

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



## ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ: СОЯ ВМЕСТО МЯСА

СТР. 8–9

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: из десяти образцов мясных консервов «Говядина тушеная» разных торговых марок, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», шесть (60%) не соответствуют ГОСТ 32125-2013, а в одном образце вместо мяса оказалась соя.

### СКАЖИ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ!»

#### Колбаса «Докторская» оказалась ненастоящей

Роспотребнадзор применил штрафные санкции к российским мясокомбинатам за выпуск колбасы «Докторская» двух торговых марок («Пит-Продукт» и «Атяшево Premium»), которые не отвечали требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Ранее Роспотребнадзор привлёк к административной ответственности петербургский мясокомбинат «Анком», обнаружив в сосисках «Молочные» крахмал и... манную крупу. Внеплановые проверки были проведены на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль».



СТР. 2

### К «Маримолоко» применены меры воздействия

В отношении ООО «Маримолоко», чья продукция – молоко цельное сгущенное с сахаром – в ходе проверки, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», была признана фальсификатом, Роспотребнадзор принял меры воздействия.



СТР. 2

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



#### «О'Кей», «Сезон» и «Семишагофф» торгуют поддельным молоком!

Ультрапастеризованное молоко сразу двух изготовителей под частными марками торговой сети «О'Кей» оказалось фальсифицировано жирами немолочного происхождения.

СТР. 6–7

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### «Ашан», «Азбука вкуса» и «Компас Здоровья» торгуют поддельными растительными маслами

В ходе очередной экспертизы растительных масел (кедрового, рапсового, грецкого ореха, конопляного, кунжутного, тыквенного), проведенной в испытательной лаборатории ВНИИ Жиров, фальсифицированными были признаны шесть образцов из десяти проверенных. Из этого можно сделать вывод, что более 50% растительных масел, представленных в магазинах Санкт-Петербурга (за исключением подсолнечного), являются подделками.



СТР. 10–11

## Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



[www.spbkontrol.ru](http://www.spbkontrol.ru)

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ  
БЕСПЛАТНО!**

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

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!



## ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

## К «Маримолоко» применены меры воздействия

В отношении ООО «Маримолоко», чья продукция – молоко цельное сгущенное с сахаром – в ходе проверки, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», была признана фальсификатом, приняты меры воздействия.

Как сообщил руководитель Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл Светлана Булатова, в отношении предприятия возбуждено административное дело по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ, предусматривающей наказание в виде штрафа от ста до трехсот тысяч рублей.

Ранее в адрес ООО «Маримолоко» было выдано два предписания о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, а также предписания о приостановлении действия декларации о соответствии на молоко, изготовленное по ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».

По словам Светланы Булатовой, за неоднократный выпуск и оборот молочной пищевой продукции, не соответствующей обязательным требованиям, Управлением было подано исковое заявление в суд о прекращении противоправных действий ООО «Маримолоко» в отношении неопределенного круга потребителей. Решением суда иск удовлетворен.

Напомним, что по результатам лабораторных испытаний, проведенных по заданию СПб ООП «Общественный контроль» лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», содержание молочного жира в жировой фазе молока цельного сгущенного с сахаром торговой марки «Маримолоко» составляло менее 5%, остальная часть жировой фазы (95%) была представлена жирами немолочного происхождения.

Учитывая столь наглую фальсификацию молочного продукта, «Общественный контроль» принял решение присудить в этом году ООО «Маримолоко» антипремию за обман потребителей «Фальшивый рубль». Решение об этом было оглашено на пресс-конференции в информационном агентстве «Интерфакс – Северо-Запад» в марте текущего года.

Кирилл ОРЛОВ



## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## Колбаса «Докторская» оказалась ненастоящей

Роспотребнадзор применил штрафные санкции к российским мясокомбинатам за выпуск колбасы «Докторская», не отвечающей требованиям ГОСТ Р 52196-2011.

### В КОЛБАСУ НЕ ДОКЛАДЫВАЮТ МЯСА

Основанием для проведения внеплановой проверки стали результаты экспертизы, проведенной в конце прошлого года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе государственной испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА». Тогда по итогам лабораторных испытаний четыре образца колбасы вареной «Докторская» из двенадцати (33% от числа исследованных), приобретенных в магазинах города, не соответствовали требованиям ГОСТ Р 52196-2011.

Все образцы, признанные не соответствующими требованиям государственного стандарта, имели низкий показатель белка. Согласно ГОСТ Р 52196-2011, массовая доля белка в колбасе «Докторская» должна быть не менее 12%. Однако в продукте торговой марки «Атяшево Premium» из Мордовии белка оказалось всего 10,9%, в образце торговой марки «Царицыно» (г. Москва) – 11,2%, в «Докторской» от компании «Мясной Дом Бородина» (Московская обл.) – 10,8%, а в колбасе от «Пит-Продукта» из Ленинградской обл. – 11,3%.

Изготовители некачественных колбас двух торговых марок – «Пит-Продукт» и «Атяшево Premium» – уже ответили за допущенные нарушения.

Как сообщил заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области М.А. Черный, в ходе внеплановой проверки

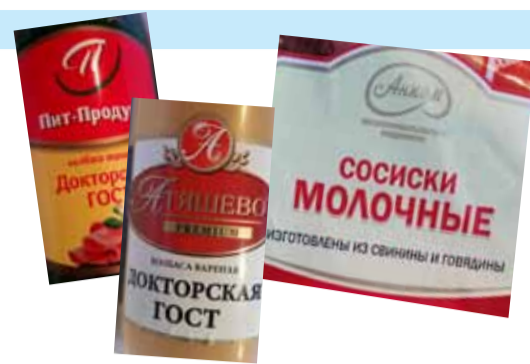
выяснилось, что колбаса «Докторская» от «Пит-Продукта» с датой изготовления 07.02.2017 не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, изготовитель привлечен к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.4 КоАП РФ «Продажа товаров, выполнение работ либо оказание населению услуг ненадлежащего качества или с нарушением установленных законодательством Российской Федерации требований».

Аналогичные санкции последовали и в отношении изготовителя «Докторской» колбасы торговой марки «Атяшево Premium». В образце с датой изготовления 01.03.2017 массовая доля белка оказалась еще ниже, чем показала проверка «Общественного контроля» в прошлом году, – всего 8,4%! Об этом сообщила Е.В. Волкова, начальник Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Ковылкинском, Zubovo-Полянском, Торбеевском районах.

### СОСИСКИ «АНКОМ»: МАННАЯ КРУПА И КРАХМАЛ

Напомним, что ранее Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности петербургский мясокомбинат «Анком», обнаружив в сосисках «Молочные» крахмал и... манную крупу.

Внеплановая проверка была осуществлена также на основании результатов экспертизы образцов сосисок разных торговых марок, проведенной СПб ООП «Общественный контроль» в конце прошло-



го года. Тогда, согласно выводам испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», шесть из двенадцати образцов сосисок с маркировкой ГОСТ Р 52196-2011, приобретенных в магазинах Петербурга, оказались фальсифицированы различными добавками. 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.

Кирилл ОРЛОВ

### ДЛЯ СПРАВКИ

КоАП РФ, ст. 14.4, ч. 1:

**Продажа товаров, не соответствующих образцам по качеству, выполнение работ либо оказание населению услуг, не соответствующих требованиям нормативных правовых актов, устанавливающих порядок (правила) выполнения работ либо оказания населению услуг, влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей; на должностных лиц – от трех тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, – от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на юридических лиц – от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей.**

## ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

## Особое внимание на фальсификат!

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило о результатах надзора за пищевой продукцией в 1-м квартале 2017 года.

За 1-й квартал 2017 года Управлением проведено 352 проверки предприятий, занятых производством пищевых продуктов, организаций общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Забраковано более 64 партий пищевой продукции общим объемом более 124 тонн.

По результатам проверок составлено более 552 протоколов об административном правонарушении. Наложено штрафов на сумму около 7 миллионов рублей.

Удельный вес проб продовольственного сырья и пищевых продуктов, не отвечающих требованиям по содержанию химических веществ, в 1-м квартале 2017 года сохранил низкие показатели – 0,4% (в 2016 году этот показатель составлял 0,2%).

В 1-м квартале 2017 года не соответствовали нормативам по содержанию мышьяка три пробы (рыба и БАД к пище), по содержанию ртути – одна проба консервов.

Удельный вес проб пищевых продуктов, не соответствующих по микробиологическим показателям, также остается невысоким – в 1-м квартале 2017 года он составил 1,6%

(аналогичный период 2016 года – 1,2%). Наиболее высокий показатель несоответствия по микробиологическим показателям зафиксирован среди рыбной (1,5%), птицеводческой (2,7%), молочной (2,0%), кулинарной (2,0%) продукции.

