



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«ОЛИВЬЕ» С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ – КУШАТЬ ПОДАНО!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: торговые сети реализуют кулинарную продукцию, не отвечающую требованиям безопасности. В шести образцах салатов «Оливье», проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», обнаружены бактерии группы кишечных палочек.

СТР. 6–7

В НОМЕРЕ:

**В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ
ВЫЯВИЛИ
ПОДДЕЛЬНЫЕ СПРЕДЫ**

СТР. 2 |

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ДЕГУСТАЦИИ
ЧЕРНОГО ЧАЯ**

СТР. 3 |

**КАКОЕ ОВСЯНОЕ
ПЕЧЕНЬЕ НЕ СТОИТ
ПОКУПАТЬ**

СТР. 10–11

ВЫРАБОТАНО В МОРЕ



**ТРЕСКА С ЛУКОМ В МАСЛЕ
ОТ ГРУППЫ КОМПАНИЙ
Ф.Э.С.Т.**

Филе трески без кожи.....650 г
Масло растительное.....200 г
Лук репчатый.....150 г
Выход.....1000 г

Филе трески без кожи припускают в небольшом количестве воды и нарезают тонкими пластинками. Подготовленный репчатый лук нарезают кольцами. В салатник слоями укладывают рыбу, сольют, перчат, затем кольца лука. Всё заливают растительным маслом так, чтобы масло покрывало рыбу с луком. Оставляют в холодном месте на 24 часа. Подают к отварному картофелю.

**САЛАТ
С «ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ
ПО-МУРМАНСКИ»**

Печень трески20 г
Огурцы свежие30 г
Редис красный20 г
Салат20 г
Перец сладкий20 г
Зелень петрушки, укропа10 г
Маслины20 г
Сухарики10 г
Выход150 г

Банку с печенью трески вымыть, вытереть, вскрыть. Перец сладкий разрезать на части, промыть, нарезать соломкой. Свежие огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена, нарезать соломкой. Редис нарезать ломтиками. Маслины нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и измельчить, часть зелени оставить для украшения. Сухарики (хлеб пшеничный нарезать кубиками 7–8 мм), подсушить в жарочном шкафу до золотистого цвета. Все ингредиенты соединить, перемешать.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ГРУППА КОМПАНИЙ
Ф.Э.С.Т

поздравляет петербуржцев
с наступающим Новым годом!



ИЗ ЗАЛА СУДА


Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области 9 ноября вынес решение об отказе в исковых требованиях ОАО «Консервный завод «Саранский» (Республика Мордовия, г. Саранск) к газете «Петербургское качество», опубликовавшей в марте 2017 года результаты исследований десяти образцов молока сгущенного с сахаром разных торговых марок.

Сгущенное молоко с растительным жиром – фальсификат

Среди трех образцов молочных консервов, признанных испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» не соответствующими требованиям нормативных документов, оказался образец от ОАО «Консервный завод «Саранский». Согласно протоколу испытаний, в молоке сгущенном из Мордовии содержание молочного жира в жировой фазе «превышало 85%», то есть не было 100%-ным. Иными словами, жирнокислотный анализ показал, что в жировой фазе присутствуют жиры немолочного происхождения, а значит, образец не соответствует ГОСТ 31688-2012, который указан на этикетке продукта.

Согласно положениям Федерального закона № 29 от 02.02.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной и недостоверной, являются фальсифицированными. Именно такой вывод на основании протокола испытаний, выданного государственной аккредитованной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», и был сделан в публикации газеты «Петербургское качество» в отношении образца молока сгущенного от ОАО «Консервный завод «Саранский» (дата изг. – 07.10.2016).

Изготовитель из Мордовии посчитал, что газета «Петербургское качество» распространила недостоверные сведения о продукции компании, обратил-

ся с иском в Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области с требованием опубликовать опровержение, представив свои результаты исследований образцов сгущенного молока той же даты выпуска, отобранных на складе завода. Однако суд доводы ОАО «Консервный завод «Саранский» не убедил, в исковых требованиях было отказано полностью.

– Мы пояснили суду, что в Петербурге исследовались образцы продукции, приобретенные методом случайной выборки в розничном магазине, испытания проводила независимая испытательная лаборатория, – говорит **главный редактор газеты «Петербургское качество» Всеволод Вишневецкий**. – А изготовитель представил в суд результаты исследований, проведенные по его инициативе, и объектом испытаний были банки сгущенного молока, предоставленные самим заводом, лицом заинтересованным, что не дает нам оснований считать такую оценку качества молочных консервов независимой и беспристрастной. Несмотря на то что дата выпуска одна и та же, образцы, проверенные в Петербурге и Саранске, разные, а протокол распространяет свое действие только на исследованные образцы, а не на всю партию продукции. Надеемся, что изготовитель из Мордовии сделает правильные выводы, усилит производственный контроль и впредь будет поставлять в Петербург только качественную молочную продукцию.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В Петербурге выявили поддельные спреды

Магазины «Сезон» и «Ашан» привлечены к административной ответственности за реализацию фальсифицированных спредов.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило о принятых мерах по фактам нарушения действующего законодательства, установленным Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в ходе независимой экспертизы.



Согласно протоколам испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», куда в июле этого года «Общественный контроль» направил 11 образцов спреда разных торговых марок для проведения исследований, только пять соответствовали информации, указанной на упаковке, а три образца оказались фальсификатами: спред «Вологодский» (изготовитель ООО «Милагро-М», Москва), спред «Преображенское» (изготовитель ООО «Преображенский молочный комбинат», Москва) и спред «Ильинское» (изготовитель ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95», Московская обл.). Остальные три образца не соответствовали информации на упаковке по пищевой ценности и массовой доле жира.

Как сообщило Управление, в ходе внеплановой проверки удалось установить факты нарушений обязательных требований при реализации спредов «Вологодский» и «Преображенское». Так, согласно экспертному заключению Роспотребнадзора, содержание молочного жира в спреде «Вологодский» из магазина «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30) «не соответствует величине, заявленной изготовителем на этикетке», а сама маркировка потребительской тары «не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза

022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», так как вводит в заблуждение потребителей». В отношении магазина «Сезон» (ООО «Приморское») в мировой суд направлены материалы по ч. 2 ст. 15.12 КоАП РФ (реализация продукции с ненадлежащей маркировкой), согласно которой для юридических лиц предусмотрен штраф от 50 000 до 300 000 руб.

В отношении ООО «Ашан», где был приобретен спред «Преображенское», также приняты административные меры, однако уже по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (оборот продукции, не отвечающей требованиям технических регламентов) – спред не соответствовал Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию (024/2011) по массовой доле молочного жира в жировой фазе продукта. Данная статья предусматривает штраф для юридических лиц от 100 000 до 300 000 руб.

– В ближайшее время мы проверим, насколько административные меры, принимаемые Роспотребнадзором в отношении фальсифицированной продукции, являются эффективными, – заявил **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**. – Если розничные магазины продолжат реализацию этой продукции, будем вынуждены обращаться в суд.

РОСКОНТРОЛЬ

Что скрывает творожная масса?

«Росконтроль» (Москва) проверил качество творожной массы: шесть из семи образцов – в черном списке.

МАССА ТВОРОЖНАЯ «СВИТЛОГОРЬЕ» «ОСОБАЯ», 23%

Фальсификат: обнаружены не указанные в маркировке и недопускаемые для использования в составе творожной массы ингредиенты: немолочный жир, трансжиры, крахмал. Содержание трансизомеров жирных кислот выше допустимого для заменителей молочного жира уровня на 25%. Расчетное содержание немолочного жира – более 97% в жировой фазе. Массовая доля жира меньше значения, указанного на упаковке. Содержание дрожжей в 20 раз, а плесени в 44 раза выше нормы, что может негативно влиять на здоровье человека.

МАССА ТВОРОЖНАЯ «Б.Ю. АЛЕКСАНДРОВ» «ОСОБАЯ», 23%

Фальсификат: обнаружен крахмал, недопускаемый для использования в творожной массе и не указанный в маркировке. Содержание дрожжей чуть выше допустимых для творожной массы значений.

МАССА ТВОРОЖНАЯ «ОСТАНКИНСКОЕ» «ОСОБАЯ», 23%

Фальсификат: обнаружены не указанные в маркировке и недопускаемые для использования в составе творожной массы ингредиенты: немолочный жир (более 97% в жировой фазе), трансжиры, консервант «сорбиновая кислота», крахмал. Содержание плесени выше предельно допустимого значения, что может негативно влиять на здоровье человека.

МАССА ТВОРОЖНАЯ «РОСТАГЭКСПОРТ» «ОСОБАЯ», 23%

Фальсификат: обнаружен крахмал, недопускаемый для использования в творожной мас-

се и не указанный в маркировке. Содержание дрожжей в 34 раза выше допустимых значений, содержание плесени – незначительно выше допустимых значений, что может негативно влиять на здоровье человека. Имеет пороки вкуса и запаха: легкий дрожжевой запах, легкий привкус окисленного жира.

МАССА ТВОРОЖНАЯ «ФЕРМЕРСКИЙ ПРОДУКТ» «ОСОБАЯ», 23%

Содержание дрожжей и плесени выше максимально допустимого уровня, что может негативно влиять на здоровье человека. Массовая доля жира меньше значения, указанного в маркировке. Органолептические показатели: легкий дрожжевой запах и привкус.

МАССА ТВОРОЖНАЯ «КИРЖАЧСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», 9%

Массовая доля влаги выше верхней границы по ГОСТу (образец выпущен по техническим условиям, требования которых неизвестны). Органолептические показатели: легкий привкус окислившегося жира в послевкусии. Содержание плесени чуть выше допустимого уровня. Выявлено присутствие консерванта (сорбиновой кислоты) в неэффективной дозе, что дает основания предполагать случайный характер его попадания в продукт.

МАССА ТВОРОЖНАЯ «БАЛТКОМ», 23%

Обнаружен консервант «сорбиновая кислота». Массовая доля белка ниже минимального значения показателя для творожной массы в 2,5 раза. По проверенным показателям соответствует требованиям безопасности.

По материалам сайта <https://roscontrol.com>

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

Продолжение обучения – с 1 февраля 2018 г.



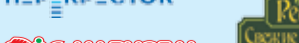
**ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницава, 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 08.12.2017 г., в 17.00, фактически 08.12.2017 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-8138/11

Тираж номера 50 000 экз.

