

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

Остерегайтесь подделок

БОЛОГОЕ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Что за наваждение такое: ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ ИЗ ГОРОДА БОЛОГОЕ!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в результате экспертизы качества образцов творога в универсаме «Сезон» выявлены две подделки, доля молочного жира в которых составляла менее 5%. Один из «творожных» фальсификатов изготовлен в г. Бологое (торговая марка «ЛАДОН»), второй – в с. Орудьево, Московская область (торговая марка «Божья коровка»). **СТР. 6–7**

В НОМЕРЕ: ВСТРЕЧАЙТЕ НОВИНКИ ОТ «КАРАВАЯ» **СТР. 3** | «НАРОДНЫЙ ГРУНТ» ДЛЯ ОТЛИЧНОГО УРОЖАЯ **СТР. 4** | МОРОЖЕНЫЙ ГИГАНТ ПРЯМО ИЗ ГРЕЦИИ! **СТР. 12**

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**СУД ИЗОБЛИЧИЛ
ФАЛЬСИФИКАТОРОВ
ВОЛОГОДСКОГО
МАСЛА**



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР

**«МАГНИТ»
ОШТРАФОВАН
НА 250 ТЫС. РУБЛЕЙ
ЗА РЕАЛИЗАЦИЮ
ПОДДЕЛЬНОГО
СЛИВОЧНОГО МАСЛА**



СТР. 2

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

**АЗИАТСКИЙ
КОНТРАФАКТ
РАЗОРИЛ
РОССИЙСКИЙ
ТЕКСТИЛЬ**



СТР. 4

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**СЛАДКИЙ ОБМАН
СГУЩЕННОГО
МОЛОКА**



СТР. 10–11

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 мая 2015 года! Расходы на бесплатную юридическую помощь предусмотрены федеральным грантом для НКО.

324-25-80

324-27-98

987-56-43





Доверяй родному хлебу!



ХЛЕБ-РЕКОРДСМЕН ОТ КОМПАНИИ «КАРАВАЙ» ОПЯТЬ СТАНОВИТСЯ ЧЕМПИОНОМ

Весна – время для всего лучшего. Хочется пробовать новое, осуществлять задуманное, превосходить других и самих себя! Вот, например, взять и выпечь любимый из поколения в поколение хлеб так, как никто еще не делал. Первыми за всю историю изготовленных по традиционной технологии «Бородинского» и «Карельского». Первыми в городе.



* На правах рекламы

Самый первый в Санкт-Петербурге заварной хлеб для тех, кто любит мякиш

Хлеб действительно хорош, когда его не приходится очищать от надоедливых корочек и придумывать, куда девать жесткие горбушки, которые никто вовсе не собирался покупать – считает каждый преданный любитель спелого хлебного содержимого. Компания КАРАВАЙ услышала эти пожелания и принесла глобальные перемены на столы «мягких людей». Нежный «Бородинский», деликатный «Карельский» в новом формате – из одного мякиша – влекут к себе так, что невозможно оторваться. В общем-то без особой необходимости, ведь вы все равно уже никуда не денетесь.

Толстые корочки с горбушкой остались в прошлом. А как же все остальные качества любимых заварных хлебов? Они сохраняются неизменными, как и десятки лет назад.

Самый пряный

Легкий способ мгновенно перенестись в детство – вдохнуть душистый запах заварного хлеба. Теплый кориандровый, горьковато-тминный, чистый солодовый смешиваются с легкими нотками кисломолочной закваски и создают оригинальный букет, заполняющий мякиш до последней поры.

Самый богатый витаминами

Доказано, что заварные хлеба – чемпионы по содержанию витаминов группы В, необходимых для правильной работы нервной системы и головного мозга. Это значит, что любимые мякиши от КАРАВАЯ становятся первейшими спутниками при перегрузках на работе, а также в те дни, когда и небо, и настроение особенно затянуты тучами.

Самый гибкий

Рецептура «Карельского» хлеба разрабатывалась на основе густо-пряного старшего товарища «Бородинского» специально для того, чтобы учесть вкусы представителей противоположных лагерей. Любители острого и нежного, белого и черного, ржи и пшеницы, первых блюд и десертов, сладковатой кислинки и насыщенной сладости получили свой собственный идеальный мякиш.

Самый нечерствеющий

Есть еще одно свойство заварного хлеба от КАРАВАЯ, которое делает его идеальным для загородных пикников и дачных посиделок. По старинному русскому способу перед замешиванием теста мука «заваривается» (да, почти так же, как чай) очень горячей водой и несколько часов настаивается. Ржаной настой вызревает, пропитывается ферментами, отвечающими за свежесть мякиша и ваш прекрасный аппетит во время перекуса на залитой солнцем лужайке.

Самый счастливый

Первый ломоть после горбушки съесть – большим быть, второй съесть – богатым быть, третий съесть – удачливым быть... Наши предки верили, что хлебный мякиш приносит счастье. А с появлением новых «Бородинского» и «Карельского» больше не нужно оставлять для своих близких счастливые кусочки – счастья хватит на всех!

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

без горбушек | для тех, кто любит мякиш

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Пресервы иногда называют «живыми консервами». Благодаря щадящей технологии производства они сохраняют все первозданные качества рыбы.



Главное в пресервах – безопасность

Пресервы изготавливают методом консервирования рыбы поваренной солью и антисептиками, а также плотной упаковкой в тару. Массовая доля поваренной соли в пресервах составляет от 6 до 9%. Но чтобы пресервы были готовы к употреблению, они должны созреть.

В течение 5–7 дней исчезают сырой вкус и запах рыбы, консистенция мяса становится нежной, рыба приобретает приятный вкус и аромат. Такая рыба пригодна в пищу без дополнительной кулинарной обработки. В процессе созревания пресервы приобретают особый вкусовой и ароматический букет, что обеспечивает их высокие вкусовые качества. Рыба и морепродукты, обработанные таким образом, сохраняют белки и витамины, неустойчивые к термическому воздействию.

Если стол надо накрыть за считанные минуты, то пресервы – отличный помощник. Когда вы покупаете пресервы, вам не придется чистить рыбу, убирать кухню, отмывать руки. Вам надо просто открыть баночку – и на столе полностью готовый продукт.

В ассортименте петербургского рыбопроизводителя ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» прочно

заяли любимые всеми виды пресервов из филе сельди: в масле, с укропом или с дымком. Однако компания старается побаловать своего потребителя и новыми вкусами. Так, в прошлом году ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» стало выпускать сельдь в майонезе с хреном, с горчицей.

В ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» с 2008 года действует система менеджмента ISO 22000:2005 – система контроля за выпуском продукции, которая исключает возможность влияния факторов, опасных для здоровья человека. Сырье, упаковка и все расходные материалы, используемые для производства пресервов, полностью соответствуют санитарным нормам. Производственные помещения и оборудование три раза в смену проходят обработку дезинфицирующими растворами. Ручной труд максимально заменен машинным. Созревание готового продукта происходит в специальной камере под контролем технологов. Таким образом, на прилавки магазинов попадает качественный продукт, безопасный для вашего здоровья.

Анна ШЕВЕЛОВА

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

Азиатский контрафакт разорил российский текстиль

На российском рынке половина продукции текстильной промышленности производится или завозится нелегально. Об этом заявили специалисты отрасли на форуме в Санкт-Петербурге.



ЗАМКНУТЫЙ КРУГ КОНТРАФАКТА

Генеральный директор петербургского модного дома «Незнакомка» Лидия Дорошенко отмечает, что в Апраксином дворе продается контрафактная одежда, стоимость которой намного ниже стоимости сырья аналогичных отечественных товаров, реализуемых в легальных магазинах. Это наносит существенный урон городскому бюджету и тормозит развитие отечественного швейного производства. При этом потребитель не всегда осознает, что такая продукция отличается сомнительным качеством и зачастую опасна для здоровья.

В рамках борьбы с незаконно произведенной и ввезенной в страну продукцией на уровне Высшего Евразийского экономического совета было принято решение «О разработке системы маркировки отдельных видов продукции легкой промышленности на территориях государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства», – комментирует председатель профсоюза работников текстильной и легкой промышленности Санкт-Петербурга Екатерина Демидова. – Новая система маркировки призвана препятствовать ввозу некачественной продукции, не отвечающей требованиям безопасности технических регламентов Таможенного союза.

Добиться этого планируется за счет нанесения на отдельные виды продукции легкой промышленности специального чипа – предположительно с применением радиочастотной идентификации. Чип будет содержать информацию о производителе, материалах и прочие сведения. При этом предполагается создание единой базы данных, по которой будет отслеживаться легальность импорта каждой единицы товара. Но это – в перспективе.

Президент Российского союза производителей одежды Светлана Беляева отметит, что

борьба с контрафактной одеждой декларируется только на бумаге:

– Сегодня судьба изъятого по суду контрафакта не прозрачна. Как правило, вместо уничтожения он опять попадает в нелегальную торговлю. В результате есть опасность появления новых Апраксиных дворов, где конфискат будут реализовывать по цене сырья.

ПОТЕНЦИАЛ ЕСТЬ – ВОЗМОЖНОСТИ НЕТ

Российская легкая промышленность испытывает и другие трудности. Так, с 2005 по 2014 год количество предприятий текстильной и легкой промышленности уменьшилось с 14 тыс. до 4 тыс. Одна из причин сокращения – уход предприятий в тень из-за отечественной системы налогообложения.

Другая проблема – отсутствие сырьевой базы, – констатирует Светлана Беляева. – До 70% тканей, фурнитуры и прочих необходимых для производства одежды товаров завозится из-за рубежа. При этом банковская поддержка отрасли оставляет желать лучшего. Как результат – рост себестоимости продукции.