Особое внимание уделялось исследованию продукции по показателям фальсификации. В 1-м квартале 2017 года не соответствовало нормативам 1,5% всех исследованных проб пищевых продуктов, за аналогичный период прошлого года – 1,8%.

В структуре пищевой продукции, не соответствующей требованиям по показателям фальсификации, наибольшая доля приходится на молочную продукцию (5,5%). Вся фальсифицированная продукция изъята из оборота, по всем фактам обнаружения в обороте фальсифицированной продукции Управлением проведены контрольно-надзорные мероприятия в отношении производителей и продавцов. По результатам принятых мер, направленных на пресечение противоправных действий.

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу



Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга

Петербургская марка качества

**МОЙ ВЫБОР — КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ**

www.quality.spb.ru

## ВОПРОС-ОТВЕТ

## НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

### ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать

в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

Справки по тел. 8-911-121-00-66

## УТОЧНЕНИЕ

В № 4 (309) газеты «Петербургское качество» в статье «Молочные продукты подделывать стали чаще» на стр. 2 в третьей колонке в перечне предприятий, получивших предписание о приостановлении действия деклараций на молочную продукцию, ошибочно упоминается ЗАО «Племенной завод «Ручьи». Редакция приносит свои извинения.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – В.Б. Вишневецкий  
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Актентьев  
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 области.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО  
Тел./факс редакции: (812) 324-25-88  
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83  
E-mail: okk@petkach.spb.ru  
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

ПЯТЕРОЧКА  
Девята  
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

ПЕРЕКРЕСТОК  
КАРУСЕЛЬ  
СЕТЬ ТИПЕРМАКЕТОВ

Реаль  
Свежие продукты

Отдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46  
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.  
Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 10.05.2017 г. в 17.00, фактически 10.05.2017 г. в 17.00

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

Номер заказа ТД-8138/5

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](http://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](http://www.petkach.spb.ru)  
(812) 324-25-88  
[okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru)

**ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!**

Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 года



**Попробуй, как вкусно!**

ПОПРОБУЙ!

**Мороженое «Свитлогорье» –  
сделано в Беларуси!**



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

**В СОСТАВЕ – ТОЛЬКО МОЛОКО!**

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

Пломбир «Свитлогорье» выгодно отличается от остальных брендов тем, что выпускается на крупных предприятиях Беларуси под жестким контролем. Неоспоримое достоинство марки – собственное молочное сырье для производства любимого лакомства.

Любители ледяного десерта наверняка высоко оценят и широкий ассортимент линейки «Свитлогорье». Опытные технологи позаботились о том, чтобы учесть все предпочтения покупателей. Под торговой маркой объединились многие любимые сорта мороженого. Хит продаж – пломбир с различными вкусами и добавками: ванильный, шоколадный, с орехами,

а также любимое многими крем-брюле. Если гуляете с друзьями в парке, вам подойдет небольшой вафельный стаканчик, а если едете на дачу или на пикник – возьмите ведро семейного формата. Хватит на всю компанию!

**ВКУСНАЯ ПРОФИЛАКТИКА**

Часто можно услышать, что сладости вредны. К натуральному мороженому это отношения не имеет, тем более к мороженому «Свитлогорье», в котором содержатся все полезные витамины и аминокислоты цельного молока.

Например, кальций. Из мороженого он усваивается легко, обеспечивая доступ в организм многих витаминов. Мороженое рекомендуют включать в рацион беременных женщин, организм которых испытывает повышенную потребность в кальции.

Мороженое можно давать даже маленьким детям. Нередко малыши неохотно пьют молоко и едят творог, хотя молочные продукты растущему организму необходимы для укрепления костной ткани и здоровых зубов. Здесь можно пойти

на хитрость: добавьте в стакан молока шарик мороженого и взбейте в миксере – необходимая порция молока пройдет просто на ура. Кстати, зимой педиатры советуют регулярно давать детям мороженое, чтобы адаптировать горло к холодному воздуху и укрепить иммунитет. Ребенку вкусно – иммунитету полезно! Разумеется, проводить такую профилактику следует дома, а не на улице.

Для взрослых мороженое – не только сладкий холодный десерт. Доказано, что это хорошее средство от стресса, переутомления, излишней нервозности. Причем заедать стресс мороженым значительно безопаснее, чем мучными сладостями, – и нервы можно успокоить, и лишние килограммы не нажить.

**СЕКРЕТ МОЛОЧНОГО КОКТЕЙЛЯ**

Мороженое дает широкие возможности для импровизации в праздничные дни. Самый обычный кофе превращается в лакомство, если в него добавить шарик мороженого. Молочные коктейли с ликерами для взрослых и соками для детей станут изюминкой любого праздничного

застолья. Сегодня эти достаточно традиционные десерты дополнены совершенно неожиданными блюдами – мороженым с луком, вафельной трубочкой с креветками, десерт-мороженым с базиликом и мятой, горячими блюдами с добавлением мороженого.

**РЕЦЕПТ «ПК»**

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

Алиса САВЕЛЬЕВА



## РОСКАЧЕСТВО

## Подсолнечное масло подвело перекисное число

АНО Роскачество (г. Москва) опубликовало результаты исследования качества 57 образцов подсолнечного масла.

Для проверки были взяты 57 образцов нерафинированного подсолнечного масла, 50 из которых были признаны соответствующими требованиям ГОСТа. Тем не менее в ходе исследования в семи образцах был обнаружен ряд несоответствий. Так, масла торговых марок «Кубань», «Благо», «Алей KONAKO», «Green Ray», «Кубаночка», «Империя солнца» и «Золотой стандарт» по перекисному числу не соответствуют ни указанным на этикетке ГОСТам, ни указанному сорту. Жирнокислотный состав товаров «Green Ray» и «Кубань» также не отвечает требованиям ГОСТа. Информация о выявленных фактах несоответствия была отправлена в Роспотребнадзор.

Перекисное число является одним из определяющих химических параметров качества продукта. Эта характеристика может многое рассказать о товаре в целом – о его свежести, очистке и вкусе. Дело в том, что в любом масле происходят процессы окисления жиров, активнее всего они идут при неправильном хранении продукта – например, на свету. Поэтому высокое содержание «перекиси» может образоваться в масле на полках торговой сети или даже дома у потребителя.

Важно понимать, что показатель перекисного числа – характеристика динамическая, то есть это число неизбежно растет по мере приближения истечения срока годности масла. Проблема в том, что не соответствовавшие ГОСТу семь масел позиционируются производителем как продукция высшего сорта и сорта премиум. Этот факт может рассцениваться как нарушение прав потребителя на достоверную информацию, указанную на маркировке.

### СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ Обращать внимание НЕ стоит:

• **«Масло без консервантов и красителей».** В состав масла практически невозможно добавить искусственный краситель или консервант, так как эти компоненты с маслом не смешиваются. Более того, масло в консервантах абсолютно не нуждается: микробы в нем не заводятся из-за отсутствия воды в составе.

• **«Первый отжим».** Нерафинированный продукт всегда добывается из семечек с помощью первого отжима, ничего особенного в этом нет. А рафинированное масло получают методом экстракции, то есть извлечения растительного масла с использованием химических методов.

• **«Содержит витамин Е».** Подсолнечное масло всегда содержит этот важный витамин, так же как А, D и F и полезные микроэлементы.

### Обращать внимание стоит:

• **«Холодный отжим».** Надпись говорит о низкой температуре при выделении масла. Считается, что при холодном способе масло сохраняет все полезные вещества, витамины и микроэлементы, при этом имеет слабый запах, что для многих потребителей является определяющим фактором при выборе.

• **«Вымороженное».** Данная маркировка относится к нерафинированному подсолнечному маслу и указывает на метод приготовления продукта. Суть метода заключается в медленном охлаждении масла при очень слабом перемешивании. На вкусовых качествах это практически не сказывается, лишь незначительно уменьшаются характерный запах масла и «жирный» вкус. При этом все витамины и полезные вещества остаются в сохранности, масло становится более прозрачным, а срок его годности увеличивается.

По материалам  
<http://roskachestvo.gov.ru>

## 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



# Качество - наша традиция!



## ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД



ПО «Лужский консервный завод»  
Ленинградская область, г. Луга,  
Ленинградское шоссе, дом 18а  
[www.lkz.su](http://www.lkz.su); [info@lkz.su](mailto:info@lkz.su)  
(812) 385-92-40



||||| для тех, кто любит рыбу

## Полезный перекус от «БАЛТИЙСКОГО БЕРЕГА»



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

### ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК

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

### ВКУСНЫЙ ЛЕГКИЙ ПОЛДНИК

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

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

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

### ЗА КАЧЕСТВО ОТВЕЧАЕМ!

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

Анна ШЕВЕЛОВА

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

## 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



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## Ультрапастеризованное молоко сразу двух изготовителей под частными марками торговой сети «О'Кей» оказалось фальсифицировано жирами немолочного происхождения.

