

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ «С ДУШКОМ» обнаружены в петербургских магазинах

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: пять из десяти образцов рыбных пресервов, проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствовали обязательным требованиям, а четыре образца имели неприятный вкус и тухлый запах.

СТР. 4–5



Санкт-Петербургская общественная организация
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»



ОБЪЯВЛЯЕТ О НАБОРЕ
петербуржцев
с активной жизненной
позицией



В «ШКОЛУ ГРАМОТНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ»

на курс «Общественный контролер в сфере потребительского рынка»

После курса обучения Вы сможете:

- ✓ Научиться грамотно излагать свои требования продавцу в случае нарушения Ваших потребительских прав.
- ✓ Составить жалобу или претензию продавцу.
- ✓ Направить обращение в Роспотребнадзор.
- ✓ Вернуть продавцу некачественный товар.

Обучение бесплатное



Наш адрес:
ст. метро «Балтийская»,
пер. Лодыгина, д. 1/28
Запись по тел. (812) 324-25-88
или по электронной почте
okk@petkach.spb.ru

Начало обучения
с 1 декабря 2017 г.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Изготовители отказываются лепить пельмени по ГОСТу

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», показала, что производители пельменей, несмотря на то что с 01.01.2017 вступил в силу новый ГОСТ на пельмени, продолжают выпускать их по собственным техническим условиям,

боясь потерять возможность использовать низкосортное сырье и различные добавки.



СТР. 6–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Не всё масло, что мажется!

Магазины «Сезон» и «SPAR» в Петербурге оштрафованы.

На основании результатов независимой экспертизы, проведенной в мае этого года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело внеплановую проверку предприятий торговли и выявило в магазинах Петербурга «Сезон» и «SPAR» фальсифицированное сливочное масло.



СТР. 2



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



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 затликов квартир!

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

На основании результатов независимой экспертизы, проведенной в мае этого года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕ-ТЭК», Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело внеплановую проверку предприятий торговли и выявило в магазинах Петербурга «Сезон» и «SPAR» фальсифицированное сливочное масло.

Проверка, ранее проведенная СПб ООП «Общественный контроль», показала, что доля поддельного сливочного масла на прилавках петербургских магазинов существенно выросла: каждая вторая пачка является суррогатом.

Не всё масло, что мажется!

Магазины «Сезон» и «SPAR» в Петербурге оштрафованы за продажу поддельного сливочного масла

Из 14 образцов сливочного масла 10 не соответствовали нормативным документам, а 6 содержали в жировой фазе продукта 90–95% жиров немолочного происхождения, то есть являлись фальсификатами.

В списке поддельных образцов в очередной раз оказалось «масло сливочное» от московского ООО «Милагро М». Фальсификатом была признана продукция этого производителя в ходе экспертиз «Общественного контроля» также в 2014 и 2016 годах. Свое неуважение к закону и потребителям ООО «Милагро М» продемонстрировало и на этот раз: жировая фаза «масла коровьего сливочного «Традиционно-

го» 82,5%» со значком «Экопродукт» (приобретено в магазине «Сезон» на пр. Сизова, д. 28) на 95% состояла из растительных жиров! Масло оказалось не просто поддельным – оно имело посторонний запах.

Другой фальсификат, обнаруженный Роспотребнадзором в ходе внеплановой проверки, – масло «Традиционное», изготовленное на ООО «Нальчикский молочный комбинат». Согласно протоколу испытаний лаборатории «ПЕ-ТЭК», содержание молочного жира в образце не превышало 11% (вместо 100%), содержание влаги было превышено в полтора раза – 23,8% вместо 16% (норма ГОСТа).

Как сообщили «Общественному контролю» в Управлении Роспотребнадзора, в отношении должностных и юридических лиц магазинов «Сезон» (ООО «Приморское») и «SPAR» (ООО «ТД «Интерторг») применены административные меры согласно ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (для должностных лиц штраф – до 20 000 руб., для юридических – до 300 000 руб.).

По данным СПб ООП «Общественный контроль», сливочное масло – самый подделываемый сегодня молочный продукт в России. Согласно результатам плановых и внеплановых проверок Роспотребнадзора, доля фальшивого масла на полках магазинов составляет



не менее 5%, а в сфере социального питания, куда оно поступает по госконтрактам, – до 50%. «Общественный контроль» обращает внимание потребителей на то, что справедливая цена за стандартную пачку (180 г) качественного сливочного масла на полке магазина сегодня не может быть ниже 95 руб. Масло такой же массы по цене 60–70 руб. и ниже в лучшем случае может оказаться спредом, в составе которого молочный жир занимает 15–20%, а в худшем – обычным маргарином, изготовленным полностью на основе растительных жиров.

Кирилл ОРЛОВ

РОСКОНТРОЛЬ

Творог: крахмал вместо белка и жира

«Росконтроль» (Москва) провел экспертизу образцов творога 9% жирности семи популярных брендов: «Дмитровский молочный завод», «Свитлогорье», «Милава», «Красная цена», «Останкинское», «Молочное царство», «Простоквашино».

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

В пяти из семи образцов творога был обнаружен крахмал: «Дмитровский молочный завод», «Простоквашино», «Милава», «Молочное царство» и «Красная цена» (частная марка торговой сети «Пятерочка»). Также в продукции брендов «Молочное царство» и «Красная цена» содержится мальтодекстрин, который, как и крахмал, является стабилизатором. И тот и другой добавляют в молочные продукты для улучшения консистенции, однако, если речь идет о натуральных молочных продуктах, Технический регламент Таможенного союза 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции» это строго-настрого запрещает. Такой продукт не имеет права называться творогом.

Единственным продуктом, в составе которого не было крахмала и при этом в должном количестве содержались молочнокислые бактерии, оказался творог «Останкинское». Все остальные образцы творога не соответствовали обязательным требованиям нормативных документов.

Меньше всего белка зафиксировано в образце «Молочное царство» – 12,04%. Содержание белка более 16%, что соответствует требованиям ГОСТа, было выявлено только в образцах «Дмитровский молочный завод» (16,18%), «Останкинское» (16,5%) и «Свитлогорье» (18,4%).

МЕНЬШЕ МИЛЛИОНА БАКТЕРИЙ

Согласно Техническому регламенту Таможенного союза 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции», существует ряд критериев, которые позволяют называть продукт творогом. Один из них – количество молочнокислых организмов, которых не может быть меньше миллиона в 1 г продукта. И это еще одна причина, по которой образцы творога «Дмитровский молочный завод» и «Милава» (содержание полезных микробов в четыре раза меньше нормы) не могут называться творогом. В образце «Свитлогорье» этот

показатель также на 40% ниже, чем требует Технический регламент и заявлено на упаковке.