Руководитель учебно-консалтингового центра Евгения Кривошеина объясняет неконкурентоспособность отечественной одежды ее низким качеством:

– На большинстве российских предприятий качество продукции проверяется на последнем этапе производства, когда исправить недочеты уже достаточно сложно и дорого. Да и профессиональных швей сегодня в нашей стране мало. Учебные заведения делают упор на обучение дизайнеров. Как результат – в России талантливых дизайнеров намного больше, чем мастеров, способных воплотить их идеи в жизнь.

Алла АЛОВА

ШЕСТЬ СОТОВ

Начинающие дачники знают, что получить хороший урожай и пышные клумбы можно лишь при наличии плодородной земли. При этом почва в Ленинградской области далека от идеала, ее нередко называют даже зоной рискованного земледелия ввиду ее повышенной кислотности. В то же время профессиональные садоводы уже нашли выход из этой ситуации, используя «Народный грунт» «Северо-Западной Торфяной Компании».



«Народный грунт» для отличного урожая

ПРАВИЛЬНЫЙ СОСТАВ – ДЕЛО ТОНКОЕ

Натуральный «Народный грунт», необходимый для выращивания рассады всех видов овощных культур и цветов, состоит из торфа, гумуса и сбалансированного состава питательных веществ (азот, фосфор, калий, кальций, магний, железо, микроэлементы), которые содержатся в легко усваиваемой растениями форме.

Основная функция торфа – обеспечение устойчивого роста корней, доступа растений к питательным элементам и влаге. Фосфор и калий способствуют обильному цветению, азот отвечает за зеленую массу. Кроме того, в «Народном грунте» исключено содержание семян сорняков, личинок вредителей и спор вредных бактерий. Используя любой продукт из этой серии, можно на долгое вре-

мя обеспечить растения необходимыми комфортными условиями.

Садоводам-профессионалам рекомендуется обратить внимание на линейку специальных грунтов для огурцов, томатов, перца, различных цветов и т.д. К примеру, при использовании специализированных грунтов этой серии семена томатов и огурцов прорастают на 3–4 дня раньше, чем при использовании обычных грунтов, рассада лучше переносит пересадку и пикировку. А торфогрунты универсального применения «Садовая земля» и «Универсальный» можно использовать для полевых и садовых работ в течение всего дачного сезона.

ДОКАЗАТЕЛЬСТВО КАЧЕСТВА

Кроме грунтов улучшенного состава, ассортимент «Северо-Западной

Торфяной Компании» включает в себя жидкие органические удобрения на основе торфа для профессионального использования в растениеводстве, жидкие минеральные подкормки для цветов, сухие минеральные смеси для приготовления подкормок, фасованные минеральные удобрения и специализированные смеси на их основе и т.д.

Важно, что в производственном процессе особое внимание уделяется контролю качества, что подтверждается многочисленными дипломами и медалями, а также Свидетельствами Министерства природных ресурсов и экологии, Росстандарта РФ и всемирно известной организации RHP (Нидерланды).

Качество продукции «СЗТК» подтверждается ее использованием такими авторитетными заказчиками,

как Александровский парк, Парк 300-летия Петербурга, Таврический парк, Константиновский дворец, а также ведущими тепличными и растениеводческими хозяйствами Ленинградской области.

Частные потребители делятся своим успешным опытом использования продукции «СЗТК» с помощью «сарафанного радио» и с удовольствием приобретают товары под брендом «Народный грунт» в ведущих торговых сетях нашего города.

ГРАМОТНЫЙ ВЫБОР – ЗАЛОГ УСПЕХА

Растения очень болезненно реагируют на дискомфортную среду, в которой они произрастают. Нехватка питательных веществ в земле может спровоцировать их гибель. Поэтому к выбору торфогрун-

та надо относиться очень ответственно. В первую очередь ориентируйтесь на известные марки, аккуратную упаковку и отзывы коллег-садоводов. Качественный грунт должен иметь однородную структуру, темно-коричневый или черный цвет. Кроме того, у грунта не должно быть постороннего неприятного запаха, который может свидетельствовать о наличии в его составе грязной органики (навоз, молодой компост).

При выборе грунтов важно понимать их специализацию и использовать по назначению. О разновидностях и особенностях разных грунтов вам всегда расскажут специалисты «Северо-Западной Торфяной Компании» по телефонам: (812) 612-05-98, 612-05-99.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

**ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОТ
ДМИТРОВСКОГО МОЛОЧНОГО ЗАВОДА!**



НОВИНКА

*Спрашивайте
в магазинах города!*



Картина ^с маслом



www.ecomilk.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

О пользе творога мы знаем с детства. Его с удовольствием едят дети и взрослые, в том числе и те, кто придерживается диеты. Хозяйки готовят на его основе разнообразные блюда. Однако сегодня в магазинах города под видом творога нередко можно приобрести подделку, созданную на основе растительных жиров. Такие фальсификаты имеют низкую цену и поэтому пользуются спросом у покупателей с невысоким уровнем жизни.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе аккредитованной испытательной лаборатории «ПЕТЭК» – подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» проверила качество десяти образцов творога разных производителей. Результаты лабораторных исследований показали: семь образцов не соответствовали информации, указанной на упаковке.

«БОЖЬЯ КОРОВКА» ИЗ СТРОЙЦЕХА – ПЛОХАЯ ПРИМЕТА

Из семи образцов творога, к которым возникли замечания, два оказались откровенными подделками. Это продукция под торговой маркой «Божья коровка» (ООО ПК «Айсберг-Плюс», Московская область, Дмитровский район, с. Орудьево) и торговой маркой «ЛАДОН» (ООО «Бологовский молочный завод», г. Бологое). То, что творог неизвестного производителя оказался подделкой, еще можно понять. Но

ЧТО ЗА НАВАЖДЕНИЕ ТАКОЕ – ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ ИЗ ГОРОДА БОЛОГОЕ!



когда фальсификат выпускает известный изготовитель, это наводит на грустные размышления.

В составе обоих образцов, которые были приобретены в универсаме «Сезон» (пр. Сизова, д. 28), доля молочного сырья оказалась меньше 5%. Таким образом, на 95% фальсифицированные продукты состояли из заменителей молочного жира растительного происхождения.

Зачем же производители лукавят и осуществляют такую явную подмену? Все очень просто. Заменители молочного жира (кокосовое, арахисовое, пальмовое масла, а также суррогатные смеси из этих и других растительных компонентов) намного дешевле натурального цельного молока. При этом они не только ухудшают вкус продукта, но сомнительны с точки зрения пользы для человеческого организма.

Другие показатели фальшивых образцов также имели существенные отклонения от нормы, указанной на этикетке. К примеру, жирность продукта ТМ «Божья коровка» составляла 29% вместо заявленных 5%, энергетическая ценность 289,9 ккал вместо 121 ккал, а белка оказалось 3,62% вместо указанных 16%.

Отсутствие молока в твороге ТМ «ЛАДОН» привело к тому, что жира в продукте оказалось 22% вместо 5%, белка – 9,48% вместо 16%, а килокалорий 248,7 вместо 121.

Отметим, что в Северную столицу фальсифицированная «Божья ко-

ровка» «прилетела» из Дмитровского района Московской области (с. Орудьево, Стройцах). По этому адресу там находится также производство фальсифицированной сметаны, которую «Общественный контроль» обнаружил недавно в том же универсаме «Сезон». Адрес производства этих фальсификатов один, а наименования юридических лиц разные. Сметану фасует ООО «БетаМол», а творог – ООО «Айсберг-Плюс». Ловко придумано!

КАЛОРИЙ БОЛЬШЕ – ДИЕТА НАСМАРКУ

Остальные восемь проверенных образцов творога были изготовлены из молока. В то же время пять из них по содержанию белков, жиров и углеводов отличались от данных, заявленных на этикетке.

Практически во всех образцах творога пищевая ценность была превышена, – отмечает **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭК» Людмила Гамова**. – Такую тенденцию нельзя характеризовать как положительную, поскольку это фактически недостоверная информация для потребителя, которая не дает ему возможности объективно оценить и выбрать необходимый продукт. Особенно это актуально для тех, кто отдает предпочтение менее калорийным продуктам.

К примеру, покупая «Творог 5%» (ЗАО «Медвежьегорский молокозавод», Республика Карелия),

потребитель рассчитывает на то, что энергетическая ценность данного продукта соответствует указанной на упаковке – 121 ккал. На самом деле она составляет 130,6 ккал.

Образец «Творог «Снежок» 9%» (ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород) также оказался более калорийным, чем было заявлено (данные маркировки – 141 ккал, фактически – 165,8 ккал). Кстати, и жирность этого продукта – 10% вместо 9%. Белка также больше – 16,46% вместо 12%, а углеводов, наоборот, меньше – 2,5% вместо 3%.

В защиту своего творога выступила **директор по качеству ЗАО «Лактис» Ульяна Медведева**:

– Творог «Снежок» 9%» вырабатывается по ТУ, в котором указано, что жира должно быть не менее 9%, а белка – не менее 12%.

Безусловно, ссылка на ТУ вполне правомерна, однако на этикетке творога нет слов «не менее...», а есть фиксированные значения, которые явно отличаются от фактических. Тем более что потребитель читает не ТУ, а этикетку.