Образцы ультрапастеризованного молока под частными марками торговой сети «О'Кей» («То, что надо!» и «V») сразу двух производителей (ООО «Молодел», Московская обл., и АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», республика Татарстан) оказались фальсифицированы жирами немолочного происхождения. А всего из пятнадцати образцов, проверенных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС») по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», пять (33%) оказались подделками. В четырех фальсифицированных образцах обнаружены примеси жиров немолочного происхождения, а пятый не соответствовал сразу по трем показателям: массовая доля белка, массовая доля жира и СОМО – массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка.

Обращает на себя внимание тот факт, что молоко под частными марками сети «О'Кей» второй год подряд попадает на фальсификации. Так, в прошлом году, согласно протоколу испытаний лаборатории «ПЕТЭКС», содержание молочного жира в жировой фазе молока ультрапастеризованного «То, что надо!» (изготовитель – ОАО «Саратов-

ский молочный комбинат») не превышало 46%, остальная часть жировой фазы (54%) была представлена жирами немолочного происхождения.

В этом году, как видим, сеть «О'Кей» отказалась от услуг Саратовского молочнокомбината по выпуску молока под собственной торговой маркой, отдав предпочтение двум другим изготовителям. Однако результат практически тот же: в обоих образцах молока под марками гипермаркета «О'Кей» выявлены жиры немолочного происхождения, а значит, продукция фальсифицирована. В молоке из Татарстана («То, что надо!») молочный жир в жировой фазе не превышал 76%, а в молоке из Московской области («V») превышал 85%. Остальная часть жировой фазы обоих образцов была представлена жирами немолочного происхождения.

– В протоколе указано, что содержание молочного жира в жировой фазе превышает, например, 85%. Именно такую формулировку предусматривает ГОСТ, которым мы руководствуемся при составлении заключения, – объясняет заместитель начальника лаборатории «ПЕТЭКС» Валерий Тимофеев. – Но потребителя это не должно вводить в заблуждение – перед нами фальсификат, поскольку жировая фаза настоящего молока на сто процентов должна содержать молочный жир коровьего молока.

Страдает молоко торговой марки «То, что надо!» и от дефицита белка. Если в прошлом году в молоке саратовского производства той же частной марки сети «О'Кей» белок был

на уровне 2,6% вместо 3% (норма, предусмотренная ГОСТом), то в этом году в молоке, изготовленном в Татарстане, его оказалось и того меньше – 2,42%. Очевидно, что аудит за поставщиками социально значимых продуктов питания, в том числе за продукцией под собственными торговыми марками, в сети «О'Кей» находится не на самом высоком уровне. А это значит, что слепо доверять товарам под частными марками торговых сетей, даже если их цена более привлекательна, потребителям уже не стоит.

То, что изготовители продукции под частными марками торговых сетей подстраиваются под требования самих сетей, красноречиво доказывает тот факт, что Саратовский молочнокомбинат, покинув полки магазинов «О'Кей» после прошлогодней проверки «Общественного контроля», «перешел» к конкуренту («Карусель») и стал лить ультрапастеризованное молоко уже под собственной торговой маркой этой сети – «Аппетитно Круглый год». Причем продается такое качественное молоко (на момент проверки в апреле 2017 г.) на три рубля дешевле за 1 л, чем фальсификат в «О'Кее»: 51,99 руб. вместо 53,99 руб.!

Выходит, настойчивые проверки «Общественного контроля» все-таки дают положительный результат: потребители получают качественный продукт по доступной цене, а изготовители с продавцами учитывают сигналы «Общественного контроля», боясь нарваться на повторные проверки, и корректируют свое поведение на рынке. По мнению Всеволода Вишневецкого, руководителя СПб ООП «Общественный



контроль», это и есть работа гражданского общества в действии, необходимость которой не раз подчеркивал Президент России Владимир Путин.

### ФАЛЬШИВАЯ «ЛЮБАНИЯ ИЗ КУБАНИ»

Совсем уж обескураживающими выглядят результаты испытаний ультрапастеризованного молока из регионов, которые традиционно считаются сельскохозяйственными, – Республики Беларусь и Краснодарского края.

Так, ООО «МолПромКубань», например, происхождение своего молока даже в названии продукта подчеркнуло – «Любана из Кубани» (образец куплен в магазине «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30). Испытания показали, что жировая фаза кубанского молока на 95% состоит из жиров немолочного происхождения, а молочного жира в жи-

ровой фазе менее 5%. Кроме того, белка в образце оказалось всего 2,62% (норма – 3%), да и такой показатель, как СОМО, до нормы «не менее 8,2%» не дотянул.

– В какой-то степени показатель СОМО позволяет определить натуральность молока, – объясняет профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Велико-

го Татьяна Пилипенко. – Если СОМО конкретного образца отличается от нормы, заложенной в ГОСТе (8,2% – Прим. авт.), то конечно можно предположить, что молоко фальсифицировано. Образно говоря, этот показатель – звоночек,



### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Каждый день»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «365 дней»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Белый город»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2% «Аппетитно Круглый год»	Молоко питьевое ультрапастеризованное для питания детей дошкольного и школьного возраста, с массовой долей жира 2,5% «Сарфаново»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Красная цена»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Снежок»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	Филиал ООО УК «Просто молоко» «Набережно-Челнинский молочный комбинат», Республика Татарстан, г. Набережные Челны	ОАО «Милком», Удмуртская Республика, г. Ижевск. Производство: производственная площадка «Сарапул-молоко», Удмуртская Республика, г. Сарапул	Уральский филиал ОАО «Белгородский молочный комбинат» Свердловская обл.	ООО «Саратовский молочный комбинат», г. Саратов	ООО «Несвижский завод детского питания», Республика Беларусь, Минская обл.	Филиал ООО УК «Просто молоко» «Набережно-Челнинский молочный комбинат», Республика Татарстан, г. Набережные Челны	АО «Лактис», г. Великий Новгород
Дата изготовления	12.03.2017	25.02.2017	23.01.2017	08.01.2017	08.03.2017	13.01.2017	26.01.2017	18.12.2016
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 9222-013-00437913-2014	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 9222-344-00419785-03	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
Срок годности	до 10.06.2017	до 24.08.2017	до 23.07.2017	до 08.08.2017	до 04.09.2017	до 13.05.2017	6 месяцев	до 18.06.2017
Масса, кол-во	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 900 мл = 3600 мл	4 x 1 л = 4 л	4 x 970 мл = 3880 мл	4 x 950 мл = 3800 мл	4 x 970 мл = 3880 мл	4 x 1 л = 4 л
Цена за упак., руб.	57-94	48-78	49-75	61-99	51-99	65-99	47-30	53-10
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1 (магазин «О'Кей»)	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б (магазин «Ашан»)	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А (магазин «Лента»)	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	ООО «Агроторг», Ленинский пр., д. 98 (магазин «Пятерочка»)	ООО «Сити Ритейл», Ленинский пр., д. 104, лит. А (магазин «Полушка»)
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	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 3,2 3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 3,20 ± 0,08	2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,12 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,00 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,04 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,10 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,01 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,11 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,01 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,17 ± 0,06
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,5 ± 0,4	Норма – не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Норма – не менее 8,2 Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,3 ± 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	Левомецетин, мг/кг (< 0,0003) Тетрациклиновой группы, ед/г (< 0,01) Пенициллин, ед/г (< 0,004)	Менее 0,0002 Менее 0,01 Менее 0,004	Менее 0,0002 Менее 0,01 Менее 0,004	Менее 0,0002 Менее 0,01 Менее 0,004	Менее 0,0002 Менее 0,01 Менее 0,004	Менее 0,0002 Менее 0,01 Менее 0,004	Менее 0,0002 Менее 0,01 Менее 0,004	Менее 0,0002 Менее 0,01 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 0,000008	Менее 0,0005	Менее 0,0005
Соответствие нормативному документу	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.



# «СЕМИШАГОФФ» ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ!

сообщающий, что, возможно, перед нами подделка.

Огорчила проверяющих и продукция из Республики Беларусь. Так, молочный жир в жировой фазе образца молока «Славянские традиции» (ОАО «Минский молочный завод № 1», приобретен в магазине «Семишагофф» на пр. Маршала Жукова, д. 30), согласно протоколу испытаний, превышал 85%, что свидетельствует о фальсификации продукта жирами немолочного происхождения.