Светлана Димитриева, главный эксперт «Росконтроля»:

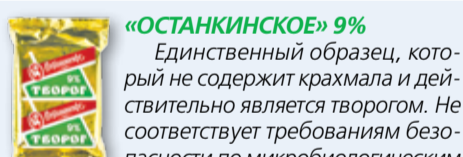
– Молочнокислые бактерии называются так потому, что выделяют в процессе своей жизнедеятельности молочную кислоту, которая способна подавлять развитие гнилостных бактерий, а также придает продукту кислый вкус. Эти микроорганизмы обладают пробиотической активностью, за что «живые» кисломолочные продукты ценятся врачами, диетологами и, разумеется, потребителями. Норматив – не меньше миллиона микроорганизмов – обусловлен тем, что такое их количество свидетельствует о правильно прошедшем процессе сквашивания. Недостаточное количество может говорить о нарушении технологии – непредусмотренной тепловой обработке или наличии в продукте подавляющих развитие молочнокислых организмов веществ – например, антибиотиков.

НЕ ВООРУЖЕН, НО ОЧЕНЬ ОПАСЕН

Почти во всех образцах был обнаружен целый ряд нарушений микробиологических требований. Так, количество дрожжей в твороге «Свитлогорье» в 44 тыс. раз превышает допустимое значение, в «Милаве» – в 24 тыс. раз, в образце «Красная цена» содержание плесеней в 40 раз выше допустимого уровня, а самое неприятное, обнаружены бактерии группы кишечной палочки – показатель фекального загрязнения.

По материалам НП «Росконтроль», <https://roscontrol.com/>

ДЛЯ СПРАВКИ: Мальтодекстрин получают в результате переработки крахмала. Используется он в качестве влагоудерживающего агента и загустителя. В детском питании, спортивных продуктах, хлебобулочных и кондитерских изделиях мальтодекстрин нередко выступает как заменитель сахара.



«ОСТАНКИНСКОЕ» 9%

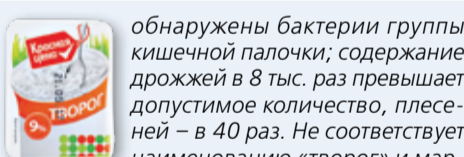
Единственный образец, который не содержит крахмала и действительно является творогом. Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям – содержание дрожжей в 5 раз превышает допустимое количество, плесеней – в 1,6 раза. Товар включен в Список товаров с замечаниями, а не в Черный список, с учетом того, что данное несоответствие может быть обусловлено неправильным хранением образца в торговой сети.

«ДМИТРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД» 9%

Соответствует требованиям безопасности. Не соответствует наименованию «творог» и маркировке: содержит крахмал. Содержание молочнокислых микроорганизмов в 4 раза меньше минимально допустимого уровня. Массовая доля жира меньше указанной в маркировке. По органолептическим показателям соответствует ГОСТу.

«КРАСНАЯ ЦЕНА» 9%

Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям:



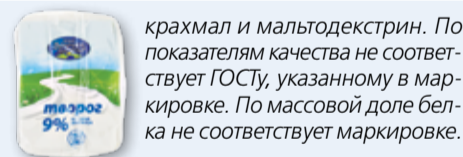
обнаружены бактерии группы кишечной палочки; содержание дрожжей в 8 тыс. раз превышает допустимое количество, плесеней – в 40 раз. Не соответствует наименованию «творог» и маркировке: содержит крахмал и мальтодекстрин. По показателям качества не соответствует ГОСТу, указанному в маркировке. По массовой доле белка не соответствует маркировке.

«СВИТЛОГОРЬЕ» 9%

Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям – содержание дрожжей в 44 тыс. раз превышает допустимое количество. Не соответствует наименованию «творог»: содержание молочнокислых микроорганизмов на 40% меньше минимально допустимого уровня.

«МОЛОЧНОЕ ЦАРСТВО» 9%

Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям – содержание дрожжей в 11 раз превышает допустимое количество. Не соответствует наименованию «творог» и маркировке: содержит



крахмал и мальтодекстрин. По показателям качества не соответствует ГОСТу, указанному в маркировке. По массовой доле белка не соответствует маркировке.

«МИЛАВА» 9%

Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям – содержание дрожжей в 24 тыс. раз превышает допустимое количество. Не соответствует наименованию «творог»: содержит крахмал. Содержание молочнокислых микроорганизмов в 4 раза меньше минимально допустимого уровня.

«ПРОСТОКВАШИНО» 9%

Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям – содержание дрожжей в 26 раз превышает допустимое количество. Не соответствует наименованию «творог» и маркировке: содержит крахмал. По показателям качества не соответствует ГОСТу, указанному в маркировке. По массовой доле белка не соответствует маркировке.

Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга

Петербургская марка качества

МОЙ ВЫБОР — КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

www.quality.spb.ru

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 телефону
8-911-121-00-66



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

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

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

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



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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Номер сдан в печать по графику 08.11.2017 г. в 17.00, фактически 08.11.2017 г. в 15.00

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

Номер заказа ТД-8138/10

Тираж номера 50 000 экз.

12+

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Ежегодно второй четверг ноября отмечается с 1989 года как Всемирный день качества. На «Фабрике домашних солений», расположенной в Ленинградской области, к этой дате относятся с уважением, поскольку качеству здесь уделяют особое внимание. Да и как может быть иначе на предприятии, девизом которого давно стало правило «Готовим как для себя».



Соления и квашения, которые можно покупать!

МЕДАЛЬНЫЙ ПЛАН

Многие производители, желая выделить свою продукцию на фоне остальных, размещают на этикетках завоеванные награды. Если бы на «Фабрике домашних солений» захотели рассказать потребителям обо всех призах, которые получила их продукция, к каждой упаковке с солениями, квашениями, салатами, приправой и напитками пришлось бы прикладывать отдельный буклет – так много за два десятилетия работы компании накопилось у нее знаков отличия.

Продукция под торговой маркой «ФДС» не раз отмечалась медалями престижных выставок «Интерфуд», «Петерфуд», «Агрорусь». Одна из последних – Гран-при, полученное на «Агроруси-2017» за «достижение высоких результатов в улучшении качества продовольственной продукции».

Сегодня «Фабрика домашних солений» – активно развивающееся предприятие. В ближайших планах – закупка нового оборудо-

ования, которое позволит увеличить автоматизацию производства и выйти на новый уровень качества продукции.

