

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КРИЗИС УДАРИЛ ПО СОСИСКАМ:

**комплексные добавки,
крахмал и соя
вместо мяса**



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 70% образцов сосисок не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011.

СТР. 10–11

В НОМЕРЕ: **МОРОЖЕНОЕ БЕЗ МОЛОКА – ЭТО ФАЛЬСИФИКАТ!** СТР. 2 | **ПОЛМИЛЛИОНА ЗА ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ** СТР. 3 | **ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СИБИРИ ОКАЗАЛИСЬ БЕЗ ГОВЯДИНЫ** СТР. 3

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**ПЕЛЬМЕНЯМ
«ХАЛЯЛЬ ПРЕМИУМ»
ВЫПИСАЛИ
ШТРАФ**



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**ШОКОЛАДНЫЕ
КОНФЕТЫ «АССОРТИ»:
ЧТО ВНУТРИ
КОРОБКИ?**



СТР. 4–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**КОЛБАСА
«ДОКТОРСКАЯ»:
В ПОИСКАХ МЯСА**



СТР. 6–7

РОСПОТРЕБНАДЗОР

**КАЧЕСТВО
ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ
СНИЖАЕТСЯ**



СТР. 9

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

Мы поможем вернуть или обменять товар, вернуть деньги за некачественный товар или услугу, взыскать неустойку за невыполнение сроков передачи или ремонта товара, взыскать моральный вред.

БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ – ВСЕМ!

Бесплатная юридическая помощь в полном объеме – всем пенсионерам и малоимущим до 31 марта 2015 года! Расходы на бесплатную юридическую помощь предусмотрены федеральным грантом для НКО.

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Напомним, сыр «Благовита» (дата изг. 31.07.2014), изготовленный ООО «Благовита» (Приозерский район, Ленинградская область) и приобретенный в гипермаркете «О'Кей», в ходе испытаний, проведенных лабораторией «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», был признан не соответствующим требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию по целому ряду физико-химических показателей: массовой доле жира в сухом веществе, массовой доле жира продукта, массовой доле белка. Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области на основании обращения «Общественного контроля» провело свою проверку и установило, что сыр «Благовита» (дата изг. 21.11.2014 и 25.11.2014) также не соответствует по целому ряду показателей: органолептика, массовая доля влаги в обезжиренном веществе, массовая доля жира в сухом веществе, массовая доля соли, массовая доля белка.

За выявленные нарушения законодательства в отношении ООО «Благовита» применены меры

Сыр мягкий «Благовита» не соответствует Техническому регламенту

Такой вывод сделало Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области по результатам проверки, проведенной на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

административного воздействия, а также выданы предписание и представление об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения.

«В целях недопущения на потребительский рынок некачественной продукции в АНО «Тест-Санкт-Петербург» направлена информация о выявленных нарушениях для рассмотрения вопроса приостановления или прекращения действия сертификата соответствия на указанную продукцию», – сообщил «Общественному контролю» руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области Сергей Горбанев.

Кирилл ОРЛОВ



ИЗ ЗАЛА СУДА

Мороженое без молока – это фальсификат!

25 декабря 2014 г. Тринадцатый арбитражный апелляционный суд оставил без изменения решение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области от 10.09.2014, в котором изготовителю пломбира ЗАО «РАМОЗ» (г. Рыбинск, Ярославская область) было отказано в исковых требованиях к газете «Петербургское качество», опубликовавшей результаты экспертизы мороженого в 2013 г.



Арбитражный суд города Санкт-Петербурга и Ленинградской области 10 сентября 2014 г. отказал ЗАО «РАМОЗ» в удовлетворении его исковых требований, указав на то, что протокол лабораторных испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» № 364805 от 30.04.2013 не признан судом недействительным, результаты исследования не признаны недостоверными. Более того, ранее Смольнинским районным судом города Санкт-Петербурга был опрошен представитель лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», который, как указано в решении, «подтвердил результаты лабораторных исследований касательно спорного мороженого, которые и опубликованы в газете».

Напомним: в ходе лабораторных исследований выяснилось, что в образце пломбира от ЗАО «РАМОЗ», изготовленном 21.01.2013, отсутствует молочный жир. Это означает, что изготовитель сделал мороженое не из молока, а из заменителей молочного жира, что является откровенной фальсификацией.

Экспертиза пломбира от ЗАО «РАМОЗ», проведенная «Общественным контролем» уже в 2014 г. в лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», показала, что в составе мороженого изготовителя из Ярославской области (дата выпуска 14.01.2014) доля молочного жира не превышала 64%, что также является грубой фальсификацией продукции.

Кирилл ОРЛОВ

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Компания «ДЭНМАКС» заявила о прекращении производства сыра «Дэнмакс Адыгейский»

Об этом Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» проинформировало Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Как сообщила в официальном письме руководитель Управления Наталья Башкетова, в ходе внеплановой проверки установлено, что производство и реализация сыра мягкого «Дэнмакс Адыгейский» прекращены, «последний выпуск продукции произведен 21.08.2014».

Также в письме говорится о том, что ООО «ДЭНМАКС» подало уведомление в Федеральную службу по аккредитации о прекращении действия декларации о соответствии сыров рассольных мягких без созревания, в том числе сыра мягкого «Дэнмакс Адыгейский», и получило официальный ответ о прекращении действия указанной декларации.

Информация Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу стала ответом на обращение СПб ООП «Общественный контроль» по факту выпуска и реализации ООО «ДЭНМАКС» фальсифицированного продукта с этикеткой «Сыр мягкий ДЭНМАКС Адыгейский» (дата изг. 17.07.2014), в котором, согласно протоколу испытаний, выданного лабораторией «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», содержание молочного жира оказалось менее 5% вместо 100%, как это должно быть в случае, если продукт изготовлен из молока. Это означает, что «Сыр мягкий ДЭНМАКС Адыгейский» был изготовлен практически полностью из заменителей молочного жира растительного происхождения, что является нарушением Технического регламента на молоко и молочную продукцию, а также фактом введения потребителей в заблуждение.

В настоящее время ООО «ДЭНМАКС» прекратило выпускать сыр рассольный мягкий без созревания. Вместо него компания выпускает сырный продукт «Мягкий». Эта информация теперь указана на этикетке.

СПб ООП «Общественный контроль» в августе 2014 г. проинформировала ООО «ДЭНМАКС» о результатах проведенной проверки, однако ответа о принятых мерах до сих пор не получила, в связи с чем вынуждена была в сентябре 2014 г. обратиться в Выборгский суд Санкт-Петербурга с иском в защиту неопределенного круга потребителей о прекращении ООО «ДЭНМАКС» противоправных действий. Судебное разбирательство продолжается, его результаты могут стать известны уже в конце января.

Алиса САВЕЛЬЕВА

НА ГРАНИЦЕ



Сотрудники Россельхознадзора запретили ввоз в Россию партии моцареллы с плесенью.

Сыр с плесенью отправлен в Уругвай

Государственные инспекторы Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области на пограничном ветеринарном контрольном пункте «Петролеспорт» приостановили ввоз партии сыра моцарелла из Уругвая весом 100 тонн. При проведении досмотра груза в контейнере была обнаружена продукция со специфическим кислым запахом, на кусках сыра – плесень белого и черного цвета.

По результатам ветеринарного контроля ввоз указанного груза на территорию РФ был запрещен. Принято решение о возврате небезопасной продукции в Уругвай.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, каким образом можно получить этот налоговый вычет?

Татьяна Павловна, пенсионерка

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,

и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налого-

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

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

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ФАЛЬСИФИКАТ

Двадцать тысяч рублей штрафа за пельмени «Халяль Премиум»



Управление Роспотребнадзора по Новгородской области провело проверку ЗАО ПК «Корона» (г. В. Новгород) на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» и наложило штраф на компанию (юридическое лицо) за несоблюдение нормативных документов при выпуске пельменей «Халяль Премиум».

Лабораторные исследования, проведенные Управлением Роспотребнадзора по Новгородской области, показали, что указанные пельмени (дата выработки 14.11.2014) не соответствуют техническим условиям по содержанию белка, а также информации, вынесенной изготовителем на упаковку.

Проверка была проведена после того, как СПб ООП «Общественный контроль» проинформировал Роспотребнадзор, что в указанных пельменях (партия от 14.08.2014) лаборатория «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» выявила включения изолированного соевого белка, содержание массовой доли белка 8% вместо заявленных на упаковке 13%, а также мясо свинины, не заявленное на упаковке. Указанные пельмени «Халяль Премиум» были приобретены в гипермаркете «О'Кей».

Несмотря на проведенную проверку Управлением Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу и Управлением Роспотребнадзора по Новгородской области, пельмени «Халяль Премиум» в декабре 2014 г. по-прежнему продолжали лежать на полках сети «О'Кей».

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Алла Чердынченко, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницкая, 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 подписан к печати 20.01.2015 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7005/11

Тираж номера 50 000 экз.

ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЯ



Это выяснилось в ходе внеплановой проверки компании, проведенной на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» Управлением Роспотребнадзора по Омской области.

Как сообщила в СПб ООП «Общественный контроль» заместитель руководителя Управления Нина Ряполова, были исследованы три пробыпельменей «Сибирские Премиум» от 05.12.2014, 06.12.2014 и 08.12.2014 на соответствие видовой принадлежности мяса.

В ходе проведенных исследований установлено, что указанные образцыпельменей категории «Г» «Сибирские Премиум» не соответствуют требованиям СТО (стандарт организации) 54160131-002-2010 и Техническому регламенту Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по видовой

ООО «Сибирский деликатес» (г. Омск) продолжает вводить потребителей в заблуждение, утверждая, что впельменях «Сибирские Премиум» используется говядина.

Пельмени из Сибири оказались без говядины



принадлежности тканей животных. Кроме того, в ходе проверки были выявлены нарушения в части санитарно-технического состояния помещений, несоблюдения требований по санитарной обработке оборудования.

«По итогам проверки применяются меры административного воздействия в соответствии с законодательством, меры ограничительного характера по обороту вышеназванной некачественной продукции, выдано представление по устранению нарушений», – говорится в официальном сообщении.

Напомним, что поводом для проверки стали результаты независимой экспертизы образцовпельменей «Сибирские Премиум» (дата изг. 19.09.2014), в которых не оказалось говядины, заявленной на упаковке. Исследования проводились специалистами лаборатории «ПЕТЭКС»

СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Результаты экспертизы были незамедлительно доведены до изготовителя некачественныхпельменей из г. Омска, однако, как видим, компания не приняла мер по устранению выявленных нарушений.

Поскольку введение в заблуждение потребителей со стороны ООО «Сибирский деликатес» носит длительный характер, СПб ООП «Общественный контроль» приняла решение обратиться в суд с иском в защиту неопределенного круга потребителей. В настоящее время дело рассматривается Приморским районным судом Санкт-Петербурга. СПб ООП «Общественный контроль» будет добиваться прекращения противоправных действий со стороны ООО «Сибирский деликатес».

Кирилл ОРЛОВ

НОВОЕ В ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВЕ

Внеплановые проверки станут внезапными

С 23 января 2015 г. Роспотребнадзор больше не обязан за 24 часа уведомлять предпринимателей о внеплановых проверках.



Федеральным законом от 31.12.2014 № 532-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части противодействия обороту фальсифицированных, контрафактных, недоброкачественных и незарегистрированных лекарственных средств, медицинских изделий и фальсифицированных биологически активных добавок» внесено дополнение в часть 4 статьи 1 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», которое позволяет при осуществлении государственного контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов устанавливать особенности организации и проведения проверок другими федеральными законами.

Такие особенности определены тем же законом путем внесения изменения в статью 13 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», исключающего предварительное уведомление юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство пищевой продукции и (или) оборот пищевой продукции и (или) оказание услуг общественного питания, о начале проведения внеплановой выездной проверки.

Кроме того, Федеральный закон дополняет КоАП статьей 6.33, которая устанавливает административную ответственность по фактам обращения фальсифицированных, контрафактных, недоброкачественных и незарегистрированных лекарственных средств, медицинских изделий и оборот фальсифицированных биологически активных добавок.