– В маркировке данного продукта указано конкретное значение массовой доли жира 9%, уточнений «более»/«менее» – нет, – комментирует **Людмила Гамова**. – А поскольку заявлено 9%, то полученное значение массовой доли жира 10%, безусловно, отличается от информации для потребителя на упаковке продукции. Если следовать принципу «больше –

не меньше», то можно значительно уйти от цифры, указанной в маркировке творога, в сторону превышения массовой доли жира. Кстати, Технический регламент Таможенного союза № 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» предусматривает совершенно определенные допуски к показателям пищевой ценности. Так, для содержания белков в количестве 12 г в 100 г продукта регламентированный допуск составляет +/- 1,8%. Учитывая, что в твороге «Снежок» белка содержится фактически 16,46%, то соответствие требованиям этого нормативного документа для исследованного образца не обеспечено.

Установленные в Техническом регламенте диапазоны говорят о том, что производитель имеет право выпускать творог с разным содержанием белка и жира, но в маркировке пищевой ценности следует указывать содержание показателей пищевой ценности таким образом, чтобы требования Технического регламента были соблюдены, а потребитель получал достоверную информацию.

– Когда мы видим, что в твороге жира больше, чем задекларировал производитель, это вызывает сомнения в качестве продукта, – говорит **заместитель генерального директора Санкт-Петербургского молочного завода «Пискаревский» Георгий Житмарев**. – Ведь жир, особенно если речь идет о качественном натуральном продукте, стоит денег.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог «Пискаревский» 5% «Клевер в треугольнике»	Творог «Приневское». Массовая доля жира 9,0%	Творог, массовая доля жира 5%	Творог. Массовая доля жира 5%	Творог массовая доля жира 5% ТМ «Лосево»	Творог ТМ «Снежок» Массовая доля жира 9%	
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская область	ООО «Традиция», Краснодарский край	ЗАО «Медвежьегорский молокозавод», Республика Карелия	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл.	ЗАО «Лактис», Великий Новгород	
Дата изготовления	09.03.2015	11.03.2015	02.03.2015	09.03.2015	11.03.2015	10.03.2015	
Изготовлено по НД	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ТУ 9222-180-00419785-04	ТУ 9222-034-00441187-14	
Срок годности и условия хранения	Годеи 5 суток. Хранить при температуре +2°C +6°C	Срок годности 72 часа. Условия хранения: +2°C +6°C	Условия хранения при температуре (4±2)°C. Годеи 14 суток	Срок годности и условия хранения 5 суток при температуре (4±2)°C	Хранить при температуре +2 до +6°C. Срок годности 5 суток	Условия хранения: температура (4±2)°C. Годеи 7 суток	
Масса, количество образцов	4 x 250 г = 1000 г	4 x 300 г = 1200 г	3 x 180 г = 540 г	4 x 200 г = 800 г	3 x 300 г = 900 г	4 x 200 г = 800 г	
Цена за упаковку, руб.	64-00	110-00	83-00	70-00	98-00	63-00	
Место закупки	ЗАО «Торговый Дом «Перекресток» гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ИП Сперанский Станислав Робертович, Комендантский пр., д. 33/3	ООО «Приморское», (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28	ООО «Семейный капитал. Продовольственные товары» магазин 129, ул. Уточкина, д. 6, к. 1	ИП Аликин В.Г., Комендантский пр., д. 51, корп. 1	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», ул. Уточкина, д. 4, корп. 1, лит. А	
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Требование к маркировке (ФЗ-№88ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Кислотность, °Т Норматив / Результат	не более 230 / 151,3 ± 3,5	не более 220 / 192,6 ± 3,5	не более 230 / 204,6 ± 3,5	не более 230 / 178,2 ± 3,5	215,7 ± 3,5	190,7 ± 3,5	
Массовая доля жира, % Норматив / Результат	5 / 5,00 ± 0,30	9,0 / 9,00 ± 0,30	5 / 5,00 ± 0,30	5 / 5,00 ± 0,30	5 / 7,00 ± 0,30	9 / 10,00 ± 0,30	
Массовая доля белка, % Норматив / Результат	не менее 16,0 / 16,94 ± 0,35	не менее 16,0 / 16,56 ± 0,35	не менее 16,0 / 17,00 ± 0,35	не менее 16,0 / 18,29 ± 0,35	не менее 12,0 / 17,21 ± 0,35	не менее 12,0 / 16,46 ± 0,35	
Массовая доля влаги, % Норматив / Результат	не более 75,0 / 74,7 ± 0,3	не более 73,0 / 70,3 ± 0,3	не более 75,0 / 73,9 ± 0,3	не более 75,0 / 72,6 ± 0,3	70,7 ± 0,3	69,8 ± 0,3	
Пищевая ценность в 100 г продукта (Норматив / Результат)	жиры, г	5,0 ± 0,50 / 5,00 ± 0,30	9,0 ± 0,9 / 9,00 ± 0,30	5,0 / 5,00 ± 0,30	5 ± 0,5 / 5,00 ± 0,30	5 / 7,00 ± 0,30	9,0 / 10,00 ± 0,30
	белки, г	16,0 ± 2,4 / 16,94 ± 0,35	16,0 ± 2,4 / 16,56 ± 0,35	16,0 ± 2,40 / 17,00 ± 0,35	16,0 ± 2,4 / 18,29 ± 0,35	16,0 ± 2,4 / 17,21 ± 0,35	12,0 ± 1,80 / 16,46 ± 0,35
	углеводы, г	3,0 ± 0,3 / 2,7 ± 0,6	3 ± 0,3 / 3,2 ± 0,6	2,8 ± 0,28 / 2,7 ± 0,6	3 ± 0,3 / 3,1 ± 0,6	3 ± 0,3 / 4,1 ± 0,6	3,0 ± 0,30 / 2,5 ± 0,6
	энергетическая ценность, ккал	121 / 123,6 ± 3,9	157 / 160,0 ± 3,9	120,0 / 123,8 ± 3,9	121 / 130,6 ± 3,9	121 / 148,2 ± 3,9	141 / 165,8 ± 3,9
Идентификация по составу жировой фазы образца	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	
Соответствие этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ отличается от данных маркировки по энергетической ценности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, пищевой ценности (жиры, углеводы)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ , по м.д. жира, м.д. белка, по энергетической ценности	

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

Рачительный производитель лишний жир просто так в твороге не оставит, а снимет его для протравливания сметаны или сливок – это элементарные основы бизнеса. Если жирность не соответствует заявленному значению, это может свидетельствовать о нарушении технологического процесса.

Согласно протоколам испытаний, перестаралось и ООО «Молочный завод «Лосево» (Ленинградская обл.). Энергетическая ценность творога 5% составила 148,2 ккал вместо заявленных 121 ккал, жирность продукта оказалась 7% вместо 5%. Количество углеводов в 100 г продукта также завышено: 4,1 г вместо 3 г.

В три раза больше углеводов, чем заявлено на этикетке, оказалось в твороге «Ромашкино 9%» (ООО «Дельта», Санкт-Петербург): 5 г вместо 1,5 г на 100 г продукта. Жирность продукта – 8% вместо указанных 9%.

Наглядным примером несоблюдения технологического процесса может являться и образец творога «От крестьяночки 5%» (ООО «ТРЕЙД-ЛАЙН», г. Санкт-Петербург). Продукт оказался менее калорийным, чем было заявлено на упаковке: энергетическая ценность составила 99,9 ккал вместо 127 ккал, жир 1,5% вместо 5%, а углеводов почти в два раза больше – 4,7 г вместо 2,6 г в пересчете на 100 г. Также в образце оказалось больше влаги – 76% вместо 75%. Несмотря на перечисленные несоответствия, выявленные в продукции ООО «ТРЕЙД-ЛАЙН», стоит отметить, что в этом году производитель встал на путь исправления, поскольку в контрольной закупке прошлого года его «Творог от крестьяночки с м.д. жира 1,8%» был признан фальсификатом: доля молочного жира в нем не превышала 10%.

ТВОРОГ БЕЗ ЗАМЕЧАНИЙ!

Без единого замечания творожный тест прошли только три образца: «Творог «Приневское» 9%» (ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская обл.), «Творог «Пискаревский» 5% (ООО «Пискаревский

молзавод», г. Санкт-Петербург) и «Творог 5%» (ООО «Традиция», Краснодарский край).

Особое внимание специалистов привлеч из этого короткого списка творог из Краснодарского края. Его производитель указал на упаковке, что произвел продукт по технологии микрофилтрации.

– Микрофилтрация – один из современных методов, который применяется в производстве молока и молочных продуктов, – объясняет Людмила Гамова. – Суть состоит в том, что бактерии из молочного сырья удаляются не за счет высоких температур, а с помощью физического барьера – молоко проходит через микрофильтры, диаметр отверстий которых меньше, чем размер бактерий.

– Данная технология еще не распространена в нашей стране из-за ее дороговизны, – говорит Георгий Житмарев. – На сегодняшний день она доступна для эксклюзивных предприятий с очень высоким уровнем технологической базы и идеальным санитарным контролем. Как правило, они выпускают незначительные партии продукции. Крупные предприятия, производящие большие объемы качественного, безопасного и при этом недорогого продукта, используют традиционные технологии пастеризации или ультрапастеризации (стерилизации), основанные на термической обработке сырого молока.

ПРИЗНАКИ КАЧЕСТВЕННОГО ТВОРОГА

Настоящий качественный творог обладает чистым кисломолочным вкусом и запахом. Цвет – либо белый, либо с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция хорошего творога однородная. При этом жирный творог имеет более рыхлую и мажущую структуру. Менее жирный – рассыпчатую с наличием осязательных частиц молочного белка.