В СПОРЕ ГОРОДА И ОБЛАСТИ ВЫИГРЫВАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬ

В конце прошлого года продукция фабрики получила сразу два знака отличия – «Петербургская марка качества» и «Сделано в Ленинградской области». К слову, в 2010 году компания получила право маркировать свою продукцию знаком «Сделано в Санкт-Петербурге», который с годами преобразовался в «Петербургскую марку качества».

Успехи компании на рынке можно объяснить тем, что производственный процесс построен здесь на традиционных технологиях. Например, капусту тут квасят по бабушкиным рецептам, несмотря на то что ежедневно ее производится более 4 тонн. Поэтому и сырье для ее производства заготавливается высокого качества, чтобы сохранить непо-

вторимый вкус традиционного продукта.

Вот и спорят теперь город и область – у кого больше права гордиться производителем, продукция которого по качеству выше всяких похвал. А выигрывает в споре потребитель, неизменно выбирающий разносолы под маркой «ФДС».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

«Фабрика домашних солений» всегда открыта для общения со своими потребителями. Дважды в год – в мае и сентябре – компания принимает активное участие в Санкт-Петербургском фестивале продовольственных товаров «ВКУСНОГРАД», в рамках которого не только представляет новинки и уже хорошо знакомую покупателям продукцию, но также дарит самым активным петербуржцам, участвующим в фестивальных конкурсах, вкусные и полезные подарки – образцы квашений, солений и маринадов.

На фестивале «ВКУСНОГРАД» продукция «Фабрики домашних

солений» пользуется повышенным спросом – у дегустационных столиков всегда много гостей. Покупателей привлекают не только натуральный аромат, отличный вкус и доступная цена, но еще и знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», размещенный на упаковке некоторых видов продукции. Петербуржцы доверяют этому знаку, поскольку он присуждается Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на основании трехуровневой контрольной проверки. На первом этапе образцы продукции закупаются в магазине и исследуются по физико-химическим показателям в испытательной лаборатории Росстандарта – ФБУ «Тест-С.-Петербург». Второй уровень предусматривает органолептическую оценку образцов, которую проводят ведущие специалисты по качеству Северо-Западного федерального округа. Третьим этапом является инспекционный контроль, который проводится в течение года и фиксирует соответствие образцов

продукции, маркируемой знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», обязательным требованиям.

Именно награды за безупречное качество, такие как «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», «Петербургская марка качества», «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», видят сегодня потребитель на упаковках своих любимых разносолов под маркой «ФДС» и доверяет им.

ОСТАВЬТЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ДОСУГА!

Квашения и соления «Фабрики домашних солений» можно приобрести в любом крупном супермаркете. Поэтому любителям домашней овощной консервации уже не обязательно тратить драгоценные выходные дни на утомительные домашние заготовки. Лучше провести свободное время в кругу друзей или сходить в кино, а о разнообразии вашего овощного рациона уже позаботилась «Фабрика домашних солений».

Миля ДЕМЬЯНОВА

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

ПО-НАСТОЯЩЕМУ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»!



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

ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ

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

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

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

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

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ КАЧЕСТВО

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

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

КОРОЛЕВА ОБЕДА

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

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

ется так же, как готовность отварного картофеля.

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

Миля ДЕМЬЯНОВА

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



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Пять из десяти образцов рыбных пресервов, приобретенных в магазинах города Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» и проверенных в аккредитованной лаборатории «Тест-С.-Петербург», не соответствовали обязательным требованиям нормативных документов, а четыре образца имели неприятный посторонний привкус с наличием постороннего порочащего запаха.

Протухшая селедка, как правило, попадает на стол потребителя вследствие нарушения санитарных норм при ее переработке или в результате несоблюдения температурных режимов хранения в торговой сети. Правда, бывают и исключения, когда рыба с сильным запахом гниения подается в качестве деликатеса. Это блюдо называется сюрстрёмминг и является шведским национальным продуктом. Причем оно приготовлено в соответствии с требованиями безопасности и не несет рисков для здоровья человека. Тем не менее туристам, посещающим Швецию и не привыкшим к таким кулинарным изыскам, его не рекомендуют заказывать в ресторанах.

«МАГНИТ» ПРЕДЛАГАЕТ СЕЛЕДКУ С ДУШКОМ



Проверка «Общественного контроля» показала, что сюрстрёмминг «по-русски» можно встретить и в петербургских магазинах – правда, в этом случае потребителю предлагается просто испорченная селедка, которую можно либо сразу выкинуть, либо, вообразив себя отважным викингом, попробовать на собственный страх и риск, опрокинув затем рюмку-другую горячительного напитка с целью дезинфекции.

ВИДИТ ОКО, ДА ЗУБ НЕЙМЕТ

Именно такую протухшую селедку в пределах срока годности представители «Общественного контроля» приобрели в магазине «Магнит» на пр. Металлистов, д. 89. Ею оказалась сельдь филе-кусочки в масле «Традиционная охлажденная» торговой марки «VICI» (ООО «Вичунай Русь», Калининградская обл.).

– В ходе испытаний установлено, что данный образец имеет порочащий

тухлый запах, несвойственный данному виду продукта, – констатирует начальник сектора по определению физико-химических показателей лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина. – Порча продукта происходит не только из-за наличия дрожжей или других микроорганизмов, но может иметь другую природу – например, протеолиз, то есть ферментативное разложение белков.

Любопытно, что, несмотря на тухлый запах, несвойственный данному виду продукта, его микробиологические показатели (колиформы, дрожжи, бактерии группы кишечных палочек) оказались в норме, то есть продукт был безопасным. Секрет, по мнению специалистов, прост: уже несвежее, задержанное рыбное сырье в процессе переработки прошло обеззараживание консервантами, препятствующими развитию патогенных микроорганизмов.

– В процессе производства изготовитель, скорее всего, использовал консерванты, угнетающие развитие микрофлоры, а для усиления эффекта мог добавить их «с запасом», что и привело к нарушению органолептических показателей, – говорит эксперт-советник Торгово-промышленной палаты РФ Андрей Казарин. – То, что задержанное сырье попало в производство, свидетельствует о нарушении требований входного контроля, предусмотренного принципами ХАССП – международной системой управ-



