динамично развивающаяся компания. За последние четыре года за счет собственных средств ею было построено более 35 производственных объектов, полностью об-

Доверие покупателей, а значит, и спрос на тот или иной продукт зависит прежде всего от его качества: вкусовых свойств и внешней привлекательности. Поэтому неудивительно, что год от года колбасным изделиям и мясным деликатесам мясокомбината «Царицыно» отдают свое предпочтение всё большее число покупателей.

«Царицыно»: потребитель – наш главный союзник и судья



новлена активная часть основных производственных фондов. Гордость предприятия – современный логистический центр общей площадью складских помещений 14 000 кв. м.

Техническое оснащение логистического центра не имеет аналогов в мясоперерабатывающей отрасли России и призвано обеспечить современный уровень сервиса для клиентов.

РАВНЕНИЕ НА КАЧЕСТВО

В группе компаний «Царицыно» пристальное внимание уделяется качеству

и безопасности производимой продукции. Основы стандартизации производственных процессов закладывались еще в 1986 году. Сегодня на мясоперерабатывающем производстве внедрена система контроля качества и безопасности по международным стандартам ИСО 9001 и ИСО 22000. Собственная производственная лаборатория обеспечивает надлежащий входной контроль мясного сырья, пищевых ингредиентов и готовой продукции.

Важную роль в стандартизации качественных показателей продукта играет

автоматизация ключевых процессов, что позволяет нам гарантированно выпускать продукцию стабильного качества и безопасно по всем известным показателям.

Прежде чем сырье поступает на производство, его поставщик проходит длительное обследование на предмет соответствия требованиям законодательства РФ и утвержденным на предприятии стандартам качества.

Контролируемое сырье должно соответствовать органолептическим, физико-химическим и микробиологическим нормативам. Дополнительно проводится комплекс исследований на определение токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов и иных предусмотренных законодательством РФ показателей.

Производственный контроль осуществляется по утвержденной программе. Пункты программы затрагивают самые разнообразные производственные процессы: начиная с контроля водоснабжения и заканчивая контролем доставки готового упакованного продукта до склада покупателя.

ПРОИЗВОДСТВО И АССОРТИМЕНТ

Высокая культура производства, тщательный отбор сырья и компо-

нентов, внедрение собственных разработок и бережное отношение к традиционным технологиям позволяют «Царицыно» создавать продукцию на любой, даже самый изысканный вкус.

Согласно данным социологических исследований, покупатели, предпочитающие продукцию «Царицыно», больше всего ценят ее настоящий мясной вкус, свежесть и тонкий аромат изысканных пряностей. Заботясь о своих потребителях, компания уделяет большое внимание инновационному развитию, постоянно выпуская новые виды продукции.

Современная высокотехнологичная упаковка позволяет без использования консервантов сохранять свежесть и сочность скоропортящегося продукта до его непосредственного употребления, что, несомненно, важно для покупателей.

Петербургцы уже сумели по достоинству оценить мясные изделия «Царицыно», ведь, заботясь о себе и своих близких, они выбирают пользу, безопасность и отменный вкус!

Алиса САВЕЛЬЕВА