– Консистенция творога и структура зерна зависит от способа изготовления творога, который определяет факторы,

влияющие на формирование сгустка, – объясняет Людмила Гамова. – При сычужно-кислотном способе свертывания молока сгусток формируется комбинированным воздействием сычужного фермента и молочной кислоты. При этом потребителя в списке ингредиентов не должны смущать компоненты под названием «молочко-свертывающий фермент (пепсин говяжий)», «сычужный фермент» или «молочко-свертывающий ферментный препарат», если на данные препараты не возникает аллергических реакций.

Комковатая, чрезмерно рассыпчатая структура творожной массы свидетельствует о том, что из нее удалили больше влаги, чем нужно. С одной стороны, такой творог покупать выгодно – он легче, то есть при покупке определенной массы продукта приобретает больше творога. Но с другой стороны, вкус и консистенция такого творога оставляет желать лучшего.

Кроме того, потребителю следует обратить внимание на ряд нежелательных свойств, которые может приобрести творог в процессе нарушений технологии производства и неправильного хранения. Невыраженный (пресный) вкус появляется при использовании недостаточно активной закваски. Излишне кислый вкус – результат запоздалого охлаждения творога после сквашивания, продолжительного времени сквашивания, хранения при высоких температурах. Нечистый, затхлый вкус и неприятный запах появляются вследствие использования неактивной закваски, плохого мытья оборудования и тары, наличия гнилостных бактерий. Прогорклый вкус возникает в жирном твороге, если в нем имеется плесень. Дрожжевой привкус обусловлен развитием дрожжей при длительном хранении несвоевременно охлажденного творога. «Резинистая» консистенция объясняется применением повышенных доз сычужного фермента, ранней разрезкой сгустка, повышенной температурой сквашивания.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Ознакомившись с результатами данной экспертизы и сравнив ее с экспертизой творога прошлых лет, читателей газеты «Петербургское качество» наверняка порадуует тот факт, что уже третий год подряд в лидерах по качеству творога остаются наши известные петербургские производители. Покупатель может смело приобретать этот свежий и полезный продукт. В магазины Санкт-Петербурга он поступает практически с «соседней» улицы, и потеря качества при «долгой дороге» ему не грозит.

Творог попадает под пристальное внимание контролеров постоянно, особенно сегодня, когда недобросовестные производители испытывают большой соблазн снизить производственные издержки за счет экономии на молочном жире. Стремясь занять свою нишу, производители нередко вместо творога, то есть продукта, выработанного из молока, предлагают замаскированный «творожный продукт», произведенный с использованием растительных жиров. Доверие к таким производителям быстро начинает падать. К сожалению, это можно отнести и к производителям из Белоруссии, качество товаров которых, поставляемых в Россию, в последнее время заметно снизилось.

Елена Булатова, главный педиатр Минздрава России в Северо-Западном федеральном округе:

– Проблема фальсификации продуктов питания, а также их несоответствия по составу информации для потребителей на этикетках намного серьезнее, чем кажется, поскольку она не только наносит ощутимый вред здоровью людей, но в некоторых случаях может привести к их гибели.

На сегодняшний день фиксируется увеличение заболеваний, связанных с неправильным питанием: в частности, Всемирная организация здравоохранения объявила ожирение неинфекционной пандемией XXI века. Склонность к этому заболеванию закладывается в первые годы жизни ребенка. Уже к двум годам почти у 40% наших детей фиксируется избыток массы тела. Если говорить о суточной доле потребления жиров, то в идеале она должна быть в пределах 20% (для сравнения: в США, где ожирение очень распространено, эта норма составляет 40–45%, а в Японии, где проблема ожирения неактуальна, – всего 10%). Но регулировать данный процесс, когда на этикетке продукта написано одно, а в реальности мы получаем избыток тех или иных компонентов, невозможно. Тем более это опасно для продуктов, которые предназначены для детского и диетического питания, к каким и относится творог.

Людмила Гамова, начальник испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» (ИЛ «ПЕТЭК»):



Выбираем творог к Светлой Пасхе

Традиционный творог относится к скоропортящимся молочным продуктам, которые являются благоприятной средой для развития микроорганизмов. Это означает, что продукт становится потенциально опасным при любых нарушениях условий хранения и транспортировки. Поэтому покупателю в первую очередь нужно обращать внимание на состояние торгового предприятия и условия реализации продукции, требующей соблюдения условий хранения при пониженных температурах. На упаковке творога должны быть указаны температура или температурный диапазон хранения, поэтому есть смысл убедиться, соблюдены ли условия хранения в охлаждаемом прилавке.

Очень важной является информация о дате изготовления и сроке годности творога, ни в коем случае нельзя использовать просроченный продукт. Обращать внимание на срок годности творога следует не только при покупке в магазине, но и при употреблении в домашних условиях, если творог сразу не использован, а хранился некоторое время дома, в холодильнике.

Массовая доля жира в готовом продукте (кроме обезжиренных продуктов) указывается на упаковке. Количество употребляемых жиров в составе дневного рациона является необходимой информацией для многих людей, которые придерживаются организации правильного питания, особенно в случаях необходимости соблюдения лечебных и поддерживающих диет.

Состав, указанный на упаковке разных видов творога, может различаться. Основным компонентом творога является молоко цельное, молоко нормализованное, обезжиренное молоко, восстановленное (из сухого) молоко или их смеси. Творог содержит закваску, часто в его составе присутствует хлорид кальция, способствующий формированию сгустка и повышению содержания кальция в готовом продукте. В технологии производства творога широко применяют способ изготовления творога с добавлением сычужного фермента, использование которого позволяет быстрее створоживать молоко путем отделения белковых компонентов от молочной сыворотки.

При выборе творога необходимо обращать внимание на состав, поскольку продукция может содержать пищевые добавки и наполнители, а также компоненты, к которым у людей существует индивидуальная непереносимость, приводящая к аллергическим реакциям. Как правило, потребитель знает, какие из компонентов для него нежелательны, поэтому по составу, приведенному на упаковке, можно сориентироваться в выборе «своего творожка».

Также следует обратить внимание на запах продукта и количество выделяемой влаги – ее не должно быть много, в твороге не должны быть видны посторонние включения, не характерные для состава, участки плесени и загрязнений.

Основными нарушениями, установленными при испытаниях образцов творога, являются выявленные несоответствия по содержанию белка, жира, влаги. При проведении идентификационных испытаний творога в образцах, жировая основа которых должна быть полностью представлена молочным жиром, выявлены образцы с практически полной или частичной заменой молочного жира жирами немолочного происхождения. За первый квартал 2015 года по результатам испытаний в ИЛ «ПЕТЭК» 62,5% исследованных образцов творога были нестандартными.



Творог от крестьяночки 5% жирности	Творог. Массовая доля жира 9% ТМ «Ромашкино»	Творог. Массовая доля жира 5% ТМ «Божья коровка»	Творог с массовой долей жирности 5% ТМ «ЛАДОН»
ООО «ТРЕЙД-ЛАЙН», Санкт-Петербург	ООО «Дельта», Санкт-Петербург	ООО ПК «Айсберг-Плюс», Московская обл., Дмитровский район, с. Орудьево	ООО «Бологовский молочный завод», Тверская область, Бологое
09.03.2015	10.03.2015	09.03.2015	09.03.2015
ГОСТ Р 52096-2003.	ТУ 9222-001-54335464-07	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003
Условия хранения: при температуре (4±2)°С и относительной влажности не более 85%. Срок годности 14 суток	Срок годности 10 суток. Условия хранения: при температуре (4±2)°С	Срок годности: при температуре 4±2°С – 10 суток, при температуре -18°С – 6 месяцев. Размораживать при температуре 4±2°С	Срок годности – 5 суток. Хранить при температуре 4±2°С
4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г	2 x 500 г = 1000 г	4 x 200 г = 800 г
54-90	48-20	79-90	64-90
ООО «Приморское», (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28	ЗАО «Торговый Дом «Перекресток» гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Приморское», (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
не более 230 / 185,7 ± 3,5	156,3 ± 3,5	не более 230 / 82,7 ± 3,5	не более 230 / 103,3 ± 3,5
5 / 1,50 ± 0,30	9 / 8,00 ± 0,30	5 / 29,00 ± 0,30	5 / 22,00 ± 0,30
не менее 16,0 / 16,87 ± 0,35	не менее 12,0 / 14,47 ± 0,35	не менее 16,0 / 3,62 ± 0,35	не менее 16,0 / 9,48 ± 0,35
не более 75,0 / 76,0 ± 0,3	71,4 ± 0,3	не более 75,0 / 63,2 ± 0,3	не более 75,0 / 64,7 ± 0,3
5,0 / 1,50 ± 0,30	9,0 / 8,00 ± 0,30	5,0 ± 0,5 / 29,00 ± 0,30	5,0 ± 0,5 / 22,00 ± 0,30
17,0 ± 2,55 / 16,87 ± 0,35	15,0 ± 2,25 / 14,47 ± 0,35	16,0 ± 2,4 / 3,62 ± 0,35	16,0 ± 2,4 / 9,48 ± 0,35
2,6 ± 0,26 / 4,7 ± 0,6	1,5 ± 0,15 / 5,0 ± 0,6	3 ± 0,3 / 3,6 ± 0,6	3 ± 0,3 / 3,2 ± 0,6
127 / 99,9 ± 3,9	147,0 / 149,9 ± 3,9	121 / 289,9 ± 3,9	121 / 248,7 ± 3,9
Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. СОДЕРЖАНИЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА МЕНЕЕ 5% ЖИРОВОЙ ФАЗЫ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. СОДЕРЖАНИЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА МЕНЕЕ 5% ЖИРОВОЙ ФАЗЫ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. влаги, пищевой ценности (жиры, углеводы), по энергетической ценности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, пищевой ценности (жиры, углеводы)	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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».

ВСЕ НА ПИКНИК!