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ



Наименование продукта	Пресервы рыбные. Сельдь в масле «Матье» филе-кусочки, ТМ «Fish Fabric» «Шедевры моря»	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в масле с луком, ТМ «Рыбная кухня»	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в масле, ТМ «Аппетитно Круглый год»	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая «По-царски» филе-кусочки в масле с укропом	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в масле, ТМ «Красная цена»	Сельдь слабосоленая филе-кусочки в масле с укропом «Океан»	Пресервы. Сельдь в масле филе-кусочки, ТМ «А'море»
Производитель	ООО «Фиш Фабрик», г. Санкт-Петербург	ООО «Акватория», г. Тверь	ИП Лукашов Владимир Николаевич, г. Владимир	ЗАО «Балтийский Берег», Ленинградская обл.,	ООО «Рязская РПК», Рязанская обл., г. Рязск	ООО «Океан Трейдинг Компани-П», г. Санкт-Петербург	ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», г. Санкт-Петербург
Количество, масса, г	4 x 200 г = 800 г	4 x 350 г = 1550 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г
Цена за упаковку, руб.	85-00	89-75	54-99	55-90	45-41	51-00	80-00
Место приобретения	ООО «Вертикаль», магазин «Сезон», ул. Замшина, д. 29, лит. А	АО «Дикси Юг», Дикси-78070, пр. Металлистов, д. 100, лит. А	ООО «Икс 5 Гипер», филиал «Северо-Западный», магазин «Карусель», пр. Маршала Блюхера, д. 41	АО «Тандер» магазин «Магнит», пр. Металлистов, д. 89, лит. А, пом. 5Н	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Пискаревский пр., д. 9, 19/1	ООО «Вертикаль», магазин «Сезон», ул. Замшина, д. 29, лит. А	ООО «Вертикаль», магазин «Сезон», ул. Замшина, д. 29, лит. А
Дата изготовления	01.09.2017	25.09.2017	13.09.2017	31.08.2017	07.09.2017	04.08.2017	16.08.2017
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: вкус острый (щиплющий) с наличием неприятного постороннего привкуса, несвойственного данному виду продукта, запах, несвойственный данному виду продукта, с наличием постороннего порочащего запаха (окислившегося жира). Консистенция ослабевшая	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: вкус острый (щиплющий) с наличием неприятного постороннего привкуса, несвойственного данному виду продукта, запах, несвойственный данному виду продукта, с наличием постороннего порочащего запаха (окислившегося жира)
Массовая доля рыбы, %	57,3	59,2	69,9	53,1	54,5	64,1	71,3
Массовая доля заливки, %	42,7	40,8	30,1	46,9	45,5	35,9	28,7
Массовая доля поваренной соли, %	4,5±0,4	4,4±0,4	4,5±0,4	4,5±0,4	3,5±0,3	4,5±0,4	4,4±0,4
Масса нетто, г (данные маркировки / результат)	200 ± 9 / 212,2	350 ± 9 / 350	180 ± 9 / 185,9	200 ± 9 / 200	180 ± 9 / 174,6	180 ± 9 / 176,8	200 ± 9 / 207,9
Масса рыбы, г (данные маркировки / результат)	100 / 121,5	200 / 207,1	120 / 129,9	100 / 106,3	90 / 95,2	100 / 113,4	150 / 148,2
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	4x10 ¹	Менее 10	Менее 10	3,5x10 ¹	1x10 ¹	3x10 ¹	3 x 10 ¹
КМАФАМ, КОЕ/г (не более 2x10 ⁵)	5,1x10 ⁴	6,4x10 ³	7,2x10 ³	5,1x10 ³	8,6x10 ⁴	9x10 ²	3,8x10 ³
Плесени, КОЕ/г(см ³) (не более 10)	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Staphylococcus aureus в 1,0 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

*БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

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

ления качеством продукции, обязательной для внедрения российскими рыбопереработчиками с 1 сентября 2017 года в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

С НЕПРИЯТНЫМ ЗАПАХОМ ОКИСЛИВШЕГО ЖИРА

«Вкус острый (щиплющий) с наличием неприятного постороннего привкуса, несвойственного данному виду продукта, запах, несвойственный данному виду продукта с наличием постороннего порочащего запаха (окислившегося жира) – такими неаппетитными эпитетами специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» «наградили» образцы сельди торговых марок «Океан» (ООО «Океан Трейдинг Компани-П», СПб) и «А'море» (ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», СПб). А вкус и запах сельди под торговой маркой «Пять океанов» (ООО «Фиш Ритейл Сервис», СПб) был отмечен как «несвойственный данному виду продукта, с наличием привкуса горечи и постороннего порочащего запаха». Все три «рыбных деликатеса» приобретались в магазине «Сезон» на ул. Замшина, д. 29, лит. А.

Как и у сельди под торговой маркой «VICI», образцы пресервов, изготовленных в Санкт-Петербурге, оказались безопасны с точки зрения показателей микробиологии, однако вряд ли придутся по вкусу потребителям.

– Микробиологические показатели могут быть в порядке, а вкус – неприятным, несвойственным данному виду рыбы. Объяснений этому

несколько: либо сырье было некачественным, либо нарушена технология производства или условия хранения в магазине. Формально рыба безопасна, но есть ее невозможно, – говорит **главный технолог АО «Гипрорыбфлот» Евгения Лобова.**

Образцы сельди с неудовлетворительными органолептическими свойствами на поверхности мяса рыбы имели характерные пожелтения, связанные с окислением жира. Потребитель, заметив нехарактерный для рыбы желтый цвет, может отказаться от ее покупки.

Согласно ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия», у неочищенной рыбы может быть «легко удаляемый желтоватый налет на поверхности, незначительное подкожное окисление жира, не проникающее в мясо». Однако, по словам **директора по развитию ЗАО «Торговый Дом «Балтийский Берег» Анны Шевелевой,** использование такого сырья, даже если оно и дешевле, в производстве пресервов нежелательно, поскольку отрицательно влияет на вкус готового продукта.

МАРКЕТИНГОВЫЙ ОБМАН

Продукция **ОАО «Рыбоперерабатывающий комбинат № 1»** далеко не в первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в прошлом году при аналогичной проверке в сельди «Матье» с дымком торговой марки «А'море» была обнаружена палочковая бактерия *listeria monocytogenes*, вызывающая смер-



Лариса Луста, певица и актриса: «Никогда не покупаю мороженую рыбу!»

– Обычно стараюсь покупать рыбу в крупных супермаркетах. Большой магазин – это удобно: всё в одном месте и вполне приемлемого качества. Опять же огромный ассортимент: обязательно найдешь то, что тебе хочется.

Нюанс: никогда не покупаю мороженую рыбу – всегда только свежую. При этом обычно внимательно смотрю, чтобы она не была залежавшейся на прилавке – это сразу видно.

Вообще морскую рыбу люблю, а вот морепродукты – нет. Просто не ем устриц, кальмаров, осьминогов, водоросли. Не люблю – и всё тут! Понимаю, что это очень полезно и стоит включать в рацион, но, к сожалению, мой организм морепродукты не принимает – здесь речь, скорее, об индивидуальной непереносимости. Такое, согласитесь, случается.