12+

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Чтобы выяснить, каким чаем лучше коротать долгие зимние вечера, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» совместно с Высшей торгово-экономической школой Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого решила провести дегустацию 13 образцов черного чая, приобретенного в розничных магазинах города. Сразу отметим, что результаты дегустационной оценки носят потребительский характер и не претендуют на экспертное заключение.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Основными документами, регламентирующими качество черного листового чая, являются ГОСТ 32573 «Чай черный. Технические условия» и ГОСТ 32593-2013 «Чай и чайная продукция. Термины и определения». Способ органолептической оценки (включает оценку вкуса, аромата, внешнего вида) также описан в ГОСТе. В ходе дегустации, согласно документу, оцениваются внешний вид чайного листа до и после заваривания, внешний вид настоя и вкусовые свойства напитка, а также соответствие маркировке.

Согласно ГОСТу, чай – это пищевой продукт, изготовленный из чайного листа и не включающий других компонентов. То есть в упаковке с чаем не должно содержаться посторонних примесей. Чайники должны быть хорошо скручены и иметь примерно одинаковый размер. Сероватый оттенок листа говорит о том, что чай несвежий или же поврежден при транспортировке.

ЗА ЧАЕМ НЕ СКУЧАЕМ – ПО СЕМЬ ЧАШЕК ВЫПИВАЕМ!

«Общественный контроль» провел дегустацию 13 образцов черного чая, оценивая внешний вид, цвет, запах и аромат

Вкус настоя должен быть терпким, обладать выраженной крепостью, иметь характерные вкус и аромат. Цвет качественного настоя должен быть медно-красным. Жидкий цвет настоя и отсутствие выраженного чайного вкуса говорят о нарушении технологии производства, а мутный настой получается из-за того, что чай засорен: в нем присутствует пудра или высева – мелкая фракция, образованная в процессе сортировки и транспортировки.

Разваренный чайный лист качественного чая должен иметь медный, коричневый или темно-зеленый цвет. Тусклый разваренный лист может иногда быть естественным свойством листа, однако, как правило, это нежелательная характеристика, редко ассоциирующаяся с хорошим напитком. Разваренный чайный лист черного цвета указывает на очень низкое качество продукта.

Лучшей упаковкой для чая является металлизированная высокобарьерная пленка в сочетании с картонной коробкой – пленка защитит продукт от воздействия на него посторонних запахов и потери аромата, а коробка создаст фиксацию, благодаря которой чайный лист не будет крошиться. Некоторые производители изготавливают картонную упаковку с окошком, через

которое видно, какого качества чай находится внутри.

Чай может быть изготовлен по ГОСТу или ТУ. Как правило, нормативный документ, по которому произведен продукт, указывается на упаковке, однако отсутствие его обозначения в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза не является нарушением.

МУТНЫЙ НАСТОЙ И СЕРОВАТЫЙ ОТТЕНОК

По словам доцента Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, кандидата технических наук Людмилы Ниловой, в целом качество дегустируемого чая оставило желать лучшего: многие образцы имели сероватый оттенок, часть не соответствовала заявленной на маркировке категории крупнолистового или просто листового чая.

Из представленных на дегустацию 13 образцов 7 имели маркировку «крупнолистовой», остальные – просто «листовой». Крупнолистовым свой чай назвали производители чая «Lipton», «Майский», «Bonton», «Greenfield», «Beta Tea OPA», «Крепкие традиции» и «О'Кей». Однако не все из этих образцов чая действительно изготовлены



из крупного листа: в упаковке «Lipton» обнаружился мелкий лист и много ломаных частиц, «Greenfield» был сделан из мелкого листа и имел сероватый оттенок, а лист в упаковке «Bonton» оказался неравномерного размера. «Майский» и «Beta Tea OPA» действительно были крупнолистовыми, однако дегустационная комиссия обнаружила на листе сероватый оттенок. В чае «Крепкие традиции» были обнаружены одревеневшие частицы, неравномерные по размеру листья, а чай «О'Кей» был сильно загрязнен, имел неравномерную скрутку, аномально светлый настой, содержал пыль, в нем присутствовали посторонние листья, чайного вкуса почти не было. Самым худшим по внешнему виду чайного листа оказался «Индийский» чай (ООО «Кофейная компания «Вокруг света», Московская обл.): в упаковке вместо чайнок по большей части была высева, которая в результате дала мутный настой напитка без выраженного чайного вкуса. В итоге данный образец получил от дегустационной комиссии 10,2 балла из 20 возможных и оказался на предпоследнем месте в рейтинге. Упаковка этого чая была самой дешевой из всех представленных образцов, так что в данном случае цена (29,5 руб. за 100 г) полностью соответствовала качеству.

ЧЕМ ДОРОЖЕ, ТЕМ ЛУЧШЕ?

Уже давно доказано, что высокая цена – не всегда показатель высокого качества. И дегустация чая, проведенная студентами четвертого курса Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, еще раз подтвердила эту аксиому. Самым дорогим из представленных образцов был чай «GROCE Голден ЦЕЙЛОН» – 115,28 руб. за 100 г. Однако в упаковке присутствовали одревеневшие частицы, а сам лист имел сероватый оттенок, хотя вкус и аромат настоя были насыщенными и терпкими. В результате данный образец получил 15,3 балла, заняв шестое место в рейтинге. Чай «Lipton», стоивший 92 руб. за 85 г (108,2 руб. за 100 г), оказался на втором месте по цене. И хотя при вскрытии упаковки обнаружилось несоответствие маркировке, цвет настоя был ярким, прозрачным, медным, вкус – нежным и терпким, а цвет разваренного листа – достаточно однородным. В итоге данный образец получил 16 баллов и заработал пятое место в дегустационном рейтинге. Третьим по цене был «Ahmad Tea» – 99,99 руб. за 100 г, изготовленный, по утверждению производителя, по ГОСТу, однако образец получил достаточно низкую для своей стоимости оценку – 13,2 балла, оказавшись на восьмом месте рейтинга. Оценки ему были снижены за наличие в упаковке одревеневших частичек и сильно

измельченный лист, который придавал мутность заваренному настою.

Наибольшее количество баллов набрал чай «Greenfield» (18,1 балла), изготовленный по ТУ. Оценки были снижены за мелкий лист сероватого оттенка, однако вкус напитка был терпким, а цвет – насыщенным. При этом цена упаковки составляла всего 69,99 руб. за 100 г. Второе место дегустационная комиссия присудила чаю «Beta Tea OPA» стоимостью 82 руб. за 100 г, присудив ему 16,9 балла – оценка была снижена за сероватый оттенок листа. Третье место – 16,5 балла – получил «Майский чай». Цена его составляет 79,44 руб. за 100 г.

Последнее место рейтинга занял чай торговой марки «О'Кей» (частная марка одноименной торговой сети), стограммовая упаковка которого стоила 39,9 руб. Образец получил всего 9,1 балла. Заварка содержала много крупных посторонних одревеневших частиц, а цвет настоя был очень бледным, что нехарактерно для черного чая.

– Технология изготовления черного чая предполагает процесс ферментации листа, в результате которой образуется коричневый цвет настоя, а следовательно, при ее соблюдении напиток не может иметь такой бледный цвет, который был у заваренного чая «О'Кей», – делится впечатлениями Людмила Нилова.

ГОСТ ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ?

Многим образцам чая была снижена оценка за наличие большого количества одревеневших частиц. Засоренными оказались образцы чая «Лисма», «Бодрость» и «Сэр Кент», оцененный дегустационной комиссией как безвкусный. Неудивительно, что данные образцы получили достаточно низкие оценки дегустационной комиссии.

Характерно, что образцы чая «Ahmad Tea», «Лисма», «Сэр Кент» и «Индийский», получившие достаточно низкие оценки дегустационной комиссии, были изготовлены, как заявили их производители, в соответствии с ГОСТом. При этом образцы, которые находятся в верхней части рейтинга, как, впрочем, и остальные чаи, участвовавшие в дегустации, созданы по техническим условиям. Сам собой напрашивается вывод о том, что наличие на упаковке маркировки «ГОСТ» далеко не всегда говорит о том, что качество продукта на высоте.

Елена МАКСИМОВА

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используется 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.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЧАЯ

Наименование бренда	Вес/цена	Изготовитель	Общая оценка (макс. 20 баллов)	Пороки
Чай крупнолистовой «Greenfield», ТУ	100 г / 69,99 руб.	ООО «Орими», Ленинградская обл.	18,1	Лист не крупный, сероватый оттенок
Чай крупнолистовой «Beta Tea OPA», ТУ	100 г / 82 руб.	ООО «Бета Гида», Московская обл.	16,9	Сероватый оттенок листа
Чай крупнолистовой «Майский», ТМ «Корона Российской империи», ТУ	100 г / 79,44 руб.	ООО «Май», Московская обл.	16,5	Сероватый оттенок
Чай крупнолистовой «Bonton», ТУ	200 г / 159 руб.	ООО «Мал Ком», Московская обл.	16,2	Неравномерное скручивание, обломанный лист
Чай крупнолистовой Lipton – нормативный документ не указан	85 г / 92 руб.	ООО «Универсальные пищевые технологии», Московская обл.	16	Лист мелкий, слегка ломаный
Чай листовый «GROCE Голден ЦЕЙЛОН», ТУ	100 г / 115,28 руб.	ООО «Мал Ком», Московская обл.	15,3	Единичные одревеневшие частички, сероватый оттенок
Чай крупнолистовой «Крепкие традиции», ТУ	250 г / 119 руб.	ООО «Интер-Трейд-Юнион», Москва	14,9	Одревеневшие частички, неравномерные по размеру листья
Чай среднелистовой «Ahmad Tea», ГОСТ 32573-2013	100 г / 99,99 руб.	ООО «Фабрика «Ахмад Ти», Московская обл.	13,2	Мелкий лист, одревеневшие частички, мутный настой
Чай листовый «Лисма», ТУ	100 г / 55 руб.	ООО «Май», Московская обл.	12,6	Засоренный, коричневый мутный раствор, терпкости нет
Чай листовый «Бодрость» Традиционный, ТУ	250 г / 114 руб.	ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика», д. Яковлево, Московская обл.	11,8	Засоренный, листа нет, одревеневшие частички, мутный настой, невыраженный вкус
Чай байховый «Сэр Кент», ГОСТ 32573-2013	100 г / 55 руб.	ОАО «Петрофаск», Санкт-Петербург	11,4	Засоренный, бледно-коричневый настой, безвкусный
Чай листовый индийский ТМ «Индия», ГОСТ 32573-2013	100 г / 29,50 руб.	ООО «Кофейная компания «Вокруг света», Московская обл.	10,2	Очень мелкий лист, мутный настой
Чай крупнолистовой «О'Кей», ТУ	100 г / 39,90 руб.	ОАО «Петербургский фасовочный комбинат», Санкт-Петербург	9,1	Сильно загрязнен, неравномерная скрутка, пыль, аномально светлый настой, присутствие посторонних листьев, чайного вкуса почти нет

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

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Рецепт хорошего праздника от универсама «Пулковский»



В предновогодние дни потребители, словно сговорившись, устраивают забеги по магазинам. В одних они покупают подарки, в других – напитки для праздничного стола, в остальных – продукты. Это пусть и приятные, но утомительные хлопоты, отнимающие много времени и сил. Но есть простой рецепт веселого и беззаботного праздника: нужно просто один раз заглянуть в универсам «Пулковский».