Законом предусматривается, что полномочием возбуждать дела о таких правонарушениях будут наделены должностные лица Роспотребнадзора, а также Федеральной таможенной службы России и Росздравнадзора. Принимать решение о назначении административного наказания по статье 6.33 КоАП будет суд.

Пресс-служба Роспотребнадзора

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ



Как сообщил заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Роман Фридман, согласно экспертному заключению от 28.11.2014 № 78.01.06 Ф-08-3639, показатели пищевой ценности и масса нетто «Семги малосолёной ломтики Премиум» ТМ «Gustafsen» (дата изг. 05.11.2014, производитель ОАО «Рыбокомбинат», Санкт-Петербург, Нейшлотский пер., д. 23–25), отобранной в магазине ООО «О'Кей» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1), не соответствуют заявленным производителем на этикетке потребительской упаковки.

Также, согласно экспертному заключению от 03.12.2014 № 78.01.27/1898, показатели пищевой ценности и масса нетто «Сельди Матве с укропом филе-кусочки» ТМ «А Море» (дата изг. 11.11.2014), «Семги слабосолёной ломтики» ТМ «А Море» (дата изг. 09.11.2014, производитель ОАО «Рыбоперерабатывающий комбинат № 1», Санкт-Петербург, Угольная гавань), отобранных

Изготовители и продавцы рыбной продукции привлечены к ответственности

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело проверку по фактам нарушений в сфере оборота рыбной продукции, выявленных СПб ООП «Общественный контроль».

на производстве, не соответствуют заявленным производителем на этикетке потребительской упаковки.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу также на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» провело проверку магазинов, реализующих рыбные консервы «Печень трески».

Согласно экспертному заключению от 28.11.2014 № 78.01.06 Ф-08-3642, показатели пищевой ценности рыбных консервов «Печень трески натуральная» ТМ «Морской котик» (дата изг. 08.02.2014, производитель ООО «Боско-Морепродукт», г. Мурманск), отобранных в ЗАО «Дикси-Юг» (ул. Маршала Говорова, д. 10), не соответствуют требованиям ГОСТ 13272-2009.

Согласно материалам проверки, не соответствуют требованиям ГОСТ 13272-2009 рыбные консервы «Печень трески по-мурмански» ТМ «Красная цена» (дата изг. 01.03.2014, производитель ООО «Парус», г. Мурманск), а также рыбные консервы «Печень трески натуральная» ТМ «Fish House» (дата изг. 22.08.2014, производитель ООО «НордСифуд», г. Мурманск), отобранные в магазине «Пятерочка» (ул. Зайцева, д. 23).

За реализацию рыбной продукции, не отвечающей требованиям качества, юридические лица – изготовители и продавцы рыбной продукции – привлечены к административной ответственности в виде штрафов, размер которых Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу не сообщило.

Алиса САВЕЛЬЕВА



АДМИНИСТРАТИВНЫЙ КОДЕКС

ПОЛМИЛЛИОНА ЗА ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

3 января 2015 г. вступил в силу Федеральный закон от 22.12.2014 № 436-ФЗ «О внесении изменений в статью 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях».

Указанным законом предусмотрено увеличение санкции статьи 6.6 КоАП по фактам нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах.

Максимальный размер штрафа на должностных лиц, а также на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, увеличен до 10 тысяч рублей, а на юридическое лицо – до 50 тысяч рублей.

Кроме того, Федеральным законом от 31.12.2014 № 530-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части усиления мер противодействия обороту контрафактной продукции и кон-



трабанде алкогольной продукции и табачных изделий» статья 14.7 «Обман потребителей» изложена в новой редакции и предусматривает две части, устанавливающие дифференци-

рованные санкции отдельно по фактам обмывания, обвешивания, обсчета потребителей при реализации товара (работы, услуги) или иной обман потребителей (часть 1) и по фактам введения потребителей в заблуждение относительно потребительских свойств, качества товара (часть 2). При этом законом предусмотрено значительное повышение штрафа по части 2 статьи 14.7 (на юридических лиц – до 500 тыс. рублей).

Санкции статьи 14.10 «Незаконное использование товарного знака» предусматривают дополнительное наказание в виде конфискации именно орудий (а не только предметов) совершения административного правонарушения (включая материалы и оборудование),

используемых для производства контрафактной продукции.

В статье 15.12 «Производство или продажа товаров и продукции, в отношении которых установлены требования по маркировке и (или) нанесению информации, без соответствующей маркировки и (или) информации, а также с нарушением установленного порядка нанесения такой маркировки и (или) информации» также повышены санкции. Кроме того, в диспозиции части 3 и части 4 внесено дополнение, распространяющее их действие наряду с алкогольной продукцией также на табачные изделия.

Федеральный закон от 31.12.2014 № 530-ФЗ вступил в силу 11 января 2015 г.

Пресс-служба Роспотребнадзора

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Рынок шоколадных конфет настолько богат и разнообразен, что сориентироваться в их выборе достаточно сложно. Причем большинство потребителей, приобретая конфеты, выбирают именно яркую упаковку, а не сам продукт, что в результате приводит к разочарованию, поскольку конфеты – все-таки в первую очередь продукт питания, а не сувенир.

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ



— не сувенир, а продукт питания

СЛАДКИЙ РЕЙД

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» и аккредитованная испытательная лаборатория «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля и качества товаров (продукции), работ и услуг», решили выяснить, какие конфеты скрывают красивые упаковки и на что обращать внимание при их выборе.

Для независимой экспертизы были приобретены десять образцов шоколадных конфет в коробках в розничных магазинах города: «Шоколадные конфеты «Ассорти» ТМ «Бабаевский» (ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский», Москва), «Ассорти шоколадных конфет «Тайна искушения» (ООО «Концерн «Шоколадница», Московская область), «Конфеты из молочного шоколада с цельным лесным орехом в светлом креме «А. КОРКУНОВ» (ООО «Одинцовская кондитерская фабрика», Московская область), «Конфеты шоколадные «Элитный трюфель классический» (ООО «Кондитерское объединение Золотой трюфель», Москва), «Набор шоколадных конфет с начинками «Ассорти Третьяковская Галерея» (ОАО «Красный Октябрь», Москва), «Набор конфет «Ассорти» ТМ «Фабрика имени Крупской» (ОАО «Оркла Брэндс Россия», Санкт-Петербург), «Конфеты Ассорти «Альпен Гольд Композишн» из молочного и темного шоколада» (ООО «Мон дэлис Русь», Новгородская область), «Конфеты O'Zera «Вкус радостного утра». Шоколадные конфеты с цельным фундуком» (ОАО «Кондитерский комбинат «Озерский сувенир», Московская область), «Шоколадные конфеты из молочного шоколада с цельным лесным орехом «Сладкий остров» (ООО «Кондитерская фабрика «Верность качеству», Рязанская область), «Набор шоколадных конфет «Конфэшн Ассорти» (ЗАО «Кондитерская фабрика «Саратовская», г. Саратов).

АЗБУКА ГОСТОВ И ТУ

Как оказалось, почти все исследуемые конфеты были выпущены по техническим условиям, за исключением набора конфет «Ассорти» ТМ «Фабрика имени Крупской» (ОАО «Оркла Брэндс Россия»), которые были сделаны по ГОСТ 4570-93 «Конфеты. Общие технические условия».

— Я больше доверяю конфетам, сделанным по ранее разработанным и ныне действующим государственным стандартам, — говорит доцент кафедры стретинского дела и социальной работы, преподаватель курса «Диетология» СЗГМУ

им. И.И. Мечникова Лариса Лавуг. — Во-первых, такую продукцию можно проверить, а во-вторых, рецептура этих конфет отличается качественной простотой и прозрачностью и исключает наличие в составе чрезмерного количества добавок, которые сегодня активно применяет кондитерская промышленность.

— С моей точки зрения выпуск конфет по современным ТУ все-таки оправдан, — комментирует начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова. — Дело в том, что в последние годы в производстве кондитерских изделий стали использовать множество новых ингредиентов, появились сложные рецептуры, разработаны усовершенствованные технологии изготовления конфет. Все эти нововведения требуют новых нормативных документов. Если требования по безопасности являются общими и обязательными для всех видов конфет и регламентированы в единых документах, то провести независимую проверку качества продукции, изготовленной по ТУ, в части определения органолептических и физико-химических показателей в полной мере мы не всегда имеем возможность. Многие ТУ разработаны самими предприятиями-изготовителями и являются их собственностью. Компании вносят ТУ в раздел коммерческой тайны и в обязательном порядке должны предоставлять свою документацию только при проверках государственными надзорными органами. Поскольку ТУ на продукцию не были предоставлены, то органолептические и физико-химические показатели нам удалось исследовать лишь фактически. Порадовало, что мы не обнаружили признаков, явно характеризующих конфеты как нестандартную продукцию. Например, мы не выявили наличия признаков «поседения», посторонних вкуса и запаха. На упаковках всех десяти образцов указана полная информация, включающая даты изготовления, сроки годности, условия хранения, и предоставлен подробный компонентный состав конфет.

СЕКРЕТ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ

Известно, что первые шоколадные конфеты начали производить в Бельгии. Обычный аптекарь пытался получить средство от кашля, а в результате изготовил шоколадные конфеты. Его жене пришла в голову идея оборачивать полученные сладости в золотую бумагу, и новый продукт пошел на экспорт. Но все-таки суть шоколадных конфет вовсе не

в золотистой обертке. Шоколад, из которого создается корпус конфеты, прежде всего должен быть натуральным. А именно: в его составе должны быть такие ингредиенты, как какао-продукты — в частности, какао-масло. Чем выше процентное содержание какао-продуктов в шоколадных конфетах, тем они вкуснее и полезнее. При этом наличие в составе тертого какао гораздо лучше, чем какао-порошка, который производят из того, что остается после отжима масла из какао-бобов.

— Для формирования наименования наших конфет мы руководствуемся ГОСТ Р 53041-2008 «Термины и определения» (раздел 2, п. 24), — объясняет PR-менеджер компании «Оркла Брэндс Россия» Ольга Агафонова. — В соответствии с этим документом шоколадной конфетой может называться конфета, содержащая не менее 25% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% какао-масла. К отделяемой составной части шоколада относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

Если верить данным, указанным на маркировке исследованных конфет, все образцы имеют в своем составе какао-продукты. Но только «Кондитерский концерн Бабаевский» указал количество данных продуктов в процентах (54,7%). Сколько процентов какао-продуктов в других конфетах, остается только гадать.

КАКАО-МАСЛО: ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ

Кроме натурального какао-масла в отечественном производстве шоколадных конфет разрешено использование и его заменителей, к которым относятся растительные масла (при условии, что их содержание не превышает более 5% от общего содержания какао-продуктов). В этом случае производитель в обязательном порядке должен предупреждать потребителя о том, что в продукте помимо какао-масла присутствуют (либо заменяют) растительные эквиваленты.

— Действительно, иногда некоторые изготовители осуществляют частичную, а случается, и пол-

ную замену какао-масла пальмовым, кокосовым, другими растительными жирами, причем далеко не всегда оповещают об этом потребителя при указании состава конфет, — отмечает Людмила Гамова. — Часто содержание какао-масла оказывается заниженным. Но здесь нужно четко отделить ситуацию, когда идет замена какао-масла, предусмотренного рецептурой, от ситуации, когда рецептурой наряду с какао-маслом предусмотрено использование других растительных жиров. При грубой фальсификации конфет, заявленных как шоколадные, какао-масло в их составе и вовсе отсутствует. В таких случаях для обнаружения подмены не нужно никаких сложных приборов. Все и так ясно.

О наличии в составе исследуемых упаковок конфет некоторых растительных жиров честно предупредили такие производители, как ООО «Мон дэлис Русь» — в составе их продукции заявлен «жир специального назначения (на основе пальмового масла)», «Кондитерская фабрика «Саратовская» — ингредиентный состав их конфет содержит «эквивалент масла какао (пальмовое масло, масло ши...), «жир специального назначения (рафинированный фракционированный растительный жир на основе пальмового масла...» и «заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое...)». «Кондитерский концерн Бабаевский» и «Красный Октябрь» указали «жир кондитерский (модифицированные и немодифицированные растительные масла)», а «Кондитерское объединение Золотой трюфель» коротко и ясно сообщило о таком составном компоненте, как просто «жир растительный». Несмотря на то что использование пальмового масла в России официально разрешено, специалисты считают его употребление вредным и рекомендуют снизить, а лучше исключить из рациона питания продукты, в состав которых входит этот компонент.