В этом году весна открыла шашлычный сезон раньше обычного. В ответ петербуржцы с удовольствием вспоминают рецепты приготовления шашлыков и совершенствуют этот священный ритуал все новыми вкусовыми оттенками. Об особенностях шашлычного меню нового сезона рассказывают специалисты известного производственного предприятия Ленинградской области – ООО «Фабрика домашних солений».

Шашлычный сезон со вкусом аджики

ОТ «АДЖИКИ С ЧЕСНОКОМ» ДО «ХРЕНОДЕРА»

Основные слагаемые удачных шашлыков – это хорошая погода, качественное мясо, интересный маринад и правильно подобранные соусы и закуски.

В большинстве случаев именно соусы играют основную роль в создании идеального шашлыка, подчеркивая и раскрывая его вкус. Главное, грамотно их использовать. Конечно, можно просто воспользоваться обычным кетчупом из томатной пасты, который просто забьет вкус мяса, а можно пофантазировать, к примеру, с аджикой.

Слово «аджика» происходит от абхазского, что в переводе означает «соль» или «перечная соль». Появилась аджика в те времена, когда соль по цене была приравнена к стоимости золота. Абхазские пастухи использовали этот продукт для подкормки скота. Животные, употребляя соль, ели больше корма, благодаря чему быстрее набирали вес. Чтобы сохранить соль от грабителей, пастухи клали в нее жгучий перец. В полученную смесь они добавляли чеснок и пряные травы и приправляли свои блюда. Классическая аджика состоит из красного горького перца, нейодированной соли, чеснока и семян кориандра. На основе этого рецепта создано множество оригинальных соусов, в составе которых могут присутствовать такие дополнительные ингредиенты,

как помидоры, болгарский перец, морковь, лук, баклажаны, специи.

«Фабрика домашних солений», проанализировав вкусы потребителей, разработала четыре вида аджики: «Аджика пикантная», «Аджика жгучая», «Аджика с хреном «Хренодер» и «Аджика с чесноком».

Из представленного списка потребителям больше всего нравится аджика «Хренодер» (в ее состав входит свежий корень хрена) и «Аджика с чесноком».

«Аджика жгучую» выбирают любители остренького. А более консервативные гурманы голосуют за неострую «Аджика пикантную». Все эти виды аджики можно подавать отдельно либо использовать в качестве маринада.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО ЗАКУСКУ!

Важно, что аджика «Фабрика домашних солений» изготовлена только из свежих овощей (без применения томатной пасты, красителей и консервантов). Даже диетологи считают, что аджика – это полезный продукт, который способствует обмену веществ в организме и улучшает иммунитет.

Кроме соусов, с шашлыком очень хорошо сочетаются разнообразные соленья: томаты и черри слабой соли, огурцы соленные и слабой соли, стебли черемши соленные,



Шашлычный маринад из аджики

На один килограмм мяса (свинина, птица) требуется: аджика – 0,5 л; уксус (яблочный или винный) – 0,5 ст. л.; черный перец – 10 горошин. Время маринования – 30 минут.



Шашлык из домашней птицы с солеными огурцами

Филе курицы или индейки нарезают на кусочки 30–40 граммов. Солят и перчат. Яблоки нарезают на 4 части и удаляют сердцевину. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Соленые огурцы нарезают кружочками. Кусочки птицы, кольца лука и кружочки соленых огурцов попеременно нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая.



чеснок соленный, для приготовления которых «Фабрика домашних солений» использует специально разработанные рецептуры, где сбалансировано содержание соли и специй, что позволяет сохранить в овощах максимальное содержание витаминов.

Все соленья фасуются в удобную упаковку, которая не занимает много места в пикниковой корзине и идеально размещается на походном столике. Кроме того, для удобства использования «Фабрика домашних солений» разработала новинку «Огурцы соленные, нарезанные кубиками», которая станет незаменимым подспорьем для приготовления салатов и других блюд не только в домашних, но и в походных условиях.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

ОТДЫХАЙ ВКУСНО!



Оригинальных идей пикниковых блюд существует множество. О самых интересных и вкусных из них рассказывает известный производитель мясной и овощной консервации – петербургская производственная компания «Русь», знаменитая своими торговыми марками «Честный продукт» и «Консерватория вкуса».



Меню для вашего пикника

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ



НОРМЫ ПРИЛИЧНОГО ПИКНИКА

Первые пикники появились еще во времена древних римлян. Само же понятие имеет французское происхождение: *picquer* – «накалывать» (мясо на шампур, канапе на шпажки). Кембриджские профессора филологии выдвинули версию о том, что нынешнее английское *picnic* ведет свое начало от глагола *to pick* – «собирать». Интересно, что в словари русского языка «пикник» пробрался с английским паспортом. Толковый словарь живого великорусского языка Владимира Даля прямо дает ссылку на британское происхождение слова и расшифровывает его как «угощение складчиной или загородная пирушка братчины».

В Англии пикник вначале являлся финальной стадией охоты – знатные лорды, загнав дичь, устраивались на привал, а слуги разводили костры для приготовления еды и расстилали на траве скатерти. В Великобритании в середине XIX века образовалось «Пикниковое общество». А в 1880 году в Лондоне вышел в свет «Свод светских правил», где устанавливались нормы приличного пикника. Кстати, согласно ему, число разнообразных блюд в пикниковом меню должно быть не менее 35.

СОВРЕМЕННАЯ ПИКНИКОВАЯ КОРЗИНА

Современный список продуктов для «приличного пикника» хоть и отличается некоторым минимализмом, но по вкусовым характеристикам не уступает классическому



варианту. Центральное место на пикнике по-прежнему занимают, приготовленные на костре мясные блюда.

Кроме обязательных шашлыков, пикниковая корзина XXI века включает мясную консервированную продукцию. Прежде всего это, конечно же, тушенка. Приготовленные на ее основе блюда в котелке на костре пользуются большим спросом. Это и знаменитая «Степная каша» (гречневая или пшеничная), и суп. Единственное условие успеха таких блюд – качественные натуральные ингредиенты. Если вы не хотите экономить на качестве, используйте мясные консервы ТМ «Честный продукт». Для каш или картофельных блюд годится тушеная говядина или свинина высшего сорта.

Для супчиков на костре идеально подойдет «Мясо индеек в собственном соку» или «Мясо цыпленка в собственном соку».

Не менее важной составляющей пикникового стола являются бутерброды и канапе. Здесь не обойтись без паштета печеночного со свиным жиром ТМ «Честный продукт».

Кроме того, на любом пикнике всегда идет на ура овощная консервация: огурцы, помидоры, кабачковая или баклажанная икра, а также соусы. Максимально укомплектовать пикниковую корзину позволит овощная консервация ТМ «Консерватория вкуса». «Баклажаны обжаренные в аджике по-графски», «Баклажаны по-болгарски», «Баклажаны по-гречески», «Кабачки Цукини обжаренные нарезанные кружками в томатном соусе», «Лечо Любительское» и, конечно же, «Аджика домашняя острая» – эти и многие другие блюда наверняка оценят даже самые привередливые гурманы из «Пикникового общества».

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

Диета

Магазин вкусных покупок!



- Фермерский творог
- Шоколад на стевии
- Черная соль
- Печенье без глютена
- Овсяные отруби

ТК "Зенитка"
пр. Королёва д.7

НА ЗДОРОВЬЕ!



Весна все увереннее вступает в свои права. Чтобы предстать перед солнечными лучами в лучшей форме, самое время заняться своим здоровьем и сесть на популярную кисломолочную диету, используя продукцию Санкт-Петербургского молочного завода «Пискаревский».

Клевер в треугольнике - секрет здоровья и красоты

Кисломолочные продукты с древнейших времен входят в повседневный рацион людей разного возраста. Учеными доказано, что кефир и его близкие «родственники» стимулируют выработку интерферонов – защитных белков. Если каждый день выпивать стакан кефира, простокваши, ряженки или йогурта, можно усилить иммунную защиту организма. Кисломолочные продукты способны нормализовать процессы пищеварения и микрофлору кишечника. Их обязательно включают в детский рацион питания, применяют во время лечения с приемом большого количества медикаментозных препаратов, а также используют в целях похудения.

Для формирования рациона весенней кисломолочной диеты стоит обратить внимание на такие продукты «Пискаревского молочного завода», как «Кефир» 2,5% или 1,0% жирности, «Биокефир 2,5%», «Ацидобифилин 2,5%», «Биоряженка 4,0%», «Биоваренец 2,5%», «Биопростокваша 2,5%», «Йогурт 1,9%», «Йогурт абрикос-манго 1,7%», «Йогурт клубника-черника 1,7%», а также «Йогурт фруктовый 1,5%» в стаканчи-

ках с вишней, клубникой, персиком или черникой. В этот список можно включить «Творог 5,0% «Пискаревский» и «Творог зерненный «Пискаревский» 6,0%».

Эти продукты можно употреблять как отдельно, так и в составе других блюд. К примеру, салаты из свежих овощей заправьте сметаной или йогуртом без добавок. Оригинальный вкус у окрошки будет, если ее готовить на свежем кефире. А на основе йогуртов с кусочками фруктов и ягод получаются оригинальные легкие десерты. Важно, что все кисломолочные продукты «Пискаревского молочного завода» – «живые». Они изготовлены из качественного натурального сырья из лучших хозяйств Ленинградской области без использования заменителей молочного сырья и консервантов.

Продукцию «Пискаревского молочного завода» легко можно найти на полке магазина по фирменному знаку – «Клевер в треугольнике». Этот символ стал настоящим знаком качества для многих петербуржцев, отдающих предпочтение натуральным молочным продуктам с короткими сроками хранения.