Атрибутов у запоминающегося торжества множество, и почти все, включая хорошее настроение, можно найти в «Пулковском». Начать хотя бы с подарков. Здесь их столько, что глаза разбегаются – от красивой посуды до милых сувенирных фигурок, от конфет в изысканных упаковках до празднично оформленных наборов свежайших пирожных ручной работы.

Своим кондитерским производством в «Пулковском» гордятся особенно – уже много лет профессиональные пекари удивляют горожан оригинальными рецептами тортов и пирожных. Специалисты готовы сделать десерт на любой вкус, который оставит у вас и у ваших гостей долгие и приятные воспоминания о праздничном застолье.

Не уступают в мастерстве кондитерам «Пулковского» и кулинары – их салаты, например, не каждая хозяйка способна приготовить в домашних условиях с таким же изыском. Кстати, по мнению сотрудников универсама, королем новогоднего стола на этот раз будет салат «Мономах» – покупатели

его уже распробовали, судя по тому, каким спросом он пользуется.

Здесь же можно заказать и традиционное главное блюдо праздника – запеченного с яблоками гуся или молочного поросенка. Или купить этот полуфабрикат и приготовить его самостоятельно. Впрочем, в «Пулковском» блюдо сделают профессионально, с ароматной корочкой!

Универсам связывают давние партнерские отношения с фермерскими хозяйствами Ленинградской области, поэтому все молочные и мясные продукты здесь самого высокого качества и только первой свежести.

А если вы встречаете Новый год не дома, то сотрудники универсама соберут для вас красивую подарочную корзину из фруктов и праздничных напитков, которой вы точно удивите своих друзей.

И это еще не все сюрпризы, приготовленные для вас накануне Нового года «Пулковским»! Универсам открыт ежедневно с 9.00 до 23.00 по адресу: Пулковское шоссе, д. 3.

Мила ДЕМЬЯНОВА

ПОПРОБУЙ!



Домашняя
Линия

Блюда высокой кухни «Домашняя линия» – ресторан у вас дома!

Любуясь на великолепно оформленные блюда в ресторанах, вдыхая их изысканные ароматы, мы порой не раз мечтали о том, чтобы приготовить такие же кулинарные шедевры в домашних условиях, но не представляли, каким образом это можно было сделать. И вот петербургский комбинат «Диет-продукт» придумал, как воплотить заветную мечту в жизнь!



Недавно мясокомбинат разработал новую линейку блюд высокой кухни под торговой маркой «Домашняя линия». Все блюда – охлажденные полуфабрикаты – производятся вручную по авторским рецептам технологов завода, сочетаая в себе творческий подход, профессиональные навыки и тенденции современного рынка.

Найти новинку в магазинах очень просто – необычная и оригинальная обечайка с авторскими рисунками на упаковке выделяет продукцию на полке, делая ее яркой, эмоциональной и привлекательной.

Теперь вам больше не нужно читать поваренные книги и тратить время на поиск правильного рецепта, продумывать гарнир и соус – достаточно взять упаковку с полуфабрикатом «Домашняя линия», перевернуть этикетку с размещенным рецептом на обороте и отправить в духовку! Приготовление требует минимум хлопот, так как продукт полностью готов к запеканию. Чтобы блюдо было ароматным, вкусным и сохранило все полезные свойства, его надо ставить в хорошо разогретый духовой шкаф в огнеупорной посуде, накрыв фольгой. Выбирая полуфабрикаты «До-

машняя линия», вы также получаете одно из уникальных преимуществ: готовите сочные блюда с ароматной корочкой без использования масла!

«Медальоны в шпике из свиной вырезки», «Буженина по-домашнему», «Филейка свиная в шпике», «Вырезка свиная в грудинке» – все эти продукты высокой кухни станут настоящими шедеврами гастрономического искусства и украсят ваш праздничный стол! Особенно в новогоднюю ночь, когда каждая хозяйка старается приготовить что-то необычное: не только вкусное, но и оригинальное. Ведь встречу Нового года невозможно представить без сытных мясных блюд, которые по традиции находятся в центре праздничного стола.

Полуфабрикаты «Домашняя линия» в руках каждой хозяйки превратятся в изысканный кулинарный шедевр. Не верите? Попробуйте и убедитесь сами. Не ограничивайте себя – выберите свой вкус и творите вместе с «Домашней линией»!

Татьяна ЗЕМЛЯК



ЛИДЕРЫ

С ЗАБОТОЙ О ПОКУПАТЕЛЕ

В этом году компании исполнилось 47 лет. Все эти годы «Царицыно» использует новейшие технологии, выпускает высококачественную продукцию по конкурентоспособным ценам, заботится, чтобы производство не причиняло вреда окружающей среде, с уважением относится к поставщикам и конкурентам.

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

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

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

НИ ШАГУ НА МЕСТЕ

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

водственных фондов. Гордость предприятия – современный логистический центр общей площадью складских помещений 14 000 кв. м.

Колбаса «Царицыно» для новогоднего стола!



водственных фондов. Гордость предприятия – современный логистический центр общей площадью складских помещений 14 000 кв. м.

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

РАВНЕНИЕ НА КАЧЕСТВО

В группе компаний «Царицыно» пристальное внимание уделяется качеству

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

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

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

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

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

ПРОИЗВОДСТВО И АССОРТИМЕНТ

Высокая культура производства, тщательный отбор сырья и компонен-

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

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

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

Петербуржцы уже сумели по достоинству оценить мясные изделия «Царицыно», поэтому для праздничного стола все чаще выбирают продукцию именно этой известной торговой марки.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«ОЛИВЬЕ» с кишечной палочкой – КУШАТЬ ПОДАНО!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 60% весовых салатов, приобретенных в известных магазинах Петербурга и исследованных в ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям безопасности.

В преддверии Нового года Центробанк подсчитал так называемый «индекс оливье», который в этом году несколько вырос и обойдется потребителям на 1,2% дороже, чем в прошлом году, – 312 руб. вместо 308 руб. за килограмм продукта.

Как видим, цены радуют своей стабильностью. Однако, как в очередной раз выяснил «Общественный контроль», качество данной продукции тоже стабильное. Но стабильность эта... со знаком минус. И это вселяет озабоченность и недоумение!

Тревожную статистику безопасности и качества кулинарной продукции «Общественный контроль» ведет уже много лет подряд и каждый год в немалых количествах выявляет небезопасные салаты, изготавливаемые торговыми сетями.

Так, только в прошлом году лишь один из десяти образцов рыбных салатов «Сельдь под шубой», проверенных ФБУ «Тест-С.-Петербург», соответствовал санитарным нормам и правилам. В нынешнем году таковых оказалось уже четыре образца. И это, пожалуй, единственная успокаивающая новость. Правда, оговоримся: эти четыре салата, благополучные с точки зрения микро-

биологии, были изготовлены не торговыми сетями, а специализированными предприятиями. В остальном порадовать петербуржцев нечем – большая часть проверенной продукции содержит бактерии группы кишечных палочек и плесень.

БУКЕТ ОПАСНЫХ ВКУСОВ

Среди проверенных салатов особенно выделяются своим «богатым внутренним миром» три.

В «Оливье», приготовленном в ООО «Союз» (универсам «Колбаскин и Огурчиков», Варшавская ул., д. 51), обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), которых не должно быть в 0,1 г продукта, зафиксировано превышение количества дрожжей – $5,1 \times 10^3$ при норме «не более 200 КОЕ/г», общая бактериальная обсемененность (КМАФАнМ) составила $6,3 \times 10^4$ вместо допустимой нормы 5×10^4 КОЕ/г, а содержание плесени было превышено в 76 раз: $3,8 \times 10^3$ при норме «не более 50 КОЕ/г». БГКП и плесень обнаружены также в салатах «Столичный» от супермаркета «Призма» (образец приобретен в «Призме» на пл. Конституции, д. 7) и «Оливье с ветчиной» от супермаркета «Азбука



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САЛАТА ОЛИВЬЕ



Наименование продукта	Салат «Оливье» с колбасой ТМ «RB SAFE»	Салат «Оливье» ТМ «Грин Крест»	Салат «Оливье» ТМ «Данессия»	Салат «Оливье» ТМ «Каждый день»	Салат «Оливье с колбасой»	Салат «Оливье с ветчиной» ТМ «Азбука вкуса»	Салат «По-домашнему», ТМ «О'Кей»
Производитель	ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург	ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург	ООО «Калужский продукт», Московская обл. (поставщик ООО «Сигма»)	ЗАО «Технологии качества», Московская обл.	ООО «Ашан», г. Санкт-Петербург	ООО «Городской супермаркет», г. Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург
Место закупки	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Варшавская ул., д. 25	ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7 лит. А	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Городской супермаркет», Московский пр., д. 111, лит. А	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, лит. А
Количество образцов	2 x 200 г	2 x 500 г	4 x 150 г	4 x 150 г	308 г, 296 г	304 г, 273 г	266 г, 312 г
Цена за 1 кг	500-00	374-00	262-60	226-00	258-90	699-00	264-00
Дата и время изготовления	12.11.2017	10.11.2017	13.11.2017	10.11.2017	14.11.2017	14.11.2017	14.11.2017
Срок годности	10 суток	до 24.11.2017	до 20.11.2017	до 22.11.2017	12 часов	48 часов	12 часов
Условия хранения (норма)	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +4°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C
Условия хранения в магазине	+2°C	+2°C	+4°C	+4°C	+4°C	+2°C	+4°C
Маркировка (по ТР ТС 022/2011 ст. 4; ГОСТ Р 51074-2003 п. 3)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	Овощи неравномерно нарезаны. Картофель частично помят, частично переварен	Овощи неравномерно нарезаны	соответствует
E. coli (в 0,1 г не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Бактерии рода Proteus (в 0,1 г продукта не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 200)	менее 10	2×10^1	2×10^1	2×10^1	менее 10	менее 10	2×10^1
КМАФАнМ, КОЕ/г (норма: не более 5×10^4)	$2,8 \times 10^4$	$6,4 \times 10^3$	8×10^2	$3,5 \times 10^4$	$2,3 \times 10^4$	$9,6 \times 10^3$	$1,2 \times 10^4$
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 10	менее 10	4×10^1	1×10^1	1×10^1	$1,3 \times 10^2$	1×10^1
Staphylococcus aureus (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*, плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*

* 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.