— Попадая в организм человека, пальмовое масло образует нерастворимые комплексы, которые не всасываются и практически не выводятся из организма, значительно повышая уровень холестерина в крови, что в дальнейшем приводит

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ В КОРОБКАХ



Наименование продукта	Шоколадные конфеты «Ассорти» ТМ «Бабаевский»	Набор шоколадных конфет с начинками «Ассорти Третьяковская Галерея»	Ассорти шоколадных конфет «Тайна искушения» в темном шоколаде с начинками: трюфельный крем, миндальный крем, макко	Конфеты из молочного шоколада с цельным лесным орехом в светлом креме «А. КОРКУНОВ»	Конфеты шоколадные «Элитный трюфель классический»	Набор конфет ассорти ТМ «Фабрика имени Крупской»
Производитель	ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский», г. Москва	ОАО «Красный Октябрь», г. Москва	ООО «Концерн «Шоколадница», Московская обл., Домодедовский р-н, г. Домодедово	ООО «Одинцовская кондитерская фабрика», Московская обл., Одинцовский район, дер. Малые Вязёмы	ООО «Кондитерское объединение Золотой трюфель», г. Москва	ОАО «Оркла Брэндс Россия», г. Санкт-Петербург
Место закупки	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «Лента», Шереметьевская ул., д. 11, лит. А	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28	ЗАО «Дикси-Юг» Дикси 78066, Комендантский пр., д. 35, к. 1, лит. А	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «Лента», Шереметьевская ул., д. 11, лит. А
Количество образцов	4 x 300 г = 1200 г	4 x 240 г = 960 г	5 x 195 г = 975 г	5 x 190 г = 950 г	5 X 200 г = 1000 г	5 x 195 г = 975 г
Цена 1 уп., руб.	194-00	93-09	125-90	189-00	194-00	162-94
Нормативный документ	ТУ 9125-004-00340658	ТУ 9120-013-00340635	ТУ 9123-006-99198415-07	ТУ 9123-015-51938624	ТУ 9123-001-63680177-12	ГОСТ 4570-93
Изготовлено / годен до...	28.08.2014 / 28.08.2015	15.10.2014 / 15.10.2015	10.10.2014 / 10.07.2015	9 месяцев (14.07.2014 / 14.04.2015)	изготовлено 03.10.14 (срок годности — 9 месяцев)	10.10.2014 / 10.10.2015
Условия хранения	Хранить при температуре от 15°С до 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света	Хранить при температуре от 15°С до 18°С и относительной влажности воздуха не более 70% в хорошо проветриваемых помещениях. Не подвергать воздействию прямого солнечного света.	Хранить при температуре от 15°С до 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%.	Условия хранения: температура от +5°С до +22°С, относительная влажность не более 70%.	Хранить при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Избегать воздействия прямого солнечного света.	Хранить при температуре (18±3)°С, относительной влажности воздуха не более 75%.
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует

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

к возникновению и развитию таких заболеваний, как тромбоз сосудов, атеросклероз, и прочих нарушений сердечно-сосудистой системы, – говорит **Лариса Лавут**. – Кроме того, пальмовое масло обладает сильнейшим канцерогенным действием. Основываясь на этих и других данных, подтвержденных многими научными трудами, я категорически не рекомендую злоупотреблять продуктами питания, содержащими пальмовое масло, особенно это касается беременных женщин и детей.

КОНФЕТЫ ЕСТЬ МОЖНО И НУЖНО

Если о сладостях, в составе которых находится пальмовое масло, медики и диетологи даже слышать не хотят, то к шоколадным конфетам с более-менее натуральным составом специалисты относятся достаточно лояльно. Конечно, они постоянно подчеркивают, что большое количество жиров и углеводов, содержащихся в конфетах, провоцирует у сладкоежек лишний вес, а сахар является причиной возникновения кариеса.

С другой стороны, те же специалисты отмечают, что шоколадные конфеты – важный источник углеводов, которые поддерживают жизнедеятельность организма. Кроме того, шоколадные конфеты содержат антиоксиданты, укрепляющие иммунную систему. Один из самых главных козырей шоколадного лакомства – содержание в его составе аминокислоты триптофан, при участии которой в головном мозге вырабатывается серотонин, знаменитый «гормон счастья».

– Исключать конфеты из рациона (особенно детского) не стоит, – говорит **Лариса Лавут**. – Другое дело, что детям и пожилым людям я бы порекомендовала употреблять пастилу, зефир и мармелад – правда, при условии, что они сделаны на натуральной основе. Этой категории потребителей я не советую шоколадные конфеты в первую очередь из-за того, что сам по себе шоколад вызывает возбуждение центральной нервной системы, поскольку в нем содержится кофеин. Что же касается остальных людей, даже тех, кто озабочен снижением веса, то исключать шоколадные конфеты из рациона им не стоит. Полный запрет на какие-то продукты отрицательно отражается на психике, настроении и, как следствие, на обменных процессах. Так что можно смело съедать в день 1–2 конфеты. При этом лучше выбирать наиболее простые конфеты. Чем больше компонентов (варенье, орехи, букет добавок и т.д.) в продукте, тем сложнее организму их усваивать.

И еще один диетический нюанс, связанный с сахаром. Замечено, что большинство конфет финского производства, в отличие от отечественных, не имеют такого сильного, приторного сладкого привкуса, забивающего всю остальную вкусовую гамму конфет. Это связано с тем, что финны в производстве конфет стараются использовать фруктозу, которая воздействует на организм не так агрессивно, как сахароза. И хотя я считаю, что негативное влияние сахара на организм несколько преувеличено, все-таки если есть выбор между конфетами с сахарозой или фруктозой, лучше отдать предпочтение второму варианту.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ КОНФЕТНОГО УДОВОЛЬСТВИЯ

Выбирая шоколадные конфеты, не забывайте, что вы покупаете не коробку, а конфеты. В очень красивой дизайнерской упаковке могут оказаться невкусные конфеты, сделанные из некачественных, дешевых ингредиентов. Не лишним будет обратить внимание и на массу нетто. Бывает, что в огромной шикарно оформленной коробке покупатель находит всего несколько конфет и, естественно, огорчается.

Шоколадные конфеты – очень капризное лакомство, требующее особых условий хранения, нарушение которых способствует превращению шоколадного произведения искусства в испорченный продукт. Поэтому при выборе таких конфет обязательно обратите внимание на срок годности, указанный производителем. Например, наборы шоколадных конфет, приобретенные для экспертизы «Общественным контролем», имеют сроки хранения от 9 до 12 месяцев.

Внимательно прочитайте и проанализируйте состав продукта, который в обязательном порядке должен быть указан на упаковке. Когда же заветная коробка наконец открыта – внимательно рассмотрите ее содержимое.

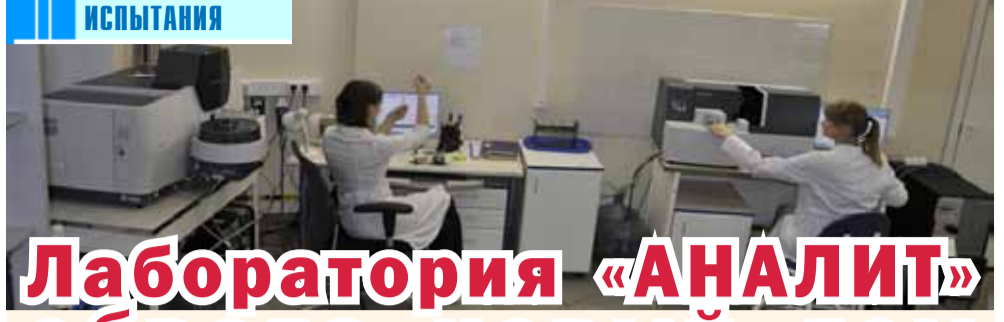
– Качественные конфеты, покрытые шоколадной глазурью, или шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность, ровную или с четким рисунком, – объясняет **Людмила Гамова**. – Конечно, шоколадная конфета должна аппетитно пахнуть шоколадом, причем его аромат должен быть сильнее запаха начинки. Шоколадная конфета должна оставлять приятное послевкусие. Настоящие шоколадные конфеты из натуральных ингредиентов во рту тают, а не «мелятся» или прилипают к зубам, как пластилин. «Поседение» конфет говорит о том, что они хранились в неправильных условиях (обычно данный признак появляется из-за температурных перепадов и повышенной влажности, а также при истечении срока годности конфет). При этом у конфет ухудшается не только внешний вид, но и вкус.

Часто мы откладываем красивую коробку конфет для подарка. Чтобы не оказаться в неудобной ситуации, когда придет время вручить этот подарок, обязательно убедитесь, что срок годности продукта не истек. Если вам предстоит какое-то время хранить конфеты в домашних условиях, имейте в виду, что шоколадные конфеты «не любят» холодильник. Лучше всего их хранить при комнатной температуре (+18°C) в месте, защищенном от прямого попадания света. Важно знать, что шоколадные конфеты очень чувствительны к посторонним запахам, поэтому их надо хранить отдельно от других продуктов питания.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское

ИСПЫТАНИЯ



Лаборатория «АНАЛИТ» обрела новый дом

В ноябре 2014 г. аккредитованная лаборатория «АНАЛИТ» переехала в более просторное помещение на Петроградской стороне, расположенное на ул. Даля, д. 10, лит. Б.

Компания «АНАЛИТ» – генеральный дистрибьютор корпорации Shimadzu (Япония) – располагает собственной лабораторией, аккредитованной в соответствии с ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009, что позволяет решать широкий круг аналитических задач: проводить как рутинные, так и нестандартные уникальные анализы. Лаборатория «АНАЛИТ» выполняет анализы самых различных объектов: пищевых продуктов, косметических средств, лекарственных препаратов, химической продукции. Большое внимание уделяется также разработке методик выполнения измерений с последующей их аттестацией во ВНИИМ им. Менделеева. Еще одно направление деятельности лаборатории – разработка и создание хроматографических комплексов для анализа нефти и нефтепродуктов.



Ежегодно по заказу газеты «Петербургское качество» лаборатория проводит химический анализ стеклоомывающих жидкостей на наличие метанола и определяет температуру их кристаллизации.

Лаборатория оснащена высокотехнологичным оборудованием производства японской фирмы Shimadzu и других отечественных и зарубежных производителей. В ее арсенале оборудование для атомной и молекулярной спектроскопии, системы жидкостной и газовой хроматографии и хроматомасс-спектрометрии, анализаторы органического углерода и азота, лазерные анализаторы размеров частиц, испытательные машины, микротвердомеры, системы очистки воды, системы микроволновой

пробоподготовки, твердофазной экстракции и другое общелaboratorное оборудование. Испытательная лаборатория «АНАЛИТ» укомплектована специализированной мебелью ведущих российских фирм-производителей («МеталлДизайн» и «ЛАМО»), не уступающей по качеству импортной.

Сегодня лаборатория «АНАЛИТ» является динамично развивающейся структурой компании, оказывающей широкий спектр услуг:

- Выполнение коммерческих анализов.
- Разработка и аттестация методик анализа.
- Расшифровка состава сложных композиций и новых материалов.
- Стажировка и обучение персонала заказчика.
- Демонстрация возможностей оборудования Shimadzu.

Лаборатория «АНАЛИТ» ждет вас по адресу: ул. Даля, д. 10, лит. Б. Тел. (812) 372-57-40 (41).