– Это раньше считалось, что фермерские продукты и продукты из Республики Беларусь самого высокого качества. Сейчас, увы, не так. Некоторые фермерские хозяйства активно занимаются фальсификацией, используя различные заменители молочного жира, – говорит **Татьяна Пилипенко**. – Сегодня изготовители нередко обманывают в натуральное молоко сухое обезжиренное и не сообщают на этикетке, что молоко частично или полностью восстановлено. Также могут использовать молочную сыворотку, которая стоит дешевле сухого молока. Если СОМО высокое – это как раз повод предположить, что продукт произведен с использованием сухого молока или сыворотки.

## РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО

Использование заменителей молочного жира при производстве мо-

лочных продуктов, увы, не единственный способ сокращения издержек для изготовителей. Яркий пример – ультрапастеризованное молоко торговой марки «Белый медведь» (ООО «Экомол», Московская обл., образец приобретен в магазине «Семишагофф» на пр. Маршала Жукова, д. 30). Жировая фаза образца полностью состоит из молочного жира, зато другие показатели явно выдают подделку: жира в нем всего 1,9% вместо 2,5%, белка 2,14% вместо 3% (норма по ГОСТу), СОМО – 7,4% (норма по ГОСТу – «не менее 8,2%»).

– Когда у молока столь низкие показатели жира, белка и СОМО, первое, что мне приходит на ум, – оно изначально разбавлено, – говорит **заведующая кафедрой технологии молока Института холода и биотехнологий Университета ИТМО, профессор Людмила Забодалова**. – Конечно, весной молоко объективно содержит меньше белка, известно даже, что оно в это время не используется для производства сыра – продукта с высоким содержанием белка, но на то и существует ГОСТ, чтобы произво-



дители его соблюдали, а не кивали на плохое сырье.

– Скорее всего, молоко «Белый медведь» разбавлено водой, – считает **Татьяна Пилипенко**.

## ВСЁ ТЕЧЕТ, НИЧЕГО НЕ МЕНЯЕТСЯ

По словам **доктора медицинских наук, академика РАЕН, главного ди-**

етолога Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ **Владимира Доценко**, мо-



локо – один из важных источников животного белка для человека, особенно для растущего организма, которому постоянно требуется «строительный материал».

– В Петербурге любят молочные продукты и употребляют их в достаточном количестве в отличие, например, от рыбы, которую мы едим меньше, – говорит **Владимир Доценко**. – Но это не дело, когда вместо натурального молока производители и торговые сети предлагают нам фальсификат с заменителем

молочного жира или низким содержанием белка. Конечно, вреда такое молоко не причинит, но и пользы от него точно не будет.

Многолетний опыт проверок «Общественного контроля» показывает, что доля подделок на полках наших магазинов только растет.

– Весной этого года на базе лаборатории «ПЕТЭКС» мы провели масштабную проверку качества молока – было исследовано в общей сложности 30 образцов молока разных торговых марок, приобретенных в разных магазинах Петербурга. Двенадцать из них оказались не соответствующими нормативным документам, при этом в шести содержались жиры немолочного происхождения. То есть 40% проверенного молока не соответству-

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют на пастеризованное, топленое, стерилизованное, ультрапастеризованное.

Ультрапастеризация (нагревание молока на 1–2 секунды до температуры 135–150 градусов и быстрое охлаждение до 4–5 градусов) – это процесс термической обработки с целью продлить срок годности продукта питания. В отличие от привычной и знакомой нам пастеризации, после которой в молоке всё же остаются некоторые термостойкие бактерии и их споры, ультрапастеризация происходит при более высокой температуре, что позволяет уничтожить бактерии полностью, но все полезные вещества в молоке сохраняются, поскольку обработка длится всего несколько секунд. В результате получается продукция, отличающаяся и от пастеризованного, и от стерилизованного молока. Ультрапастеризация в незначительной степени изменяет органолептические свойства молока, поэтому его цвет, вкус и запах практически не отличаются от привычного пастеризованного.

При покупке молока в торговом предприятии необходимо обратить внимание на упаковку продукта и наличие информации на ней. Упаковка молока должна быть герметичной, без деформации и загрязнений. Многослойная асептическая упаковка Tetra Pak позволяет молоку длительное время храниться и не портиться без холодильного оборудования. Молоко в такой упаковке реализуется в торговом зале при температуре от 2 до 25°C включительно до 6 мес.



МОЛОКО ЛИАНОЗОВСКОЕ	МОЛОКО ВО!	БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ	2,5%	СЛАВЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ	То, что надо!	Любана из Кубани
Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2% «Лианозовское»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Молоко Во!»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Белый медведь»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «V»	Молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 2,5% «Славянские традиции»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «То, что надо!»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Любана из Кубани»
АО «ХК «Ополье», Владимирская обл.	ОАО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл. г. Павлово	ООО «Экомол», Московская обл.	ООО «Молодел», Московская обл.	ОАО «Минский молочный завод №1», Республика Беларусь, г. Минск	АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», Республика Татарстан, г. Зеленодольск	ООО «МолПром-Кубань», Краснодарский край
20.07.2016	28.01.2017	02.02.2017	31.01.2017	25.12.2016	09.01.2017	02.12.2016
ТУ 10.51.11-143-05268977-2014	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	СТБ 1746	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
до 20.04.2017	до 28.07.2017	до 08.08.17	до 31.07.17	до 23.06.2017	до 08.05.2017	до 31.05.2017
4 x 925 мл = 3700 мл	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л
59-00	49-50	48-90	54-99	49-90	54-99	59-00
АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «ТК «Триумф», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Семишагофф»)	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1 (магазин «О'Кей»)	ООО «ТК «Триумф», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Семишагофф»)	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1 (магазин «О'Кей»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
3,2 – данные маркировки Результат испытаний – 3,20 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 1,90 ± 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 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 3,0 Результат испытаний – 3,05 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,30 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,14 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,12 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,33 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,42 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 2,62 ± 0,06
Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,8 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 7,4 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,5 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 9,3 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,4 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,1 ± 0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира не превышает 76% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	0,00020 ± 0,00019	Менее 0,0002	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
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержит растительные жиры. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержит растительные жиры. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, содержит растительные жиры. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО, содержит растительные жиры. ФАЛЬСИФИКАТ

ет требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – И тенденции к снижению данного показателя пока не наблюдается. При этом нельзя не заметить, что на фальсификации часто попадаются одни и те же компании. Приходится констатировать: государство сегодня сознательно закрывает глаза на подобные нарушения, считая, что они не несут прямой угрозы потребителям.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЭКС», полностью соответствуют ГОСТу ультрапастеризованное молоко десяти торговых марок: «Клевер» («Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург), «Каждый день» (УК «Просто молоко», Республика Татарстан), «365 дней» («Милком», Удмуртская Республика), «Белый город» (филиал ОАО «Белгородский молочный комбинат», Свердловская обл.), «Аппетитно Круглый год» («Саратовский молочный комбинат»), «Сарафаново» (Республика Беларусь), «Красная цена» (Республика Татарстан), «Снежок» (г. Великий Новгород), «Лианозовское» (Владимирская обл.) и «Молоко Во!» (Нижегородская обл.).

Материалы проверки качества ультрапастеризованного молока направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения внеплановых проверок в отношении нарушителей действующего законодательства.

**Ирина ГОЛУБЕНКО**

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»



Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что 60% мясных консервов, проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям государственного стандарта, а в одном из образцов, произведенном в Ленинградской области, вместо мяса и вовсе был обнаружен соевый белок.

# «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ»: СОЯ ВМЕСТО МЯСА

В начале прошлого года аналитики продовольственного рынка предупредили, что в ближайшее время в России будет остро ощущаться дефицит говядины. И хотя, по данным Росстата, производство мяса в нашей стране в целом за 2016 год увеличилось примерно на 13,5%, произошло это за счет мяса птицы и свинины. Они же преобладают и на столе россиян – из 70 кг мяса, которые ежегодно съедает среднестатистический гражданин, 31 кг составило мясо птицы, 22 кг – свинина и лишь 15 кг – говядина. Производство говядины в России снижается последние 10 лет, а поставки импортного мяса осложнены высоким курсом валюты.

Впрочем, чтобы понять масштаб проблемы, не нужно изучать статистику – достаточно взглянуть на результаты экспертизы говяжьей тушенки, которая была проведена «Общественным контролем»: 60% проверенных образцов не соответствуют ГОСТу – производите-

ли, не стесняясь, вводят потребителей в заблуждение, экономя на мясе, а в некоторых случаях просто заменяя его соей.

### ФАЛЬСИФИКАТ ЦЕНА ВЫДАЕТ

Согласно ГОСТ 32125-2013, при производстве «Говядины тушеной» должны использоваться говядина и жир-сырец говяжий. Однако на МПК «Пашский» из Ленинградской области решили ГОСТ «усовершенствовать» и добавили в консервы под торговой маркой «Потанино» соевый белок. Наглая подделка продается в торговой сети «Полушка» по неприлично для ГОСТа низкой цене – 44,90 руб. за жестяную банку весом 325 г. Консервы с таким составом могут выпускаться только по техническим условиям, не говоря уже о достоверной информации на упаковке. Однако изготовитель, не первый раз попадающий в черный список «Общественного контроля», бесстыдно указывает на упаковке маркировку «ГОСТ».



### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ 32125-2013



Наименование продукта	Консервы мясные. «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Сделано в СССР»	Консервы мясные. «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Главпродукт»	Консервы мясные. «Говядина тушеная высший сорт» «Честный продукт»	Консервы мясные стерилизованные. «Говядина тушеная высший сорт»	Консервы мясные. «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Елининский»	Консервы кусковые мясные стерилизованные. «Говядина тушеная высший сорт»	Консервы мясные. «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «HD»
Производитель	ООО «МПК «Салют» Ленинградская обл., гп. Синявино	АО «Орел-Продукт», Орловская обл., г. Мценск	ООО «ПК «Русь», Новгородская обл., г. Старая Русса	ПО «Лужский консервный завод», Ленинградская обл., г. Луга	ООО «БРТ», Калининградская обл., г. Гвардейск	ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган	ООО «КМПЗ «Балтпроммясо», г. Калининград
Дата изготовления	19.12.2016	14.02.2017	05.12.2016	22.08.2016	18.01.2017	21.09.2016	27.02.2016
Срок годности	36 месяцев	24 месяца при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 месяцев	36 месяцев при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 месяцев при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 месяцев при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 месяцев при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%
Масса, количество образцов	4 x 325 г = 1300 г	4 x 338 г = 1352 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 338 г = 1352 г	4 x 325 г = 1300 г	5 x 290 г = 1450 г
Цена за 1 уп.	169-87	89-00	209-90	137-90	79-00	105-00	82-00
Место закупки	ООО «ТД «Интерторг», магазин «Семья», ул. Маршала Говорова, д. 14	ООО «Агроторг», ул. Маршала Говорова, д. 16, магазин «Пятерочка»	ООО «Лента», Урхов пер., д. 7, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Агроторг», ул. Маршала Говорова, д. 16, магазин «Пятерочка»	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	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – небольшое количество мышечной ткани в виде мелких кусочков массой менее 30 г	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием постороннего горьковатого привкуса. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде. С наличием измельченной массы, спрессовано в виде шайбы
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	не менее 15,0 / 18,3±0,9	не менее 15,0 / 18,1±0,9	не менее 15,0 / 16,8±0,9	не менее 15,0 / 16,3±0,9	не менее 15,0 / 9,4±0,9	не менее 15,0 / 9,1±0,9	не менее 15,0 / 10,0±0,9
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	не более 17,0 / 14,7±1,4	не более 17,0 / 16,7±1,4	не более 17,0 / 14,6±1,4	не более 17,0 / 17,0±1,4	не более 17,0 / 15,3±1,4	не более 17,0 / 12,1±1,4	не более 17,0 / 12,4±1,4
Массовая доля мяса и жира, % (Норма / Результат)	не менее 58,0 / 67,8	не менее 58,0 / 66,1	не менее 58,0 / 61,4	не менее 58,0 / 58,0	не менее 58,0 / 58,0	не менее 58,0 / 45,1	не менее 58,0 / 46,2
Заявленный состав	Говядина, жир говяжий, лук, соль поваренная пищевая, перец черный, лист лавровый	Говядина, жир говяжий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец черный, лист лавровый	Говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный молотый	Говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	Говядина, жир говяжий, лук, соль поваренная пищевая, перец черный, лист лавровый	Говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, перец черный, лист лавровый	Говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, перец черный, лист лавровый
Гистология	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе
Соответствие ГОСТ 32125-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира и органолептике

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



– Это обычный фальсификат. Не могут натуральные мясные консервы из говядины стоить так дешево! – соглашается профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодами Университета ИТМО Александр Ишевский. – Мясо частенько заменяют соей, чтобы сэкономить на дорогом сырье. Однако неприятно, что на этой фальсификации пойман наш местный производитель.



**НА БЕЛКОВОЙ ДИЕТЕ**

Если соевый белок был обнаружен только в одном образце из десяти проверенных, то несоответствие по содержанию мясного белка – главной ценности красного мяса – было зафиксировано сразу в шести образцах!



– Именно белок участвует в синтезе гормонов и ферментов, помогает усваивать витамины и микроэлементы, формирует иммунитет, – говорит доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко. – Особенно важна богата белками пища для растущего организма. Но и на пожилых людях низкое содержание белка в пище сказывается неблагоприятно и может привести к серьезным заболеваниям, например, сердечно-сосудистой системы.

В соответствии с государственным стандартом, содержание белка в «Говядине тушеной» должно быть не менее

15%. В то же время в вышеупомянутых консервах «Потанино» белка оказалось всего лишь 6,2% (рекорд экспертизы!), в консервах «Елинский» из Калининградской обл. (продается в сети «Пятерочка») – 9,4%, в консервах от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган (продается в торговой сети «Сезон») – 9,1%, в консервах «Калининградская» из Санкт-Петербурга (продается в торговой сети «Семишагофф») – 9,7%, в консервах от компании «Балтпроммясо», г. Калининград (продается в торговой сети «Сезон») – 10%, в консервах «Д» из Калининградской обл. (частная марка торговой сети «Дикси») – 14%.

– Если бычок кормился зимой, в его мясе изначально меньше белка, но он всё равно укладывается в норму ГОСТа, – говорит Александр Ишевский. – Также низкое содержание белка может быть в очень старом мясе, которое долго хранилось, несколько раз замораживалось и размораживалось. Допускаю, что для производства тушенки могло быть использовано мясо дойных коров, которые были пущены на убой после того, как перестали давать молоко. В таком мясе также количество белка низкое.

По мнению доцента кафедры экспертизы товаров Политехнического университета Петра Великого Ирины Асфондыровой, у низкого содержания массовой доли белка в консервах может быть еще одна причина – замена мяса на субпродукты.

– Внутренние органы – сердце, легкое, почки, мозги, язык, вымя – содержат меньше белка, чем мышечная ткань, – говорит Ирина Асфондырова.



Консервы кусковые мясные стерилизованные, «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Калининградская»	Консервы мясные кусковые стерилизованные, «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Д»	Консервы мясные, «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Потанино»
ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «Гусевский консервный комбинат», Калининградская обл., г. Гусев	ООО «МПК «Пашский», Ленинградская обл.
16.03.2016	18.02.2017	03.03.2017
48 месяцев при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 месяцев при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 месяцев при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%
4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г
99-90	109-00	44-90
ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	«Дикси»-78614, ул. Маршала Говорова, д. 10	ООО «Сити Ритейл», ул. Зенитчиков, д. 3, магазин «Полушка»
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – небольшое количество мышечной ткани в виде мелких кусочков массой менее 30 г	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием постороннего привкуса с легкой горчинкой. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде
не менее 15,0 / 9,7±0,9	не менее 15,0 / 14,0±0,9	не менее 15,0 / 6,2±0,9
не более 17,0 / 21,6±1,4	не более 17,0 / 12,9±1,4	не более 17,0 / 17,4±1,4
не менее 58,0 / 54,7	не менее 58,0 / 44,8	не менее 58,0 / 51,7
Говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, перец черный, лист лавровый	Говядина, лук сушеный, жир говяжий, соль поваренная пищевая, лист лавровый, перец черный молотый	Говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лист лавровый, перец черный
В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительный (соевый) белок
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, м.д. жира, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, м.д. жира, органолептике, гистологии, 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».

**СЛОВО – ЭКСПЕРТУ**

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

– Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться «Тушенка говяжья», «Тушенка особая говяжья» и т. п., в составе которых допускаются растительный белок или крахмал. Кроме того, на банках (на этикетках) должна содержаться информация о наименовании предприятия-изготовителя и его местонахождении, массе нетто, сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта, дата изготовления и срок годности, условия хранения.

Продукт, упакованный в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.

Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично укупоренные металлические банки. Мятые, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должно быть мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов.

Продукт не должен иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.



**«СТАНДАРТНЫЙ» ОБМАН**

Мясные консервы от «Курганского мясокомбината «Стандарт» (г. Курган), забракованные ФБУ «Тест-С.-Петербург» в ходе экспертизы, уже в третий раз попадают в черный список «Общественного контроля».

Так, 1 марта 2016 года Кировский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иск СПб ООП «Общественный контроль» о признании противоправными в отношении неопределенного круга потребителей действий ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» по производству и реализации мясных консервов «Свинина тушеная», не соответствующих ГОСТ Р 54033-2010. Иск был подан на основании результатов экспертизы мясных консервов, проведенной «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» в апреле 2015 года. Согласно протоколам испытаний, образец свинины тушеной из г. Кургана (дата изг. – 29.07.2014) не соответствовал ГОСТу сразу по нескольким показателям: в составе образца были выявлены фрагменты соединительной ткани, загуститель камедь, не предусмотренный рецептурой ГОСТа, а также заниженное содержание мяса и жира – 52,8% вместо нормы 59%.