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Для салата «Оливье» в основном используют отварные (картофель, морковь) и консервированные (зеленый горошек) овощи, свежие и соленые огурцы, репчатый лук, колбасу, яйца, майонез. Это калорийное блюдо, которое насыщает наш организм витаминами, микроэлементами, пищевыми волокнами, животными и растительными белками.

Салат смешивают из предварительно охлажденных продуктов, так как в противном случае возможен риск его быстрой порчи. Вкус салата во многом зависит от соуса, которым он заправлен. Майонез недаром считают универсальным соусом. Он придает привлекательный и приятный аромат многим салатам, в том числе салату «Оливье».

Покупая «Оливье» на развес, обязательно оцените его внешний вид и проверьте срок годности, который не должен превышать 12 часов. Незаправленные салаты годны к употреблению в течение 18 часов, а если на этикетке указан больший срок – значит, в составе присутствуют консерванты, информация о которых размещается на этикетке.

Все салаты должны храниться в холодильной витрине в специальной гастроёмкости из нержавеющей стали, керамики или поликарбоната. Недопустима реализация из одной витрины готового салата и продовольственного сырья, полуфабрикатов. Для каждой гастроёмкости должна быть индивидуальная ложка. Продавец обязан быть в чистой санитарной одежде, волосы – подобраны под колпак или косынку, перед забором салата он обязан надевать одноразовую перчатку. Если внешний вид салата вызывает у вас хоть малейшие сомнения (например, он заветренный), откажитесь от покупки. Не покупайте салаты впрок и старайтесь их съесть в день приобретения.



Салаты в промышленной упаковке имеют более длительный срок годности за счет содержания консервантов. Условия хранения и срок годности такой продукции устанавливает изготовитель.



вкуса» (ООО «Городской супермаркет», Московский пр., д. 111).

– Наличие опасных микроорганизмов в продуктах – это всегда следствие нарушения санитарных норм в процессе их производства и несоблюдения условий хранения. Но в случае с обнаружением такого количества плесени в салатах можно вести речь о том, что в них внесен изначально испорченный продукт. Это могут быть овощи или колбаса, – говорит **доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Наталья Барсукова**.

Отделы кулинарии в городских супермаркетах пользуются популярностью у потребителей. Кто-то не любит или не умеет готовить, поэтому покупает здесь салаты и другие блюда, кто-то заглядывает в эти отделы во время



своего перерыва на работе – стоимость кулинарной продукции в магазине всегда ниже обеда в столовой. Однако **главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко** предупреждает об опасности такой экономии:

– Во-первых, никто не может дать гарантии, что производитель не положил в салат какой-то ингредиент с истекшим или уже истекшим сроком годности, стремясь таким образом реализовать залежалый товар. Во-вторых, надо понимать, что массовое производство готовых продуктов, не предполагающих дополнительную тепловую обработку перед употреблением, требует особых санитарных условий, а их не только



в кулинарных цехах супермаркетов – в ресторанах не всегда соблюдают должным образом. Поэтому в продукт попадают и кишечная палочка, и другие микроорганизмы. Все вместе они могут быть опасны, особенно для тех, у кого ослаблен иммунитет или есть хронические заболевания. Возможно, употребление такого салата и не вызовет быстрой ответной реакции организма, но опасные микробы могут дать о себе знать спустя какое-то время.

«ОЛИВЬЕ» ГРЯЗНЫМИ РУКАМИ

Еще в трех образцах салатов в результате лабораторных испытаний бактерии группы кишечных палочек (БГКП) обнаружены в 0,1 г продукта, что не допускается санитарными нормами и правилами. Это «Оливье с колбасой» (приготовлен в магазине «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14), салат «По-домашнему» под торговой маркой «О'Кей» (приготовлен в гипермаркете «О'Кей», Московский пр., д. 137) и «Оливье» от магазина «SPAR» (ООО «ТД «Интерторг», Московский пр., д. 183–185).

– Причина появления бактерий группы кишечных палочек в кулинарной продукции одна – несоблюдение санитарных норм. Либо на производстве плохо моются оборудование и инструмент, либо овощи неправильно подготавливают, либо работники производства не соблюдают личную гигиену, – отмечает **начальник сектора микробиологии ФБУ «Тест-С.-Петербург» Тамара Артюхова**. – Во всех случаях можно говорить об антисанитарии или несоблюдении режимов хранения готового салата. Достаточно поддержать его непродолжительное время при комнатной температуре, и условия для развития микроорганизмов будут обеспечены.

Коварность кишечной палочки в том, что определить ее наличие в салате по вкусу невозможно: в ходе органолептических испытаний эксперты не обнаружили посторонних привкуса и запаха для салатов данного типа. Замечания были только к внешнему виду продукта: эксперты отметили, что в некоторых образцах салатов овощи были нарезаны неравномерно. Впрочем, этот показатель нормативными документами не регламентируется.

Материалы проверки качества и безопасности шести образцов салатов «Оливье» направлены в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

ИЗ ЧЕГО СДЕЛАНА КОЛБАСА?

Помимо того что в салате «Оливье» из магазина «SPAR» были обнаружены бактерии группы кишечных палочек, специалисты «Тест-С.-Петербург» отметили нарушения в маркировке продукта.

– Если один из компонентов салата является сложным и включает в себя более двух ингредиентов, то в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» производитель обязан вынести информацию о составе этого компонента на упаковку. Так, на этикетке салата должен быть указан состав колбасы, майонеза и маринованных огурцов. В данном случае расшифровка состава колбасы и маринованных огурцов отсутствует, – говорит **начальник сектора по определению физико-химических показателей лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина**.

ЦЕНОВЫЕ АППЕТИТЫ НЕ ЗНАЮТ ГРАНИЦ

В отличие от Центробанка, выяснившего, в какую цену хозяйке обойдутся продукты для приготовления килограмма «Оливье», «Общественный контроль» оценил стоимость уже готового салата, которая, как оказалось, может быть и выше, и ниже «индекса оливье» от ЦБ РФ.

Самым дорогим был салат с кишечной палочкой и плесенью от магазина «Азбука вкуса»: 699 руб. за килограмм! Правда, в нем вместо колбасы использована ветчина, что отчасти объясняет высокую стоимость. В среднем же цена на «Оливье» колеблется в пределах 300 руб. за килограмм, то есть его цена соответствует «индексу оливье» от ЦБ. При этом самым дешевым в рамках контрольной закупки оказался «Оливье» торговой марки «Каждый день» (частная марка «Ашан») – 226 руб. за килограмм, что ниже «индекса оливье» от ЦБ на 25%!

– Не стоит забывать, что в условиях снижения покупательной способности россиян производители

стремятся максимально снизить стоимость своей продукции за счет использования более дешевых ингредиентов, особенно колбасы, – самой, пожалуй, дорогостоящей составляющей «Оливье», – говорит **Наталья Барсукова**. – К тому же сегодня каждый производитель делает салаты по собственным рецептам. Это раньше у нас были сборники рецептов, которые носили обязательный характер даже по части названий. Так, салат «Оливье» делался с колбасой, «Столичный» – с курицей, «Мясной» – с говядиной. Сегодня на прилавках магазинов можно увидеть разные названия – от классического «Оливье» до, например, «По-домашнему». Всё зависит от состава и маркетинговой политики производителя.

КУПИЛ – СРАЗУ СЪЕШЬ!

При покупке салатов следует обязательно обращать внимание на дату изготовления, срок годности и условия хранения.

– Нужно максимально быстро употребить салат после его приобретения, особенно если это салат, заправленный майонезом или соусом. Срок хранения таких салатов не превышает 12 часов, если в салате отсутствуют консерванты. Не стоит покупать подобный продукт поздно вечером, поскольку, скорее всего, он уже давно лежит на прилавке, – считает **Тамара Артюхова**.

Согласен с микробиологом и диетолог:

– В идеале заправленные салаты нужно съедать в течение 1–2 часов после их приготовления. Чем дольше они будут храниться, тем больше в них разовьется опасных микроорганизмов, – говорит **Владимир Доценко**. – И это касается не только купленных в магазине салатов, но и тех, что готовятся дома. Не устаю повторять, что для новогоднего стола следует делать столько салатов, сколько вы способны съесть за один прием пищи. Запасаясь салатами на всю неделю новогодних каникул, вы можете нарушить баланс и режим питания, набрать лишние килограммы и рискуете отравиться.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», четыре образца салатов прошли экспертизу без замечаний. Это «Оливье» с колбасой **ТМ «RB SAFE»** (ООО «Продмастер», Санкт-Петербург), «Оливье» **ТМ «Грин Крест»** (ООО «Великоросс», Санкт-Петербург), «Оливье» **ТМ «Данессия»** (ООО «Калужский продукт», Московская обл.) и «Оливье» **ТМ «Каждый день»** (ЗАО «Технологии качества», Московская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Салат «Столичный»	Салат «Оливье»	Салат «Оливье»
ООО «Призма», г. Санкт-Петербург,	ООО «ТД «Интерторг», г. Санкт-Петербург	ООО «Союз»
ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7 лит. А	ООО «ТД «Интерторг», магазин «SPAR», Московский пр., д. 183-185, лит. А	Универсам «Колбаскин и Огурчиков», Варшавская ул., д. 51
266 г, 446 г 279-00	3 x 250 г 298-80	268 г, 290 г 290-00
14.11.2017 (10:53)	13.11.2017	14.11.2017
12 часов	96 часов	12 часов
при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +5 до +6°C
+2°C	+4°C	+4°C
соответствует	Не соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4.4, ГОСТ Р 51074-2003 п. 3.5.5 (отсутствует состав колбасы, огурцов маринованных)	соответствует
Форма нарезки овощей неравномерная; филе курицы нарезано крупно	Овощи нарезаны неравномерно	Овощи неравномерно и крупно нарезаны
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
менее 10	2x10 ¹	5,1x10 ³
2,6x10 ⁴	2,2x10 ⁴	6,3x10 ⁴
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
6x10²	2x10 ¹	3,8x10³
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*, плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, обнаружены БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП*, дрожжи, КМАФАнМ, плесени

«Оливье» люблю еще с детства!