Алла ВЛАДИМИРОВА

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

НОВЫЕ ВЫЗОВЫ НОВЫЕ РЕШЕНИЯ

С лета 2014 года в различных СМИ активно обсуждается тематика влияния санкций на экономику России. Эксперты высказывали диаметрально противоположные точки зрения. Впрочем, несмотря на то, что в последнее время звучали самые разные оценки произошедших событий, достаточно очевидно, что последние шесть месяцев оказались не самыми простыми для российских предприятий.

Сегодня по окончании наиболее острой фазы кризиса можно подвести некоторые итоги для российского бизнеса. Любопытно, что по ряду объективных причин некоторые компании оказались в большей степени подготовлены к периоду турбулентности. В частности, хорошим примером, иллюстрирующим данный тезис, является Великолукский мясокомбинат.

Уникальная организационная структура компании предполагает осуществление полного цикла производства мясной продукции. В состав холдинга входят современный свиноводческий комплекс, комбикормовый завод, сельскохозяйственные угодья, мясокомбинат, а также одноименная торговая сеть. Это означает, что в отличие от конкурентов Великолукский мясокомбинат фактически не зависит от импорта сырья. Данное обстоятельство позволяет бренду держать цены на минимальном уровне и при этом сохранять высокие стандарты качества.

В марте 2015 года Правительство РФ дало высокую оценку деятельности Великолукского мясокомбината. Компания была внесена в список 200 системообразующих предприятий для российской экономики, что подчеркивает федеральное значение предприятия. В своей отрасли фирма является одной из ведущих в России. С 2009 г. Великолукский мясокомбинат входит в тройку крупнейших мясоперерабатывающих предприятий в стране.

Впрочем, как отмечают представители компании, экономическая неопределенность создает новые вызовы и заставляет ставить перед собой новые амбициозные задачи. В 2015 г. Великолукский мясокомбинат планирует ввести в эксплуатацию новые мощности, что позволит увеличить производство мясной продукции.

ПРОДАЖА СВИНИНЫ В ФИРМЕННОЙ СЕТИ

Свинина и товары из свинины занимают важнейшее место на полках фирменных магазинов Великолукского мясокомбината. В последние годы руководство и топ-менеджеры компании приложили значительные усилия для того, чтобы фирма производила собственное высококачественное сырье и не зависела от поставок. Эта цель была достигнута благодаря созданию современного свиноводческого комплекса и применению инновационных методов ведения бизнеса.

Новая стратегия принесла свои плоды. Сегодня покупатель, зайдя в любой магазин



Великолукского комбината, обнаружит только отборное мясо от фирменных фермерских хозяйств. Вся продукция проходит строгую проверку и сертификацию. Кроме того, компания располагает собственной лабораторией, которая непрерывно наблюдает за качеством выпускаемого товара.

С помощью отработанной системы логистики охлажденная и замороженная свинина доставляется в магазины, расположенные по всему Северо-Западному региону. На сегодняшний день фирменная сеть насчитывает более 600 магазинов, что делает Великолукский мясокомбинат одним из региональных лидеров розничной торговли.

В собственных магазинах компания регулярно проводит акции и предоставляет существенные скидки на продукцию. Кроме того, нельзя не отметить тот факт, что все покупатели имеют возможность напрямую взаимодействовать с сотрудниками фирмы в сети интернет. Для этой цели на фирменном сайте была разработана система, позволяющая клиентам отправлять свои пожелания в режиме онлайн. Также Великолукский мясокомбинат поддерживает контакт с потребителями через активность в социальных сетях.

Кирилл АКСЁНОВ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



СЛАДКИЙ ОБМАН

От разноцветных жестяных баночек и пластиковых контейнеров с надписью «Сгущенное молоко», представленных на полках магазинов, разбегаются глаза. Бери любую упаковку и получай удовольствие от сладкого лакомства, которое по определению не может быть невкусным.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела очередную проверку любимого многими продукта и пришла к выводу, что в торговле все еще можно найти поддельное «Молоко цельное сгущенное с сахаром», да и не одно!

СГУЩЕННОЕ НЕМОЛОКО

В ходе проверки девяти образцов сгущенного молока, проведенной на базе аккредитованной испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» – подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», было выявлено два фальсификата: «Молоко цельное сгущенное с сахаром «Разгуляй» 8,5%» (ОАО «Львовский молочно-консервный комбинат», Курская область) и «Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% «SpbFERMA» (ООО «СПБФЕРМА», г. Санкт-Петербург).

Производитель из Курской области без зазрения совести заявил на упаковке, что продукт изготовлен из молока нормализованного и сахара. При этом данные экспертизы показали, что состав жировой фазы этого продукта не соответствует составу молочного жира коровьего молока (наличие молочного жира не превышает 44% жировой фазы) и в нем содержатся жиры немолочного происхождения. Пищевая ценность образца также не соответствует ни по одному показателю.

Так, массовая доля жира в образце составила всего 4,5% вместо обещанных 8,5%. Кроме того, вместо 55,5 г

углеводов на 100 г продукта содержалось 67,0 г, а вместо 7,2 г белков – всего 2,06 г. Соответственно, и энергетическая ценность продукта отличалась от указанной на упаковке (заявлено 327,3 ккал – фактически 316,9 ккал). Одним словом, с таким «Разгуляем» не разгуляешься.

Еще хуже результаты у фальсифицированного образца «Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% «SpbFERMA», в составе которого молочный жир в жировой фазе образца практически отсутствовал (менее 5%). Помимо этого продукт не соответствовал данным маркировки пищевой ценности по содержанию белка: 2,84 г вместо 7,2 г; заявленных на этикетке.

Кроме отсутствия молочного жира данный образец отличился еще и тем, что на его этикетке в составе не был указан вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза), что противоречит требованиям Технического регламента Таможенного союза № 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

– Благодаря новым требованиям законодательства в части маркировки потребители получили возмож-

ность выбирать молочные сгущенные продукты с учетом того, какой вид сахаров присутствует в их составе, – комментирует **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.** – Такие сведения просто необходимы для людей, которым по тем или иным причинам показаны диеты, регулирующие поступление в организм углеводов.

Получив результаты экспертизы, СПб ООП «Общественный контроль» сразу же направила запрос изготовителям фальсифицированных молочных консервов с предложением незамедлительно принять меры к прекращению противоправных действий.

Из двух бракоделов отреагировал только петербургский изготовитель ООО «СПБФЕРМА». Компания не стала доказывать свою невиновность, а оперативно провела лабораторные испытания поддельной партии продукции и, убедившись в справедливости выводов ИЛ «ПЕТЭКС», заявила СПб ООП «Общественный контроль», что отозвала из торговой сети всю партию фальсифицированного товара. Об этом сообщила генеральный директор предприятия **Елена Лукьяненко.**

– Добровольный отзыв некачественного товара на продовольственном рынке – явление редкое. Такие действия изготовителя могут свидетельствовать о случайном попадании партии сгущенного молока в торговую сеть, а не об умышленном системном характере противоправных действий, – предполагает **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.**

Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу также проведено свое расследование на основании обращения «Общественного контроля». Однако принять меры к нарушителям не удалось. В случае с ООО «СПБФЕРМА» продукция была отозвана из реализации и инспекторы ее не обнаружили. А в случае с ОАО «Львовский молочно-консервный комбинат» проверяющим не удалось найти реально-го продавца курской сгущенки в связи с тем, что деятельность ИП Белокрыничкая Л.П., от имени которой шла лихая продажа поддельного продукта на рынке «Фермерский», «прекращена в связи со смертью более трех лет назад», сообщили в Управлении. «Информация об использовании учредительных документов ИП Белокрынич-

кая Л.П. Управлением направлена в УМВД по Приморскому району для принятия мер», – сообщила **начальник Управления Наталья Башкетова.** Вот вам и «фермерская» торговля от «мертвых душ»...

ЖЕСТЬ ИЛИ ПЛАСТИК

Так совпало, что оба фальсифицированных продукта были упакованы не в традиционные жестяные банки, а в дешевый полимерный контейнер (ООО «СПБФЕРМА») и пластиковую бутылку (ОАО «Львовский молочно-консервный комбинат»). Это навело на мысль, что сгущенка, упакованная не в классическую железную банку, а в пластик, – признак фальсификата. Эксперты рынка не подтвердили наши подозрения, однако дали понять, что производителем сгущенного молока в пластиковой таре, как правило, не производят, а только фасуют сгущенное молоко, приобретенное на стороне. Эта схема более рискованная с точки зрения качества, поскольку непосредственный изготовитель продукта не несет прямую ответственность перед магазином и потребителем. В данном случае по закону изготовителем считается фасовщик!