Светлана ВАСИЛЬЕВА

Конфеты Ассорти «Альпен Гольд Композишн» из молочного и темного шоколада	Конфеты O'Zeta «Вкус радостного утра». Шоколадные конфеты с цельным фундуком	Шоколадные конфеты из молочного шоколада с цельным лесным орехом «Сладкий остров»	Набор шоколадных конфет «Конфэшин Ассорти»
ООО «Мондэлис Русь». Владимирская обл., г. Покров. Адрес производства: Новгородская обл., г. Чудово	ОАО «Кондитерский комбинат «Озерский сувенир», Московская обл., г. Озеры	ООО «Кондитерская фабрика «Верьность качеству», Рязанская обл., г. Касимов	ЗАО «Кондитерская фабрика «Саратовская», г. Саратов
ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А	ООО «Лента», Шереметьевская ул., д. 11, лит. А
4 x 287 г = 1148 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	5 x 195 г = 975 г
195-12	251-55	122-76	129-99
TU 9123-008-40449419	TU 9124-016-45735124-2007	TU 9120-003-53196115-2002	TU 9123-008-05100479-07
изготовлено 17.08.2014 (срок годности – 9 месяцев)	06.09.2014 / 06.06.2015	22.07.2014 / 21.04.2015	28.09.2014 / 28.03.2015
Хранить при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%.	Хранить при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света.	Условия хранения: хранить при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75% в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей.	Хранить при температуре 18±3°С, относительной влажности воздуха не более 75%.
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОЛБАСА БЕЗ ПР

В нашей стране вареная колбаса по-прежнему является самым популярным видом среди колбасных изделий. И даже несмотря на то что стоимость ее некоторых позиций в последнее время конкурирует с натуральным мясом, она традиционно занимает почетное место в холодильниках российских потребителей. При этом под видом «Докторской» колбасы, маркированной знаком «ГОСТ», часто скрываются «колбасы-самозванки», приготовленные с нарушениями государственного стандарта.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» и аккредитованная испытательная лаборатория «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», провели проверку качества приобретенных в питерских магазинах десяти образцов вареных колбас («Докторская» и «Молочная») разных изготовителей.

Результаты оказались неутешительными: 60% вареных колбас не соответствовали ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

КРАХМАЛ И КОЛБАСА – ВЕЧНЫЙ СОЮЗ

Самой дешевой колбасой оказался образец «Докторской» от ООО «Анком» (Санкт-Петербург) – всего 239,90 рублей за килограмм. И все бы хорошо, только при исследовании этой колбасы в ее составе было выявлено наличие крахмала (2,5%), не предусмотренного ГОСТом и не заявленного на маркировке.

– Добавки крахмала для определенных видов «гостовских» колбас предусмотрены рецептурой, – говорит **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.** – Но в ГОСТе

Р 52196-2011 определено, что в колбасе «Докторская» крахмала не должно быть совсем. Соответственно, возникают вопросы к производителям, в продукции которых крахмал был все же обнаружен, при этом в составе на маркировке указан не был.

Но зачем все-таки используется при изготовлении колбасы крахмал? За ответом на этот вопрос мы обратились к производителю.

– Крахмал – сложный углевод, образующийся в растениях. Он хорошо переваривается и усваивается организмом человека, – объясняет **главный технолог компании «Пит-Продукт» Ирина Шанова.** – В колбасном производстве крахмал применяется с незапамятных времен. Наличием крахмала обеспечивается структурная однородность жира и мяса, а также прочная форма продукта, который благодаря этому можно разрезать на тонкие ломтики. Ответственные производители стараются использовать крахмал только лучшего качества (не ниже первого сорта).

Крахмал в колбасу добавляется как влагоудерживающий, структурообразующий компонент. При этом если крахмала в составе колбасы мало, то ее вкусовые качества не пострадают. Если же крахмала много, то приятный мясной вкус и аромат колбасы

или Как выбрать правильную колбасу

станет менее выраженным. Отразится это и на консистенции колбасы. Помимо крахмала в ряде образцов был обнаружен другой не предусмотренный ГОСТом компонент – влагоудерживающий агент каррагинан. Он оказался в составе «Докторской» ТМ «Ладога» (ОАО «Фабрика кухни «Ладога», Санкт-Петербург) и «Докторской» ТМ «Кронштадтский» (ООО «Мит Хаус», Санкт-Петербург).

– Каррагинан – это пищевая добавка, которую производитель должен обязательно заявлять на маркировке, если использует ее при производстве колбас, – подчеркивает **Людмила Гамова.** – Каррагинан получают из водорослей. Эта добавка соответствует

пищевой добавке Е 407, которая выступает в роли загустителя, желирующего агента, стабилизатора. Каррагинан официально разрешен к применению в России. В минимальных количествах безопасен, но при бесконтрольном использовании может вызвать аллергические реакции.

БЕЛКИ + ЖИРЫ = МЯСО

Сотрудники испытательной лаборатории с удивлением отметили, что во всех образцах заявленное мясное сырье (говядина/свинина/птица) было подтверждено анализом видовой принадлежности тканей животных. Подмены сырья

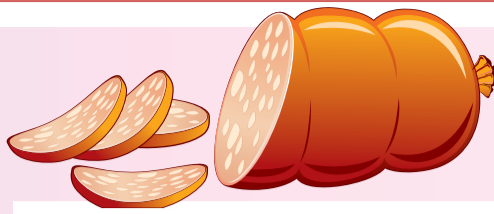
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ ГОСТ Р 52196-2011

Наименование продукции	Колбаса вареная «Молочная» ТМ «Окраина», категория Б	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Клинский», категория А, охлажденная	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Иней», категория А, охлажденная	Вареная колбаса «Докторская» ТМ «Пит-Продукт», категория А, охлажденная	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Микоян», категория А, охлажденная	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Царицыно», категория А, охлажденная	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Окраина», категория А, охлажденная
Изготовитель	ООО «ПО Мелифар», г. Мурманск	ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл., г. Клин	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», г. Москва	ОАО «Царицыно», г. Москва	ООО «Мит Хаус», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	15.11.2014	18.11.2014	26.11.2014	20.11.2014	22.11.2014	30.10.2014	000 «Мит Хаус», г. Санкт-Петербург
Срок годности, условия хранения	при t от 0 до +6°C не более 45 суток	при t от 0°C до 6°C при упаковке под вакуумом или в условиях модифицированной газовой атмосферы – не более 20 суток	до 21.12.2014 (при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75%)	19.01.2015 (хранить при температуре 0-6°C)	при t от 0 до +6°C годен 60 суток	29.12.2014 (при температуре хранения от 0° до +6°C и относительной влажности не выше 75% – 60 суток)	при t от 0 до +6°C не более 45 суток
Масса/количество образцов	5 x 400 г = 2000 г	3 x 600 г = 1800 г	1x1078 г + 1x1062 г = 2140 г	5 x 400 г = 2000 г	5 x 400 г = 2000 г	1 x 1300 г + 1 x 1320 г = 2620 г	5 x 400 г = 2000 г
Цена за 1 кг, руб.	497-50	331-90	280-00	431-25	360-00	310-00	497-50
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО ТД «Интерторг» (универсам «Спа»), пр. Стачек, д. 47	ООО «Приморское» («Сезон»), ул. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» («Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Приморское» («Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Маркировка	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира (норма/результат), %	не > 22 / 16,8 ± 0,7	не > 20 / 16,4 ± 0,7	не > 20 / 16,5 ± 0,7	не > 20 / 20,0 ± 0,7	не > 20 / 22,2 ± 0,7	не > 20 / 22,7 ± 0,7	не > 22 / 16,8 ± 0,7
Массовая доля белка (норма/результат), %	не < 11 / 12,5 ± 0,9	не < 13 / 13,0 ± 0,9	не < 12 / 12,9 ± 0,9	не < 12 / 12,9 ± 0,9	не < 12 / 10,0 ± 0,9	не < 12 / 10,3 ± 0,9	не < 11 / 12,5 ± 0,9
Массовая доля поваренной соли, %	не > 2,2 / 2,00 ± 0,14	не > 2,1 / 2,00 ± 0,14	не > 2,1 / 2,10 ± 0,14	не > 2,1 / 1,9 ± 0,14	не > 2,1 / 2,00 ± 0,14	не > 2,1 / 1,90 ± 0,14	не > 2,2 / 2,00 ± 0,14
Массовая доля нитрита натрия (не более 0,005), %	0,0021 ± 0,0003	0,0020 ± 0,0003	менее 0,001	0,0020 ± 0,0003	0,0027 ± 0,0003	Менее 0,001	0,0021 ± 0,0003
Массовая доля влаги (не нормируется), %	67,3 ± 0,7	66,3 ± 0,7	65,7 ± 0,7	64,1 ± 0,7	63,8 ± 0,7	63,7 ± 0,7	67,3 ± 0,7
Массовая доля крахмала (не допускается), %	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7
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
Вид мяса, заявленный в составе	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина
Виды мяса, обнаруженные на уровне ДНК	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*
Соответствие ГОСТ Р 52196-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка	СООТВЕТСТВУЕТ

*Присутствие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено наличием в составе куриного яйца и яичных продуктов

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям

ПРАВИЛ



сто 12%, в колбасе ТМ «Царицыно» – 10,3% вместо 12%.

Меньше всего белка оказалось в «Докторской» ТМ «Кронштадтский»: 9,5% вместо 12%. Кроме того, образец вызвал вопросы по органолептическим показателям: фарш содержал кусочки шпика белого с розоватым оттенком, что свидетельствует о нарушениях технологии при приготовлении.

– При покупке колбасы имеет смысл обратить внимание, к какой категории она относится, – объясняет Людмила Гамова. – Указанная на этикетке категория «А» свидетельствует о том, что это колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани свыше 60% без учета воды, потерянной при термической обработке. А колбасное изделие категории «Б» имеет массовую долю мышечной ткани от 40% до 60% без учета воды, потерянной при термической обработке. Соответственно, в продукте категории «Б», как правило, содержится меньше мяса.

СЛОВАРЬ ДЛЯ КОЛБАСНОЙ ЭТИКЕТКИ

Читая информацию на оболочке колбасы, многие потребители сталкиваются с непонятной для них профессиональной терминологией. К примеру, часто на упаковках колбасных изделий мы видим такие термины, как пирофосфаты и полифосфаты.

– Фосфаты содержатся изначально в самом мясе, но также могут быть внесены дополнительно в процессе его переработки, – объясняет Ирина Шанова. – В мясоперерабатывающей промышленности разрешены к применению следующие фосфаты: Е 338-Е341, Е450-Е452. Целесообразность применения фосфатов при производстве разных групп мясных продуктов подтверждена десятилетиями их



использования как в России, так и в странах ЕС. В мясных системах фосфаты увеличивают водосвязывающую и эмульгирующую способность белков мышечной ткани, снижают скорость окислительных процессов, принимают участие в цветообразовании, обладают некоторым консервирующим действием. Они также являются хорошими антиоксидантами и обладают слабым антимикробным действием. Фосфаты, применяемые при производстве колбасных изделий, не таят в себе опасности. ГОСТом они предусмотрены.

А вот сочетание глутамат натрия современному потребителю известно хорошо – правда, отношение к этому усилителю вкуса как у простых потребителей, так и у специалистов неоднозначное. Некоторые исследователи уверены, что это вредный элемент, к которому возникает привыкание. Другие ученые считают, что опасность глутамата натрия значительно преувеличена.

– Глутамат – это аминокислота, необходимая для построения белка, а также средство общения клеток мозга, передающее нервные импульсы, – говорит Ирина Шанова. – Глутамат в большом количестве присутствует в таких естественных продуктах, как томаты, молоко, грибы, сыр, творог, кукуруза, горох, рыба и мясо. Этот элемент стал открытием XX века. Первоначально он имел название «умами», что в переводе с японского означает «вкусный». Вкус «умами» характеризуется как «вкус мясного бульона», «полный вкус», «пикантный вкус». Глутамат придает любому продукту насыщенность и завершенность.

Если глутамат натрия отвечает за вкус колбасы, то ее аппетитный розовый цвет – это заслуга специального пищевого красителя нитрита натрия.

– Если взять только мясное сырье в чистом виде и соль, то мы получим абсолютно непривлекательный и неаппетитный продукт серого цвета с невыраженным для колбасного изделия вкусом, – говорит Людмила Гамова. – Максимально допустимая концентрация этого вещества в вареной колбасе не должна превышать 0,005%. При содержании нитрита натрия в разрешенных количествах колбаса имеет приятный слабо розовый или розовый цвет. Если же колбасное изделие имеет ядовито розовый цвет, существует вероятность, что количество нитрита натрия превышено.