Юрий Гальцев, художественный руководитель Театра эстрады им. А. Райкина в Санкт-Петербурге, заслуженный артист России:

– У многих салат «Оливье» вызывает ассоциации с Новым годом, что вполне объяснимо. Лично я употребляю его куда чаще – примерно раз в неделю. Этот салат любим еще с детства – его в нашей семье тоже часто готовили. Известно, что «Оливье» имеет французские корни, но у нас в стране его уже давно считают своим. Сродни пельменям, которые также популярны в России, но на самом деле пришли из Китая и просто очень удачно прижились. Уверен, что почти в каждой семье салат «Оливье» с некоторыми вариациями по части используемых ингредиентов будет присутствовать не только на новогоднем столе, но и в другие праздники, да и просто под настроение.



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.

РЫБНОЕ МЕНЮ

«5 Океанов» покорили петербуржцев



Не так давно на прилавках петерских магазинов появилась рыбная продукция под маркой «5 Океанов». Она сразу же привлекла внимание покупателей за счет отменного вкуса и доступной цены.



Скумбрия специального посола, 650 г



Сельдь атлантическая филе-кусочки «По-бургундски» в маринаде с пряностями, 400 г



Сельдь слабой соли в вакуумной упаковке

Сегодня торговая марка «5 Океанов» предлагает потребителям широкий ассортимент соленой и маринованной рыбной продукции, изготовленной из высококачественного сырья российского производства, что позволяет компании предлагать покупателям рыбу по доступной цене высокого качества.

Совсем скоро Новый год, и рачительным хозяевам впору задуматься о рыбном меню для праздничного стола. Чтобы определиться с окончательным выбором, можно уже сейчас приступить к дегустации рыбных деликатесов, приготовленных с использованием разных ингредиентов, заливок и соусов. Тем более что в ассортименте под торговой маркой «5 Океанов» выбор впечатляет.

ГОРБУША – ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Попробуйте горбушу слабой соли филе-ломтики в масле. Эта рыба, выловленная на Камчатке, обладает целым рядом полезных свойств. Они обусловлены прежде всего наличием в составе ее мяса **ненасыщенных жирных кислот омега-3**. Эти кислоты являются жизненно важными для организма человека, но практически не встречаются ни в одном другом продукте питания, тем более в таком количестве, как в горбуше.

Жирные кислоты омега-3 препятствуют старению организма и защищают клетки и ткани от вредного воздействия свободных радикалов. **Антиоксидантное воздействие** кислот защищает структуру молекул ДНК, не давая свободным радикалам внести в них изменения. При этом в разы снижается риск развития злокачественных опухолей.

Горбуша – рыба из семейства лососевых, отличающаяся повышенным содержанием жира. Но в горбуше содержание жиров в разы меньше, что позволяет включить ее в группу продуктов, предназначенных для **диетического питания**.

Мясо горбуши отличается высоким содержанием **аминокислот**, которые очень легко усваиваются человеческим организмом. Кушать мясо рыбы полезно больным и ослабленным людям, детям и старикам, так как горбуша способна обеспечить организм строительным материалом в достатке, не требуя на переваривание белка лишних энергетических затрат.

Благотворно влияет мясо горбуши на **кровеносную систему** человека благодаря содержанию большого количества минеральных веществ, включая фтор. Он обычно встречается только в рыбе. Фтор – незаменимое вещество, необходимое для **здоровья зубов**. Чтобы сохранить зубы здоровыми, нужно регулярно включать в рацион питания рыбу, в том числе горбушу.

СКУМБРИЯ – КОРОЛЕВА СТОЛА

Не менее полезна и скумбрия, которую на предприятии готовят с помощью специального посола, состоящего из 9% соли и 1,5% сахара с добавлением антисептика – бензойнокислого натрия и лаврового листа.

Мясо скумбрии – это отличный продукт для людей с пониженным иммунитетом. Скумбрия увеличивает защитные силы организма, повышая сопротивляемость инфекциям. Благодаря легко усвояемому белку рыбу полезно включать в рацион больных и детей. Белок быстро переваривается, не перегружая пищеварительную систему и не требуя на это лишних энергетических затрат. Полезные аминокислоты регулируют обмен веществ и улучшают работу внутренних органов.

Несмотря на то что из-за высокого содержания жира скумбрию нельзя назвать диетическим продуктом, ее можно включать в диеты, действие которых основано на низком содержании углеводов. В организме человека благодаря полному усвоению мяса не накапливаются шлаки и токсины. Напротив, они выводятся, а организм становится чище и здоровее.

Для любителей пресервов в масляной заливке «5 Океанов» предлагает попробовать скумбрию филе в масле с дымком – пальчики оближешь!

СЕЛЬДЬ «ПО-БУРГУНДСКИ» ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Не менее аппетитна и полезна сельдь атлантическая слабой соли, которой можно украсить как будничное застолье, так и праздничный ужин, тем более что «5 Океанов» предлагает как сельдь слабой соли в вакуумной упаковке, так и деликатес в маринаде с пряностями – сельдь атлантическая филе-кусочки «По-бургундски». Знайки сразу оценят изысканный аромат и великолепный пряный вкус рыбного деликатеса.

Удовлетворяя потребностям рынка – от широкого круга любителей рыбных деликатесов до самых взыскательных гурманов, – молодой коллектив рыбообработывающего предприятия постоянно трудится над новыми вкусами и видами продукции под торговой маркой «5 Океанов».

В ближайшее время «5 Океанов» сможет порадовать петербуржцев новыми изысканными видами рыбных деликатесов.

Побалуйте себя вкусной и полезной рыбкой, спрашивайте «5 Океанов» в магазинах города!

Коллектив рыбоперерабатывающей компании поздравляет петербуржцев с наступающими Новым годом и Рождеством, желает веселого и обильного застолья с богатым и разнообразным рыбным меню под торговой маркой «5 Океанов»!

Алиса САВЕЛЬЕВА



Скумбрия филе в масле с дымком, 150 г



Горбуша слабой соли филе-ломтики в масле, 150 г

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

МИТ СТАР
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

Чем удивить близких в новогоднюю ночь? Такой вопрос задает себе едва ли не каждая хозяйка накануне народного праздника. Конечно, хочется порадовать гостей чем-то оригинальным и необычным. Однако традиционные блюда никто не отменял! Одно из них – салат «Оливье». Петербургская мясоперерабатывающая компания «Мит Стар» советует любителям классики использовать при его приготовлении колбасу «Докторская» (ГОСТ) или колбасу «Особая» оригинальной рецептуры. Нежный вкус, приятная текстура и аромат этих по-настоящему мясных продуктов сделает ваше блюдо незабываемым.

Используя продукты компании «Мит Стар», можно приготовить и другие изысканные блюда, например, мясную тарелку или ветчинные рулетики! Петербуржцы давно знают и любят различные копчено-варенные деликатесы, которыми славится «Мит Стар», такие как окорок «Столичный», буженина «По-Славянски», шинка «Тверецкая», карбонад «Юбилейный», ветчина «По-Царски», пастрома «Горская», а также сырокопченые балки свиной и говяжьей «Деликатесный».

В новогоднюю ночь порадуите своих домочадцев и гостей сырокопченой ветчиной «Посольская», колбасами «Московская» (ГОСТ), «Сервелат» (ГОСТ), «Банкетная», «Швейцарская».

Ассортимент мясокомбината сегодня представлен как в небольших розничных магазинах, так и в ведущих торговых сетях. Вся продукция компании производится на современном оборудовании под постоянным технологическим и санитарным контролем на каждом этапе производства. Предпри-

ятие использует только высококачественное сырье и натуральные добавки. Оригинальная рецептура и исключительные вкусовые качества каждого продукта способны оправдать ожидания даже самых взыскательных гурманов. «Мит Стар» всегда открыт для потребителей, поэтому, если вы хотите узнать интересные рецепты приготовления мясных блюд или секреты производства, ищите компанию в социальных сетях – там вы получите ответы на все вопросы.

«Мит Стар» поздравляет всех с наступающим Новым годом и желает крепкого здоровья, отличного настроения и много вкусных продуктов из мяса на новогоднем столе!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»

поздравляет петербуржцев с наступающим Новым годом и Рождеством!

Пусть 2018 год будет мирным, счастливым и добрым, а наша продукция дарит всем здоровье и хорошее настроение каждый день!

ВИТРИНА

Вы не задумывались над тем, почему, несмотря на обилие торговых точек, вас всё равно тянет по некоторым знакомым адресам? Нет, это не ностальгия – скорее, дань доброй традиции, а еще уверенность в том, что именно здесь без проблем сделаешь нужные покупки гарантированного качества. В числе таких адресов – универсам «Таллинский» на проспекте Ветеранов, д. 89, один из старейших магазинов нашего города.

Универсам «Таллинский» знает секреты Нового года!

ПОКУПКИ В УДОВОЛЬСТВИЕ

Новогоднее убранство «Таллинского» само по себе создает праздничное настроение. Гостеприимный светлый просторный торговый зал так и располагает к покупкам. Здесь можно приобрести подарки родным, коллегам, знакомым и, конечно, всё для новогоднего стола.

Согласитесь, далеко не всегда мы идем покупать то, что запланировали, – частенько надеемся на удачный экспромт, желая приобрести накануне праздника что-нибудь оригинальное и необычное. Учитывая это, обновленный универсам «Таллинский» готов предложить такое разнообразие товаров, что вы всегда попадете с выбором в «десятку»!

С детства знакомый многим ленинградцам-петербуржцам универсам (он открылся в январе 1974 года) сегодня превратился в торговый центр европейского уровня. Современные прилавки и витрины, холодильные камеры ведущих зарубежных фирм, продуманное освещение, система информирования покупателей с использованием телеэкранов – магазин можно считать визитной карточкой потребительского рынка Кировского района. Есть и свой фирменный стиль: нарядная одежда персонала, особый упаковочный материал, оригинальное оформление торгового зала, логотип универсама. Всё это разительно отличается от привычного интерьера

большого магазина с его суголокой и изначально создает праздничное настроение.

ПЕНСИОНЕРАМ – СКИДКИ!

В ассортименте универсама – около 35 000 наименований различных товаров: высококачественные продукты питания и напитки, подарки, сувениры, цветы, одежда, обувь, электробытовые и детские товары.

«Таллинский» учитывает интересы всех своих покупателей. Наряду с дорогими брендами универсам предлагает и широкий спектр товаров по вполне доступным ценам. Кстати, для пенсионеров с 9.00 до 16.00 по дисконтной карте предусмотрена специальная скидка 10% на весь ассортимент. Здесь дорожат своей репутацией и предлагают потребителям только качественную сертифицированную продукцию.

БОГАТЫЙ ВЫБОР, ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Универсам «Таллинский» готов взять на себя и другие ваши бытовые хлопоты: к услугам посетителей банкоматы, прачечная, химчистка, мастерские по ремонту обуви и сумок, салоны фотоуслуг и мобильной связи, по изготовлению окон, мебели и ключей.

Отправляясь за будничными покупками, также можно заглянуть в театральную кассу, приобрести авиа- или железнодорожные билеты, зайти в аптеку. Стоит добавить, что посещение «Таллинского» очень удобно для автомобилистов: расположенная перед входом в универсам

парковка рассчитана на 300 машин, также отведены места для транспорта инвалидов.

О качестве товаров и услуг и внимательном обслуживании говорят не только благодарные отзывы покупателей, но и престижные награды. Так, универсам «Таллинский» становился победителем общенационального рейтинга «ТОП 200 российской розничной торговли» и неоднократно завоевывал первое место в главном городском конкурсе среди организаций потребительского рынка Санкт-Петербурга «Золотой Гермес» в номинации «Лучший магазин Санкт-Петербурга крупного формата».

Оцените и Вы по достоинству сервис универсама «Таллинский»: ассортимент, качество, ценовую политику, вежливость продавцов. Старый добрый знакомый универсам «Таллинский» знает все секреты высшей школы торговли и всегда рад предложить вам свои услуги!

Олег ПЕТРОВ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ С ПРИМЕСЯМИ

ОБНАРУЖЕНО В «КАРУСЕЛИ»

В ходе органолептической оценки десяти образцов овсяного печенья, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», в одном из изделий были обнаружены посторонние примеси.

Несоответствие заявленной на упаковке пищевой ценности, горьковатый привкус и слишком большое содержание сахара – вот основные замечания к образцам овсяного печенья, в ходе проверки «Общественного контроля» высказанные специалистами «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и будущими товароведами – студентами четвертого курса Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

Чтобы понять, какого качества овсяное печенье представлено сегодня в магазинах Петербурга, общественная организация потребителей приобрела десять образцов мучных изделий разных торговых марок и отправила их на исследования в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС»). Одновременно образцы печенья были направлены в Высшую торгово-экономическую школу Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого. Будущие молодые специалисты оказались бдительными: от них не ускользнул ни один порок представленных на дегустацию образцов, в том числе и наличие посторонних включений в овсяном печенье из гипермаркета «Карусель» под частной маркой «Аппетитно круглый год». Его даже пробовать не хотели – настолько неаппетитным оказался внешний вид изделий.

«ДАВАЙТЕ СНИМЕМ ЕГО С ДЕГУСТАЦИИ!»

Запасшись несладким чаем и дегустационными листами для выставления баллов, дегустаторы под руководством доцента Высшей торгово-экономической школы Светланы Малютенковой принялись оценивать форму, поверхность печенья, его цвет, запах и вкус. Каждый показатель оценивался по пятибалльной шкале, после чего оценки суммировались. В результате появились итоговые оценки органолептических показателей каждого образца, которые практически совпали с выводами специалистов аккредитованной лаборатории «ПЕТЭКС».

Так, согласно протоколам испытаний, печенье «Аппетитно круглый год» (изготовитель ООО «Производственное объединение «МасКа», Москва) по пищевой ценности отличается от данных маркировки. Производитель заявил 15,6 г жира в 100 г продукта, хотя фактически жира в этом печенье оказалось в два раза меньше – 7,6 г.

– Такое отличие фактических данных от информации, указанной в маркировке, может быть вызвано нарушением рецептуры продукта. Поскольку здесь есть превышение количества углеводов (77,1 г вместо 67,2 г на 100 г), производитель, вероятно, снизил



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЧЕНЬЯ ОВСЯНОГО



Наименование продукта	Печенье овсяное «Овсяночка» STIVADO	Печенье овсяное классическое «Хватай-ка!»	Печенье овсяное со вкусом топленого молока «Наша трапеза»	Печенье овсяное «Классическое» «Традиционное» «Любятково»	Печенье сдобное «Овсяночка» «Яшкино»	Печенье овсяное «Идея»	Печенье сдобное овсяное «Овсяное традиционное» «Петролюб»
Производитель	ООО «Ласточка», Волгоградская обл.	АО «Кондитерское объединение «Любимый край», Ленинградская обл.	ООО «Кондитерское предприятие «Полет», Московская обл.	ООО «Келлог Рус», г. Воронеж	ООО «КДВ Яшкино», Кемеровская обл.	ЗАО «ЭКИ», Нижегородская обл.	ОАО «Кингисеппский хлебокомбинат», Ленинградская обл.
Дата изготовления	11.10.2017	23.10.2017	14.10.2017	04.09.2017	21.06.2017	01.10.2017	07.10.2017
Масса, количество образцов	1 x 1 кг = 1 кг	2 x 400 г = 800 г	2 x 400 г = 800 г	2 x 500 г = 1000 г	4 x 200 г = 800 г	2 x 400 г = 800 г	2 x 0,5 кг = 1 кг
Нормативный документ	ГОСТ 24901-2014	ГОСТ 24901-2014	ТУ 9131-001-48522423-06	ГОСТ 24901-2014	ТУ 10.7212-004-00356151-2004	ТУ 9131-005-58326290	ТУ 9131-010-00370699-2008
Цена за упаковку, руб.	134-00	40-80	45-90	139-00	30-00	52-00	61-98
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н, супермаркет «Сезон»	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц, 1Н, супермаркет «Сезон»	ООО «ТД «Интерторг», Коломяжский пр., д. 28, корп. 4, лит. А, универсам «7-я»	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля общего сахара (по сахарозе), % (Норма/Результат)	Не более 40,0 – данные маркировки / 19,1 ± 1,0	Не более 40,0 – данные маркировки / 33,4 ± 1,0	– / 34,0 ± 1,0	Не более 40,0 – данные маркировки / 33,1 ± 1,0	29,8 ± 1,0	Не более 40,0 – данные маркировки / 39,9 ± 1,0	– / 40,0 ± 1,0
Пищевая ценность в 100 г продукта (Норма/Результат)	жиры, г	14 / 13,8 ± 0,5	11,1 / 11,1 ± 1,4	15,0 / 15,6 ± 0,5	12 / 12,5 ± 0,5	18,0 / 17,3 ± 0,5	15,3 / 15,5 ± 0,5
	белки, г	6,6 / 6,2 ± 0,8	6,5 / 6,7 ± 0,8	6,0 / 6,4 ± 0,8	6 / 6,7 ± 0,8	5,5 / 7,2 ± 0,8	5,7 / 6,2 ± 0,8
	углеводы, г	74 / 73,2 ± 1,0	71,0 / 71,8 ± 1,0	64,0 / 68,2 ± 1,0	70 / 70,3 ± 1,0	66,0 / 68,1 ± 1,0	70,0 / 70,7 ± 1,0
Энергетическая ценность, ккал	430 – данные маркировки / 428,2 ± 6,8	410 – данные маркировки / 413,9 ± 6,8	415 – данные маркировки / 438,8 ± 6,8	420 – данные маркировки / 420,5 ± 6,8	450 – данные маркировки / 456,9 ± 6,8	430 – данные маркировки / 417,8 ± 6,8	437 – данные маркировки / 443,5 ± 6,8
Соответствие нормативным документам, информации на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	По пищевой ценности (белки) отличается от данных маркировки	По пищевой ценности (жиры и белки) отличается от данных маркировки	На упаковке указано двойное наименование печенья – «овсяное» и «сдобное»

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

дозировку жирового продукта – маргарина, растительного масла – и увеличил дозировку углеводов – сахара, пшеничной или овсяной муки, – говорит **ведущий научный сотрудник Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности, кандидат технических наук Григорий Терновской.**



Низкое содержание жира в печенье обрадовало юных товароведов, но желание полакомиться продукцией торговой марки **«Аппетитно круглый год»** отпало при первом взгляде на нее.

– Ой, а у меня в печенье волосы! – возмутилась одна из студенток.

– И у меня! И у меня! – раздалось с разных концов стола. – Давайте снимем его с дегустации!

Поборов первый страх перед исследуемым объектом, группа пришла к выводу, что внутри печенья находятся остатки мешковины, в которой транспортируется мука.



– Скорее всего, производитель плохо просеял муку или сахар и в печенье попали ворсинки от тары, в которых транспортировались и хранились эти ингредиенты, – объясняет **доцент Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Светлана Малютенкова.**



– Это является нарушением технологии изготовления продукта и говорит о том, что система контроля качества на предприятии отсутствует.

Не понравился дегустаторам и запах продукта – он оказался хлебным,

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ десяти образцов овсяного печенья, проведенной студентами Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого

Место	Наименование печенья	Дегустационные баллы
1	Печенье овсяное классическое «Любятово»	24,1
2	Печенье сдобное «Овсяночка» «Яшкино»	22,4
3	Печенье овсяное «Хватаяй-ка!»	21,7
4	Печенье овсяное «ЛИМАК»	21,6
5	Печенье «Овсяночка» ТМ «STIVADO»	21,2
6	ХБИ печенье овсяное (ООО «ТД «Интерторг»)	19,8
7	Печенье овсяное «Наша трапеза»	19,5
8	Печенье сдобное овсяное «Петрохлеб»	19,4
9	Печенье овсяное «Идея»	18,3
10	Печенье сдобное овсяное «Аппетитно круглый год»	16,5



ХБИ печенье овсяное	Печенье сдобное овсяное «Аппетитно круглый год»	Печенье овсяное «ЛИМАК»
ООО «ТД «Интерторг», Ленинградская обл.	ООО «Производственное объединение «МасКа», г. Москва	ПАО «ПК «ЛИМАК», филиал «Липецкий хлебокомбинат», г. Липецк
04.10.2017	23.10.2017	09.10.2017
3 x 300 г = 900 г	2 x 400 г = 800 г	3 x 300 г = 900 г
TU 9130-018-71439627-2015	TU 9131-001-65264046-15	ГОСТ 24901-2014
49-00	39-99	27-90
ООО «ТД «Интерторг», Коломяжский пр., д. 28, корп. 4, лит. А, универсам «7-я»	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17	ИП «Селянин Александр Олегович», продбаза «Технолог», Богатырский пр., д. 7
Соответствует	Соответствует	Соответствует
28,4 ± 1,0	32,3 ± 1,0	Не более 40,0 – данные маркировки / 42,6 ± 1,0
16 / 18,6 ± 0,5	15,6 / 7,6 ± 0,5	15,2 / 14,5 ± 0,5
6 / 7,1 ± 0,8	6,2 / 5,9 ± 0,8	6,1 / 6,1 ± 0,8
72 / 67,4 ± 1,0	67,2 / 77,1 ± 1,0	66,9 / 71,4 ± 1,0
456 – данные маркировки / 465,4 ± 6,8	434 – данные маркировки / 400,4 ± 6,8	430 – данные маркировки / 441,7 ± 6,8
По пищевой ценности (белки, жиры и углеводы) отличается от данных маркировки	По пищевой ценности (жиры) отличается от данных маркировки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле общего сахара (сахарозе). По пищевой ценности (углеводы) отличается от данных маркировки

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

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Настоящее овсяное печенье является источником кальция, калия, магния и фосфора, а также содержит витамины и белковые компоненты, что отличает его от других аналогичных мучных кондитерских изделий. Однако на сегодняшний день на прилавках магазинов в продаже представлен большой ассортимент овсяного печенья, изготовленного по собственным техническим условиям производителя с применением различных пищевых добавок с целью придания печеню новым вкусовым свойствам (например, фруктовых ароматов), определенного цвета, большего объема и увеличения срока годности.

Чтобы выбрать качественный и безопасный продукт, прежде всего необходимо оценить внешний вид печенья. В соответствии с требованиями ГОСТ 24901-2014 по органолептическим показателям печенье овсяное должно быть круглой или овальной формы со свойственной данному виду распухчатостью, без вмятин, вздутий и поврежденных края, поверхность – гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность должна быть ровной. Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара. Для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной или кукурузной муки, пшеничных отрубей, мака, тмина, кусочков карамели, фруктового сырья и т. д., поверхность допускается шероховатой, с вкраплениями частиц используемых компонентов.

Цвет печенья должен быть равномерным, от светло-сломоленного до темно-коричневого. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. Вид на изломе – пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса. В пачке с печеньем не должно быть подгоревших экземпляров. Они не только невкусные, но и вредные для здоровья. Допускаются надломанные изделия, не более 2 штук в упаковочной единице массой более 400 г.

Кроме того, нужно обратить внимание на срок годности печенья. Если он около шести месяцев – значит, в печенье присутствуют химические добавки.



да и на вкус больше зерновым. В итоге печенье **«Аппетитно круглый год»** заняло последнее место в рейтинге с оценкой 16,5 балла из 25 возможных.

СДОБНОЕ ИЛИ ОВСЯНОЕ?

Не только из-за посторонних включений печенье **«Аппетитно круглый год»** получило самый низкий балл. Комиссия установила, что на упаковке образца в качестве наименования продукта были указаны два взаимоисключающих названия.

– Производитель указывает в маркировке «сдобное овсяное», а совмещение двух этих терминов недопустимо, так как в ГОСТе предусмотрены разные показатели влажности, содержания сахара и жира для групп «сдобное» и «овсяное» печенье. Поскольку определить качество продукции, в названии которой есть оба термина, затруднительно, использовать можно только один из них, – говорит **Григорий Терновской.**

Такое же нарушение допущено **ОАО «Кингисеппский хлебокомбинат»** (Ленинградская обл.) и **ООО «КДВ Яшкино»** (Кемеровская обл.). Правда, обнаружить, что, соответственно, **«Печенье «Овсяное традиционное» ТМ «Петрохлеб» и «Яшкино»** являются сдобным печеньем, может лишь очень бдительный покупатель, обращающий внимание не только на лицевую сторону упаковки, но и изучающий упаковку «под лупой» целиком.

– На лицевой стороне упаковки печенья «Яшкино» крупно написано **«Овсяночка»**, а сбоку мелким шрифтом – **«Сдобное»**. Налицо введение потребителя в заблуждение, – говорит **глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий.**

Несмотря на замечания по маркировке, **«Овсяночка»** получила довольно высокую оценку – 22,4 балла, но при этом данный образец нельзя отнести к группе овсяного печенья.

– Классический рецепт подразумевает наличие в продукте не менее 14% овсяной муки. В данном случае производитель использовал другую рецептуру, и поэтому назвать его печенье овсяным нельзя. Это заметно и по органолептике: у рассматриваемого образца – ярко выраженные сливочные запахи и вкус, характерные для сдобного печенья, – говорит **Светлана Малютенкова.**

Специалисты лаборатории «ПЕТЭК» отметили, что по содержанию белка **«Овсяночка»** не отвечает данным маркировки: вместо 5,5% его оказалось намного больше – 7,2%.

– Несответствие по белку может быть связано с увеличением содержания пшеничной муки в продукте, – считает **Григорий Терновской.**

САХАР ВСЁ СПРЯЧЕТ

По данным Роспотребнадзора, каждый житель Петербурга за год съедает в среднем 37 килограммов сахара при норме 24 килограмма на человека. Проверка «Общественного контроля» показала, что отчасти виноваты в этом и производители кондитерских изделий, использующие большое количество сахара.

Рекордсменом по содержанию сахара, согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЭК», оказалось печенье торговой марки **«ЛИМАК» (ПАО «ПК «ЛИМАК», г. Липецк)**. Вместо 40%, указанных на этикетке, сахара оказалось 42,6%! Высокое содержание сахара (39,1%) было в образце печенья **«Идея» (ЗАО «ЭКИ», Нижегородская обл.)** и в печенье **«Овсяное традиционное» (40%) от ОАО «Кингисеппский хлебокомбинат»**. А в печенье **«Наша трапеза» (ООО «Кондитерское предприятие «Полет», Московская обл.)**, частная марка торговой сети «Ашан», и вовсе ощущались нерастворенные кристаллы сахара.

– Сахар – ингредиент довольно дешевый и технологичный. С его помощью можно, грубо говоря, из плохого сырья сделать хороший качественный продукт. Он способен замаскировать различные дефекты других ингредиентов, сделать печенье красивым по форме и румяным, – объясняет **Григорий Терновской.**

При этом главную особенность овсяной муки – горьковатый привкус – большинству производителей замаскировать так и не удалось. Дегустаторы выявили его в печенье **«Овсяночка» STIVADO (ОАО «Агрокомбинат «Приднепровский», Беларусь), «Овсяное традиционное» и «Наша трапеза».**

– Эту особенность овсяных хлопьев и муки знает каждая хозяйка – даже очень свежее, они немного горчат. Избавиться от такого привкуса, который не всем нравится в печенье, можно путем сбалансированности ингредиентов. Но если переложить овсяной муки или использовать сырье с заканчивающимся сроком годности, горечь будет заметна, – объясняет **Григорий Терновской.**

Отметим, что печенье **ТМ «ЛИМАК»** – единственный образец из проверенных лабораторией «ПЕТЭК», который был официально признан не соответствующим требованиям нормативных документов (в данном случае ГОСТ 24901-2014) по содержанию массовой доли общего сахара. Материалы проверки «Общественный контроль» уже направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

ЗАПУТАЛИСЬ В ОПРЕДЕЛЕНИЯХ

Печенье овсяному, изготовленному для сети универсамов **«7-я» (ООО «ТД «Интерторг», Ленинградская обл.)**, была снижена дегустационная оценка (19,8 балла) из-за ярко выраженного аромата корицы.

– Корица чувствуется на запах, на вкус... и даже на зуб! – шутили дегустаторы, отмечая, что этого ингредиента в печенье слишком много.

Продукт от **ООО «ТД «Интерторг»** оказался не только «хрустящим» на вкус, но и по своей консистенции скорее напоминал песочное печенье, чем овсяное.

– Возможно, в составе этого печенья присутствует яичный меланж, что для овсяного печенья нехарактерно, – отмечает **Светлана Малютенкова.** – Но поскольку изделие сделано по техническим условиям, производитель вправе вводить в рецепт свои ингредиенты с указанием их на этикетке.

При этом, согласно протоколам испытаний «ПЕТЭК», производитель не смог уложиться в установленные им же самим показатели пищевой ценности, превысив содержание жира (18,6% вместо 16%), белка (7,1% вместо 6%) и снизив содержание углеводов (67,4% вместо 72%).

– Отличие фактических данных пищевой ценности от маркировки может быть вызвано нарушением рецептуры. Обращает на себя внимание другой факт: на этикетке продукта от **ООО «ТД «Интерторг»** указана аббревиатура ХБИ, то есть хлебобулочное изделие, в то время как печенье должно маркироваться сокращением МКИ – мучные кондитерские изделия, – говорит **Григорий Терновской.**

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЭК», а также оценке специалистов Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности, полностью соответствуют требованиям нормативным документам печенье овсяное **«Овсяночка» STIVADO (ОАО «Агрокомбинат «Приднепровский», Беларусь)**, печенье овсяное классическое **«Хватаяй-ка!» (АО «Кондитерское объединение «Любимый край»)**, Ленинградская обл.), печенье овсяное **«Наша трапеза» (ООО «Кондитерское предприятие «Полет», Московская обл.)** и печенье овсяное классическое традиционное **«Любятово» (ООО «Келлог Рус», г. Воронеж).**

При этом печенье **«Любятово»** стало лидером дегустационного рейтинга (см. таблицу результатов дегустационной оценки) и получило 24,1 балла из 25 возможных.

Ирина ГОЛУБЕНКО

СДЕЛАНО В РОССИИ


«Молочное царство» – в каждый дом!

Домашняя выпечка – неотъемлемый атрибут новогоднего стола. Чтобы сдоба получилась пышной и вкусной, хозяйке необходимо тщательно подобрать ингредиенты. А поможет ей в этом «Торжокский молочный комбинат «Тверца», который с 1947 года поставляет на российский рынок только качественные молочные продукты – молоко, кефир, сметану, творог, а также, конечно, ряженку и йогурты! Сегодня это современное высокотехнологичное предприятие, ежедневно выпускающее до 100 тонн молочной продукции под торговой маркой «Молочное царство».



НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ: ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Сырое молоко для последующей переработки «ТМК «Тверца» закупает у сельхозпроизводителей Тверской и Московской областей. Благодаря щадящей температурной обработке молоко ТМ «Молочное царство» сохраняет свои питательные свойства и гораздо полезнее, чем стерилизованное молоко.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ НА ПОЛЬЗУ ЗДОРОВЬЮ

Для производства кефира и творога на комбинате применяют старинные классические технологии. Кефир изготавливают с использованием закваски на кефирных грибах. Такой продукт богат полезными микроорганизмами: он содержит лактобактерии, уксуснокислые бактерии, молочные дрожжи.

ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА И СВОЕВРЕМЕННОЙ ДОСТАВКИ

Современная высокотехнологичная упаковка молочных про-

дуктов ТМ «Молочное царство» помогает сохранять их свежими в течение всего срока годности, обеспечивает максимум удобства и экономии для потребителя.

Продукты «Молочное царство» отвечают самым строгим требованиям ГОСТа: качество сырья и готовой продукции контролирует собственная микробиологическая лаборатория комбината. Отлаженная система логистики предприятия, наличие дилерской сети позволяют вовремя и в нужном объеме доставлять продукцию потребителям.

Сегодня молочную продукцию «Молочное царство» можно приобрести в магазинах «ПЕРЕКРЕСТОК», «НЕТТО», «СМАРТ» и других.

«Торжокский молочный комбинат «Тверца» поздравляет петербуржцев с наступающим Новым годом и Рождеством и гарантирует высокое качество молочных продуктов под торговой маркой «Молочное царство» каждый день!

Алиса САВЕЛЬЕВА


ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Подготовка к Новому году в Петербурге идет полным ходом. Праздничные атрибуты и украшения появляются не только на проспектах и площадях города, но также в торговых центрах и супермаркетах. На входе одного из магазинов «Super Babylon», который расположен в историческом центре Северной столицы, покупателей встречает Санта-Клаус, играющий на саксофоне. И тут же вспоминаешь, что пора позаботиться о подарках родным, друзьям, коллегам, продумать меню к новогоднему столу. А далеко ходить не надо: в «Super Babylon» есть всё для подготовки к празднику.

Создавая новогоднее настроение

ПОДАРКИ ВКУСНЫЕ И СО ВКУСОМ

Магазины «Super Babylon», расположенные на Тульской ул. и Малом пр. Петроградской стороны, ждут своих покупателей за новогодними подарками.

На полках супермаркетов представлено большое разнообразие продовольственных и непродовольственных товаров на любой вкус и кошелек. Подарочные наборы чая, конфеты, игрушки ручной работы – детские, интерьерные, елочные, наборы посуды и средства по уходу за телом, сувениры с новогодней символикой и многое другое.

Уже совсем скоро в магазинах появятся подарочные корзины, представленные в разных ценовых сегментах. В них будут входить уникальные продукты, которые можно приобрести только в «Super Babylon»: колбаса из косули и лани, медведя и лося с коньяком, хамон, не уступающий испанскому, фермерские паштеты из кролика и оленя, низкокалорийные десерты, конфеты из разных стран мира, уникальные коллекции чая и кофе, лучшие сорта греческих оливок.

ЛУЧШЕЕ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Проводить уходящий и встретить новый год всегда хочется

разнообразными деликатесами. К новогоднему столу покупатели «Super Babylon» могут приобрести отменного качества лосось холодного копчения и слабой соли, один из лучших в городе, и вкуснейшие закуски из него: рулеты с различными наполнителями (шпинатом, мягким сыром, авокадо), а также скандинавскую пасту – уникальный продукт, бутерброд с которым, вы не забудете никогда! Гурманам «Super Babylon» рекомендует королевские креветки в изумительных маринадах и многое другое – всего не перечислить!

В супермаркетах представлена лучшая продукция производителей Петербурга и Ленинградской области. Тщательно отбирая поставщиков, магазины «Super Babylon» предлагают покупателям свежую фермерскую молочную продукцию, мясо, паштеты, десерты, сыры. С радостью можно отметить, что фермеры Ленобласти научились производить как мягкий сыр, например, буррата, который по вкусу не отличишь от итальянского, так и твердый, выдержанный от 6 до 12 месяцев.

КАЧЕСТВО ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

В магазинах «Super Babylon» постоянно проходят акции «Цена месяца», в период которых многие товары можно купить со скидкой до 40%. В декабре в акции будут участвовать более 100 товаров, в том числе: несколько видов швейцарских сыров, бельгийского шоколада, элитные колбасы, хамон, жульен и котлеты по-киевски, изготовленные вручную поварами одного из ресторанов-партнеров «Super Babylon». Каждый покупатель магазинов сможет выбрать качественные подарки и угощения к новогоднему столу по привлекательной цене.

Создайте себе новогоднее настроение – приходите в «Super Babylon»!

Елена МАКСИМОВА

Супермаркеты 24 часа
www.superbabylon.ru
 Малый пр. П.С., д. 54–56
 Тульская ул., д. 3А



Рождественский
ФИНСКИЙ ОКОРОК
ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Традиционный Финский рождественский окорок для запекания «Самсон» - прекрасный вариант основного блюда на праздничном столе. Секрет неповторимого вкуса - хрустящая корочка и нежное мясо, которое получается сочным и ароматным благодаря классическому маринаду по старинным скандинавским рецептурам.

Финский рождественский окорок «Самсон» приготовлен из охлажденной свинины и натуральных специй. Время приготовления занимает не более трех часов.

Приобрести Финский рождественский окорок для запекания вы можете в торговых сетях города:



РЕЦЕПТ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

1. ВЫНЬТЕ ОКОРОК ИЗ ПАКЕТА.
2. ПОЛОЖИТЕ НА ПРОТИВЕНЬ КОЖЕЙ КВЕРХУ, ЧТОБЫ В ПРОЦЕССЕ ЗАПЕКАНИЯ ЖИР ВПИТЫВАЛСЯ И СОЗДАВАЛ СОЧНОСТЬ ПРОДУКТУ.

ЗАПЕКАЙТЕ В РЕЖИМЕ "КОНВЕКЦИЯ"

3 часа 180 °C

ПОСЛЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ СНЯТЬ СЕТКУ, КОЖУ, НАРЕЗАТЬ И СЕРВИРОВАТЬ.



Подарочные карты Лэнд – подарок, который придется по вкусу!



Адреса супермаркетов:

- пр. Владимирский, д. 19, ТЦ «Владимирский Пассаж»
- пр. Народного Ополчения, д. 6 (Путиловский рынок)
- Морская наб., д. 9
- пр. Испытателей, д. 30, к. 2, ТК «Миллер»
- пр. Лахтинский, д. 85, ТВК «Гарден Сити»

- Выборгское ш., д. 15, ТЦ «Авеню»
- ул. Льва Толстого, д. 9, МФК «Толстой Сквер»
- пр. Новочеркасский, д. 33, к. 3
- ул. Вязовая, д. 10
- пр. Энгельса, д. 111, к. 1

Закажите подарочные карты по телефону +7 (921) 091-92-29
supermarket-land.ru

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Настоящие чизкейки из Америки, нежные тирамису из Италии, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!) из Франции, отменные штрудели из Германии и, конечно же, вкуснейшее мороженое из Бельгии – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 200 наименований тортов, мороженого и пирожных. В последнее время ассортимент пополнился десертами российского производства – их можно найти в разделе «Сделано в России».

Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при -18°C до 12 месяцев.



cheese-cake.ru
 магазин тортов

Таким образом, холода используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого

десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ. Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800)

250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества. Для новых клиентов компания предлагает целый раздел с самыми популярными десертами, которые можно приобрести со скидками до 50%. Существуют различные спецпредложения и новые акции каждый месяц.

Для экономных завсегдатаев сайтов-купонаторов тоже есть полезная новость: очень часто можно купить купон на любую продукцию от сайта cheese-cake.ru. Купив купон на скидку на сайте-купонаторе, вы сможете приобрести любую продукцию на сайте cheese-cake.ru в неограниченном количестве и с очень большой скидкой!

Также предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

www.karatplus.ru

(812) 924-49-46



1994
Карат
 плюс

Новогоднее
 настроение

ТОРТЫ
 ПИРОЖНЫЕ

ТОРТЫ НА
 ЗАКАЗ

Адреса фирменных
 магазинов
 АО «КАРАТ ПЛЮС»

Дальневосточный пр., д. 42
 Среднеохтинский пр., д. 2А
 Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
 Будапештская ул., д. 39
 Ленинский пр., д. 127
 Гражданский пр., д. 78
 Стачек пр., д. 88
 Есенина ул., д. 32
 Хошимина, д. 11, корп. 1
 Съезжинская ул., д. 22
 Сикейроса ул., д. 6, корп. 1
 Бабушкина ул., д. 8, корп. 2
 Ланское шоссе, д. 43
 г. Всеволожск,
 Всеволожский пр., д. 72
 д. Кудрово,
 ул. Ленинградская, д. 7

1994
Карат
 плюс

торт «ПРИНЦЕССА»
 от 2 кг



торт «СЛАДКАЯ ПАРА»
 от 2 кг



торт «МИШКА на ЛЬДИНЕ»
 от 2 кг

Невские берега
кондитерский комбинат
основан в 1955 году

**Кондитерский комбинат
"Невские берега"
поздравляет
с Наступающим Новым годом!**

www.cake-shop.spb.ru

Смолянский
хлебозавод

**Счастливого Нового года!
Исполнения
всех Ваших желаний,
здоровья и успехов!**

www.smolninskiy.spb.ru

**Универсам «Северный»
поздравляет петербуржцев
с наступающим Новым годом
и приглашает
за покупками!**




**Скидка 5%
на все товары
с 9.00 до 12.00
в будние дни!**

Наш адрес: Санкт-Петербург,
пр. Просвещения, 74