тельно опасное заболевание под названием «листериоз». А годом ранее в рыбной продукции этого комбината было зафиксировано превышение норм по показателям «дрожжи» и «бактерии группы кишечных палочек (БГКП)».

В этом году образец сельди торговой марки «А'море» оказался безопасным, но несъедобным. Кроме того, масса рыбы, заявленная на этикетке (150 г), не соответствовала фактическому значению (148,2 г).

На этом перечень нарушений, допущенных изготовителем, можно было бы считать полным, если бы не размещенная на упаковке многообещающая надпись, утверждающая, что в упаковке «**больше рыбы на 25% согласно ГОСТу!**»

– Такое заявление – введение в заблуждение потребителей, – говорит **председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.** – Изготовитель не указал, на какой именно ГОСТ он ссылается. Однако до сих пор действует ГОСТ 7453-86 «Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия», который устанавливает, что массовая доля рыбы в пресервах должна составлять не менее 75% от общего веса продукта, включая заливку. На упаковке сельди «А'море» указано, что вес нетто 200 г, а вес рыбы – 150 г, то есть те самые 75%, установленные ГОСТом. Фактически же рыбы в этом образце по результатам проверки оказалось меньше – 148,2 г. Поэтому говорить о «перевыполнении» требований

ГОСТА по массе рыбы не приходится. Скорее, можно говорить о несоответствии по массе нетто на 1,8 г.

«НЕЗАМЕТНЫЙ» НЕДОВЕС

Три образца пресервов из десяти, проверенных в лаборатории, «отличились» недовесом. Кроме сельди «А'море», меньше рыбы, чем было заявлено на упаковке, оказалось в продукте под торговой маркой «Пять океанов» (101,4 г вместо 110 г) и частной маркой торговой сети «Дикси» – «Д» (205,7 г вместо 227 г).

– На простом языке такое называется обманом потребителя. Вряд ли это делается с целью экономии. Скорее всего, либо рыба на данных небольших предприятиях укладывается в весовое оборудование, – отмечает **Андрей Казарин.**

На крупных предприятиях такие недодовесы практически исключены.

– Современное оборудование позволяет контролировать вес закладываемых в консервы и пресервы продуктов с точностью до десятых грамма. К тому же предприятия, давно работающие на рынке, имеют собственную службу качества и регулярно осуществляют выборочный контроль готовой продукции. В случае выявленных отклонений от нормативных показателей попадание продукции с недовесом в торговлю исключено, – говорит **Анна Шевелева.**

Материалы проверки качества образцов пресервов СПб ООП «Общественный контроль» оперативно направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках КоАП РФ.

СОЛЬ ПО ВКУСУ

Стремление к здоровому образу жизни заставляет многих потребителей

обращать внимание на количество соли в продуктах. Правда, не всегда такая информация выносится на этикетку, но к сельди это не относится – количество соли в ней производитель обязан указывать. Более того, эта рыба даже отличается по крепости засола.

– ГОСТ устанавливает разные требования к содержанию соли в разных видах сельди. В малосоленой массовая доля соли должна быть от 4% до 6%, в слабосоленой – от 6% до 8%, в среднесоленой – от 8% до 12%, в крепосоленой – от 12% до 14% в 100 г продукта, – объясняет **Евгения Лобова.**

Согласно этим нормативам, все образцы сельди, ставшие участниками независимой экспертизы, можно отнести к малосоленой рыбе, поскольку содержание соли в пресервах колеблется в пределах от 3,5% до 4,5%.

– Соль – естественный консервант. Поэтому тем, кто хочет снизить содержание соли в селедке, я советую прибегнуть к народному методу: например, вымачивать рыбу в молоке. Сельдь хоть и полезная рыба, но в соленом виде ее лучше употреблять умеренно и в небольших количествах, – советует **Анна Шевелева.**

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», пять образцов рыбных пресервов прошли экспертизу без замечаний. Это сельдь торговых марок «Fish Fabric» (Санкт-Петербург), «Рыбная кухня» (г. Тверь), «Аппетитно Кружлый год» (г. Владимир), «По-царски» (Ленинградская область) и «Красная цена» (г. Рязань).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в масле «Традиционная охлажденная», ТМ «VICI»	Пресервы рыбные. Сельдь слабосоленая в масле филе-кусочки, ТМ «Пять океанов»	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в масле, ТМ «Д»
ООО «Вичуная Русь», Калининградская обл.	ООО «Фиш Ритейл Сервис», г. Санкт-Петербург	ООО «Ново-Мар», г. Санкт-Петербург
4 x 150 г = 600 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 350 г = 1550 г
44-90	66-00	120-00
АО «Тандер», магазин «Магнит», пр. Металлистов, д. 89, лит. А, пом. 5Н	ООО «Вертикаль», магазин «Сезон», ул. Замшина, д. 29, лит. А	АО «Дикси Юг», Дикси-78070, пр. Металлистов, д. 100, лит. А
26.07.2017	29.08.2017	07.09.2017
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: запах порочащий (тухлый), несвойственный данному виду продукта	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: вкус и запах, несвойственные данному виду продукта, с наличием привкуса горечи и постороннего порочащего запаха	Соответствует
67,7	52,3	62,4
32,3	47,7	37,4
4,5±0,4	4,2±0,4	3,6±0,3
150 ± 9 / 152,4	200 ± 9 / 193,9	350 ± 9 / 328,5
100 / 103,1	110 / 101,41	227 / 205,7
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
8x10 ¹	6,5x10 ¹	2,5x10 ¹
8,9x10 ³	3,8x10 ³	1,3x10 ⁵
менее 10	менее 10	менее 10
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, этикетке по массе рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ этикетке по массе рыбы



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Согласно Техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), пресервы – соленая пищевая рыбная продукция, в которой содержание рыбы от массы нетто должно составлять не менее 65%, для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и иных водных растений – не менее 55%. Массовая доля поваренной соли не должна превышать более 8%.

Рыбные пресервы, в отличие от консервов, не проходят стерилизацию. Благодаря этому в рыбе сохраняется основное количество белков и витаминов.

Вкус и запах должны быть приятными, свойственными созревшей рыбе, гарниру, соусу или заливке. Для пресервов из рыбы холодного копчения – с привкусом копчености. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Допускается плотная для пресервов из ставриды, сардины. Состояние рыбы – тушки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики, рулеты, – все они должны быть целыми с ровными срезами. Рулеты должны сохранять цилиндрическую форму. Кожные покровы рыбы должны быть целыми. Допускается незначительное повреждение кожи у тушек, филе, рулетов, филе-кусочков. Также допустимы единичные чешуйки на тушке.

Рыбные пресервы в магазине должны храниться только в холодильном оборудовании, даже если продаются в металлической банке. Нужно внимательно рассмотреть упаковку. Банка не должна быть вздутой, деформированной. Не должно быть коррозии жестяных банок или крышек от стеклянных банок, нарушений герметичности. Если упаковка прозрачная, то можно оценить качество заливки: например, масляная заливка должна быть прозрачной, а томатный соус не должен расслаиваться.

Дефекты рыбных пресервов могут возникнуть в результате использования некачественного сырья, нарушения технологии производства, санитарных норм, условий транспортирования и хранения и др. В продукте не должно быть посторонних запахов: аммиачного, гнилостного, затхлого, плесневого, кислого, окислившегося жира, прогорклого. Консистенция рыбы не должна быть водянистой, вязкой, грубой, дряблой, жесткой, неоднородной, слоистой. Рыба не должна быть перезрелой, признаками такого дефекта являются белковый покровный налет, расслабленная консистенция – брюшко рыбы лопается, мясо мажется, а цвет его часто красноватый или буроватый.



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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ГОСТ НЕ ПО ЗУБАМ?

Новый ГОСТ регламентирует выпускпельменей только двух категорий: «Б» – с содержанием мышечной ткани от 60% до 80% и категории «В» с содержанием мышечной ткани от 40% до 60%. То есть такие полуфабрикаты можно смело называть мясными. Отсутствие в новом ГОСТе категорий «Г» и «Д» вполне оправданно, поскольку это уже не мясные, а мясосодержащие полуфабрикаты, в которых допускается минимальное содержание мышечной ткани: для категории «Д», например, 20% и менее.

Государственный стандарт напельмени также закрепляет наименованияпельменей, которые можно использовать только при выпуске гостовской продукции: «Элитные», «Говяжьи», «Телячьи», «Восточные», «Русские», «Сибирские», «Столовые», «Традиционные», «Домашние», «Бараньи», «Охотничьи», «Свинные», «По-уральски», «Сабантуй». Поэтому, обнаружив на полке магазинапельмени с такими названиями, потребитель должен уточнить, не вводит ли их в заблуждение изготовитель, указывая, например, на упаковке мелким шрифтом вместо обозначения «ГОСТ 33394-2015» номер своих технических условий.

– Применение государственных стандартов в настоящее время носит добровольный характер. Поэтому многие предприятия предпочитают работать по техническим условиям, которые им предоставляют более широкий выбор сырьевых компонентов и технологических решений при производстве продукции, – говорит **заместитель начальника лаборатории «ПЕТЭКС» Валерий Тимофеев.**



ПЕЛЬМЕНИ НА ДИЕТЕ

Согласно протоколам испытаний, четыре образца из десяти не соответство-

ПОЧЕМУ ПЕЛЬМЕНИ

С 1 января 2017 года в России впервые введен в действие государственный стандарт напельмени, предъявляющий к популярному продукту вполне четкие требования. Неудивительно, что с начала текущего года в России так и не нашлось ни одного изготовителя, который бы отважился начать выпускпельменей в соответствии с требованиями нового документа. Все компании продолжают выпускать мясные полуфабрикаты по своим техническим условиям, надеясь, что таким образом потребителю будет сложнее проверить истинное качество продукта. Однако Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проанализировав в испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» десять образцовпельменей разных торговых марок, установила, что большинство изготовителей вводят потребителей в заблуждение, указывая недостоверную информацию о составе на упаковке, а требованиям недавно вступившего в силу ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия» соответствует лишь один образец из десяти.



вали данным маркировки по пищевой ценности.

Так, впельменях «Сочные» от московского ОАО «ОМПК» (ТМ «Папа может») жира оказалось почти в два раза меньше, чем заявлено: 6,4 г вместо 11 г (на 100 г продукта), впельменях ТМ «Первым делом» «Сочные» (частная марка торговой сети «Дикси», изготовитель ООО «Морозко», Ленинградская обл.) жира было 6,3 г вместо 12 г, впельменях «Бульмени» от ЗАО «Мясная галерея» (г. Владимир) – 8,9 г вместо 12 г. Но все рекорды побрили на новгородском ЗАО «Корона»: в их полуфабрикате «Каждый день» (частная марка торговой сети «Ашан») вместо обещанных 28,3 г жира оказалось всего 5,8 г.

– Указанные на этикетке показатели пищевой ценности устанавливает сам производитель – значит, он обязан их соблюдать, – подчеркивает **Валерий Тимофеев.**

НЕСТАБИЛЬНОЕ СЫРЬЕ

В двух образцахпельменей массовая доля белка оказалась выше значений, указанных в маркировке. Так, впельменях «Папа может» «Сочные» она составила 10,3 г вместо 7 г, а впельменях «Каждый день» – 11,8 г вместо 6,5 г.

По мнению **профессора, заведующего кафедрой технологии мяс-**

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Пельмени из рубленого мяса с топленым маслом «Бамбушки» категории «Б»	Пельмени категории «В» «Домашние» ТМ «Аппетитно Круллый год»	Пельмени категории «Г» замороженные «Папа может» «Сочные»	Пельмени классические «Каждый день» категории «В»	Пельмени «Сочные» «Первым делом» категории «В»	Пельмени «Бульмени» с говядиной и свиной «Горячая штука»	Пельмени «Рубатки» классические категории «Д»
Изготовитель	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ИП Пчелин Павел Витальевич, Нижегородская обл.,	ОАО «ОМПК», Москва	ЗАО «ПК «Корона», Новгородская обл.	ООО «Морозко», Ленинградская обл.	ЗАО «Мясная галерея», Владимирская обл.	ООО «Котлетарь», г. Кострома
Цена за упаковку, руб.	89-90	46-99	108-00	47-90	149-00	95-99	79-90
Количество образцов	3 x 430 г = 1290 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г	2 x 1500 г = 3000 г	3 x 430 г = 1290 г	3 x 430 г = 1290 г
Дата изготовления	25.08.2017	22.08.2017	15.08.2017	05.07.2017	05.09.2017	06.09.2017	07.08.2017
Место приобретения	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц 1Н	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Коломяжский» («Карусель»), Коломяжский пр., д. 17, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», ул. Ильюшина, д. 3	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	АО «Дикси-Юг», пр. Авиаконструкторов, д. 7, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Коломяжский» («Карусель»), Коломяжский пр., д. 17, корп. 1, лит. А	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц 1Н
Нормативный документ	ТУ 10.13.14-008-91005552-2016	ТУ 9214-017-64559325-14	ТУ 9214-133-00425283	ТУ 9214-006-45259283-04	ТУ 10.13.14-004-47955901-1998	ТУ 9214-007-14709771-08	ТУ 10.13.14-016-50149262-2016
Требование к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля фарша к массе полуфабриката, %	57,6 ± 5,8	44,9 ± 4,5	54,2 ± 5,4	46,8 ± 4,7	43,3 ± 4,3	49,6 ± 5,0	48,6 ± 4,9
Массовая доля жира в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически)	Не более 8 г / 5,3 ± 0,8	9 г / 9,2 ± 0,9	11 г / 6,4 ± 1,0	28,3 г / 5,8 ± 0,9	12 г / 6,3 ± 1,0	12 г / 8,9 ± 1,3	5,2 г / 5,2 ± 0,8
Массовая доля белка в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически)	Не менее 12 г / 12,1 ± 0,9	13 г / 13,0 ± 2,0	7 г / 10,3 ± 0,9	6,5 г / 11,8 ± 0,9	9 г / 9,5 ± 0,9	12 г / 12,1 ± 0,9	8,7 г / 9,6 ± 0,9
Массовая доля хлористого натрия (соли), %	1,0 ± 0,1	1,3 ± 0,2	1,1 ± 0,1	1,6 ± 0,2	1,2 ± 0,1	1,3 ± 0,2	1,2 ± 0,1
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Заявленный состав	говядина, свинина, филе куриное	говядина, мясо кур, соевый белок	говядина, свинина, мясо птицы	говядина, фарш куриный	говядина, свинина, мясо куриное	говядина, свинина, мясо птицы	мясо птицы, фарш говяжий
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %	0,26 ± 0,04	0,24 ± 0,04	0,30 ± 0,05	0,22 ± 0,03	0,24 ± 0,04	0,29 ± 0,04	0,79 ± 0,06
Определения видовой принадлежности тканей животных	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица), Ovis aries (баранина), Sus scrofa (свинина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица), Ovis aries (баранина), Sus scrofa (свинина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)
Соответствие информации на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Отличается по м.д. белка и м.д. жира	Отличается по м.д. белка и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выделена ДНК баранины, не заявленной на этикетке. Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выделена ДНК баранины, не заявленной на этикетке. Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружена ДНК свинины, не заявленной на этикетке

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

ЛЕПЯТ ПО ТУ, А НЕ ПО ГОСТУ?



Андрей Ургант, актер театра и кино, телеведущий, шоумен:

«Пельмени в холодильнике – повод пригласить гостей!»

– Мне пельмени очень нравятся. Не только из-за вкусовых качеств. Пельмени – дежурное блюдо, которое всегда можно приобрести в магазине. Это еще и ассоциация со светлой порой детства и юности. Говоря о пельменях, сразу вспоминаю про татарскую диаспору Петербурга. Ребята сами делают из мяса и теста просто какие-то чудеса, в том числе и пельмени. Готовят дома, потом еще в течение двух-трех дней достают из морозильника и не просто съедают такое без преувеличения изысканное блюдо – это еще и некий семейный ритуал. Считаю, что через еду народам гораздо легче находить взаимопонимание и жить в мире и дружбе. Тем более через пельмени! Причем сочетание теста с мясом в любой стране мира и у разных народов хотя и называется по-разному, а по сути, является одним и тем же: raviоли, пельмени, манты, хинкали... Хотя все стремятся присвоить здесь себе пальму первенства и звание родоначальника такого блюда, но соперничество вполне мирное, позволяющее попробовать все разновидности этого богатого кулинарного семейства. А вообще дам совет: готовьте пельмени сами, это прекрасный повод пригласить гостей!



ных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО Александра Ишевского, причину низкого содержания жира и высокого содержания белка в пельменях следует искать в сырье, из которого произведена начинка.



– В технических условиях расчет пищевой ценности делается с учетом средних показателей, а мясное сырье сегодня, к сожалению, на предприятия поступает разного качества. Но в переработку оно идет согласно рецептуре,

поэтому в ряде случаев мы наблюдаем отклонения от заявленных производителем показателей, – говорит эксперт. – Рекомендация изготовителям одна: усиливать внутренний производственный контроль.

А БАРАНИНА РЯДОМ ЛЕЖАЛА

В ходе экспертизы специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» определяли видовую принадлежность мяса в пельменях. Оказалось, что чувствительным методом определения ДНК тканей животных в шести образцах фарша из десяти были обнаружены следы использования мясного сырья, не указанного в составе на упаковке.

Так, например, в пельменях «Красная цена» (частная марка торговой сети «Пятерочка», изготовитель ООО «Талосто-Продукты», СПб) и «Рубатки» (ООО «Котлетарь», г. Кострома) были обнаружены ДНК свинины, не указанной в составе на упаковке. А в пельменях «Застольные» (ООО «Мясокомбинат «ЖелеН», Оренбургская обл.), в составе которых, судя по упаковке, должно быть только мясо птицы, обнаружены ДНК свинины и говядины.

Удивительно, но в трех образцах пельменей – «Первым делом», «Бульмени» и «Традиционные» (ООО «Дуняша», Московская обл.) – были обнаружены следы баранины, также не заявленной в составе на упаковке.

Однако, несмотря на наличие ДНК тканей животных в фарше, утверждать, что при выработке пельменей было использовано непосредственно мясо этих животных, нельзя.

– Метод определения видовой принадлежности позволяет определять мясные компоненты, не заявленные в составе. В некоторых образцах были обнаружены ДНК, не свойственные заявленным в составе видам мяса. Сложно судить о причинах, которые привели к таким результатам, но использован метод полимеразной цепной реакции (ПЦР), который обеспечивает получение объективных данных, характеризующих состояние конкретных исследованных образцов на уровне ДНК, – подчеркивает Валерий Тимофеев.

– Скорее всего, изготовители недостаточно хорошо помыли оборудование, перестраивая его на выпуск пельменей

конкретного наименования. Поэтому часть мясного сырья, использованного при выпуске другой продукции, легко могла попасть в пельменный фарш, выработанный в другую смену, – объясняет Александр Ишевский.

Тем не менее подобные нарушения технологического процесса могут обернуться неприятностями для определенных групп потребителей.

– Существуют аллергические реакции на разные виды мяса. Чаще всего на говядину, но случается, что аллергия бывает и на свинину, и на баранину. Кроме того, баранина – очень тяжелый продукт, она плохо усваивается и людям с проблемами пищеварительного тракта не рекомендуется. Если ее – мизерное количество, то проблем у потребителя не возникнет. В любом случае изготовитель обязан достоверно информировать потребителя о составе продукта, – говорит доцент кафедры геронтологии и сестринского дела Государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут.



ФОСФАТАМ ОБЪЯВИЛИ ВОЙНУ

Особое внимание ГОСТ 33394-2015 уделяет содержанию в пельменях фосфора. В пельменях категории «Б» их не должно быть более 0,45%, категории «В» – более 0,50%.

– Избыток общего фосфора в продуктах чреват тем, что он вымывает из нашего организма кальций, что ведет к развитию остеопороза и риску переломов даже при незначительных травмах. Особенно опасен дисбаланс фосфора и кальция у пожилых людей, у которых кости долго не срастаются, а связанное с этим ограничение в движении может привести даже к летальному исходу, – предупреждает Лариса Лавут.

Повышенным содержанием общего фосфора мясные продукты обязаны различным пищевым добавкам, без которых не обходится производство столь любимых нами колбас и пельменей.

– Речь идет о фосфатах – влагоудерживающих добавках, которыми в последнее время часто злоупотребляют производители, стараясь сэкономить на сырье. Новый ГОСТ на пельмени, по сути, объявил войну фосфатам, ограничив их количество, – говорит Александр Ишевский.

Согласно выводам лаборатории «ПЕТЭКС», восемь образцов пельменей потенциально уложились в требования ГОСТа по содержанию фосфатов, но два образца – «Рубатки» и «Застольные» – вышли за рамки верхнего предела содержания фосфатов: 0,79% и 0,78% соответственно. Поскольку изготовители сделали эти пельмени по техническим условиям, они не нарушили обязательных требований, однако потребитель благодаря полученным «Общественным контролем» данным теперь может выбрать на полке магазина более безопасный для себя продукт.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

– Пельмени категорий «Б» и «В», если они изготовлены согласно требованиям рецептуры, являются сбалансированным продуктом, в котором растительные и животные белки сочетаются в нужных пропорциях. Поэтому их можно рекомендовать для питания при условии, что соотношение теста и мясной начинки в них 50/50, как требует ГОСТ, а также не превышены нормативы содержания соли, – говорит Лариса Лавут.

По наличию соли все проверенные образцы соответствуют нормам ГОСТа, который допускает ее не более 1,7 г на 100 г продукта. А вот по соотношению массовой доли фарша к массе полуфабриката лишь пельмени «Бамбушки» полностью отвечают требованиям нового государственного стандарта. Совсем немного недотянули до государственного стандарта пельмени «Домашние» ТМ «Аппетитно Кружлый год» (частная марка торговой сети «Карусель»). Этот образец полностью соответствовал информации о составе на упаковке, однако начинки в полуфабрикате оказалось только 44,9% (норма по ГОСТу – 50%).

– Результаты независимой экспертизы показали, что изготовители пельменей опасаются переходить на ГОСТ, желая сохранить возможность использования низкосортного сырья и различных добавок, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель «Общественного контроля».



– Поскольку, начав выпускать пельмени по ГОСТу, производители станут «прозрачными» как для контролирующих органов, так и для потребителей. Их продукцию будет легко проверить на соответствие стандарту, который является публичным документом, а самих изготовителей – в случае выявления нарушений – станет проще привлечь к ответственности.

Материалы проверки качества пельменей «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках административного законодательства РФ.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Пельмени «Застольные» категории «Б»	Пельмени «Традиционные» категории «Д»	Пельмени «Классические» «Красная цена» категории «Д»
ООО «Мясокомбинат «ЖелеН», Оренбургская обл.	ООО «Дуняша», Московская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург
79-90	59-90	47-97
3 x 400 г = 1200 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г
23.05.2017	19.07.2017	11.09.2017
ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц 1Н	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц 1Н	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», ул. Ильюшина, д. 3
СТО 65828017-001-2012	ТУ 9214-003-11760754-15	ТУ 10.13.14-006-44361383-98
Соответствует	Соответствует	Соответствует
46,3 ± 4,6	46,8 ± 4,7	25,0 ± 2,5
11,0 г / 10,0 ± 1,2	14,8 г / 13,8 ± 2,1	2 г / 2,0 ± 0,3
9,0 г / 9,4 ± 0,9	8,7 г / 9,4 ± 0,9	10 г / 10,3 ± 0,9
1,4 ± 0,2	1,1 ± 0,1	0,7 ± 0,1
Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
мясо птицы, филе куриное	мясо птицы, говядина, свинина	говядина, мясо птицы
0,78 ± 0,06	0,54 ± 0,04	0,28 ± 0,04
выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), ДНК <i>Sus scrofa</i> (свинина) и ДНК <i>Gallus gallus</i> (курица)	выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Gallus gallus</i> (курица), <i>Ovis aries</i> (баранина), <i>Sus scrofa</i> (свинина)	выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), ДНК <i>Sus scrofa</i> (свинина) и ДНК <i>Gallus gallus</i> (курица)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены ДНК свинины и говядины, не заявленных на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выделена ДНК баранины, не заявленной на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружена ДНК свинины, не заявленной на этикетке

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Пельмени – не самый диетический продукт на полке магазина, его надо дозированно употреблять людям, имеющим избыточную массу тела. В пельмени добавляють специи, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта их стоит ограничить или исключить из рациона, особенно в фазу обострения.

При покупке пельменей необходимо внимательно прочитать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются в порядке убывания. По содержанию мышечной ткани в рецептуре пельмени делятся на 5 категорий. В начинке продукта категории «А» должно содержаться мышечной ткани более 80%, «Б» – от 60% до 80%, «В» – от 40% до 60%, «Г» – от 20% до 40%, «Д» – 20% и менее.

В составе должны быть указаны все специи, содержащиеся в продукте: соль, перец, чеснок, лук и прочие. Также следует обратить внимание на цвет теста – оно должно быть белым, а не серым или желтоватым. Это может говорить о том, что продукт неправильно хранился или в составе теста присутствуют различные искусственные добавки. Лучше выбрать пельмени, в которых в состав теста входят только мука, вода и яйца.

Сами изделия должны быть неслипшимися, недеформированными, с хорошо заделанными краями. Не допускается для производства пельменей использование пищевых добавок E249, E250, E251, E252 (консерванты и фиксаторы окраски). Не следует покупать пельмени, если фарш выступает из тестовой оболочки, а поверхность изделия влажная. Если пельмени слипшились, то это может говорить о том, что были нарушены условия хранения – пельмени замораживали и размораживали неоднократно. Такие пельмени могут быть небезопасны при употреблении.



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

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 дочери? Возьмите «Кильку балтийскую пряного посола в масле «АНЧОУС».

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

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» достигаются 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 ШЕБЕЛОВА



Масло коровье -
есть на здоровье!


www.ecomilk.ru