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО С САХАРОМ



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Нижнекисляйская молочная компания». Массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Молочная страна». Массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Алексеевское». Массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром массовая доля жира 8,5% «Вологодские молочные продукты»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Глубокое». Массовая доля жира 8,5%
Производитель	ЗАО «Нижнекисляйская молочная компания», Воронежская обл.	ООО «Промконсервы», г. Смоленск	ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл.	ООО «Сухонский молочный комбинат», Вологодская обл.	ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», Беларусь, Витебская обл., г. Глубокое
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009
Дата изготовления	10.08.2014	15.01.2015	03.12.2014	08.08.2014	16.10.2014
Срок годности	Годен в течение 15 месяцев с даты производства. Хранить при температуре от 0 до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%	Срок годности при температуре от 0 до +22°C и относительной влажности воздуха не более 85% – 12 месяцев с даты производства	Срок годности при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85% – 18 месяцев; при температуре (23±2)°C и относительной влажности воздуха не более 85% – 12 месяцев	Хранить при температуре от 0°C до 10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0°C до 10°C не более трех суток. Срок годности 15 месяцев с даты производства	Годен в течение 12 месяцев. Хранить при температуре от 0 до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%
Масса, количество образцов	4 x 400 г = 1600 г	4 x 380 г = 1520 г	4 x 360 г = 1440 г	4 x 400 г = 1600 г	4 x 380 г = 1520 г
Цена за банку, руб	65-00	75-83	71-99	74-00	77-30
Место закупки	ИП Соколов В.Д., рынок «Фермерский», Торфяная дорога, д. 2	ООО «Лента», ул. Савушкина, 112, литера А	ООО «Лента», ул. Савушкина, 112, литера А	ИП Короткова Е.А., рынок «Фермерский», Торфяная дорога, д. 2	ООО «Северо-Западная Торговая Группа» (универсам «Лукошко»), ул. Савушкина, д. 133, к. 1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, % Норма по данным этикетки / Результат	не < 5,0 в 100 г / 7,79 ± 0,25	не < 5,0 в 100 г / 7,36 ± 0,25	не < 5,0 в 100 г / 7,43 ± 0,25	не < 5,0 в 100 г / 7,90 ± 0,25	не < 5,0 в 100 г / 7,89 ± 0,25
Массовая доля влаги, % Норма / Результат	не > 26,5 / 25,7 ± 1,0	не > 26,5 / 26,0 ± 1,0	не > 26,5 / 26,0 ± 1,0	не > 26,5 / 25,2 ± 1,0	не > 26,5 / 26,2 ± 1,0
Массовая доля сахарозы, % Норма / Результат	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,85 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 45,38 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,91 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,36 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,56 ± 0,25
Массовая доля сухого молочного остатка, % Норма / Результат	не < 28,5 / 30,5 ± 1,0	не < 28,5 / 28,6 ± 1,0	не < 28,5 / 29,1 ± 1,0	не < 28,5 / 30,4 ± 1,0	не < 28,5 / 29,2 ± 1,0
Массовая доля жира, % Норма / Результат	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке, % Норма / Результат	не < 34,0 / 35,5 ± 1,1	не < 34,0 / 36,6 ± 1,1	не < 34,0 / 36,1 ± 1,1	не < 34,0 / 36,0 ± 1,1	не < 34,0 / 38,0 ± 1,1
Пищевая ценность в 100 г продукта (Норма по данным этикетки / Результат):					
жиры, г	8,5 г / 8,50 ± 0,15	8,5 г / 8,50 ± 0,15	8,5 г / 8,50 ± 0,15	8,5 г / 8,50 ± 0,15	8,5 г / 8,50 ± 0,15
белки, г	7,2 г / 7,79 ± 0,25	7,2 г / 7,36 ± 0,25	7,0 г / 7,43 ± 0,25	7,2 г / 7,90 ± 0,25	7,2 г / 7,89 ± 0,25
углеводы, г	56,0 г / 56,2 ± 1,0	56,0 г / 56,6 ± 1,0	56,0 г / 56,6 ± 1,0	56,0 г / 56,8 ± 1,0	56,0 г / 55,7 ± 1,0
Энергетическая ценность, ккал	330 / 332,5 ± 4,3	329 / 332,3 ± 4,3	330 / 332,6 ± 4,3	330 / 335,3 ± 4,3	330 / 330,9 ± 4,3
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТ, ТУ	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.

СГУЩЕННОГО МОЛОКА

— Сегодня сгущенное молоко фасуется в металлические банки, пищевые тубы, пластиковые стаканчики разных объемов, герметичные пластиковые вакуумные пакеты с донышками, — говорит Людмила Гамова. — Потребительское доверие к металлической банке можно объяснить лишь тем, что для большинства любителей сгущенки такая тара ассоциативно наиболее привычна. При этом современная технология производства полимерных упаковок позволяет создавать достаточно качественную тару, использование которой в сравнении с железными банками не только способствует сохранности продукта в течение срока годности, но и значительно его удешевляет. Словом, выбирая сгущенное молоко, надо смотреть не на материал упаковки, а на то, насколько она качественно выполнена.

Кроме того, при выборе сгущенного молока важно внимательно изучить этикетку. Надежнее, если сгущенное молоко изготовлено по ГОСТу (что обязательно будет указано на упаковке). Настоящая сгущенка может называться только как «молоко цельное сгущенное с сахаром». Если на банке написано какое-нибудь другое наименование типа «сгущенка», «варенка» и т.д. — это свидетельствует о том, что продукт сделан не по традиционным стандартам и в нем могут содержаться заменители молочного жира.

В ШАГЕ ОТ ИДЕАЛА

Образцы «Молоко цельное сгущенное с сахаром «Лента» 8,5%»

(ОАО «Рогачевский МКК», Республика Беларусь) и «Молоко сгущенное Экстра с сахаром жирность 8,5% «ГЛАВПРОДУКТ» (ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.) соответствовали обязательным требованиям, однако по факту имели незначительные отличия по энергетической ценности, указанной на этикетке. В образце под частной маркой «Лента» была заявлена энергетическая ценность продукта 329 ккал, фактически она составила 336,1 ккал. В образце «ГЛАВПРОДУКТ» энергетическая ценность заявлена 320,5 ккал, а фактически — 333,7 ккал.

— В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза № 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» пищевая ценность определяется расчетным способом и является усредненным значением, так как зависит от многих факторов, — объясняет причину выявленного различия директор по качеству ООО «ГЛАВПРОДУКТ-ТОРГ» Ирина Филимонова. — В нашем случае она зависит от сезонности, типа питания, породы коров и т.д. Также метод определения энергетической ценности предусматривает погрешность, что указано в протоколе. Таким образом, расхождения в этикетке и протоколе по энергетической ценности являются нормальной ситуацией.

СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Изготовители не скрывают, что при производстве сгущенного

молока часто вместо цельного используется сухое. Иногда в качестве сырья для повышения жирности, улучшения консистенции и цвета добавляются и сливочное масло.

— Это не противоречит ГОСТу, — говорит представитель одного из ведущих предприятий российского рынка молочной консервации (пожелавший остаться инкогнито). — Самое главное, чтобы и молоко, и масло были качественными. Осенью, зимой и ранней весной практически все изготовители сгущенного молока, в том числе и белорусские, используют сухое молоко. Это связано с тем, что в данный период живого молока очень мало и оно стоит относительно дорого (к слову, чтобы сделать одну банку сгущенки, необходимо полтора литра молока). К весне молока становится больше, и вполне возможно, что в составе сгущенки, произведенной в этот период, будет присутствовать натуральное живое молоко.

Однако не стоит думать, что качество сгущенки из сухого молока хуже продукта, произведенного из цельного молока.

— Если цельное молоко переработать на специальном оборудовании, где при пониженном давлении и сравнительно невысокой температуре (55°C) из него извлекается влага, получится сухое молоко, — объясняет заместитель генерального директора Санкт-Петербургского молочного завода «Пискаревский» Георгий Житмарев. — Безусловно, чем мень-

ше стадий технологической обработки проходит продукт, тем он более натуральный. Но при этом нельзя сказать, что сухое молоко хуже цельного. И самый главный аргумент в пользу сухого молока заключается в том, что на его основе делается все детское питание.

— Проблемы с сухим молоком все-таки существуют, — замечает Людмила Гамова. — Практика показывает, что фальсифицированные молочные продукты нередко в своем составе содержат именно сухое молоко. В нем в производственных условиях труднее выявить замену (частичную или полную) молочного жира. В первую очередь это касается сухого молока обезжиренного или с низким содержанием жира. Бывает, что производитель закупает сухое молоко, не подозревая, что оно нестандартное по составу. В результате, не используя никаких методов фальсификации, компания на выходе получает продукцию, которая в составе жировой фазы содержит немолочные жиры. Причем ответственность за качество и безопасность готовой продукции с изготовителя не снимается. Поэтому предприятиям, которые осуществляют выпуск молочной продукции, имеет смысл периодически проводить лабора-

торный контроль молочного сырья на предмет идентификации его жировой фазы.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Несмотря на сложную ситуацию в продовольственном секторе, экспертиза показала, что у российских сладкоежек тем не менее есть богатый выбор качественных молочных консервов. Помимо торговых марок «Лента» и «ГЛАВПРОДУКТ» ГОСТу соответствовали образцы сгущенного молока еще пяти изготовителей: ЗАО «Нижегородская молочная компания», Воронежская обл., ООО «Промконсервы», г. Смоленск (ТМ «Молочная страна»), ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская область (ТМ «Алексеевское»), ООО «Сухонский молочный комбинат», Вологодская обл. (ТМ «Вологодские молочные продукты») и ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», Республика Беларусь (ТМ «Глубокое»). Это вселяет надежду на то, что добросовестным участникам рынка в перспективе все-таки удастся вытеснить с полок магазинов фальсификаторов сгущенного молока.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Людмила Гамова, начальник испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» (ИЛ «ПЕТЭК»):



Советы любителям сгущенного молока

При покупке сгущенного молока следует обращать внимание на условия хранения и срок годности, ведь процесс пастеризации, который является обязательным в технологии изготовления, и упаковка в железную банку — не абсолютные и безусловные гарантии длительного срока хранения продукции. Сегодня на потребительском рынке реализуется сгущенное молоко, произведенное изготовителем по ГОСТу или Техническим условиям (ТУ), выпущенное в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (в маркировке потребитель увидит обозначение: СТР) или Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 (в маркировке потребитель увидит обозначение стилизованными буквами: ЕАС).