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНУЮ КОЛБАСУ

– Я бы порекомендовал потребителям постоянно повышать свои знания и культуру питания, – советует заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, д.м.н., профессор Виктор Закревский. – Прежде чем положить продукт в корзину, обязательно изучите информацию на этикетке. Если в списке ингредиентов вы столкнулись с каким-то непонятным термином, не поленитесь найти его значение в интернете.

– Если вы хотите приобрести настоящий мясной продукт без растительных добавок, ищите на прилавках вареную колбасу высшего сорта, изготовленную в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011, – рекомендует Ирина Шанова. – Обязательно обратите внимание на наименование продукта. По ГОСТу название вареной колбасы должно состоять из одного

слова – например, «Докторская» или «Молочная». Если рядом с традиционным названием стоит уточнение «По-особому» или наименование бренда, знайте, что перед вами колбаса, сделанная по ТУ. В этом можно убедиться, повернув батон в руке и внимательно изучив маркировку.

Если вы приобретаете не весь батон колбасы, а его часть, убедитесь, чтобы на этой части была этикетка. Если ее нет, то обязательно найдите ее на аналогичном целом батоне и внимательно изучите информацию. Имейте в виду, что очередность ингредиентов, указанных на этикетке, не произвольна. Сначала идут ингредиенты, которых в продукте содержится больше всего, далее компоненты перечисляются в порядке их убывания.

КОЛБАСА И ЗДОРОВЬЕ

Для многих российских семей вареная колбаса является одним из основных продуктов, который они употребляют в пищу ежедневно, и это большая ошибка, считает профессор Закревский.

– Конечно, в идеале лучше употреблять мясо в натуральном виде, чем в формате колбасы, – говорит ученый. – Но даже если для кого-то мясо – слишком дорогое удовольствие, я настоятельно рекомендую исключить колбасу из ежедневного рациона по следующим причинам: в ней слишком много жиров, соли, калорий, а также азотистых экстрактивных веществ и пряностей. Бич питания современного населения страны – избыточное потребление жиров, источником которых и является колбаса. С научной точки зрения, человек должен потреблять всего 30% жиров от общей калорийности суточного рациона. В реальности этот показатель во многих регионах нашей страны составляет 38% и более. В результате у людей повышается риск развития разных заболеваний, в том числе атеросклероза, аллергии и онкологии.

Если же вы не можете отказаться от колбасных изделий, то, во-первых, выбирайте ту колбасу, в которой в качестве основного ингредиента выступает говядина, а не свинина или птица. Во-вторых, список ингредиентов, указанных на оболочке, должен быть прост и понятен. Я ни в коем случае не выступаю оппонентом структур, которые внедряют и одобряют использование тех или иных пищевых добавок, но все-таки считаю, что чем меньше их употребляет человек в пищу, тем лучше.

В-третьих, качественная колбаса из натуральных ингредиентов не может быть вдвое дешевле мяса, из которого она сделана. Не гонитесь за дешевизной. Отдавайте предпочтение «гостовской» колбасе известных брендов. Уважающий себя производитель не пойдет на заведомую фальсификацию. Добросовестность и стабильность производителя – самая лучшая гарантия качества продукции.

Чтобы в полной мере воспользоваться советами профессора Закревского, осталось узнать, какие именно образцы вареных колбас прошли испытания без замечаний. Ими оказались четыре образца: «Докторская» ТМ «Клинский» (ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская область), «Докторская» ТМ «Иней» (ООО «Иней», Санкт-Петербург), «Докторская» ТМ «Пит-Продукт» (ООО «Пит-Продукт», Ленинградская область) и «Молочная» ТМ «Окраина» (ООО «ПО Мелифаро», г. Мурманск).

Информация о колбасах, не соответствующих ГОСТу, направлена непосредственно изготовителям и в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Если компании не представят доказательства прекращения нарушения прав потребителей при производстве колбасных изделий, СПб ООП «Общественный контроль» оставляет за собой право обратиться с исками в суд в защиту неопределенного круга потребителей.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Шеф Повар», категория А, охлажденная	Вареная колбаса «Докторская» ТМ «Анком», категория А	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Кронштадтский», категория А, охлажденная	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Ладога», категория А, охлажденная
ООО «Мясные деликатесы», Санкт-Петербург	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург	ООО «Мит Хаус», г. Санкт-Петербург	ОАО «Фабрика кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург
21.11.2014	02.12.2014	13.11.2014	01.12.2014
при температуре до +6°C - 75 суток	22.12.2014	12.01.2015 (этикетка магазина: упаковано 03.12.2014. Годен до 08.12.2014)	20.12.2014 (годен 20 суток, хранить при t от 0 до +6°C и относительной влажности 75-78%)
400 г = 2000 г	1 x 952 г + 1 x 944 г = 1896 г	1 x 1288 г + 1 x 1282 г = 2570 г	6 x 300 г = 1800 г
342-50	239-90	284-00	506-00
ОТД «Интерторг» Универсам «Сраг», пр. Стачек, д. 47	ООО «Приморское» («Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1
соответствует	соответствует	не соответствует: фарш содержит кусочки шпика белого и с розоватым оттенком цвета размером сторон не более 2 мм	соответствует
соответствует	выявлен крахмал, не указанный в составе	выявлен каррагинан, не указанный в составе	выявлен каррагинан, не указанный в составе
не > 20 / 23,0 ± 0,7	не > 20 / 8,8 ± 0,7	не > 20 / 16,7 ± 0,7	не > 20 / 7,1 ± 0,7
не < 12 / 12,2 ± 0,9	не < 12 / 13,2 ± 0,9	не < 12 / 9,5 ± 0,9	не < 12 / 12,4 ± 0,9
не > 2,2 / 1,80 ± 0,14	не > 2,1 / 2,10 ± 0,14	не > 2,1 / 2,10 ± 0,14	не > 2,1 / 2,30 ± 0,14
0,0047 ± 0,0003	0,0030 ± 0,0003	0,0010 ± 0,0003	0,0011 ± 0,0003
61,9 ± 0,7	72,7 ± 0,7	67,6 ± 0,7	75,5 ± 0,7
Менее 0,7	2,5 ± 0,5	Менее 0,7	Менее 0,7
предусмотренных составом компонентов не выявлено	выявлены включения крахмала	выявлены включения каррагинана	выявлены включения каррагинана
говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина
фрагменты ДНК (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*
СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, выявлен крахмал, не заявленный в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, маркировке, в составе обнаружен каррагинан	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. соли, по маркировке, в составе обнаружен каррагинан

им, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации

– В настоящий момент на российском мясном рынке наблюдается определенный дефицит различных видов сырья, используемых для изготовления колбас, в том числе говядины и свинины. Поэтому производители вынуждены искать недостающие ингредиенты, отдавая к тому же предпочтение скорее недорогим, чем качественным, продуктам.

В результате колбаса, изготовленная с такой «экономией», способна существенно отличаться по своему составу от заявленного на этикетке. Благодаря современным пищевым добавкам, маскирующим любые нарушения, потребитель остается в неведении относительно чужеродных составляющих в колбасе. Поэтому при выборе нужно обращать внимание на репутацию производителя, избегать откровенно «бюджетных» вариантов, а также постараться найти данные исследований продукции, полученные независимыми организациями.

Важным критерием остается и место приобретения продуктов питания. В этом вопросе стоит отдавать предпочтение проверенным магазинам, радеющим за своих клиентов, так как очень часто даже солидное название и убедительная реклама не гарантируют качество продаваемых в магазине товаров. Соблюдение подобных мер предосторожности поможет покупателям избежать приобретения некачественных и фальсифицированных пищевых продуктов, а также проблем со здоровьем, которые способны вызвать их употребление.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ РАСТЕТ ВМЕСТЕ С ЦЕНАМИ

С наступлением 2015 г. пошли и новые цены на ряд продуктов питания. В то же время качество подскочившего в цене продовольствия оставляет желать лучшего. Что делать потребителям в сложившейся ситуации? Куда и к кому обращаться за помощью в случае, если их права были нарушены? Именно этим актуальным вопросам был посвящен круглый стол «Потребительские риски в условиях продовольственного эмбарго», проведенный в преддверии нового года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

В ЗОНЕ ПОВЫШЕННОГО РИСКА

На фоне нестабильной экономической ситуации, в условиях импортозамещения и резкого роста цен на пищевую продукцию мы наблюдаем рост фальсификации пищевых продуктов, – подчеркнул **председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Производители, пытаясь сдержать цены, сокращают издержки за счет замены традиционного сырья более дешевыми компонентами. Экономия на качестве приводит к появлению на рынке все новых фальсификатов опасной для здоровья продукции. В первую очередь это относится к мясной и молочной группам товаров.

– Действительно, исследования пищевых продуктов, которые проводились на базе нашей лаборатории в течение прошлого года, выявили достаточно много нестандартных и фальсифицированных образцов, – комментирует ситуацию **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» Людмила Гамова**. – В зону риска (в том числе и по микробиологическим показателям) попали такие продукты, как сливочное масло, практически весь спектр молочных товаров (молоко, сметана, творог, сгущенное молоко). Порядка 40% мясных консервов, проанализированных в нашей лаборатории, были забракованы по тем или иным параметрам (включение ингредиентов, не заявленных в составе, несоответствие по содержанию белка, мяса и жира, видовой принадлежности мяса). Есть претензии к рыбе, морепродуктам и рыбным консервам.

Настораживает, что увеличился процент некачественного и фальсифицированного меда.

Как выясняется, липовый мед, мед из белой акации или гречихи на самом деле является «липовым», то есть сделанным вовсе не на основе пыльцы заявленного производителя растений. Более того, зачастую из-за нарушений технологии приготовления мед, который мы покупаем в магазинах, стал менее полезным, а его биологическая активность снизилась.

КТО ВИНОВАТ И ЧТО ДЕЛАТЬ?

Основная причина роста нарушений при выпуске пищевых продуктов, по мнению специалистов, – в специфике российского законодательства. – Сегодня вся ответственность за качество продукции лежит на производителе в отличие от бытовавшей ранее практики сертификации, где ответственность за качество товара брала на себя выдавшая сертификат организация, – объясняет **Людмила Гамова**. – Проблема в том, что инспекционный контроль за соблюдением стандартов не так давно введенный формат декларирования не предусматривает.

ПОТРЕБИТЕЛЬ-КОНТРОЛЕР

В результате сегодня за качеством продукции, представленной на полках магазинов, должны следить сами потребители.

А потому, столкнувшись с некачественной продукцией или услугой, горожане должны зафиксировать нарушение в книге жалоб и сообщить об этом в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, а также общественным контролерам. Только за счет гражданской активности покупателей можно снизить количество нарушений на потребительском рынке, считают эксперты.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Слово «красный» в русском языке означало не только цвет, но и красоту, а также важность того или иного предмета или явления. Поэтому деликатесная рыба, называемая красной не только за свой цвет, но и благодаря ценным питательным свойствам и удивительным вкусовым качествам, может считаться важной составляющей нашего питания, а также занимать одно из главных мест на любом праздничном столе.

КРАСНАЯ РЫБА

и в будни, и в праздники!

Сегодня красной называют рыбу, мясо которой имеет красный цвет. Прежде всего это дальневосточный лосось. Но есть и другие виды красных рыб, блюда из которых были любимы на Руси издавна, в те времена, когда Дальний Восток еще не был открыт. Самые известные из них – семга и форель.

Семгу чаще всего употребляют в пищу в слабосоленом и копченном виде. Считается, что именно в слабосоленой семге сохраняются почти в неизменном виде все полезные вещества, микроэлементы и витамины: Омега-3, пиридоксин, витамины А, D, PP, B12 и другие. Форель, как и семга, является очень ценным продуктом питания, поскольку богата независимыми аминокислотами, витаминами и жирными кислотами.

Когда в нашей пище достаточно жирных кислот Омега-3, то уровень холестерина в крови будет нормальным, сосуды – крепкими и эластичными, а нервная система и мозг станут работать прекрасно. По результатам многочисленных исследований люди, часто включающие красную рыбу в свое питание, почти в три раза реже страдают онкологическими заболеваниями, гипертонией, у них хорошая память, практически не бывает депрессии.

Красную рыбу, как и другие соленые рыбные продукты, продают в вакуумной упаковке. Это очень удобно, но многим людям кажется, что срок годности такой рыбы практически не ограничен, то есть в холодильнике ее можно хранить очень долго. Разумеется, вакуумная упаковка обеспечивает отсутствие воздуха, и поэтому продукты сохраняют свои свойства

и пищевую ценность. Кроме того, в упаковке продукт защищен от попадания микробов. Вакуумная упаковка должна быть полностью герметичной, без пузырьков воздуха, в ней не должно быть сока, а пленка должна быть плотно прижата к рыбе.

Несмотря на герметичность упаковки, срок хранения рыбных продуктов строго определен, и он обязательно указывается на упаковке. Держать рыбу нужно на верхней полке холодильника. Открытую упаковку нельзя хранить больше двух дней. Помните: если рыба неправильно хранилась или ее срок годности истек, она может вызвать тяжелое отравление.

Покупая в магазине расфасованную тонкими ломтиками рыбу или колбасу, вы наверняка удивились: как удается достичь такой идеальной ровности кусочков? Мастерски нарезанный продукт – не человеческих рук дело, а результат работы слайсера, специальной машины. С английского слово slice переводится как «кусочек». Отсюда и непривычное для русского уха название. Слайсер позволяет не только нарезать рыбу тонко и красиво, но также снижает долю ручной работы, что обеспечивает более надежное соблюдение норм санитарной безопасности при производстве продукта.

Петербургская рыбоперерабатывающая компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» с радостью предлагает всем побаловать себя в будни и в праздники вкусной красной рыбой! Продукция предприятия представлена во многих крупных магазинах города.

Анна ШЕВЕЛОВА

САД И ОГОРОД

ОТ МИНЕРАЛЬНЫХ УДОБРЕНИЙ – К БИОГУМУСУ!

Процесс повышения плодородия почвы путем внесения в нее минеральных удобрений общеизвестен. Однако их постоянное использование приводит к резкому снижению (местами до полного исчезновения) количества почвообразующих организмов и микроорганизмов, а также процесса гумусообразования.

Чтобы возродить плодородие почвы, российскими специалистами создана новая биотехнология переработки навоза и других растительных остатков в гумусное удобрение для полей, садов и огородов с помощью технологических червей в специальных червяниках (культиваторах червей). Эффективность нового гумусного удобрения (биогумуса), имеющего значительное валовое содержание гуминовых кислот, очень высока.

На формирование плодородной почвы органика оказывает огромное влияние. Во-первых, она является источником питательных веществ для растений, а во-вторых, формирует физико-химические свойства почвы.

Гуминовые кислоты ускоряют деление клеток, развивая корневую систему, демонстрируют значительный положительный эффект, оказываемый на растения. Гуминовые кислоты и их производные увеличивают проницаемость клеточных мембран в растениях, улучшая тем самым способность вбирать питательные вещества. Это влияние хорошо заметно как на внешнем виде растений, так и во внутренних биохимических процессах.

ЧТО ТАКОЕ ГУМУС?

Процессы превращения органических остатков в гумус можно разделить на три группы.

Опять о гумусах

Рост цен на продукты питания в магазинах заставляет все большее число россиян развивать свои приусадебные участки с целью получения собственной «корзины продовольственной безопасности», куда входят в первую очередь картофель, свекла, морковь, лук, томаты и огурцы. Чтобы будущий урожай был богатым и экологически благополучным, специалисты советуют весной повысить плодородие почвы за счет внесения гумусных удобрений.

В первую группу входят химические процессы, происходящие под влиянием ферментов, или энзимов, оставшихся в органических остатках, и при участии минеральных катализаторов. На выходе был разработан уникальный продукт, получивший название торфогуMAT.

Во вторую группу входят биохимические процессы, связанные с деятельностью микроорганизмов. За счет этой технологии специалистам удалось разработать совершенно новый продукт «Биозём» – искусственный готовый к применению грунт, сделанный в производственных условиях из компоста многоцелевого назначения (КМН) и низинного торфа. В нем есть все, что полезно для растений, и нет ничего противопоставленного – ни сорняков, ни патогенной микрофлоры. А вот нужная микрофлора присутствует, и именно благодаря ей происходит существенный прирост урожая и сокращение сроков созревания продукции.

В третью группу входят процессы, происходящие под влиянием почвенных организмов – в первую очередь дождевых червей. Производством «Биогумуса» занимается ООО «АВМ».

Удобрения, полученные по этим технологиям, характеризуются высоким валовым содержанием гуминовых кислот (порядка 30%) и высоким содержанием

элементов питания (свыше 2%), но содержание подвижных форм азота неустойчиво и до минерализации гумуса в почве азот законсервирован в валовой форме.

СЕКРЕТ ВЫСОКОГО УРОЖАЯ

В прошлом году компания «Гатчинский торфяной ресурс» (Ленинградская область) выпустила и протестировала в ООО «ВНИИТП – ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» опытную партию почвогрунта «Тепличный», представляющего собой слабо концентрированный грунт на основе фрезерного торфа, биогумуса производства ООО «АВМ», строительного песка, органических мелиорантов и раскислителей. Новинка фасуется в полиэтиленовые пакеты объемом 10 литров.

Грунт характеризуется высоким содержанием органических (свыше 70%) и гумусовых (около 30%) веществ, а также слабокислой реакцией среды (рНкcl – 6,2), оптимальной как для рассады, так и для взрослых растений овощных, цветочных и других культур. В грунте содержатся все основные элементы питания (азот, фосфор, калий) в небольшой концентрации при их хорошем соотношении. Почвогрунт «Тепличный» рекомендуется для использования при выращивании и подкормке широкого ассортимента овощных, цветочных и декоративно-лиственных культур.

Помимо традиционной торфяной продукции второй год подряд «Гатчинский торфяной ресурс» готовит для промышленного использования «Биокомпост», представляющий собой комплексное экологически благополучное органическое удобрение со средним содержанием элементов питания в подвижной форме на основе торфа с добавкой куриного помета, органического концентрированного удобрения КМН производства ООО «БИОЗЕМ» и органического раскислителя. Реакция среды – слабокислая.

Также ООО «Гатчинский торфяной ресурс» поставляет для Лесного селекционно-семеноводческого центра ЛОГКУ «Леноблес» торфяной субстрат в биг-бэгах объемом 1 м³, представляющий собой питательный грунт на основе нейтрального торфа, комплексных

минеральных удобрений с содержанием NPK и микроэлементов.

«Наша торфяная продукция чистая, незасоленная, незафосфатенная, содержание подвижного железа и хлора очень низкое и абсолютно не опасно для растений, – рассказывает заместитель директора ООО «Гатчинский торфяной ресурс» Владимир Зеленый. – Она вполне может быть использована для широкого ассортимента овощных, цветочных и декоративных культур, а также для подсыпки в пристольный круг растущих растений и других целей».

Дополнительную информацию об органических удобрениях и местах их реализации можно получить по тел. (812) 531-72-88.



ГОСНАДЗОР

В рамках санитарно-карантинного контроля на государственной границе Российской Федерации Управлением в 2014 г. не допущены к ввозу 57 партий пищевых продуктов общим объемом 1107 тонн, в том числе входящих в запрещенный перечень: замороженные куриные окорочка (США), пищевые продукты белково-жировые (Украина), свежемороженая плодовоовощная продукция (Украина), свежая и консервированная плодовоовощная продукция (ЕС), мясные субпродукты (ЕС).

При проведении плановых и внеплановых проверок особое внимание обращается на наличие полной и достоверной информации о реализуемой продукции и наличие документов, подтверждающих ее соответствие нормативным требованиям, в том числе техническим регламентам Таможенного союза. Ежегодно аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» исследуется более 40 тысяч проб пищевых продуктов на установление их соответствия (несоответствия) нормативным требованиям.

В 2014 г. показатели безопасности пищевой продукции, производимой и реализуемой в Санкт-Петербурге, находятся на стабильно удовлетворительном уровне. Удельный вес проб, не соответствующих санитарно-химическим показателям, составил 0,14%, в 2013 г. – 0,4%, микробиологическим – 2,02% (2,8%).

В то же время качество пищевых продуктов по сравнению с 2013 г. снизилось. Удельный вес исследованных проб пищевой продукции, не соответствующей физико-химическим показателям, составил 3,25% против 1,7% в 2013 г., в том числе импортной продукции – 8,51% против 0,87% в 2013 г. Наибольший удельный вес составили: рыба и рыбопродукты – 14,6%; молочная продукция – 9,77%; птицепродукты – 6,79%; консервы – 5,83%.

КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СНИЖАЕТСЯ



Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу озвучило итоги надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов на потребительском рынке Санкт-Петербурга в 2014 г.



Согласно результатам лабораторных исследований пищевых продуктов, в 32% исследованных проб, отобранных в ходе указанных контрольно-надзорных мероприятий, было выявлено несоответствие нормативным требованиям. Основную долю несоответствующей продукции составила молочная, рыбная, кулинарная продукция.

В целях пресечения выявленных нарушений действующего законодательства и предотвращения поступления на потребительский рынок Санкт-Петербурга некачественной и опасной продукции Управлением приняты меры административного воздействия: на виновных юридических и должностных лиц составлено более 4000 протоколов об административном правонарушении в соответствии с Кодексом РФ об административных правонарушениях; даны предписания изготовителям о приостановлении действия декларации о соответствии продукции; направлена информация в Управления Роспотребнадзора других субъектов РФ для принятия мер к производителям некачественной продукции; проведены контрольно-надзорные мероприятия в отношении производителей и поставщиков Санкт-Петербурга на основании информации Управлений Роспотребнадзора других субъектов РФ; направлена информация в органы по сертификации и в Главное следственное управление Следственного комитета РФ по Санкт-Петербургу для принятия мер в пределах компетенции.

**Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу**



Инспекторы Управления в 2014 г. более чем в 70% проверенных предприятиях, занятых производством и оборотом пищевых продуктов и продовольственного сырья, установили нарушения действующего законодательства. Основными нарушениями, выявляемыми в предприятиях пищевой промышленности, являются неудовлетворительное санитарно-

техническое состояние и содержание производственных и складских помещений; несоблюдение режимов обработки инвентаря и оборудования; нарушение условий хранения сырья и готовой продукции; непроведение в полном объеме производственного контроля; выпуск продукции без необходимой маркировки.

В объектах торговли выявлены следующие нарушения: несоблюдение условий хранения и реализации продукции; реализация продукции при отсутствии полной и достоверной информации для потребителя (относительно пищевой ценности, состава продукта, места нахождения производителя, условий хранения после вскрытия упаковки).

При проведении внеплановых проверок, организованных по поручению Правительства РФ, несоответствие требованиям нормативных документов выявлено в 29,6% продукции из водных биоресурсов (по содержанию глазури), в 23,3% исследованной молочной продукции.

Наибольший удельный вес выявленной фальсифицированной по жирнокислотному составу молочной продукции составило сливочное масло, около 20% – сыр, 8–10% – мороженое, сметана, творог.

В мясопродуктах в основном отмечается несоответствие по микробиологическим показателям – 1,2%, в том числе импортного производства – 2,42%; в колбасных изделиях – несоответствие по содержанию жира, соли и влаги, заявленного состава (вместо говядины – кура, свинина, соевые продукты).

Основными поставщиками некачественной продукции являются отечественные производители, в том числе некоторые производители из Санкт-Петербурга.

Внеплановые контрольно-надзорные мероприятия проводятся также на основании обращений общественных организаций.

Так, в 2014 г. проведены контрольно-надзорные мероприятия на основании 15 обращений СПб ООП «Общественный контроль».

В ООО «Тамбовский» (Республика Адыгея, х. Тамбовский) было принято решение о производстве пробной партии сырного продукта, похожего на сыр «Адыгейский», в соответствии с технологией производства сыра и требованием ФЗ № 88 от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Сырный продукт отличался от сыра «Адыгейский» наличием в составе не только молочных, но и растительных жиров и белков, и немного уступал в питательной ценности сыру «Адыгейский».

Общество с ограниченной ответственностью «Тамбовский»



385638, Республика Адыгея, Гиагинский район, х. Тамбовский, ул. Молодежная, 19
тел. 8-8777-993463. факс 993462

www.tamsir.ru, mail: info@tmbsir.ru;

ИНН 0101004330, КПП 010101001, ОГРН 1020100511419

Р/с 40702810001000014189 в ЮГО-ЗАПАДНЫЙ БАНК СБЕРБАНКА РФ Г. РОСТОВ-НА-ДОНУ
К/с 30101810600000000602, БИК 046015602, ОКПО 53005836

ООО «ТАМБОВСКИЙ»: ПРОИЗВОДСТВО ПАРТИИ СЫРНОГО ПРОДУКТА ПОД ВИДОМ СЫРА «АДЫГЕЙСКИЙ» – ДОСАДНАЯ ОШИБКА!

В ООО «Тамбовский» была выпущена пробная партия сырного продукта, который по органолептическим свойствам напоминал сыр «Адыгейский», по физико-химическому составу – тоже. После дегустации пробной партии сырного продукта было принято решение о прекращении производства сырного продукта, так как не было достигнуто ожидаемых вкусовых качеств.

Однако по ошибке и невнимательности, допущенной ответственными лицами, некоторое количество указанного сырного продукта было упаковано и этикетировано наклейками сыра «Адыгейский» и в дальнейшем отправлено на реализацию.

Представителями Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» 05.08.2014 в гипермаркете «О'Кей» (СПб, Богатырский пр., д.13) была произведена закупка образца «Сыр «Адыгейский» ТМ «Пан Ступка» (дата изг. 18.07.2014), произведенного ООО «Тамбовский». Согласно протоколу испытаний №10850-п от 12.08.2014, выданному ИЛ «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (ИЛ «ПЕТЭКС»), в указанном образце было обнаружено содержание молочного жира менее 5%.

На основании результатов экспертизы СПб ООП «Общественный кон-

троль» обратилась в суд с требованием признать действия изготовителя ООО «Тамбовский» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей и прекратить производство сыра «Адыгейский», не отвечающего требованиям ГОСТа.

В ходе судебного разбирательства стороны заключили мировое соглашение, согласно которому ООО «Тамбовский» обязалось прекратить нарушение прав неопределенного круга потребителей в виде производства сыра «Адыгейский», не соответствующего ГОСТу.

Проведенная проверка СПб ООП «Общественный контроль», а также

судебное разбирательство стали причиной принятия кардинальных мер ООО «Тамбовский» по повышению качества выпускаемой продукции.

В связи с вышеизложенным ООО «Тамбовский» приносит свои извинения потребителям Санкт-Петербурга и обязуется впредь поставлять в магазины Северной столицы продукцию, полностью соответствующую требованиям ГОСТа и Технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ № 88).

**Генеральный директор
ООО «Тамбовский»
М.И. Тлюстангелов**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В былые времена отечественные сосиски славились большим содержанием мяса и по праву являлись одним из самых популярных продуктов. В последнее время сосиски, как говорится, «уже не те». Слишком явно проявляется тенденция замены мяса на менее ценные компоненты, различные комплексные добавки, сою и крахмал, что негативно влияет на пищевую ценность продукта и его вкусовые качества. Причем замена сырья происходит там, где она запрещена законом, – в сосисках с маркировкой «ГОСТ».



КРИЗИС УДАРИЛ

70% сосисок не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011

Рост цен на мясное сырье, особенно на говядину, поставил в непростое положение отечественных мясопереработчиков, однако потребители, несмотря на кризис, должны быть достоверно информированы о качестве тех продуктов, которым они привыкли доверять в последние годы. Именно поэтому Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила в очередной раз провести независимую экспертизу сосисок, сделанных, как указано на упаковке, в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011.

Десять образцов разных торговых марок были приобретены в магазинах города и направлены в аккредитованную испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Результат оказался прогнозируемым: только три из десяти образцов сосисок полностью соответствовали государственному стандарту.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СОСИСОК: КРАХМАЛ И СОЯ ВМЕСТО МЯСА

В ИЛ «ПЕТЭКС» для независимой оценки отпущены следующие образцы: сосиски «Молочные» ТМ «Клинский» (ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская область), сосиски «Молочные» ТМ «Ладобрад» (ООО «Невский Трест», Санкт-Петербург), сосиски «Молочные» ТМ «КампоМос» (ООО «Пит-Продукт», Ленинградская область), сосиски «Молочные» ТМ «Пит-Продукт» (ООО «Пит-



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК, ГОСТ Р 52196-2011



Наименование продукции	Сосиски «Молочные» ТМ «Клинский», категория Б, охлажденные	Вареные сосиски «Молочные» ТМ «Ладобрад», категория Б, охлажденные	Сосиски «Молочные» вареные ТМ «КампоМос», категория Б, охлажденные	Сосиски «Говяжьи» ТМ «Анком», категория А, охлажденные	Сосиски «Молочные» ТМ «Коломенское», категория Б, охлажденные	Сосиски «Молочные» ТМ «Пит-Продукт», категория Б, охлажденные
Изготовитель	ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл., г. Клин	ООО «Невский Трест», г. Санкт-Петербург	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург	ООО «ММПЗ «Коломенское», г. Москва	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.
Дата изготовления	26.11.2014	01.12.2014	28.11.2014	27.11.2014	14.11.2014	30.11.2014
Масса/количество образцов	4 x 490 г = 1960 г	439 г + 433 г + 434 г + 435 г = 1741 г	6 x 336 г = 2016 г	818 г + 812 г = 1630 г	3 x 600 г = 1800 г	6 x 336 г = 2016 г
Цена за кг, руб.	398-00	404-00	452-00	179-90	400-00	445-00
Место приобретения	«Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО ТД «Интерторг» (универсам «Сраг»), пр. Стачек, д. 47	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	«Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО ТД «Интерторг» (универсам «Сраг»), пр. Стачек, д. 47
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	выявлен крахмал, не указанный в составе	При указании состава на маркировке в числе компонентов присутствует комплексная смесь специй, но не приведен ее состав (не перечислены входящие в состав смеси ингредиенты)	выявлен крахмал, не указанный в составе
Массовая доля жира (норма/результат), %	не > 28 / 19,6 ± 0,7	не > 28 / 16,3 ± 0,7	не > 28 / 15,7 ± 0,7	не > 16 / 9,9 ± 0,7	не > 28 / 22,3 ± 0,7	не > 28 / 16,8 ± 0,7
Массовая доля белка (норма/результат), %	не < 11 / 12,0 ± 0,9	не < 11 / 11,5 ± 0,9	не < 11 / 12,4 ± 0,9	не < 12 / 8,9 ± 0,9	не < 11 / 12,4 ± 0,9	не < 11 / 12,5 ± 0,9
Массовая доля поваренной соли, %	не > 2,0 / 1,90 ± 0,14	не > 2,0 / 1,90 ± 0,14	не > 2,0 / 2,00 ± 0,14	не > 2,1 / 2,00 ± 0,14	не > 2,0 / 2,00 ± 0,14	не > 2,0 / 2,00 ± 0,14
Массовая доля нитрита натрия (не более 0,005), %	0,0019 ± 0,0003	0,0013 ± 0,0003	менее 0,001	0,0050 ± 0,0003	0,0012 ± 0,0003	менее 0,001
Массовая доля влаги (не нормируется), %	64,9 ± 0,7	69,6 ± 0,7	68,8 ± 0,7	71,6 ± 0,7	61,4 ± 0,7	66,9 ± 0,7
Массовая доля крахмала (не допускается), %	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	5,8 ± 1,2	Менее 0,7	реакция на крахмал положительная: менее 0,7 (0,35)
Гистологическая идентификация состава	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	выявлены включения крахмала	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	выявлены включения крахмала
Вид мяса, заявленный в составе	говядина, свинина	свинина, говядина	говядина, свинина	говядина	говядина, свинина	говядина, свинина
Виды мяса, обнаруженные на уровне ДНК	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) ДНК Gallus gallus (курица)*
Соответствие ГОСТ Р 52196-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, м.д. белка. В составе обнаружено мясо кур, свинина, не заявленные в составе, крахмал	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, в составе выявлен крахмал

*Присутствие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено наличием в составе куриного яйца и яичных продуктов

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

ПО СОСИСКАМ

Продукт», Ленинградская область), сосиски «Говяжьи» ТМ «Анком» (ООО «Анком», Санкт-Петербург), сосиски «Молочные» ТМ «Коломенское» (ООО «ММПЗ «Коломенское», Москва), сосиски «Молочные» ТМ «Кронштадтский» (ООО «Мит Хаус», Санкт-Петербург), сосиски «Русские» ТМ «Иней» (ООО «Иней», Санкт-Петербург), сосиски «Молочные» ТМ «Малаховский» (ООО «ФЭС», Московская область), сосиски «Молочные» ТМ «ГМК» (ООО «Мясокомбинат Гатчинский», Ленинградская область).

Самые значительные отступления от ГОСТа специалисты обнаружили в образце сосисок «Молочные» ТМ «Кронштадтский». В нем были выявлены включения крахмала и изолированного соевого белка, не заявленные на упаковке. Кроме того, образец обладал сразу двумя этикетками – изготовителя и универсала «Семья», в котором был приобретен. Причем на этикетке магазина приводился состав продукта, отличающийся от состава, указанного на этикетке производителя. Также на этикетке торгового предприятия указывался старый ГОСТ Р 52196-2003 (новый – ГОСТ Р 52196-2011).

Изолированный соевый белок, не заявленный на этикетке, был также выявлен в образцах сосисок «Молочные» ТМ «Малаховский» (Московская область) и сосисок «Молочные» ТМ «ГМК» (Ленинградская область). Включения крахмала, о которых изготовители также умолчали, были обнаружены в сосисках «Молочные» ТМ «Пит-Продукт», (Ленинград-

ская область) и в сосисках «Говяжьи» ТМ «Анком» (Санкт-Петербург). Если в «Молочных» от ООО «Пит-Продукт» крахмал содержался в следовых количествах (0,35%), то в «Говяжьи» от ООО «Анком» он занял более прочные позиции (5,8%). Кроме того, сосиски «Говяжьи» ТМ «Анком» не соответствовали ГОСТу по массовой доле белка – 8,9% вместо 12%. Также в результате определения видовой принадлежности тканей животных в сосисках ТМ «Анком» были выделены фрагменты ДНК курицы и свинины, мясо которых не заявлялось в составе продукции. Фрагмент ДНК курицы, мясо которой не было предусмотрено составом, оказался выявлен и в сосисках «Русские» ТМ «Иней» (Санкт-Петербург).

– Вареные колбасные изделия, в том числе и сосиски, должны содержать исключительно животный белок, поэтому рецептура продукции, выпущенной по ГОСТ Р 52196-2011, не предусматривает в составе использование растительного белка, – объясняет **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.** – За счет введения в состав продукта соевого или другого растительного белка происходит замещение животного белка, той мышечной ткани, которая должна присутствовать в продукте в определенном количестве. Следовательно, наличие в составе соевого белка может свидетельствовать либо о том, что ценной мышечной ткани было положено меньше, либо об использовании мышечной ткани низкого качества.

И если содержание белка в готовом продукте ниже регламентированных значений, некоторые недобросовестные производители пытаются его «дотянуть» до нормы с помощью растительного белка.

К сожалению, в ряде исследуемых образцов даже такие белковые метаморфозы не помогли и общее содержание белка в продукте так и осталось на уровне низких показателей. К примеру, в сосисках «Говяжьи» ТМ «Анком» массовая доля белка должна быть не менее 12%, фактически – 8,9%, а в сосисках «Молочные» ТМ «ГМК» массовая доля белка составила 9,3% при норме – не менее 11%.

– При этом не стоит отрицать возможность употребления и применения сои и соевых продуктов, – подчеркивает **Людмила Гамова.** – Соевый белок широко применяется в пищевой промышленности, имеет ряд полезных свойств, демократичен по цене. Это натуральный продукт, на основе которого разработаны целые системы рационального, диетического и спортивного питания. Проблема не в соевом белке, а в фальсификации состава продукта, в который соевый белок добавляется по умолчанию, что приводит к введению в заблуждение покупателя. И еще немаловажный факт: соя может быть генетически модифицированной. Если продукт содержит генетически модифицированные организмы (более 0,9%), то производитель должен честно предупредить потребителя, маркируя этой информацией свою продукцию.



ДОБАВКИ: ЧЕМ МЕНЬШЕ, ТЕМ ЛУЧШЕ

Иногда производители гордятся, что в их продукции нет сои, и используют этот факт в качестве маркетингового хода. Но специалисты предупреждают, что если на упаковке есть значок «без сои», то читать состав надо еще внимательнее, потому что в этом случае вместо натуральной и безвредной сои могут быть пищевые волокна, клетчатка, а также синтетические пищевые добавки.

Если крахмал и соевый белок являются натуральными добавками, то наличие в продуктах большого количества пищевых добавок искусственного происхождения не всегда характеризует продукт положительно, особенно если в списке этих добавок встречаются незнакомые, нерасшифрованные, а то и вовсе скрытые компоненты, которые производитель умышленно не раскрывает.

К примеру, в сосисках «Молочные» ТМ «Коломенское» (Москва) при указании состава на маркировке в числе компонентов присутствует комплексная смесь специй, но не приведен ее состав (не перечислены входящие в него ингредиенты). В сосисках «Молочные» ТМ «ГМК» при указании состава продукции в числе компонентов присутствуют смесь «НИСО-2», «ВС*4» и добавка «Баксолан», но в маркировке не приведен их состав, не указано функциональное назначение добавок или их составляющих.

Учитывая тот факт, что добавки, используемые в колбасных изделиях, в том числе и сосисках, могут являться аллергенами или к ним может быть индивидуальная непереносимость, употребление в пищу сосисок с «засекреченным» ингредиентным составом может быть опасно для здоровья.

Кроме того, нерасшифрованная комплексная пищевая добавка, представленная в списке одним благозвучным или безликим наименованием вместо длинного списка названий с индексом «Е», – это также своеобразный маркетинговый ход. Для потребителей перечень нескольких «Е» страшнее, чем краткий «Баксолан». При этом покупателям даже не приходит в голову, что порой обобщающие наименования комплексных добавок могут скрывать в себе не только целый букет «Е», но и многие другие не менее сомнительные компоненты.

– С одной стороны, комплексные пищевые добавки «Баксолан» входят в перечень, рекомендованный ГОСТом, – говорит **заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, д.м.н., профессор Виктор Закревский.** – Ассортимент этих пищевых добавок был разработан для группы мясных продуктов и полуфабрикатов, в том числе и для колбасных изделий, колбасных изделий с заменой части мясного сырья на растительные ингредиенты, мясных продуктов с высоким содержанием жира. Эти пищевые добавки имеют бактериостатические и антиокислительные действия, которые позволяют увеличить срок годности мясной продукции не менее чем на 30%. Это очень выгодно не только производителям, но и ретейлерам. Поскольку сегодня производители вынуждены сдерживать цены на продукцию, они будут экономить за счет удешевления ингредиентного состава продукта путем замены натуральных компонентов различными пищевыми добавками. Несмотря на то что эти добавки проведены через ГОСТы, их не всегда следует считать полностью безопасными.

Лабораторные исследования могут выявить и проанализировать только часть показателей – органолептические и физико-химические (и то не все), которые определяют пищевую ценность продукта, но не безопасность. Поэтому я считаю, что при выборе сосисок и других продуктов питания потребителя должно насторожить в их составе большое количество пищевых добавок, усилителей вкуса, ароматизаторов и стабилизаторов.

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНЫЕ СОСИСКИ?

– На упаковке сосисок обязательно должен быть указан подробный состав продукта, соотношение ингредиентов которого дается в порядке убывания – от большего к меньшему, – говорит **главный технолог компании «Пит-Продукт» Ирина Шанова.** – При этом на упаковке должны быть обязательно проставлены дата изготовления и конечный срок, до которого данный продукт можно употреблять. При покупке сосисок необходимо обратить внимание и на условия их хранения.

Внимательно изучив этикетку, стоит также тщательно рассмотреть внешний вид продукта.

– Поверхность сосисок должна быть чистой и сухой, без повреждений оболочки, – отмечает **Людмила Гамова.** – Сосиски в натуральной оболочке кажутся более аппетитными, настоящими и полезными. Но не стоит забывать, что натуральная оболочка для колбасных изделий изготавливается из кишечного сырья животных и в силу своего натурального происхождения создает менее благоприятные условия для хранения продукта по сравнению с искусственными оболочками. Поэтому срок годности сосисок в натуральной оболочке меньше, чем сосисок в полиамидной оболочке.

Качественные сосиски должны быть упругими. После нажатия на них они должны быстро восстанавливать свою форму. Слишком мягкие сосиски свидетельствуют о том, что при их изготовлении был нарушен технологический процесс, или о проблемах с составом продукции. Ярко-розовый цвет сосисок сигнализирует о том, что в них содержится избыточное количество красителей. При варке таких сосисок часть красителей перейдет в воду – она окрасится в розовый цвет различной интенсивности в зависимости от концентрации красителя в продукте.

Сосиски и сардельки продаются в готовом к употреблению виде, то есть их можно есть сырыми.

– Все вареные колбасные изделия на производстве подвергаются длительной термообработке, параметры которой определены технологическими инструкциями, – объясняет **Людмила Гамова.** – После дополнительной термической обработки в домашних условиях сосиски становятся более сочными и вкусными, что повышает их потребительские свойства. Кроме того, любой процесс термической обработки уменьшает микробную обсемененность продукта, что иногда бывает не лишним.

ГОСТУ СООТВЕТСТВУЮТ

Согласно результатам независимой экспертизы, только три образца сосисок полностью соответствовали требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Это **сосиски «Молочные» ТМ «Клинский», сосиски «Молочные» ТМ «Ладоград» и сосиски «Молочные» ТМ «Кампо-Мос».** Однако уточним, что речь идет не о всей продукции перечисленных торговых марок, а только о тех образцах, которые были подвергнуты лабораторным исследованиям. Материалы о неудовлетворительных результатах проверки качества сосисок СПб ООП «Общественный контроль» уже направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



Сосиски «Молочные» ТМ «Кронштадтский», категория Б, охлажденные	Сосиски «Русские» ТМ «Иней», категория Б, охлажденные	Сосиски «Молочные» ТМ «Малаховский», категория Б	Сосиски вареные «Молочные» ТМ «ГМК», категория Б, охлажденные
ООО «Мит Хаус», г. Санкт-Петербург	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «ФЭС», Московская обл. Произведено по заказу ООО «Малаховский мясокомбинат»	ООО «Мясокомбинат Гатчинский», Ленинградская обл.
28.11.2014	07.11.2014	26.11.2014	02.12.2014
1 x 2008 г = 2008 г	6 X 340 г = 2040 г	994 г + 1067г = 2061 г	900 г + 850 г = 1750 г
378-20	367-00	390-00	169-00
ООО ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), ул. Маршала Говорова, д. 14	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	«Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	«Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
На этикетке торгового предприятия указан ГОСТ Р 52196-2003, отмененный с 01.01.2013, приведен состав продукта, отличающийся от состава на этикетке производителя. Выявлены включения крахмала, соевого белка	соответствует	выявлен изолированный соевый белок, не указанный в составе	При указании состава продукции в числе компонентов присутствуют смесь «НИСО-2» ВС*4 и добавка «Баксолан», но в маркировке не приведен их состав, не указано функциональное (технологическое) назначение пищевой добавки (или ее составляющих), в составе не заявлен компонент – изолированный соевый белок
не > 28 / 18,4 ± 0,7	не > 25 / 19,1 ± 0,7	не > 28 / 27,8 ± 0,7	не > 28 / 7,3 ± 0,7
не < 11 / 11,1 ± 0,9	не < 17 / 14,0 ± 0,9	не < 11 / 13,6 ± 0,9	не < 11 / 9,3 ± 0,9
не > 2,0 / 2,00 ± 0,14	не > 2,1 / 2,00 ± 0,14	не > 2,0 / 2,00 ± 0,14	не > 2,0 / 1,90 ± 0,14
0,0036 ± 0,0003	0,0012 ± 0,0003	Менее 0,001	0,0049 ± 0,0003
64,3 ± 0,7	62,0 ± 0,7	53,3 ± 0,7	76,9 ± 0,7
1,8 ± 0,4	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7
выявлены включения крахмала, изолированного соевого белка	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	выявлены включения изолированного соевого белка	выявлены включения изолированного соевого белка
говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина
выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) ДНК Gallus gallus (курица)*
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, в составе выявлены крахмал и соя	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, в составе обнаружено мясо кур, не заявленное в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, в составе выявлена соя	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, м.д. белка, в составе выявлена соя

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

МЕНЮ ДЛЯ РАЗГРУЗОЧНОЙ ДИЕТЫ

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ


Новогодние праздники пролетели незаметно, оставив после себя усталость и ощутимые лишние килограммы. Вернуть организму прежнюю форму поможет постпраздничная разгрузочная диета, разнообразить которую можно с помощью продуктов мясной и овощной консервации от производителя известных торговых марок «Честный продукт» и «Консерватория вкуса».

ГОЛОДАТЬ НЕ НАДО

По мнению большинства диетологов, в зимний период, особенно после праздничных чревоугодий, не стоит увлекаться строгими диетами. Зимой организм, защищаясь от холода, инстинктивно старается пополнять свои запасы. Соответственно, после завершения строгой диеты он с еще большим энтузиазмом начнет набирать вес. Не изнуряйте себя голодовками. Старайтесь есть несколько раз в сутки, но маленькими порциями, выстраивая свой день таким образом, чтобы основной прием пищи приходился на завтрак и обед. Также рекомендуется пить больше воды, которая ускорит обмен веществ и поспособствует похудению.

ВЫБИРАЙТЕ МЯСО

Чтобы вернуть организм в прежнее комфортное состояние, ни в коем случае не стоит исключать из рациона мясо. Главное, чтобы оно было нежирное. Говядина, конина, цыпленок и индейка идеально впишутся в меню постпраздничной диеты.

Мясо индеек принято считать диетическим, так как оно содержит минимальный процент жира. Именно поэтому мясо индеек часто является составляющей некоторых видов диет. Это мясо отлично утоляет чувство голода, прекрасно воздействует на обменные процессы и идеально восстанавливает

физическую активность. Более того, регулярное употребление мяса индеек положительно сказывается на пищеварении.

Отличным диетическим продуктом является, безусловно, говядина. В сравнении с другими видами мяса она содержит наибольшее количество полноценного белка. При этом говядина полностью переваривается в организме в течение трех-четырех часов. Также стоит отметить, что в говядине, в отличие от всех остальных видов мяса животных и птиц, содержится наименьшее количество холестерина.

Консервированное мясо по своим характеристикам несколько не уступает мясу, приготовленному на кухне, с той только разницей, что на готовку сырого мяса у вас уйдет немало времени, а на приготовление питательных блюд с помощью мясной консервации – считанные минуты. Правда, надо еще знать, какие мясные консервы можно покупать. Наша рекомендация – мясные консервы ТМ «Честный продукт». Во-первых, они производятся строго по государственным стандартам. Во-вторых, для их выпуска используют только свежее охлажденное мясо высшего качества. В ассортименте ТМ «Честный продукт»: «Говядина тушеная высший сорт», «Мясо индеек в собственном соку», «Мясо цыпленка в собственном соку».

ПОЛЬЗА КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ

Идеальными помощниками при разгрузке организма признаны и кабачки. Эти овощи являются близкими родственниками огурцов. Кабачки также содержат много воды, клетчатки и различных минеральных солей. Нежная, тающая во рту «Икра из кабачков» ТМ «Консерватория вкуса» практически не раздражит ни стенки желудка, ни стенки кишечника, при этом способствует выводу из организма излишков воды. Кабачковая икра очень гармонично сочетается с такими продуктами, как белое мясо птицы, выступая в роли диетического гарнира.

ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ

Еще один распространенный диетический миф: хочешь похудеть – исключи из меню десерт. При этом многие диетологи придерживаются мнения, что «запрет на удовольствие» может только навредить. А потому минимальный десерт необходим при любой диете. К примеру, даже самый скучный рацион можно подсластить таким вкусным продуктом, как «Повидло яблочное» ТМ «Консерватория вкуса». Это не просто вкусный, но и полезный продукт, содействующий пищеварению и хорошему настроению, на которое мы имеем право не только по праздникам, но и в будни.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

Картина маслом


www.ecomilk.ru