В прошлом году за торговлю некачественными консервами из г. Кургана поплатился и гипермаркет «Карусель» (Ленинский пр., д. 100), который был привлечен к административной ответственности за реализацию мясных консервов «Свинина тушеная», не отвечающих требованиям ГОСТ Р 54033-2010 по показателям качества. Согласно заключению испытательной лаборатории, в консервах, изготовленных ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» 24.06.2015, было обнаружено значительное превышение массовой доли жира – 38,4% – при норме «не более 33%».

**ГОРЬКО!**

По мнению экспертов, использование в производстве нестандартного мясного сырья и субпродуктов может быть причиной и другого нарушения ГОСТа, которое выявили в консервах специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург»: нехарактерный для «Говядины тушеной» вкус.

Мясные консервы из говядины должны иметь вкус и запах, свойственные тушеному мясу с пряностями, без посторонних привкусов. Однако в образцах тушенки «Потанино» от МПК «Пашский» (Ленинградская обл.) и «НД» от «Балтпроммясо» (Калининградская обл.) специалисты лаборатории отметили привкус горечи.

– Скорее всего, горечь дает жир. В процессе длительного хранения он прогоркает и передает соответствующий привкус готовому продукту, – говорит Александр Ишевский.

Очень быстро приобретает неприятный горьковатый вкус и субпродук-

ты, причем даже в том случае, если их готовили свежими – эту особенность хорошо знают опытные хозяйки.

– Желатин, который в пищевой промышленности получают из костей крупного рогатого скота и который в определенных количествах присутствует в мясе и соединительной ткани, имеет свойство термообратимости. То есть застывает при охлаждении и переходит в последующее жидкое состояние при повторном нагревании. Другие желеобразующие вещества в большинстве своем такой особенностью не имеют, поэтому вполне вероятно, что в эти образцы говядины тушеной были добавлены какие-то другие загустители, связывающие влагу, – говорит Ирина Асфондырова.

**НЕ ТУШЕНКА, А... ПАШТЕТ**

Настоящая тушенка должна состоять из одного или нескольких кусочков мяса весом не менее 30 г. Меньшие по весу куски говядины не должны превышать 10% от общего объема консервов. Однако на калининградском комбинате «БРТ» пренебрегли требованиями ГОСТа и наполнили банки консервов «Елинский» кусочками мяса весом менее 30 г. Также поступил и петербургский изготовитель МКК «Балтийский» (тушенка «Калининградская»). А на другом калининградском предприятии «Балтпроммясо» пошли еще дальше: в консервы торговой марки «НД» добавили нечто, что эксперты определили как «измельченная масса, спрессованная в виде шайбы». Такой же неаппетитный вид имели и консервы «Потанино» от МПК «Пашский».

– При выборе мясных консервов «Говядина тушеная» следует ориентироваться на цену: стоимость банки тушенки весом 325 г или 338 г, сделанной с соблюдением требований ГОСТа, должна составлять примерно треть от средней розничной стоимости килограмма говядины, – отмечает Александр Ишевский.

**В ПОИСКАХ МЯСА**

Большинство потребителей предпочитают не жирную тушенку. Именно поэтому многие выбирают консервы из говядины, где содержание жира меньше, чем в свинине тушеной. В соответствии с ГОСТом, массовая доля мяса и жира в консервах «Говядина тушеная» должна быть не менее 58%. Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», добрая половина изготовителей тушенки с целью экономии сырья беззастенчиво занизила этот показатель на 5–20%, причем особо отличилась тушенка под частной торговой маркой «Дикси» («Д») от «Гусевского консервного комбината» из Калининградской области, где массовая доля мяса и жира составила всего 44,8%. Обман, да и только!

– У производителя есть три возможности сэкономить, обманув тем самым потребителя: использовать

мясо более низкой категории – например, обрезь, добавить больше жира, как это сделали комбинаты «Балтийский» из Санкт-Петербурга (содержание жира 21,6% вместо нормы «не более 17%» согласно ГОСТу. – Прим. авт.) и МПК «Пашский» из Ленинградской области (фактический жир 17,4%. – Прим. авт.), и, наконец, просто добавить больше бульона, – говорит Александр Ишевский.

Материалы проверки качества мясных консервов СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер по изъятию некачественной продукции с полок магазинов и привлечения виновных лиц к административной ответственности.

В прошлом году по итогам аналогичной проверки «Общественный контроль» также направлял в надзорный орган материалы проверки качества консервов, среди которых была информация о не соответствующей ГОСТу продукции петербургского комбината «Балтийский». И тогда Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что не смогло провести административное расследование в отношении ООО «Мясокомбинат «Балтийский» якобы в связи с прекращением деятельности компании с 1 января 2016 года.

Однако, как показала проверка «Общественного контроля» этого года, изготовитель не только здравствует, но и продолжает выпускать, а также реализовывать продукцию сомнительного качества, указывая на этикетке прежний адрес производства: Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 13. Правда, название слегка «отредактировал». Теперь компания называется не ООО «Мясокомбинат «Балтийский», а ООО «МКК «Балтийский». Неужели и на этот раз недобросовестный изготовитель, выпускающий мясные консервы с нарушением ГОСТа сразу по четырем показателям, меняя названия и «путая следы», опять выйдет сухим из воды?

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», только четыре образца мясных консервов «Говядина тушеная» из десяти проверенных полностью соответствовали ГОСТ 32125-2013. Это продукция торговых марок «Сделано в СССР» (МПК «Салют», Ленинградская обл.), «Главпродукт» («Орел-Продукт», Орловская обл.), «Честный продукт» (ООО «ПК «Русь», Новгородская обл.) и «Лужский консервный завод» (ПО «Лужский консервный завод», Ленинградская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ПОДДЕЛЬНОЕ МАСЛО ПО

Первая проверка разных видов растительных масел, проведенная в марте 2017 года в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» по заказу Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», выявила шесть фальсификатов.

Публикация ее результатов в апреле 2017 года вызвала настолько широкий отклик потребителей, что было принято решение провести исследование и других видов растительных масел.

В ходе повторной проверки масел других брендов, проведенной на этот раз уже в испытательной лаборатории ВНИИ Жиров, фальсификация была установлена также в шести образцах из десяти проверенных. Из этого можно сделать вывод, что более 50% растительных масел, представленных в магазинах Санкт-Петербурга (за исключением подсолнечного), являются подделками.

На полках сетевых и специализированных магазинов различных видов масел столько, что пальцев двух рук не хватит для их пересчета. Если на первом этапе было принято решение проверить качество масел кунжутного, соевого, льняного, горчичного, рапсового и рыжикового, то в рамках второго этапа на экспертизу кроме кунжутного были отправлены масло расторопши, конопляное, кедровое, грецкого ореха и тыквенное.

#### ТЫКВА ДЛЯ ЦВЕТА

Еще в начале XX века масло из семян тыквы было буквально на вес золота – его стоимость можно было сравнить с ценой на драгоценные

металлы. И до сих пор этот продукт в Европе иногда называют «черным золотом» – так же как нефть. Очередная экспертиза «Общественного контроля» показала, что и в Петербурге позволить себе этот жидкий деликатес может далеко не каждый – цены на экзотические масла «кусаются». При этом, выкладывая кругленькую сумму за тыквенное, кедровое или, например, конопляное масло, потребитель даже не подозревает, что в бутылке может оказаться обычное подсолнечное. Именно его, как показали испытания, проведенные во Всероссийском научно-исследовательском институте Жиров, недобросовестные производители подмешивают втайне от покупателя в дорогостоящие растительные масла.

Так, анализ тыквенного масла торговой марки «Алтэя» от ООО «Алтэя» из г. Бийска привел специалистов ВНИИ Жиров в изумление. Согласно протоколу испытания, образец растительного масла является подсолнечным маслом с примесью тыквенного.

– То, что это подделка, можно понять даже визуально – по цвету масла, – говорит старший научный сотрудник ВНИИ Жиров Маргарита Меркулова. – Настоящее тыквенное масло имеет темно-зеленый цвет,



#### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА РАСТИТЕЛЬНОГО



Наименование продукта	Масло из семян расторопши, нерафинированное, сыродавленное ТМ «Масляный король»	Кунжутное масло, нерафинированное, сыродавленное ТМ «Масляный король»	Кунжутное масло, нерафинированное ТМ «Ароматы жизни»	Кунжутное масло первого холодного отжима ТМ «Organic life»	Масло грецкого ореха первого холодного отжима ТМ «Organic life»	Масло расторопши нерафинированное, первого холодного отжима ТМ «Organic life»	Масло расторопши первого холодного отжима ТМ «Golden Kings of Ukraine»	Конопляное масло первого холодного отжима ТМ «Golden Kings of Ukraine»
Изготовитель	ООО «Виктория», г. Великий Новгород	ООО «Виктория», г. Великий Новгород	ООО «Бизнесойл», г. Москва, поселение Щановское, пос. Курилово	ООО «Специалист», Алтайский край, г. Бийск	ООО «Специалист», Алтайский край, г. Бийск	ООО «Специалист», Алтайский край, г. Бийск	ООО «Агротельпром», Украина, Днепропетровская обл.	ООО «Агротельпром», Украина, Днепропетровская обл.
Дата изготовления	25.10.2016	27.05.2016	27.01.2017	16.01.2017	15.02.2017	15.11.2016	14.04.2016	04.08.2016
Масса, кол-во	1 x 100 мл = 100 мл	1 x 100 мл = 100 мл	2 x 500 мл = 1000 мл	2 x 100 мл = 200 мл	2 x 100 мл = 200 мл	2 x 250 мл = 500 мл	1 x 350 мл = 350 мл	1 x 350 мл = 350 мл
Цена за упак., руб.	189-00	202-00	426-64	698-00	280-00	539-36	1499-00	1361-00
Место закупки	ИП Михайлова С.В., магазин «Море чая», Ленинский пр., д. 162	ИП Михайлова С.В., магазин «Море чая», Ленинский пр., д. 162	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Городской супермаркет», магазин «Азбука вкуса», Московский пр., д. 111, лит. А	ИП Обухов С.В., магазин «Компас Здоровья», бульвар Новаторов, д. 10	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Городской супермаркет», магазин «Азбука вкуса», Московский пр., д. 111, лит. А	ООО «Городской супермаркет», магазин «Азбука вкуса», Московский пр., д. 111, лит. А
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отсутствуют «сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована масложировая продукция» – ТР ТС 024/2011, статья 8, раздел 7	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отсутствуют «сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована масложировая продукция» – ТР ТС 024/2011, статья 8, раздел 7
Насыщенные жирные кислоты, % к сумме жирных кислот	18,8	16,4	16,0	16,3	10,2	17,0	16,2	11,4
Мононенасыщенные жирные кислоты, % к сумме жирных кислот	28,8	41,4	41,4	41,6	21,8	26,3	24,4	21,1
Полиненасыщенные жирные кислоты, % к сумме жирных кислот	52,4	42,2	42,6	42,1	68,0	56,7	59,4	67,5
Соответствие вида масла заявленному на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ. Является кунжутным маслом с незначительной примесью, не более 5%	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Является смесью растительных масел, включая масло грецкого ореха и подсолнечное масло. Массовая доля масла грецкого ореха в смеси – порядка 65%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Является смесью растительных масел, включая масло расторопши и подсолнечное масло. Массовая доля масла расторопши в смеси – порядка 80%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Является смесью растительных масел, включая масло расторопши. Массовая доля масла расторопши в смеси – порядка 60%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Является смесью растительных масел, включая конопляное и подсолнечное масла. Массовая доля конопляного масла в смеси – порядка 30%
Соответствие составу и маркировке, ТР ТС № 024/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу и требованиям к маркировке. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу и требованиям к маркировке. 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.



# ЦЕНЕ ЗОЛОТА

а масло в этом образце было каким-то белесым. Результаты экспертизы показали, что масло тыквы в эту смесь добавлено, видимо, исключительно для придания продукту зеленоватого оттенка, которого у подсолнечного масла нет.

Между тем стоит данный образец немало – 300 рублей за 100 миллилитров, то есть в 30 раз дороже стоимости обычного подсолнечного масла! Приобретена эта подделка в специализированном магазине «Компас Здоровья», название которого говорит само за себя.

Семена тыквы, из которого производят масло, врачи считают весьма полезными. Вот и доктор Елена Малышева недавно в своей передаче «Жить Здорово» рассказывала о том, как благотворно влияет этот продукт прежде всего на мужское здоровье.

Тыквенное масло содержит много микроэлементов, ненасыщенные жирные кислоты Омега-3 и Омега-6, которые полезны для нашей сердечно-сосудистой системы. В нем также много цинка. Считается, что он препятствует развитию аденомы предстательной железы, – рассказывает доцент кафедры гериатрии, геронтологии и сестринского дела Северо-Западного государственного медицинского университета им.

**И.И. Мечникова Лариса Лавут.** – Но если в бутылке окажется только рафинированное подсолнечное масло, ни о какой особой пользе говорить не приходится. Впрочем, и вреда от такого масла тоже не будет.



Кедровое масло нерафинированное ТМ «Алтай»	Тыквенное масло холодного отжима ТМ «Алтэя»
ООО «Ореховый Алтай», г. Барнаул	ООО «Алтэя», Алтайский край, г. Бийск
15.02.2017	18.01.2017
2 x 250 мл = 500 мл	2 x 100 мл = 200 мл
544-96	300-00
ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ИП Обухов С.В. магазин «Компас Здоровья», бульвар Новаторов, д. 10
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
12,2	12,1
28,5	26,0
59,3	61,9
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Является смесью растительных масел, включая кедровое масло. Массовая доля кедрового масла в смеси – порядка 10%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Является смесью растительных масел на основе подсолнечного масла с примесью тыквенного масла
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу. ФАЛЬСИФИКАТ

На фото: слева – поддельное масло тыквенное «Алтэя», напоминающее по цвету подсолнечное, а справа – оригинальное тыквенное масло темного цвета.



Большинство растительных нерафинированных масел имеет свой оригинальный запах и вкус. Жарить на таком масле, как и на любом другом, произведенном в результате холодного отжима, нельзя.

Масло холодного отжима категорически запрещается нагревать, поскольку оно в этом случае начинает выделять канцерогены, очень вредные для человека, – предупреждает Лариса Лавут. – К тому же в процессе нагрева масло теряет все свои витамины и микроэлементы. Такое масло предназначено для заправки салатов, каш. Рафинированное масло канцерогенов не выделяет, однако содержание витаминов и биологически активных веществ в нем минимально.

## ЗДЕСЬ КЕДР НЕ РАСТЕТ?

Достоянием горных алтайских лесов является сибирский кедр, иначе называемый кедровой сибирской сосной, дающей кедровый орех и дорожное, очень полезное масло. Однако недобросовестные предприниматели из Алтайского края, кажется, поставили себе задачу окончательно подорвать доверие потребителей к репутации своего региона, издавна известного кедровым маслом. Так, в магазине «Ашан» было приобретено нерафинированное кедровое масло «Алтай», изготовленное ООО «Ореховый Алтай» (г. Барнаул), в котором оказалось содержание кедрового масла в бутылке 250 мл стоимостью 544,96 руб. только 10%! Наглый обман потребителей как со стороны изготовителя, так и со стороны сети «Ашан»!

## АЗБУКА ОБМАНА

Не столь нагло, но всё же обманывают российского потребителя и производители масла из соседней Украины. Эксперты ВНИИ Жиров определили, что в упаковке «Масло расторопши» торговой марки «Golden Kings of Ukraine» доля масла расторопши – 60%, а в образце «Масло конопляное» собственно конопляного – только 30%!

Оба образца приобретены в супермаркете премиального класса «Азбука вкуса». С точки зрения стоимости товара магазин свой имидж вполне оправдал (масло расторопши «Golden Kings of Ukraine» стоит здесь 1499 руб. за 350 мл, а конопляное масло – 1361 руб. за тот же объем), а с точки зрения качества – явно нарушил закон.

«Общественный контроль» обратился в торговую сеть с просьбой объяснить, каким образом на при-

лавках магазина оказался фальсификат, да еще по столь высокой цене.

По поводу конкретного поставщика мы сможем дать комментарий после изучения данных экспертиз и нашей внутренней проверки, которую мы проведем, – сообщил руководитель пресс-службы сети магазинов «Азбука вкуса» Андрей Голубков.

С момента начала проверки, которую, по словам господина Голубкова, инициировал магазин, прошло уже две недели, однако ответа пока не последовало. На вопрос, каким образом торговая сеть отбирает поставщиков продукции и чем руководствуется в оценке качества товаров, Голубков объяснил: – При выборе поставщика мы руководствуемся политикой компании в области управления ассортиментом, которая определяет требования к безопасности и качеству товара, его внешнему виду, уникальности, а также наличию всей необходимой сопроводительной документации.

То есть, похоже, в «Азбуке вкуса» поставщику просто верят на слово, ведь по заключению ВНИИ Жиров маркировка данного товара не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза.

– Этикетки обоих образцов из Украины не содержат сведений о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована данная масложировая продукция, – говорит кандидат технических наук, заведующая отделом стандартизации ВНИИ Жиров Фрида Носовицкая. – И хотя Украина не входит в Таможенный союз, экспортер, поставляющий масло на российский рынок, должен был позаботиться о том, чтобы продукт соответствовал требованиям национальных нормативных документов.

## ФАЛЬШИВЫЙ «ОРГАНИК»

Не только верить на слово, но еще и платить за это слово немалые деньги предлагает потребителям другой изготовитель из Алтайского края – ООО «Специалист» (г. Бийск), выпускающий растительные масла под многообещающим брендом «Органик Лайф». В ходе лабораторных исследований из трех проверенных под этим брендом образцов два оказались фальсификатами.

Первый – масло грецкого ореха – был приобретен в магазине «Компас Здоровья». В жирной фазе образца сохранилось только 65% масла грецкого ореха, остальная часть – смесь растительных масел на основе подсолнечного.

Второй подделкой под торговой маркой «Органик Лайф», согласно протоколам ВНИИ Жиров, является масло расторопши (образец приобретен в «Ашане»). Собственно масла расторопши в нем было 80%, остальное – подсолнечное масло. Стоит 250 мл этой «смеси» 539,36 руб.

Третий образец – масло кунжутное – от компании «Специалист» соответствовало своему наименованию.

В то же время выявление фальсификации в двух случаях из трех говорит о систематических действиях изготовителя по введению потребителей в заблуждение. В этой связи и к надписи «Органик» на упаковке доверия быть не может, поскольку даже законодательной базы, регламентирующей использование этого термина в России, сегодня просто нет.

Однако многие потребители, слепо доверяя недобросовестной рекламе и не имея полной и достоверной информации о товаре, сегодня попросту переплачивают за красивую упаковку, полагая, что инвестируют в собственное здоровье. Этим и пользуются ушлые маркетологи различных продовольственных компаний.

– Сегодня каждый предприниматель может маркировать свою продукцию как «экологическую», «биологическую», «органическую», не неся перед потребителем каких-либо дополнительных обязательств, – говорит депутат Законодательного Собрания Санкт-Петербурга Надежда Тихонова. – Однако массовое использование подобной маркировки грозит серьезно подорвать лояльность потребителей к экологическим продуктам питания.

«Общественный контроль» уже направил материалы проверки качества растительных масел в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для пресечения противоправных действий изготовителей и продавцов поддельных растительных масел.

– В то же время необходимо, чтобы к этой проверке подключились и правоохранительные органы, поскольку нельзя исключать, что под видом алтайских предпринимателей действуют мошенники из других регионов России, разливая фальсификат в бутылки, якобы произведенные в Алтайском крае. Ведь этикетку можно наклеить любую с чужим юридическим лицом и адресом. И Роспотребнадзор при проведении своих проверок часто сталкивается с этим, – говорит председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Висволод Вишневецкий.

«Общественный контроль» уже направил материалы проверки качества растительных масел в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для пресечения противоправных действий изготовителей и продавцов поддельных растительных масел.

В то же время выявление фальсификации в двух случаях из трех говорит о систематических действиях изготовителя по введению потребителей в заблуждение. В этой связи и к надписи «Органик» на упаковке доверия быть не может, поскольку даже законодательной базы, регламентирующей использование этого термина в России, сегодня просто нет.

Третий образец – масло кунжутное – от компании «Специалист» соответствовало своему наименованию.

В то же время выявление фальсификации в двух случаях из трех говорит о систематических действиях изготовителя по введению потребителей в заблуждение. В этой связи и к надписи «Органик» на упаковке доверия быть не может, поскольку даже законодательной базы, регламентирующей использование этого термина в России, сегодня просто нет.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ВНИИ Жиров, своему наименованию соответствуют только четыре образца растительных масел из десяти проверенных. Это «Масло из семян расторопши» и «Масло кунжутное» торговой марки «Масляный король» (г. Великий Новгород), «Масло кунжутное» торговой марки «Ароматы жизни» (г. Москва) и «Масло кунжутное» торговой марки «Органик Лайф» (г. Бийск).

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»:

– Масло расторопши считается одним из самых полезных растительных масел. Его получают методом холодного отжима из семян травянистого сорного растения расторопши пятнистой. Это колючее растение с яркими фиолетовыми цветами также известно как чертополох. Считается, что масло расторопши усиливает иммунитет и восстанавливает организм после длительных и тяжелых заболеваний, а также восстанавливает клеточную структуру.

Тыквенное масло получается путем отжима тыквенных семечек, которые содержат большое количество цинка. Он нужен организму для поддержания хорошего состояния костей, ногтей, зубов и волос. В тыквенном масле есть и другие полезные элементы: магний, железо, селен. Его цвет темно-зеленый, оно густое, непрозрачное, с ароматом и вкусом тыквенных семечек.

Масло из семян конопли традиционно производилось на Руси. В настоящее время его производство возрождается. Это светло-зеленое масло с приятным ароматом и слабовыраженным вкусом с кислинкой получают из семян конопли методом горячего или холодного отжима.

Кедровое масло содержит фитостеролы, лецитин, эфирные масла, витамины E, B1, B2, B3, D, каротиноиды, макро- и микроэлементы – фосфор, калий, магний, натрий, кальций, цинк, железо, марганец, медь, йод. Кедровое масло получают из орехов кедра путем холодного отжима. Масло имеет янтарно-желтый цвет, в послевкусии ощущается хорошо выраженный вкус кедровых орешков.

Масло грецкого ореха получают методом холодного отжима из грецких орехов. Оно имеет янтарный цвет и обладает характерным ореховым ароматом и мягким ореховым вкусом.

Более полезно для здоровья масло нерафинированное. Оно может быть упаковано как в пластиковую, так и в стеклянную бутылку. Предпочтительнее (особенно для масел первого холодного отжима) выбирать именно стеклянную бутылку, 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 уменьшается.

**ЦКК** ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

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».



XXVI САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

 Генеральный информационный партнер  
 ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**
**ВКУСНОГРАД**

 ОБЩЕСТВЕННЫЙ  
**КОНТРОЛЬ**
**НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!**

**27 мая**  
**(суббота)**
**Южно-Приморский**  
**парк**
**(ул. Доблести, д. 27,**  
**ст. м. «Ленинский пр.»)**  
**Начало в 11.00, вход свободный**

**ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:**

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

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

Одним из самых сложных слов для петербуржцев, участвовавших в апреле в традиционной акции «Тотальный диктант», стало слово «мороженое». Некоторые норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая вот уже почти 25 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

**DESSERT**  
**FANTASY**  
*Sweet Collection*

# «Гигантер» - наслаждение вкусом!


**«НИКАКОГО МОЛОЧНОГО СУРРОГАТА!»**

Именно так охарактеризовал мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» на популярном интернет-форуме о качестве пищевых продуктов один из потребителей. «Главное, что приличный состав: молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких молочных суррогатов!» – написала Мария, рассказывая о своем опыте дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании **Юрий Седых**, именно натуральное молочное сырье в составе, без примеси растительных масел, является главным условием популярности продукции компании у любителей мороженого. Масло в мороженом может быть только сливочным, а молоко – коровьим. Этим нехитрой философией компания придерживается уже много лет, предлагая лакомство, которое, по отзывам покупателей, «буквально влюбляет в себя».

**РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ**

Мороженое – универсальное лакомство: оно и освежает, и насыщает, и доставляет истинное наслаждение. При этом важно, чтобы порция была не настолько большой, чтобы растаяла в руках до того, как ее съешь, но и не маленькой. Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант – рожок «Гигантер» 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу 120 граммов – в самый раз», – оценила преимущества лакомства другой народный дегустатор Катерина.

Кроме впечатляющего размером рожка (а большому куску, согласно народной поговорке, и рот радуется) у «Гигантера» есть еще одно преимущество: вафельный рожок покрыт изнутри глазурью, которая защищает «одежку» пломбира от тающего моро-

женого, что делает вафлю хрустящей до самого конца.

**ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ**

Еще одно достоинство мороженого от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» – вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка «Гигантер» содержится 240 ккал, а в таком же количестве шоколада или выпечки из слоеного теста – более 500 ккал! И ведь в пломбире еще есть и характерные для молока полиненасыщенные

жирные кислоты (Омега-3), лецитин, понижающий уровень «плохого» холестерина и помогающий сжигать лишние килограммы, а также масса других полезных микроэлементов.

Поэтому смело отправляйтесь за мороженым «Гигантер», благо компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» сотрудничает со всеми крупными торговыми сетями и мелкой розницей Петербурга. И пусть наступающее лето для вас будет приятным и долгим, таким как вкус мороженого «Гигантер»!

Мила ДЕМЬЯНОВА