Следует обратить внимание, что традиционно в составе сгущенного молока указывались компоненты «молоко цельное, сахар». В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока, концентрированных (сгущенных) с сахаром, указывается в разделе «Состав продукта переработки молока» маркировочного текста. Это принципиально важно, потому что некоторые люди страдают нарушением углеводного обмена, заболеваниями, при которых необходимо контролировать качественный и количественный состав поступающих в организм сахаров. Так, например, снижение или отсутствие активности лактазы — фермента, который расщепляет лактозу (молочный сахар) в организме человека, приводит к непереносимости лактозы. Соответственно, в зависимости от степени лактазной недостаточности продукты, содержащие лактозу, должны быть подконтрольны: ограничены или исключены из рациона.

Не стоит покупать сгущенное молоко в поврежденных банках с наличием вмятин и дефектов, с загрязненными надорванными этикетками, даже если цена такой продукции более привлекательна. Деформация банок может приводить к нарушению их герметичности, что, безусловно, повлияет на качество и безопасность содержимого. Внешние признаки нестандартной упаковки и поврежденной этикетки свидетельствуют о нарушениях правил складирования, транспортировки, условий хранения.

Сгущенное молоко, изготовленное по ГОСТу, не должно быть слишком жидким, в нем не должны ощущаться кристаллики лактозы, так называемая мучнистость, песчанность, хруст (следствия неправильной технологии охлаждения продукта и вышедшего из-под контроля процесса кристаллизации лактозы).

В ИЛ «ПЕТЭК» в последнее время были выявлены образцы сгущенного молока с несоответствиями по массовой доле белка и сахарозы. При проведении идентификационных испытаний сгущенного молока в образцах, жировая основа которых должна быть полностью представлена молочным жиром, выявлены образцы с практически полной или частичной заменой молочного жира жирами немолочного происхождения. За первый квартал 2015 года по результатам испытаний в ИЛ «ПЕТЭК» 27,3% образцов сгущенного молока были нестандартными.

Если вы приобрели товар и у вас возникли сомнения в его качестве, обращайтесь в Центр контроля качества по адресу: 191124, Санкт-Петербург, Суворовский пр., д. 65, лит. Б; по факсу 274-14-32 или в электронном виде на сайте Центра www.quality.spb.ru. Телефоны горячей линии: 274-12-41, 274-12-37.



Молоко цельное сгущенное с сахаром «Лента». Массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное Экстра с сахаром жирность 8,5% «ГЛАВПРОДУКТ»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Разгуляй». Массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром массовая доля жира 8,5% «SpbFERMA»
ОАО «Рогачевский МКК», Беларусь, г. Рогачев	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.	ОАО «Львовский молочно-консервный комбинат», Курская обл.	ООО «СПБФЕРМА», г. Санкт-Петербург
ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 31688-2012	ГОСТ Р 53436-2009	ТУ 9227-007-20814058-14
28.10.2014	22.11.2014	26.08.2014	27.01.2015
Годен в течение 12 месяцев. Хранить при температуре от 0 до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%	После вскрытия упаковки продукт хранят в холодильнике не более 24 ч. при температуре от +2°C до +6°C	Срок годности при температуре от 0 до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% - 6 месяцев	Срок годности: 3 месяца при температуре от 0 до 10°C
4 x 380 г = 1520 г 64-99	4 x 380 г = 1520 г 65-99	2 x 1000 г = 2000 г 75-00	3 x 300 г = 900 г 99-00
ООО «Лента», ул. Савушкина, д. 112, лит. А	ООО «Лента», ул. Савушкина, д. 112, лит. А	ИП Белокрыницкая Л.П., рынок «Фермерский», Торфяная дорога, д. 2	ООО «Виктория» (универсам «Диета-18»), ул. Королева, д. 7
соответствует	соответствует	не соответствует: цвет кремовый	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует: не указан вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) в разделе «Состав продукта» маркировочного текста
не < 5,0 в 100 г / 7,90 ± 0,25	не < 5,0 в 100 г / 6,90 ± 0,25	не < 5,0 в 100 г / 2,06 ± 0,25	не < 5,0 в 100 г / 2,84 ± 0,25
не > 26,5 / 25,1 ± 1,0	не > 26,5 / 26,0 ± 1,0	не > 26,5 / 25,3 ± 1,0	ТУ не предоставлено / 28,2 ± 1,0
от 43,5 до 45,5 включ. / 45,38 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 45,34 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 57,62 ± 0,25	ТУ не предоставлено / 48,16 ± 0,25
не < 28,5 / 29,5 ± 1,0	не < 28,5 / 28,7 ± 1,0	не < 28,5 / 17,1 ± 1,0	ТУ не предоставлено / 23,6 ± 1,0
не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 4,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15
не < 34,0 / 37,6 ± 1,1	не < 34,0 / 34,2 ± 1,1	не < 34,0 / 16,4 ± 1,1	ТУ не предоставлено / 18,8 ± 1,1
Пищевая ценность в 100 г продукта (Норма по данным этикетки / Результат):			
8,5 г / 8,50 ± 0,15	8,5 г / 8,50 ± 0,15	8,5 г / 4,50 ± 0,15	8,5 г / 8,50 ± 0,15
7,2 г / 7,90 ± 0,25	не < 5,0 г / 6,90 ± 0,25	7,2 г / 2,06 ± 0,25	7,2 г / 2,84 ± 0,25
56,0 г / 57,0 ± 1,0	56,0 г / 57,4 ± 1,0	55,5 г / 67,0 ± 1,0	56,0 г / 59,8 ± 1,0
329 / 336,1 ± 4,3	320,5 / 333,7 ± 4,3	327,3 / 316,9 ± 4,3	329 / 327,1 ± 4,3
соответствует	соответствует	Не соответствует. Содержание молочного жира не превышает 44% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
соответствует	соответствует	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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».

ДЕСЕРТЫ

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



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

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

Мороженный гигант из Греции специально для вас!



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

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

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

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

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

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

Алиса САВЕЛЬЕВА

БРЕНДЫ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Когда на дворе кризис, принято экономить. Прежде всего на сладостях. Однако не спешите затягивать пояс потуже и отказывать себе в маленьких радостях. Просто более разумно подходите к выбору продуктов питания, делая ставку на качественные товары по адекватной цене.

«Смолянинский хлебозавод»: праздник каждый день!

Продукция одного из старейших в городе кондитерских предприятий – Смолянинского хлебозавода – отличается безупречным качеством и доступной ценой. История компании насчитывает уже немало лет, в течение которых торговая марка завоевала любовь и доверие многих поколений петербуржцев. Ассортимент составляет более двухсот наименований кондитерских изделий: от классических тортов и пирожных до эксклюзивных тортов по индивидуальным заказам, а также оригинальные изделия на каждый день, весомая продукция, зефир, суфле, печенье.

Кондитеры являются настоящими профессионалами своего дела. В каждое изделие они вкладывают свой опыт, творчество и душу. Отсюда оригинальные рецептуры, сочетающие в себе современные технологии и новые тенденции кондитерского искусства, использование качественных натуральных ингредиентов и политика, направленная на сдерживание потребительских цен.

Ценители торговой марки «Смолянинский хлебозавод» знают, что продукцию любимой компании можно позволить себе не только в праздники, но и в будни.

Ваше вечернее чаепитие обязательно украсят классические «Смолянинские» пряники, печенье «Датское» из бездрожжевого слоеного теста с лимонной начинкой или печенье «За кулисами», в котором шоколадная глазурь скрывает два слоя нежного бисквита, прослоенного повидлом. Домочадцы не останутся равнодушными и к зефиру «Смолянинский» классическому белому в шоколадной глазури. Все зефиры, как и пряники, неизменно изготавливаются по ГОСТу, что на сегодняшний день довольно редкое явление.



Хотите чего-то оригинального? Попробуйте печенье ручной работы торговой марки «Астро», которое с недавних пор выпускается также под контролем Смолянинского хлебозавода. Среди самых популярных лакомств этой серии – комбинированное печенье «Победное», а также всем знакомые с детства «Орешки со сгущенкой».

Визитная карточка производства – коллекция пирожных от Смолянинского хлебозавода. Особая гордость комбината – линейка пирожных из песочных тартелеток, круглых или овальных с оригинальным наполнением. В прошлом году пирожное «Песочное с брусничкой» стало лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Кондитерская продукция». Это изделие отражает основной тренд современной кондитерской моды – ставка на легкие натуральные начинки из йогуртов, сливок и свежих ягод.

Идея навстречу запросам своих покупателей, предприятие в этом году пополнило ассортиментный ряд такими новинками, как «Торт «Клубничный» с на-




туральными сливками» и «Торт «Шоколадная вишневель» с натуральными сливками». Эти кондитерские шедевры не только красивы и вкусны, но и оригинальны, а в их оформлении преобладают минимализм и симметрия. С одной стороны, такой подход снижает себестоимость изделия (современный потребитель не хочет переплачивать за кремовые нагромождения на торте), с другой – это красиво и вкусно.

Практически все торты Смолянинского хлебозавода, особенно из элитной серии, удивляют не только внешним оформлением, но и внутренним сложным содержанием, сочетающим несколько

видов бисквитов и необычных «смелых» начинок.

Не так давно заработали обновленный официальный сайт компании <http://smolninskiy.spb.ru> и удобный интернет-магазин www.cake-shop.spb.ru, с помощью которого можно оформить заказ на торт.

Продукция предприятия широко представлена в розничных магазинах и универсамах нашего города, также ее можно приобрести в фирменных кондитерских «Невские берега». С уверенностью можно сказать, что, купив любое изделие Смолянинского хлебозавода, ваш праздник надолго запомнится вам и вашим гостям!

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО