

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в результате лабораторных исследований десяти образцов пломбира, приобретенных в магазинах города, выявлено два фальсификата, изготовленных с использованием заменителей молочного жира растительного происхождения. Информация о поддельном мороженом направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Осторожно, фальсификат!



В Санкт-Петербург ПОДДЕЛЬНЫЙ ПЛОМБИР везут из Петрозаводска и Томска

В НОМЕРЕ: ОПРЕДЕЛЯЕМ ФАЛЬСИФИКАТ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ СТР. 3 | «ФАБРИКА ВКУСОВ И АРОМАТОВ» ВПЕРВЫЕ РАСКРЫЛА СВОИ СЕКРЕТЫ СТР. 4 | ДЕТСКОЕ ЛЕТО ПОД КОНТРОЛЕМ СТР. 8

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ИЗГОТОВИТЕЛИ ПЕЛЬМЕНЕЙ ОБЯЗАНЫ УКАЗЫВАТЬ ПРАВДИВЫЙ СОСТАВ НА УПАКОВКАХ



СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

СУД РЕШИЛ: КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ» НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ



СТР. 2

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОШЕЛ XXII ФЕСТИВАЛЬ «ВКУСНОГРАД»

СТР. 3



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКОЙ МАЙОНЕЗ ДОСТОИН ВАШЕГО СТОЛА?

СТР. 10



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

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Изготовители пельменей обязаны указывать правдивый состав на упаковках



23 мая вступили в законную силу два решения Приморского районного суда Санкт-Петербурга, согласно которым изготовители пельменей «Монастырские традиции» (ООО «Фудлэнд-Нева», Санкт-Петербург) и «Сибирские Премиум» (ООО «Сибирский деликатес», Омская область) обязаны прекратить производство мясных полуфабрикатов с недостоверной маркировкой о составе продукта, а магазин ООО «Стайл» (универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13) – реализацию этих пельменей, не отвечающих обязательным требованиям. С исками к производителям пельменей о защите прав неопределенного круга потребителей обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Основанием для подачи исков послужили результаты независимой экспертизы пельменей, проведенной в октябре прошлого года в рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» – подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Согласно протоколам испытаний, в образце пельменей «Монастырские традиции», дата изготовления 08.09.2014 (ООО «Фудлэнд-Нева»), не обнаружено ДНК говядины, хотя этот вид мяса был заявлен в составе на упаковке. Кроме того, в полуфабрикатах оказалась занижена почти

в два раза массовая доля белка – 9,2% вместо 16,58%. Массовая доля жира также была меньше заявленной – 6,6% вместо 7,48%.

В образце пельменей «Сибирские Премиум», дата изготовления 19.09.2014 (ООО «Сибирский деликатес»), лабораторией не было выявлено ДНК говядины, что противоречило составу, указанному на упаковке.

Согласно информации, полученной из Управления Роспотребнадзора по Омской области, на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» была проведена внеплановая проверка в отношении ООО «Сибирский деликатес», в ходе которой подтвердился выпуск некачественной продукции, а именно: в образцах пельменей «Сибирские Премиум»

от 05.12.2014, 06.12.2014 и 08.12.2014 не обнаружено заявленной говядины. За допущенные нарушения ООО «Сибирский деликатес» привлечено к административной ответственности.

Информация о результатах проверки продукции ООО «Фудлэнд-Нева» в адрес СПб ООП «Общественный контроль» из Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу не поступала.

Тем не менее представленные в суде доказательства совершения противоправных действий ООО «Фудлэнд-Нева» и ООО «Сибирский деликатес» в отношении неопределенного круга потребителей были достаточными для вынесения законного решения.

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



Колбаса «Докторская» не соответствует ГОСТу

1 июня 2015 года Кировский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иски о признании недействительными требований Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», признав действия ООО «Мит Хаус», петербургского изготовителя вареной колбасы «Докторская» под торговой маркой «Кронштадтский», и ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив», ул. Маршала Казакова, д. 1), выразившиеся в предоставлении потребителям недостоверной информации при изготовлении и реализации колбасы охлажденной вареной «Докторская» с маркировкой ГОСТ Р 52196-2011, противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.

Суд счел, что представленный общественной организацией протокол испытаний ИЛ «ПЕТЭКС», структурного подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», свидетельствует о несоответствии образца колбасы вареной «Докторская» (дата изг. – 13.11.2014) требованиям ГОСТ Р 52196-2011, а значит, изготовитель предоставил потребителям недостоверную информацию о качестве своей продукции.

Так, согласно протоколу испытаний № 18181 от 12.12.2014, образец колбасы «Докторская» содержал загуститель каррагинан, не предусмотренный рецептурой ГОСТа, а также не соответствовал государственному стандарту по показателю «массовая доля белка» – 9,5% вместо нормы «не менее 12%».

По решению суда ООО «Мит Хаус» обязано прекратить предоставление потребителям недостоверной информации о составе колбасы вареной «Докторская» под торговой маркой «Кронштадтский». Это означает, что изготовитель должен либо начать выпускать указанную продукцию в строгом соответствии с ГОСТом, либо перейти на технические условия, придумав для вареной колбасы «с другими параметрами» свое название.

Также суд обязал ООО «Мит Хаус» и ООО «Петроторг» в течение 30 дней со дня вступления решения в законную силу довести его резолютивную часть через средства массовой информации Санкт-Петербурга.

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Суд уличил изготовителя продавца колбасы «Докторская» в обмане потребителей



27 мая 2015 года в законную силу вступило решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, признавшего действия ответчиков – петербургского производителя ООО «Фабрика-Кухня «Ладого» и ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив», ул. Маршала Казакова, д. 1), – выразившиеся в предоставлении потребителям недостоверной информации при изготовлении и реализации колбасы охлажденной вареной «Докторская» с маркировкой ГОСТ Р 52196-2011, противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. С иском выступила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Основанием для обращения в суд, согласно ст. 46 закона «О защите прав потребителей», стали результаты независимой экспертизы качества образцов вареных колбас «Докторская» и «Молочная», проведенной в рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» в конце прошлого года на базе испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», структурного подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Согласно протоколу испытаний ИЛ «ПЕТЭКС», указанная колбаса (дата изг. – 01.12.2014) не соответствовала ГОСТ Р 52196-2011 сразу по двум показателям: в составе образца был выявлен загуститель каррагинан, не предусмотренный рецептурой ГОСТа, а также обнаружено превышение поваренной соли (2,3% вместо нормы «не более 2,1%»).

На основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» по факту производства и реализации некачественной вареной колбасы Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело административное расследование, в ходе которого установило, что колбаса «Докторская» (дата изг. – 23.01.2015) не соответствует нормативным требованиям по маркировке. В результате административному наказанию подверглось должностное лицо ООО «Фабрика-Кухня «Ладого».

Материалы проверки Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу стали дополнительным свидетельством того, что несоблюдение ГОСТа для изготовителя носит повторяющийся характер. В результате суд не только признал действия ответчиков противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, но и обязал ООО «Фабрика-Кухня «Ладого» прекратить предоставление недостоверной информации потребителям о составе колбасы вареной «Докторская» ТМ «Ладого». Также суд обязал ответчиков в течение 30 дней со дня вступления решения в законную силу довести резолютивную часть решения через средства массовой информации Санкт-Петербурга.

Алиса САВЕЛЬЕВА

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

«Ушастый нянь» снят с реализации



Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу при проведении исследований детских порошкообразных моющих синтетических средств «Ушастый нянь» в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического и санитарно-карантинного надзора выявлены нарушения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия человека.

Согласно проведенной специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» экспертизы, средства моющие синтетические порошкообразные детские «Ушастый нянь» производства ЧАО «Винницапобутхим» (Украина) не соответствуют гигиеническим требованиям по индексу токсичности.

Управлением приняты меры по недопущению реализации указанной продукции.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДЕТСКИЙ ОТДЫХ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело проверку готовности детских лагерей к летнему сезону.

По итогам инспекции не дано разрешение на работу ООО «Детский оздоровительный Лагерь «Северная Зорька Плюс» СОК «Золотой Рог», расположенный в поселке Комарово, «в связи с неподготовленностью материально-технической базы».

Также не принят один загородный лагерь – ООО «Центр спортивного развития ДОЛ «Лига», расположенный по

Роспотребнадзор: два лагеря работать не будут

адресу: п. Смоляково, Приморское ш., д. 673. В лагере выявлено множество нарушений: не завершены ремонтные работы на пищеблоке, в спальнях корпусах, медицинском блоке; с территории не вывезен строительный и бытовой мусор, территория и спортивные площадки не благоустроены; санитарно-техническое состояние помещений всех назначений неудовлетворительное:

санитарно-техническое оборудование неисправно; не проведен ремонт котельной, в ряде спальных корпусов и медицинском блоке отопление отсутствует; на пищеблоке не завершены ремонтные работы, не установлено и не подключено технологическое оборудование, резервные источники горячего водоснабжения.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Свидетельство о регистрации СМИ № ПУ
78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением
Федеральной службы по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых комму-
никаций 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 – 38533;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети



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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекла-
мными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной
сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письмен-
ного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 11.06.2015 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-7826/6

Тираж номера 50 000 экз.

ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



Последняя суббота весны выдалась солнечной, веселой и вкусной. Особенно это было заметно в Южно-Приморском парке Красносельского района, где проходил XXII Санкт-Петербургский фестиваль здорового питания «ВКУСНОГРАД».



СОЛНЦЕ, ПРАЗДНИК, «ВКУСНОГРАД»!

Именно здесь в этот солнечный день были сконцентрированы самые веселые развлечения и самые вкусные и полезные угощения, поскольку фестиваль «ВКУСНОГРАД» традиционно объединил на своей площадке большое количество лучших производителей продуктов питания Санкт-Петербурга, Ленинградской области и других регионов нашей страны и даже ближнего зарубежья.

Стоит отметить, что продукты, которые представляли компании на фестивале, традиционно были дешевле, чем в магазинах, – с минимальной торговой наценкой. Поэтому постоянные участники и фанаты фестиваля «ВКУСНОГРАД» со знанием дела пришли на праздник с рюкзаками и большими сумками, чтобы приобрести как можно больше любимых продуктов по демократичным ценам.

– Здорово, что сегодня можно не только купить продукцию, но и продегустировать ее, – отметил многолетний отец **Николай Васильевич**. – У моих троих детей очень разные вкусы, и порой найти компромисс бывает очень сложно. А здесь каждый выбрал именно тот продукт, который понравился ему. Получилось вкусно,



экономно и без обид. Хотя лично мне понравились абсолютно все продукты. Они здесь почему-то вкуснее, чем в магазинах. Спасибо организаторам праздника! Обязательно придем в следующий раз.

А старшекласснику **Валере Терентьеву** так понравились соленые огурчики, которые можно было продегустировать на стенде компании «Фабрика домашних солений», что он написал целое мини-сочинение в книгу отзывов компании. «У меня мама очень хорошо готовит, но

огурцы и капуста, которые я здесь попробовал, намного вкуснее», – отметил юный потребитель.

– «ВКУСНОГРАД» – наша одна из самых излюбленных площадок, – говорит директор по развитию компании «Фабрика домашних солений» **Светлана Баталина**. – Здесь мы имеем возможность пообщаться с потребителями, угостить их, выслушать отзывы и пожелания. Многие гости приходят на этот праздник специально для того, чтобы встретиться с нами. Вот и сегодня не успели мы установить нашу палатку, как к нам выстроилась очередь из поклонников нашей продукции. Безусловно, это очень приятно, и мы это ценим.

– Мы с удовольствием участвуем во «ВКУСНОГРАДЕ» на протяжении уже нескольких лет, представляя петербуржцам свою натуральную и качественную продукцию, – подтверждает заместитель директора по мерчандайзингу компании «Равиоли» **Алеся Кардаш**. – Сегодня, как всегда, пришло много гостей, что очень радует. Для них мы привезли наши новинки – новые виды пельменей и блинчиков. Вне конкуренции на сегодняшнем празднике наше мороженое.

Представители компании «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ» отметили потребительский интерес к их продукции на основе козьего молока. А к стендам компании «Русь» и Санкт-Петербургского молочного завода «ПИСКАРЕВСКИЙ» вообще невозможно было пробиться из-за повышенного внимания петербуржцев к их продукции.

Гости праздника не только имели возможность познакомиться с компаниями-производителями, продегустировать и приобрести их продукцию. Многие ушли домой с подарками и призами. И даже самые рациональные папы и мамы вместе со своими детьми с удовольствием включались в фирменную игру фестиваля «Вкуснорубли», суть которой заключалась в том, что за каждые потраченные на празднике 100 рублей покупатель получал один «Вкуснорублик», а за пять накопленных «Вкуснорубликов» мог участвовать в конкурсах и получать щедрые призы. Но даже самые лучшие подарки не сравнятся с тем настроением, которое подарили горожанам организаторы и участники доброго праздника «ВКУСНОГРАД», который обязательно вернется к любителям вкусной и здоровой пищи еще не один раз.

Алиса АЛОВА

САМ СЕБЕ КОНТРОЛЕР

В последнее время количество недоброкачественных и фальсифицированных продуктов питания значительно увеличилось. Контролирующие органы не успевают выявлять фальсификаты на прилавках магазинов. Поэтому покупателю при выборе продуктов питания следует быть предельно внимательным и грамотным.

Сегодня мы поделимся способами выявления фальсификатов и недоброкачественной продукции в домашних условиях. Это позволит не только сохранить ваше здоровье, но и защитить денежные средства от ненужных трат.

МОЛОКО

Одну из первых строк в списке продуктовых подделок занимает молочная продукция.

– Самый распространенный вид фальсификации молока – разбавление его водой, – говорит аспирант кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО **Евгения Власюк**. – Чтобы определить в домашних условиях, разбавлено ли молоко водой или нет, надо смешать его со спиртом (90%) в пропорции один к двум. Полученную смесь взболтать и вылить на прозрачное блюдце, установленное на темном фоне. Если молоко не разбавлено, то через 5–7 секунд в жидкости появятся хлопья. Если молоко разбавлено, то хлопья появятся позже 7 секунд. И чем больше в молоке воды, тем больше времени требуется для появления хлопьев.



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Фальсифицированное сливочное масло зачастую в своем составе имеет не животные, а растительные жиры.

– Чтобы определить натуральность сливочного масла, надо положить его кусочек в кипящую горячую воду, – рекомендует **Евгения Власюк**. – Если масло полностью растворилось в воде, которая приобрела белый оттенок, то сливочное масло качественное и не содержит растительных жиров. Если же на стенках и на дне емкости (стакана или банки) выпал осадок – можно предположить, что данный образец содержит растительные жиры и жиры. Присутствие растительных жиров можно также выявить, если растопить небольшое количество масла и горячим перелить его в тарелку с водой.

Настоящее масло немедленно разделится на множество маленьких капелек, которые собьются у края емкости. Масло с растительными добавками покроет поверхность воды сальным слоем, разбитым на крупные капли, не пристающие

к краям посуды и продолжающие плавать на поверхности.

Также на качество масла укажет и характер его кипения в пробирке (пузырьке, чайной ложке). Положите в верхнюю часть пробирки масло и нагревайте его с помощью огня (свечка, зажигалка, газовая конфорка) до тех пор, пока оно не нагреется и не опустится вниз. Продолжите нагревание емкости теперь уже снизу. Качественное сливочное масло при этом темнеет, делается коричневым, выделяя пузырьки довольно спокойно. Суррогат посветлеет и покажет очень бурную реакцию кипения.

Ну и самый беспроблемный метод определения фальсификации – дегустация. Во рту настоящее сливочное масло сразу (в течение 5–10 секунд) тает. Если же масло жует более 10 секунд, можете не сомневаться – это фальсификат.

ВИНО

– В России рынок фальсифицированного алкоголя составляет около 50%. По некоторым данным, в прошлом году лицензионного алкоголя выпущено в два раза меньше, чем употреблено россиянами, – констатирует ведущий инженер, аспирант кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО **Юлия Насонова**. – Характерно, что многие потребители отдадут предпочтение полусладким

винам, которые находятся в зоне риска. Дело в том, что в сухом вине процесс брожения замедленный и консерванты фактически не требуются, в сладких винах в качестве консервантов выступает сахар. А вот полусладкие вина нуждаются в консервантах и чаще других подвергаются фальсификации.

Чтобы определить уровень разбавленности вина, наличие в нем красителей и степень натуральности, надо налить его в пробирку (пузырек) и, зажав горлышко сосуда пальцем, опустить в прозрачную емкость, наполненную холодной водой, после чего палец убрать. Если вино выпускает небольшую струйку, но в основном остается в пробирке и не смешивается с водой, то оно натуральное. Искусственные красители окрасят воду, обильно окрашивая воду.

Еще один метод определения натуральности вина – с помощью глицерина. В пробирку (пузырек) с вином добавляем глицерин в пропорции 5:1. Если граница раздела фаз вина и глицерина четкая, то можно говорить о том, что вино натуральное. Искусственные красители окрасят глицерин, и четкой границы между фазами вина и глицерина не получится.

КОФЕ

На российский рынок поступает немалое количество фальсифицированного растворимого кофе.

– Самая распространенная фальсификация растворимого кофе – замена дорогой арабики дешевой робустой, – говорит **Евгения Власюк**. – С одной стороны, сочетание в упаковке арабики и робусты – это неплохо. Арабика более мягкая, а робуста дает напитку крепость и насыщенный аромат. Но это сочетание должно быть в обязательном порядке прописано на упаковке. Если же там указано, что в продукции содержится арабика, а на самом деле присутствует робуста, – это фальсификат. Еще более обидно, когда в смесь растворимого кофе добавляют примеси растительных компонентов, которые не имеют к кофе никакого отношения (цикорий, жженный сахар, оболочка кофейных зерен, зерновые культуры).

Определить натуральность кофе и присутствие в нем каких-либо примесей в домашних условиях можно простым способом. Достаточно насыпать в стакан с холодной водой небольшое количество молотого кофе. Чистый кофе останется на поверхности воды. Если же в нем есть примеси, то они постепенно оседут на дно. Смешанные с водой частицы кофе не слипаются между собой и практически не окрашивают воду. Частицы примесей оседают на дно и явно окрашивают воду в характерный бурый цвет.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

**КОМБИНАТ
ХИМИКО-ПИЩЕВОЙ
АРОМАТИКИ**

ОСНОВАН В 1935 ГОДУ

«Волшебная лаборатория», где разрабатываются сотни оттенков вкуса для пищевых продуктов, имеет точный адрес: Санкт-Петербург, Партизанская ул., 11. Именно здесь располагается известный на всю страну «Комбинат химико-пищевой ароматики», который в нынешнем году отмечает свой 80-летний юбилей. Накануне данного события корреспондент «ПК» решил посетить эту знаменитую «фабрику вкуса», чтобы понять, кто и как формирует вкусовые привычки современных потребителей.



Алексей Белов, управляющий
ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»

ВСЕ ТАЙНЫ «ФАБРИКИ ВКУСА»

Создание нового вкуса – сложный и длительный процесс, для воплощения которого требуется не только опыт и мастерство специалистов, но и вдохновение.

– На нашем предприятии трудятся пять талантливых флейвористов – мастеров по разработке вкусов, работу которых можно сравнить с творчеством художников, – говорит **заместитель начальника отдела развития «Комбината химико-пищевой ароматики» Наталья Метелкина**. – Их идеи проходят оценку и испытания на модельных пищевых продуктах в специальных лабораториях, и после утверждения на дегустационном совете новые вкусы получают право на существование.

Флейвористы не только придумывают новые вкусы, но и постоянно совершенствуют классические. К примеру, любимый всеми «Буратино» сегодня имеет несколько другой вкусовой

быть с распространенным в обществе мифом о том, что ароматизаторы вредны?

– Вкус – это целая культура, которая требует наличия определенных знаний не только у его создателей, но и у потребителей, – объясняет **Наталья Метелкина**. – Основная задача ароматизатора – улучшить вкус продукта, придать ему индивидуальность. Без ароматизаторов многих продуктов просто не существовало бы. К примеру, мармелад без ароматизаторов – это безвкусная желеобразная масса. Леденцы без ароматизатора – обычная сладкая карамелька. И только качественный ароматизатор превращает их в мятное, малиновое, лимонное лакомство. Сами по себе ароматизаторы – это смеси тщательно исследованных с точки зрения безопасности вкусоароматических веществ, включенных в российские и европейские списки в качестве разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов. Наибольшей популярностью пользуются натуральные ароматизаторы, которые состоят из компонентов, выделенных физическими методами из натурального сырья (например, апельсиновое эфирное масло из апельсиновой корки), или полученные методами биотехнологии. Ароматизатор можно назвать «натуральный апельсин» только в том случае, если его вкусоароматическая часть на 100% состоит из компонентов, выделенных из апельсина. Так, ароматизатор из нашего ассортимента «апельсин натуральный» состоит только из апельсинового масла. А вот ароматизатор натуральный «Лимон» состоит из лимонного масла с небольшой примесью апельсинового. В данном случае апельсиновая нотка добавляется для сладости и удешевления, потому что апельсин сам по себе дешевле. Этот ароматизатор также имеет статус натурального.



Яков Ерошевский, председатель Совета Директоров
ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»

мы потребляем с пищевыми продуктами без ароматизаторов, на порядок превышает количество вкусоароматических веществ, попадающих в организм человека с ароматизированными продуктами (напитки, кондитерские и масло-жировые продукты, молочная продукция и т.п.).

Еще одно мифическое обвинение в адрес ароматизаторов – аллергия. Но ее, как правило, вызывают белки, а их в ароматизаторах нет. Так что в данном контексте обвинения против ароматизаторов беспочвенны. Более того, в некоторых случаях ароматизаторы даже помогают аллергику получать удовольствие от любимых, но запрещенных для них продуктов. К примеру, люди, страдающие аллергией на орехи, по понятным причинам не употребляют их, но могут совершенно спокойно наслаждаться шоколадной конфетой с ореховой начинкой, приготовленной с использованием орехового ароматизатора.

ВКУС И АРОМАТ ДАРЯТ НАСТРОЕНИЕ ГУРМАНАМ



ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

«Комбинат химико-пищевой ароматики» – крупнейший российский производитель ароматизаторов для пищевой промышленности. Его продукцию сегодня успешно используют практически во всех уголках России, странах бывшего СССР, а также за рубежом.

Традиционным направлением работы комбината является выпуск ароматизаторов для кондитерских изделий, безалкогольных напитков, молочной и масло-жировой продукции. Специалистами предприятия были созданы уникальные продукты, которые до сих пор пользуются большой популярностью. Это знакомые нам с детства напитки «Лимонад», «Буратино», «Колокольчик», «Крем-сода» и многие другие, а также кондитерские изделия – карамель «Барбарис», «Дюшес», «Мятная», конфеты «Ананасные», «Ласточка».

Постоянно расширяющаяся ассортиментная матрица предприятия включает сегодня более 500 наименований ароматизаторов. Кроме того, комбинат предоставляет уникальную услугу разработки ароматизаторов на заказ, воплощая в авторских рецептурах индивидуальные пожелания заказчиков.

– Ежегодно мы разрабатываем новые продукты, рецептуры которых составляем на основе запросов, полученных от наших клиентов и дилеров. При этом учитываем ситуацию на рынке, потребительские вкусовые предпочтения, актуальные и модные тенденции, – рассказывает **директор по маркетингу «Комбината химико-пищевой ароматики» Владимир Смирнов**. – Сегодня помимо отечественных предприятий к нам стали обращаться и международные компании, работающие на территории России. Ранее они использовали исключительно импортные ингредиенты, но в новых экономических условиях импортозамещения обратили внимание на нашу продукцию, которая по параметрам качества не только достойно конкурирует с импортными аналогами, но в некоторых случаях превосходит их. Более того, наши разработки выгодны с экономической точки зрения – они во многих случаях значительно дешевле импортных.



Склад готовой продукции



Участок по производству ароматизаторов

оттенком, чем был раньше. Безусловно, его базовая рецептура осталась нетронутой, но вкусовая гамма обогащена еле заметной ноткой ванили.

– Оттенки ванили и легкой сливочности сегодня достаточно популярны, – отмечает **Владимир Смирнов**. – Также современным потребителям нравится ароматика со вкусом конечного продукта – например, десертов (яблочный штрудель, лимонный пирог, тирамису). Вкусы клубники и малины свою былую популярность постепенно теряют. Интересно, что потребители разных регионов имеют совершенно разные вкусы. Так, весь Юг России пьет исключительно сладкие напитки, содержание сахара в которых составляет 10–12%. Для нашего Северо-Западного региона эта цифра меньше, а для Европы и вовсе не более 5%. Жители Санкт-Петербурга и Ленинградской области с удовольствием выбирают напитки со вкусами трав и ягод, особенно популярны сейчас мята, клюква и шиповник. А вот на Украине, с которой мы успешно продолжаем работать и по сей день, вкус клюквы спросом не пользуется – его с успехом заменяет вишня.

АРОМАТИЗАТОРЫ – ЭТО БЕЗОПАСНО!

Продукты с использованием ароматизаторов имеют яркий, выраженный аромат и вкус. Но как

Ароматизаторы под названием «идентичные натуральным» (теперь они просто маркируются «ароматизаторы») имеют в составе одно или несколько вкусоароматических веществ, идентичных натуральным. Если мы возьмем ванильную палочку, в которой ванилина содержится не более 2%, и выделим оттуда ванилин, то получим натуральный ароматизатор «ванилин». Это же вещество, извлеченное методом химического синтеза, является идентичным натуральному ароматизатору, так как ванилин идентифицирован в природе. А вот искусственные ароматизаторы содержат соединения, которые на сегодняшний день в природе не обнаружены, но также признаны на основании научных исследований безопасными. Их относительно немного.

Пример наиболее используемого из них – этилванилин, который широко применяется в кондитерской промышленности во всем мире (его аромат в четыре раза сильнее, чем у ванилина). Вероятно, читая эти строки, многие потребители подумают: «Химия». И не ошибутся, потому что вся наша природа – химия, и это вовсе не ругательное слово, а существенная часть жизни.

Следует отметить, что ароматизаторы используются в очень низкой дозировке (~ 0,1%), а количество вкусоароматических веществ, которое

**ЧТОБЫ ЖИЗНЬ БЫЛА
ВКУСНОЙ И ЯРКОЙ!**

На протяжении всей своей 80-летней истории «Комбинат химико-пищевой ароматики» работал без перебоев и остановок. Однако распад СССР причинил значительный ущерб не только комбинату, но и всей индустрии, выпускающей сырье для пищевой промышленности. Яркий пример – в России перестали производить ванилин, который теперь мы покупаем в Китае. До 1990-х годов на комбинате работал цех синтеза ванилина, но когда началась перестройка, то его закрыли.

Несмотря на экономическую нестабильность, «Комбинат химико-пищевой ароматики» по-прежнему продолжает идти в ногу со временем, предлагая свою уникальную продукцию высокого качества. На предприятии регулярно проводится модернизация оборудования, внедряются новые технологии и стандарты, увеличиваются объемы и ассортимент производства, расширяется география распространения продукции как на российском, так и на мировом рынках. А всё для того, чтобы настроение потребителей всегда было ярким и праздничным.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

НАПИТКИ

«Воды Лагидзе» - наш ответ «Кока-коле»!

Полки любого даже самого маленького магазинчика сегодня ломятся от изобилия разных напитков, кричащих о своей натуральности, уникальности, обещающих бодрость, пользу и полное освобождение от жажды. И мы делаем свой выбор, мимоходом взглянув на этикетку и чуть больше времени потратив на изучение ценника. А зря! Изучите состав лимонадов «Лагидзе», и будете приятно удивлены!

ОПАСНЫЕ ЛИМОНАДНЫЕ ДОБАВКИ

В наше время технология производства напитков на большинстве предприятий основана на химическом, экономически выгодном способе. При такой технологии концентрированный порошок разбавляется водой с углекислым газом. Далее в ход идут бензоат натрия (Е211), частое употребление которого – верный путь к ожирению, аспартам (Е951), который при температуре +30°C образует опасные яды, а кроме того, вызывает привыкание, и ортофосфорная кислота (Е338), по своей «дырообразующей» активности превосходящая серную.

Такой вид производства не требует значительных инвестиций, однако способен вызвать серьезные проблемы со здоровьем. Если оно вам дорого, покупайте продукцию гарантированного качества. К ней смело можно отнести лимонады ЗАО «Тихвинский Лимонадный Завод – «Воды Лагидзе».

КАКОВ ОН НАСТОЯЩИЙ?

Важнейший этап производства – подготовка воды. Биологическая система очистки, внедренная на Тихвинском Лимонадном Заводе, не имеет аналогов в России. Она включает в себя пятиступенчатую систему фильтрации

и очистку на молекулярном уровне. В итоге более трети поступающей на завод воды уходит в отходы.

В качестве основы для тихвинских лимонадов используются только натуральные сиропы из фруктов, ягод и трав, которые поставляются напрямую из Грузии. Состав лимонадов прост: натуральный сироп, чистейшая вода и двуокись углерода (CO₂), которая необходима для приготовления любого газированного напитка. Лимонады разливаются при минусовых температурах, а использование тоннельных и поточных пастеризаторов дает возможность увеличить срок годности лимонадов до 210 суток без использования консервантов. Кстати, и выбор стеклянной тары для розлива производимых напитков не случаен: именно такая бутылка, по мнению аналитиков, лучше всего сохраняет вкусовые качества продукта.

ИСТОРИЯ БРЕНДА

Уникальную рецептуру приготовления лимонадов на основе сиропов из натуральных ягод, фруктов и трав, произрастающих на территории Грузии, изобрел Митрофан Лагидзе, уроженец села Чолеви Кутаисской губернии и ученик мест-



ного аптекаря. Он же придумал и само название – «лимонад».

За непродолжительный срок популярность вкусных шипучих напитков «от Лагидзе» стала просто невероятной! Успеху лимонадов также способствовал их знаменитый слоган: «Требуите везде, остерегайтесь подделок». Этот призыв не теряет своей актуальности и сегодня.

Про Митрофана Лагидзе говорили, что он носит все свои рецепты «на языке», подразумевая тем самым его удивительную способность с одного глотка определять соотношение ингредиентов в том или ином напитке и с легкостью совершенствовать его формулу. Когда коллеги Лагидзе попытались выведать у него главный секрет производства, «лимонадный гений» просто показал им язык, подразумевая тем самым, что «всё дело во вкусе». Сам Лагидзе среди всех изобретенных им лимонадов предпочитал «Лимонный». Именно этот лимонад он считал божественным напитком, вершиной своего мастерства.

ЛИМОНАДНОЕ ПРОТИВОСТОЯНИЕ

Сталин любил лимонад «Лагидзе» и при случае угощал им глав других государств – в частности, Уинстона Черчилля и Франклина Рузвельта на встрече в Тегеране в 1943 году.

История «лимонадной войны» началась в 1952 году, когда 33-й президент США Гарри Трумэн прислал Сталину подарок – спецрейсом в Москву было доставлено 1000 бутылок «Кока-колы». Сталин собрал членов политбюро и угостил прохладительным напитком. «Кока-кола» понравилась партийным функционерам и задела самолюбие вождя, который не стал медлить с ответным ударом. Советский Союз должен был создать газированный напиток, превосходящий «американский презент» по качеству и вкусу.

Приказом Сталина в Москву был экстренно вызван Митрофан Лагидзе. Для доставки «лимонадного маэстро», которому в 1952 году было 83 года, в Тбилиси был сформирован спецпоезд с врачами.

Новый напиток, приготовленный по заказу Сталина, получил название «Лимонад». На первой массовой дегустации «Лимонада» на автозаводе имени Сталина напиток попробовали и одобрили 120 передовиков производства.

Для нашего ответа американской «прохладительной угрозе» были разработаны специальные премиальные бутылки, закупоренные натуральной пробкой. «Спецгруз» упаковали в красивые коробки и отправили американскому президенту. По свидетельству чрезвычайного и полномочного посла в США Андрея Громыко, Трумэн был потрясен вкусом этого напитка и заинтересовался, нельзя ли наладить поставку такой продукции в США. Враг был повержен, а самолюбие вождя удовлетворено.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Уроки вкусной экономии

Рост цен вынуждает покупателей все чаще искать пути разумной экономии. Однако, по мнению специалистов ООО «Фабрика домашних солений», если к выбору продуктов питания подойти творчески, то продуктовый шопинг позволит не только сократить расходы, но и принесет вам удовольствие.



Считается, что любой человек может уменьшить свои расходы на 10–20% без серьезного ущерба для собственного комфорта. Для этого надо просто грамотно распределить бюджет. Например, цены на свежие овощи резко подскочили, а стоимость продукции «Фабрики домашних солений» выросла незначительно, и, значит, выбирая соленья и квашения, можно реально сэкономить! Тем более что компания из Ленинградской области предлагает сегодня по-настоящему царский ассортимент: более сотни самых различных солений, квашений, маринованных и вяленых овощей, овощных приправ, салатов по-корейски и даже безалкогольных напитков.

Рекомендация вполне оправдана. Во-первых, вся продукция – натуральная. При ее производстве не применяются красители и консерванты – только соль, уксус и специи. Интересно, что для приготовления соленых овощей на «Фабрике» используют рассолы по специально разработанным рецептурам, что позволяет сохранить овощи с минимальной потерей витаминов.

Во-вторых, стоимость продукции весьма демократична. Это объясняется тем, что компания значительную часть овощной продукции заготовила еще осенью, до резких ценовых скачков на сырье.

Кроме традиционных продуктов – капусты, огурцов, томатов – петербурж-

цы могут насладиться и настоящими экзотическими деликатесами от «Фабрики домашних солений» – например, «Спаржей по-корейски», «Баклажанами по-корейски», «Маслятами по-корейски»... Разнообразие вашему столу придадут также «Томаты вяленые», которые обладают необычным пряным вкусом, напоминающим о солнечном средиземноморском колорите. А соленые листья винограда можно использовать для приготовления вкусного кавказского блюда – долма (см. рецепт).

Безусловно, корейская кухня уже не является диковинкой, но отменный вкус этих салатов, который говорит об их высоком качестве, не оставит равнодушным даже самых изысканных гурманов.

В заключение позволю себе еще несколько полезных советов для рачительных хозяек. Выбирайте пищевые продукты от изготовителей с безупречной репутацией. Никогда не покупайте просроченных, низкокачественных, заведомо испорченных продуктов, даже если они стоят очень дешево. Полученная при этом сомнительная выгода может причинить серьезный вред вашему здоровью и бюджету, часть которого будет израсходована на незапланированное лечение. Тратьте деньги с удовольствием, но не бросайте их на ветер!

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



Долма из соленых виноградных листьев

Ингредиенты: соленые виноградные листья; мясной фарш – 500 г; рис – 2–3 столовые ложки; лук – 2 головки; чеснок – 2 зубчика; соль, перец, зелень – по вкусу; сметана – 250 г; томатная паста – 3–4 столовые ложки; масло подсолнечное – 1 столовая ложка; вода – 1 стакан.

Способ приготовления: Доводим до полуготовности фарш – обжариваем на сковороде лук, зелень и чеснок и добавляем к смеси фарш. Все солим и перчим. Обжариваем фарш до тех пор, пока он не приобретет прозрачный цвет. В каждый виноградный лист заворачиваем 1 столовую ложку фарша. Готовим пасту, в которой будет тушиться долма. Смешиваем сметану и томатную пасту, добавляем соль, специи, воду. Все перемешиваем до однородности. Долму выкладываем в казан и заливаем пастой. Накрываем казан крышкой и тушим долму на среднем огне в течение часа. Затем выключаем огонь и оставляем блюдо настаиваться еще полчаса. Домочадцы оценят ваши старания! А еще – ваш правильный выбор консервированных овощей от «Фабрики домашних солений», которая помогла и приготовить, и сэкономить!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

С приходом лета спрос на мороженое резко возрастает. Аппетитный пломбир, соблазнительное крем-брюле, ароматный фруктовый лед поставляют петербургским сладкоежкам не только местные производители, но также их конкуренты из других регионов России и из-за рубежа. Однако даже в самый жаркий день не стоит забывать о том, что не все производители пломбира и эскимо бывают честными.



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела традиционную контрольную закупку пломбира в городских супермаркетах, чтобы в очередной раз проверить качество и безопасность этого десерта. Образцы на экспертизу были направлены в аккредитованную испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

ПЛОМБИР... С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ И КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ

Из десяти образцов проверенного пломбира два оказались подделками. Это в два раза меньше, чем в прошлом году. Однако радоваться все равно не приходится, поскольку фальсифицированное мороженое из Карелии с завидным постоянством продолжает поступать в Северную столицу второй год подряд и российское законодательство вместе с органами государственного надзора пока этому не в силах помешать.

Как и в прошлом году, «Пломбир ванильный», произведенный ЗАО «ХОЛОД СЛАВМО» (г. Петрозаводск), содержал молочного жира не более 50%, остальная «половина» лакомства состояла из жиров немолочного происхождения.

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПЛОМБИР ВЕЗУТ И

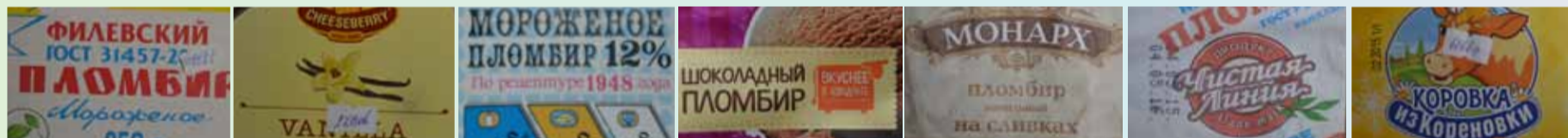


исхождения. И это при том, что, согласно всем правилам, пломбир должен состоять только из молока. Иначе это уже не пломбир, а «мороженое с растительным жиром». Такие «вариации на тему» допускаются Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» № 033/2013, но при одном условии: честной маркировке на упаковке. А этим петрозаводские мороженщицы пренебрегают, причем второй год подряд.

Кстати, прошлым летом Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» провело внеплановую проверку магазина «Призма», где был приобретен пломбир-фальсификат от ЗАО «ХОЛОД СЛАВМО», в ходе которой установило: отобранный госинспектором в магазине пломбир с датой изготов-

ления 31.03.2014 не соответствует Техническому регламенту по жирнокислотному составу. Как сообщила Анна Нефедова, заместитель руководителя Управления, материалы дела были направлены мировому судье судебного участка № 8 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга. Однако, чем закончилось «дело», «Общественному контролю» неизвестно, поскольку больше на этот счет информации из Управления не поступало. Но, судя по тому, что поддельный пломбир из Карелии по-прежнему радушно принимает питерская торговля, ничем серьезным для изготовителя из Петрозаводска суд не закончился. Скорее, наоборот, укрепил уверенность в безнаказанности своих действий по введению потребителей в заблуждение. Второй выявленный в ходе независимой экспертизы фальсификат – «Мороженое пломбир с творогом», изготовленный ООО «Компания

«Эскимос» (г. Томск). Содержание молочного жира в этой подделке не превышало 63% вместо нормы 100%. Остальные 37% жировой фазы были представлены жирами немолочного происхождения. Помимо того, что пломбир с творогом из Томска оказался фальсификатом, покупателей, выложивших приличные деньги за него (почти 250 руб. за 450 г), ожидали еще два неприятных «сюрприза»: в мороженом были обнаружены БГКП – бактерии группы кишечных палочек – и превышено микробное число «КМАФАнМ». Наличие в продукте бактерий группы кишечных палочек могло стать следствием нарушений на производстве, при транспортировке продукции (благо путь из Томска в город на Неве не близкий) или несоблюдения предусмотренных изготовителем температурных режимов при хранении и реализации.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИРА


Наименование продукта	Мороженое пломбир ванильный «Филевский»	Мороженое пломбир ванильный «CHEESEBERRY». Массовая доля жира – 12%	Мороженое пломбир «Бодрая Коровка». Массовая доля жира – 12%	Мороженое пломбир шоколадный «РАВИОЛЛО»	Мороженое пломбир ванильный «Монарх» «Русский холод». Массовая доля жира – 15%	Мороженое пломбир ванильный «Чистая линия». Массовая доля молочного жира – 12%	Мороженое пломбир шоколадное и ванильное «Коровка из Кореновки». Массовая доля жира – 15%
Производитель	ООО «Вологодское мороженое», г. Вологда	ЗАО «Холод», Ставропольский край, г. Пятигорск	ОАО «Белгородский хладокомбинат», г. Белгород	ООО «РАВИОЛИ», г. Санкт-Петербург	ООО «Лагуна Койл», Московская область	ООО «Чистая линия», Московская область	ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край, г. Кореновск
НД	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003
Дата изготовления	10.03.2015	15.12.2014	17.03.2015	22.04.2015	23.07.2014	04.05.2015	февраль 2015
Срок годности	12 месяцев при температуре не выше минус 18°С	12 месяцев при температуре не выше минус 18°С	11 месяцев при температуре не выше минус 18°С	180 суток при температуре не выше минус 18°С	12 месяцев при температуре не выше минус 18°С	до 04.05.16 при температуре не выше минус 18°С	12 месяцев при температуре не выше минус 18°С
Масса, количество образцов	3 x 250 г = 750 г	2 x 450 г = 900 г	11 x 65 г = 715 г	4 x 200 г = 800 г	2 x 450 г = 900 г	10 x 70 г = 700 г	2 x 400 г = 800 г
Цена за упаковку, руб.	89-10	329-00	34-90	67-90	207-90	47-99	124-90
Место закупки	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Интерторг», универсам «Семья», пр. Испытателей, д. 33	ООО «ТД Интерторг» SPAR, Комендантский пр., д. 24	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира, % Норма / Результат	не менее 12,0 / 12,50 ± 0,40	не менее 12,0 / 12,00 ± 0,40	не менее 12,0 / 12,00 ± 0,40	не менее 14,0 / 14,00 ± 0,40	не менее 15,0 / 15,00 ± 0,40	не менее 12,0 / 12,00 ± 0,40	не менее 15,0 / 15,00 ± 0,40
Массовая доля сухих веществ, % Норма / Результат	не менее 36,0 / 38,5 ± 0,3	не менее 36,0 / 36,0 ± 0,3	не менее 36,0 / 36,7 ± 0,3	не менее 38,0 / 41,4 ± 0,3	не менее 39,0 / 40,0 ± 0,3	не менее 36,0 / 37,2 ± 0,3	не менее 39,0 / 42,9 ± 0,3
Кислотность, °Т Норма / Результат	не более 21 / 19,8 ± 1,9	не более 21 / 11,0 ± 1,9	не более 21 / 15,1 ± 1,9	не более 24 / 21,7 ± 1,9	не более 21 / 11,0 ± 1,9	не более 21 / 16,8 ± 1,9	не более 24 / 15,8 ± 1,9
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
КМАФАнМ, КОЕ/г (не более 1x10 ⁵)	4,3x10 ⁴	2,7x10 ⁴	3x10 ⁴	1x10 ¹	1x10 ¹	1x10 ¹	1x10 ¹
БГКП* в 0,01 г продукта (в норме не допускаются)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соответствие НД	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

*БГКП – бактерии группы кишечных палочек

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

ВРЕД ПОДДЕЛЬНЫЙ ИЗ ПЕТРОЗАВОДСКА И ТОМСКА



– Если при хранении мороженого температурный режим выше нормы, то в продукте может начаться активное развитие микрофлоры, – говорит эксперт «ПК», директор по качеству ОАО «Петрохолод» Светлана Кашкина. – Важно, что этот процесс будет продолжаться и после приведения температурного режима в норму. Покупателю о нарушении условий хранения продукта может рассказать его внешний вид. Форма и упаковка мороженого не должны быть деформированы. Если упаковка липкая с подтеками, лучше такое мороженое не покупать – скорее всего, оно уже было разморожено.

Как показали результаты экспертизы, бывают и исключения из правил. Так, среди приобретенных общественной комиссией образцов мороженого оказался пломбир из Краснодарского края (г. Кореновск), который имел деформированную форму и не очень чистую упаковку. Однако лабораторный тест не выявил в этом мороженом каких-либо отклонений по микробиологическим показателям. Тем не менее специалисты рекомендуют быть бдительными.

ЯРКИЙ ЦВЕТ – ЗДОРОВЬЮ ВРЕД?

Признак настоящего качественного мороженого – отсутствие растительных жиров и прочих добавок, не характерных для классического молочного десерта, – говорит Светлана Кашкина. – Но, к сожалению, сегодня многие даже крупные и известные производители мороженого часто добавляют в свою продукцию растительные масла. Нередко это сделано так искусно, что обычный потребитель не всегда сможет отличить продукцию с растительными жирами от продукции, изготовленной на основе молока. В данном

случае остается ориентироваться только на цену, понимая, что сырое молоко и сливочное масло – это очень дорогое сырье и, соответственно, готовая продукция на их основе не может стоить в магазине 10–15 рублей за 70 г.

Что касается определения качества мороженого по его внешнему виду и вкусовым характеристикам, то здесь лучше всего ориентироваться на естественные натуральные цвета и ароматы. Не нужно соблазняться цветным мороженым с насыщенным вкусом. Яркие цвета лимонного, клубничного или малинового мороженого говорят о том, что в его составе присутствуют искусственные красители.

Если обычное мороженое есть скучно, лучше выбрать изделие с фруктово-ягодным наполнителем или шоколадом. Качественное мороженое тает медленно. Если при дегазации мороженого во рту чувствуется жирный нелетающий осадок, значит, оно состоит не только из молока и сливок. Мороженое быстро тает потому, что кроме молока в его составе присутствует много воды.

В летнее время особой популярностью пользуются такие десерты, как фруктовый лед, различные щербеты и сорбеты, которые отличаются легкостью и небольшой калорийностью. Но именно они являются чемпионами по наличию в составе различных добавок.

– Фруктовый лед – это смесь большого количества ароматизаторов, незначительного количества сока и максимального количества воды, – отмечает Светлана Кашкина. – Щербет – продукт молочно-фруктовый, который должен иметь в составе сливочное масло и молоко. Сорбет может не содержать молочного сырья, но делается он на основе фруктового сока. Выбирая

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– Очень важно, чтобы мороженое хранилось строго в том температурном диапазоне, который указан на его упаковке. Если температурный режим не будет соблюдаться, в продукте начнет активно развиваться микрофлора. Причем этот негативный процесс будет продолжаться даже после того, как температурный режим приведет в норму. На упаковке мороженого обязательно должны быть его название, состав, дата изготовления, срок годности, наименование и адрес изготовителя.

Обращайте внимание, чтобы форма и упаковка мороженого были полностью сохранены. Если упаковка деформирована и на ней заметны крупные кристаллики льда, стоит отказаться от покупки. Скорее всего, это мороженое хранили в ненадлежащих условиях, оно растаяло, а потом его заморозили вновь. Такой продукт может быть опасен для здоровья.

Также не следует покупать мороженое, срок годности которого истек или на упаковке нет даты изготовления.



Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Качество мороженого легко определит любой любитель сладкого. Причем сразу. И если оно не придется по вкусу, то можно не сомневаться – эту марку обиженный покупатель больше не купит. До сих пор люди вспоминают не только цену популярного советского пломбира в стаканчике за 20 копеек, но и его вкус.

В России сегодня мороженое производят как по ГОСТ Р 52175-2003, так и по техническим условиям. Причем ТУ не должны противоречить Техническому регламенту Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Экспертиза показала, что некоторые изготовители, допуская ранее отклонения по качеству, сегодня выглядят вполне достойно. Например, если в 2011 и 2013 годах пломбир «Филевский» (ООО «Вологодское мороженое», г. Вологда) не проходил экспертизу, то в этом году указанный пломбир соответствует требованиям по всем исследованным показателям. Также стоит отметить, что еще ни разу в фальсификации мороженого не был уличен ни один петербургский изготовитель.

При выборе мороженого обязательно надо обращать внимание на упаковку, особенно на заявленное содержание массовой доли молочного жира: чем выше этот показатель, тем вкуснее будет мороженое.



Мороженое пломбир ванильный «Золотой стандарт»	Мороженое пломбир ванильный. Массовая доля жира в молочной части – 12%	Мороженое пломбир с творогом. Массовая доля молочного жира в мороженом (в молочной части мороженого пломбира) – 15%
Филиал ООО «Юнилевер Русь» в г. Тула	ЗАО «ХОЛОД СЛАВМО», Республика Карелия, г. Петрозаводск	ООО «Компания «Эскимос», г. Томск
ТР ТС 033/2013	ГОСТ 31457-2012	СТО 14410090-001-2014
27.01.2015	09.04.2015	23.12.2014
12 месяцев при температуре минус 24±2°С, 11 месяцев при температуре минус 20±2°С. Хранить при температуре ниже минус 18°С	не более 10 месяцев при температуре хранения не выше минус 18°С	12 месяцев при температуре не выше минус 18°С
4 x 176 г = 704 г	10 x 70 г = 700 г	2 x 450 г = 900 г
67-99	35-90	249-90
ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Интерторг», универсам «Семья», пр. Испытателей, д. 33	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
не менее 12,0 / 12,50 ± 0,40	не менее 12,0 / 12,00 ± 0,40	не менее 15,0 / 15,00 ± 0,40
не менее 36,0 / 37,1 ± 0,3	не менее 36,0 / 36,0 ± 0,3	не нормируется / 37,7 ± 0,3
не более 21 / 10,0 ± 1,9	не более 21 / 11,1 ± 1,9	не нормируется / 35,6 ± 1,9
соответствует	не соответствует: содержание молочного жира не более 50% жировой фазы	не соответствует: содержание молочного жира не более 63% жировой фазы
8,7x10 ³	1,4x10 ⁴	1,4x10 ⁶
не обнаружено	не обнаружено	обнаружено
СООТВЕТСТВУЕТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ, обнаружены БГКП

такие десерты, надо очень внимательно читать их состав, учитывая, что сырьевые компоненты в процентном соотношении указываются на этикетке в убывающем порядке – от большего к меньшему.

И, конечно, не забывайте сопоставлять цену с составом продукта. Если вам предлагают клубничник десерт по цене, которая меньше стоимости 50 г замороженной клубники, то вряд ли такой продукт можно назвать натуральным.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ

Если же вам удалось купить натуральное мороженое, то вас можно поздравить. Натуральное качественное мороженое – не только вкусный, но и полезный продукт, так как в его состав входят витамины А, D, E, группы В, кальций, железо, магний и фосфор. Такой десерт утоляет голод и обогащает организм полезными веществами. Наконец, мороженое поднимает настроение, поскольку в нем содержится серотонин, который называют «гормоном счастья».

Считается, что благодаря регулярному употреблению мороженого можно закалить горло и выработать иммунитет к ангинам. Регулярное употребление мороженого небольшими порциями действительно дает организму своеобразную закалку. Со временем слизистая оболочка горла становится неуязвимой для микробов. Но все-

таки, по мнению медиков, при больном горле от мороженого лучше отказаться. И главное – не откусывайте мороженое кусками и не жуйте его. Это вредно не только для горла, но и для зубной эмали.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

В заключение приведем список образцов, которые прошли независимую экспертизу без замечаний. Это «Мороженое пломбир ванильный «Филевский» (ООО «Вологодское мороженое», г. Вологда), «Мороженое пломбир ванильный «CHEESEBERRY», 12%» (ЗАО «Холод», г. Пятигорск), «Мороженое пломбир «Бодрая Корова», 12%» (ОАО «Белгородский хладокомбинат», г. Белгород), «Мороженое пломбир шоколадный «РАВИОЛЛО» (ООО «РАВИОЛИ», г. Санкт-Петербург), «Мороженое пломбир ванильный «Монарх» «Русский холод», 15%» (ООО «Лагуна Койл», Московская обл.), «Мороженое пломбир ванильный «Чистая линия», 12%» (ООО «Чистая линия», Московская обл.), «Мороженое пломбир шоколадное и ванильное «Коровка из Кореновки», 15%» (ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край, г. Кореновск) и «Мороженое пломбир ванильный «Золотой стандарт» (Филиал ООО «Юнилевер Русь», г. Тула).

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 достоинство».

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Детское лето под контролем



Первая смена в детских летних лагерях близится к завершению. О том, как контролируется организованный детский отдых в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, корреспонденту «ПК» рассказала начальник отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Светлана Колесникова.

— В этом году под непосредственным контролем Управления находится 203 летних оздоровительных учреждения, из которых 153 городских летних лагеря и 50 загородных учреждений, расположенных в пригородах Санкт-Петербурга. Из загородных учреждений — 20 детских оздоровительных лагерей и 30 летних дач для детей дошкольного возраста.

Особое внимание уделяется организации и контролю детского питания. Усиленный контроль направлен как в отношении непосредственно детских оздоровительных учреждений, так и поставщиков продуктов питания, с которыми они сотрудничают (всего зарегистрировано 69 таких организаций). Какого-либо черного списка поставщиков продуктов питания нет, поскольку благодаря проверкам, которые мы проводим еще до начала летнего сезона, все подобные предприятия, находящиеся в зоне риска, автоматически отсекаются. В частности, серьезное внимание уделяется проверкам обеспеченности поставщиков качественным холодильным оборудованием и специализированным транспортом (особенно для хранения скоропортящихся продуктов) — именно эти факторы являются наиболее слабым местом компаний. Тщательно проверяется документация, подтверждающая качество и безопасность пищевых продуктов. Примерное меню для детских оздоровительных лагерей разрабатывают специалисты Управления

социального питания правительства Санкт-Петербурга.

Что касается ситуации с пищевыми отравлениями в детских оздоровительных учреждениях, то таких случаев в регионе в этом году не было. Однако случаи острых кишечных инфекций (ОКИ) периодически регистрируются, в том числе групповые. К примеру, в прошлом году был зафиксирован очаг ОКИ с 22 пострадавшими детьми в загородном лагере «Океан» (ОАО «Нива-СВ»), расположенном в поселке Серово. Благодаря тому, что своевременно и в полном объеме был проведен комплекс санитарно-противоэпидемических мероприятий, инфекция распространения не получила. В ходе проверки были выявлены нарушения в пищевом блоке, при эксплуатации плавательного бассейна, текущие нарушения санитарно-эпидемиологического режима в корпусах.

На сегодняшний день заболеваемость острыми кишечными инфекциями в Санкт-Петербурге остается примерно на таком же уровне, как и в прошлом году. Тенденция, характерная для этого года, — увеличение очагов ОКИ вирусной этиологии. Так, уже в 2015 году были зарегистрированы пять очагов острой кишечной инфекции, в результате которых пострадало 126 человек (107 детей в трех детских дошкольных учреждениях), остальные — в одной из школ и в учреждении начального профессионального образования.

Алла ВЛАДИМИРОВА



ИКРА МОЙВЫ деликатесная

Польза икры мойвы

Икра мойвы по праву считается одним из самых питательных продуктов. Она богата витаминами А, В, С и D, а также включает в себя медь, калий, кальций, фосфор, лецитин, цинк и рыбий жир, содержащий множество насыщенных кислот, нормализующих обмен веществ.

Икра мойвы — отличное средство для профилактики заболеваний сердца и щитовидной железы. А присутствующие в ней кислоты Омега-3 обеспечивают максимально эффективное усвоение икры мойвы организмом человека (до 95%).



Памятка покупателю

- Икра мойвы должна быть исключительно светло-желтого цвета! Если цвет икринок более яркий и насыщенный (вплоть до оранжевого), это значит, что производитель использовал в производстве вредные красители. Исключение — подкопченная мойва.
- Икра должна обладать однородной плотной (не жидкой) консистенцией, а в аромате и вкусе должны чувствоваться в основном рыбные ноты, в то время как преобладающий запах майонеза в икре — довольно плохой знак.
- Качественная икра должна слегка хрустеть во рту. Если этого не происходит, вероятность подмены икры мойвы некачественным заменителем (например, обычной манкой) крайне велика. Не позволяйте себя обмануть!



ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

«Диво Остров» и «Великолукский мясокомбинат» подарили праздник для детей

19 мая на территории петербургского парка аттракционов «Диво Остров» прошел благотворительный праздник для воспитанников детских домов, школ-интернатов, специальных социальных обществ и для детей из многодетных семей. Мероприятие было приурочено к 70-летию победы в Великой Отечественной войне. Генеральным партнером выступил Великолукский мясокомбинат.

Участие Великолукского мясокомбината в организации благотворительного мероприятия для детей не случайно. В последние годы фирма позиционирует себя в качестве социально ориентированного предприятия и активно работает над общественно значимыми проектами в различных сферах жизни Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Так, например, в 2014 г. при поддержке компании прошла серия городских праздников в Шлиссельбурге и Выборге.

В этом году руководством Великолукского мясокомбината было принято решение поддержать «Диво Остров» в подготовке масштабного праздника для сирот и многодетных семей.

Подарить детям праздник и дать им возможность получить положительные эмоции, радость и заботу. Все гости могли бесплатно и по нескольку раз прокатиться на всех аттракционах нашего парка. И, конечно, для участников была подготовлена специальная программа развлечений, — рассказала директор компании «Диво Остров» Татьяна Васюцкая.

Всего в мероприятии приняли участие более 6000 детей из Санкт-Петербурга, Ленинградской, Новгородской,



Псковской, Тверской, Мурманской областей и Республики Карелия. К сотрудничеству были приглашены 150 детских домов и школ-интернатов. Также в числе приглашенных были около 2000 детей из малоимущих семей.

Специально для гостей праздника была подготовлена развлекательная программа, которая включала конкурсы с розыгрышем призов и подарков, выступления аниматоров, концертные и танцевальные номера. На протяжении дня все дети имели возможность бесплатно и неограниченно посещать любые аттракционы парка «Диво Остров».

Многие участники мероприятия оценили выставку старой военной техники, которая демонстрировалась под открытым небом. Все желающие могли послушать рассказы об истории раритетного советского оружия и сделать несколько фотографий.

Также необходимо отметить, что при участии Великолукского мясокомбината было организовано горячее питание для всех гостей праздника. Под конец дня от имени организаторов и генеральных партнеров вручались сувениры и подарки.

По мнению организаторов, мероприятие прошло успешно, и в будущем «Диво Остров» намерен регулярно проводить подобные акции. Посетители также остались довольны уровнем организации праздника. Большинство из них оставили положительные отзывы.

— Нашим деткам, временно оказавшимся оторванными от семьи, очень не хватает ярких эмоций и впечатлений. Поездку в парк аттракционов они запомнят навсегда как прекрасный праздник! Организация мероприятия на очень высоком уровне, детей прекрасно встретили, накормили вкусно, да ещё и в дорогу с собой дали сладостей. Аттракционы захватывающие, рассчитаны на все возрастные категории, поэтому интересно было всем. Добиралась мы около 5 часов, но оно того стоило! Дети почувствовали себя счастливыми! — поделилась своими впечатлениями представительница одного из новгородских социальных приютов, воспитанники которого приняли участие в празднике.

Напомним, что в мае 2015 года, по версии интернет-издания yell.ru, «Диво Остров» вошел в тройку лучших парков аттракционов в России. Данный рейтинг был составлен на основе опросов интернет-пользователей.

Анна Гарусова

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

Диета

Возьми на пикник ШАШЛЫК

Шашлыки из семги, свиные, из филе индейки, купаты, крылышки в маринаде, стейки на гриль и многое другое!



пр. Королёва, д. 7
ул. Садовая, д. 38

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ЛЕТО У КОСТРА С «ЧЕСТНЫМ ПРОДУКТОМ»

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



ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

Лето – время походов и пикников с трапезой у костра. Можно, конечно, обойтись бутербродами с чаем из термоса, но вряд ли они смогут заменить удовольствие от пищи, приготовленной на огне. Быстро и без хлопот «накрыть поляну» на природе вам поможет петербургская производственная компания «Русь», известная своими мясными и овощными консервами «Честный продукт» и «Консерватория вкуса».

На первый взгляд, трапеза у костра ассоциируется с шашлыком и барбекю. Однако, чтобы сэкономить, можно приготовить хорошо известные, но позабытые, костровые блюда в котелке: супы и каши, основным ингредиентом которых является классическая тушенка!

Взять хотя бы старинное блюдо «Рыцарский кулеш». Придумали его казаки, которые жили не в городе, а на Сечи и называли себя рыцарями. Основными компонентами кулеша являются тушенка и крупа. Также в рецепт входят лук, картофель, сало и зелень.



Ни в коем случае не оставляйте банку с тушенкой в костре – она может взорваться, наградив вас травмами и ожогами. Если все-таки котелка с сводой у вас нет, разогревайте банку на огне, предварительно сделав в крышке несколько отверстий. После готовности аккуратно вскройте банку консервным ножом. Кстати, пустая банка из-под тушенки тоже может пригодиться. В ней можно пожарить сало и лук, получив вкусную заправку, например, для каши.

Когда пицца готовится на открытом огне, важно помнить, что на продукт действует не огонь сам по себе, а исходящее от него тепло. Открытое пламя в процессе приготовления блюд лучше исключить и по максимуму использовать жар от углей. Чтобы этого добиться, надо за полчаса до начала приготовления еды сложить угли горкой и дать им прогореть. Начинать готовить лучше после того, как они покроются серо-белым налетом золы. На угли можно высыпать несколько горстей крупной поваренной соли, это предотвратит образование пламени и дольше сохранит тепло угля.

Подготовила Алиса Владимирова



Рыцарский кулеш по-казацки

Ингредиенты: «Свинина тушеная», высший сорт, ТМ «Честный продукт» – 1 банка; пшено – 220 г; картофель – 10 шт.; лук – 2 шт.; сливочное масло – 200 г; сало – несколько ломтиков; соль, перец, зелень – по вкусу; яйца – 4 шт.

Способ приготовления:

1. Картофель нарезать кубиками.
2. Одну луковицу нарезать крупно, другую – мелко.
3. Сложить картофель и крупно нарезанный лук в котелок, залить водой, посолить и поперчить. Довести до готовности картофель. Вытащить из котелка картофель и лук и размять их вилкой.
4. В бульон всыпать пшено и варить до готовности.

5. Добавить в готовое пшено размятые картофель и лук, а также сливочное масло. Всё перемешать.
6. Добавить «Свинину тушеную».
7. Отдельно обжарить сало и мелко нарезанный лук, тушить смесь, пока лук не станет золотистым.
8. Взбить яйца.
9. Зажарку добавить в кашу и, непрерывно помешивая, залить яичным коктейлем.
10. Посыпать кулеш зеленью, добавить по вкусу соль и перец.



«БЫСТРЫЙ ПОХОДНЫЙ СУП»

Секрет этого, еще более простого в приготовлении, блюда – в его универсальности. Готовится оно с использованием тушенки и других продуктов, которые найдутся в походном рюкзаке. Если вы выбрали мясные консервы торговой марки «Честный продукт», суп будет вкусным и сытным. Сначала варится бульон. Затем в него закидываются нарезанный лук, морковь, картошка, можно добавить перловку, гречку или макароны. При приготовлении супа на костре крышку лучше не закрывать. В этом случае суп впитает аромат древесного угля и дыма.

Если же из продуктов ничего нет, кроме тушенки, – тоже не беда: без вкусного обеда не останетесь! Тушенку можно есть даже в холодном виде. Но если вы предпочитаете горячую пищу, опустите банку консервов в котелок с кипящей водой. Пять минут – и обед готов!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКОЙ МАЙОНЕЗ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе аккредитованной испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», провела независимую экспертизу качества десяти образцов майонеза, приобретенных в магазинах города. Три образца не соответствовали маркировке по пищевой ценности. При этом фальсификатами их назвать нельзя.



Полки магазинов пестрят красочными упаковками майонезов и майонезных соусов. Их отличие в том, что в составе майонеза массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток не должна быть менее 1%, а в составе майонезного соуса этот показатель не регламентируется, то есть яичных продуктов может не быть совсем. Также жирность майонеза не может быть ниже 50%. В противном случае это уже майонезный соус, жирность которого варьируется в пределах от 15 до 50%. На упаковке продукта должно быть обязательно указано, что это «майонез» или «майонезный соус». Майонезы и майонезные соусы вырабатываются



как в соответствии с ГОСТом, так и по техническим условиям.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» попыталась разгадать загадку популярности майонеза и выяснить, что на самом деле скрывается под яркими упаковками этого продукта и какой из них заслуживает право украшать столы российских гурманов.

ОТ ГОСТА ОТЛИЧАЮТСЯ...

Результаты экспертизы показали, что во всех проверенных образцах нормируемые показатели – органолептика (внешний вид, консистенция, вкус, запах), содержание жира, массовая доля яичных продуктов, кислотность, стойкость эмульсии – соответствуют требованиям ГОСТ Р 31761-2012.

В то же время пищевая ценность трех образцов майонеза отличалась от заявленной на упаковке, что является нарушением прав потребителя на информацию о товаре, закрепленных ст. 10 закона «О защите прав потребителей». Несоответствие по пищевой ценности было обуслов-

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
МАЙОНЕЗА, ГОСТ

Наименование продукта	Майонез «Сметанный Провансаль РЯБА». Массовая доля жира – 67%	Майонез «ПРОВАНСАЛЬ» МАХЕЕВЪ	Майонез «ПРОВАНСАЛЬ» ORGANIC Mr. Ricco. Массовая доля жира – 67%	Майонез «Мечта Хозяйки» Классический Провансаль	Майонез «Московский Провансаль» Классический	Майонез «Кальве» Классический 50% жирности	Майонез «Провансаль Слобода»	
Производитель	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ЗАО «Эссен Продакшн», адрес производства: Республика Татарстан, г. Елабуга	ОАО «Казанский жировой комбинат», Республика Татарстан	ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	ЗАО «Жировой комбинат», г. Саратов, адрес производства: г. Москва	ООО «Юнилевер Русь», г. Москва	Московский филиал ОАО «ЭФКО», Московская обл., г. Ногинск	
НД	ГОСТ 31761-2012	ГОСТ 31761-2012	ГОСТ 31761-2012	ГОСТ 31761-2012	ГОСТ 31761-2012	ГОСТ 31761-2012	ГОСТ 31761-2012	
Дата изготовления	23.04.2015	17.02.2015	02.04.2015	27.03.2015	20.04.2015	09.03.2015	03.04.2015	
Срок годности	от 0 до +6°C - 90 сут., свыше +6°C до +18°C - 45 сут.	от 0 до +14°C - 180 суток, свыше +14°C до +20°C - 90 суток	от 0 до +14°C - 150 суток, свыше +14°C до +18°C - 90 суток	от плюс 2°C до плюс 10°C - 180 суток; от плюс +10°C до плюс 18°C - 120 суток	при хранении от 0°C до +10°C - 90 суток; свыше +10°C до +18°C - 45 суток	при температуре от 0°C до +10°C - 180 суток; свыше +10°C до +18°C до +18°C - 90 суток	от 0 до плюс 10°C включ. - 90 сут., свыше 10 до плюс 18°C включ. - 45 сут.	
Масса	3 x 372 г = 1116 г	5 x 200 мл = 1000 мл	5 x 220 мл = 1100 мл	3 x 400 мл = 1200 мл	3 x 420 мл = 1260 мл	5 x 200 мл = 1000 мл	5 x 230 мл = 1150 мл	
Цена за упак., руб.	64-90	27-90	33-90	55-99	57-90	30-20	30-00	
Место закупки	ООО «Призма» (супермаркет «Призма»), пл. Конституции, д. 7	ООО «Призма» (супермаркет «Призма»), пл. Конституции, д. 7	ООО «Призма» (супермаркет «Призма»), пл. Конституции, д. 7	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «Призма» (супермаркет «Призма»), пл. Конституции, д. 7	ООО «Призма» (супермаркет «Призма»), пл. Конституции, д. 7	ООО «Призма» (супермаркет «Призма»), пл. Конституции, д. 7	
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Массовая доля жира, % Норма / Результат	67 - данные маркировки/ 67,0 ± 1,3	67 - данные маркировки/ 67,0 ± 1,3	67 - данные маркировки/ 67,0 ± 1,3	55 - данные маркировки/ 55,0 ± 1,3	67 - данные маркировки/ 67,0 ± 1,3	50 - данные маркировки/ 50,0 ± 1,3	67 - данные маркировки/ 67,0 ± 1,3	
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, % Норма / Результат	Не менее 1,0/ 1,1 ± 0,3	Не менее 1,0/ 1,1 ± 0,3	Не менее 1,0/ 1,3 ± 0,3	Не менее 1,0/ 1,0 ± 0,3	Не менее 1,0/ 1,1 ± 0,3	Не менее 1,0/ 1,3 ± 0,3	Не менее 1,0/ 1,2 ± 0,3	
Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, % Норма / Результат	Не более 1,0/ 0,28 ± 0,10	Не более 1,0/ 0,22 ± 0,10	Не более 1,0/ 0,20 ± 0,10	Не более 1,0/ 0,18 ± 0,10	Не более 1,0/ 0,26 ± 0,10	Не более 1,0/ 0,20 ± 0,10	Не более 1,0/ 0,26 ± 0,10	
Стойкость эмульсии, % не разрушенной эмульсии Норма / Результат	Не менее 98/ 100 ± 3	Не менее 98/ 100 ± 3	Не менее 98/ 100 ± 3	Не менее 98/ 100 ± 3	Не менее 98/ 100 ± 3	Не менее 98/ 100 ± 3	Не менее 98/ 100 ± 3	
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта (Норма* / Результат)	жиры, г	67 г в 100 г продукта / 67,0 ± 1,3	67 г в 100 г продукта / 67,0 ± 1,3	67 г в 100 г продукта / 67,0 ± 1,3	55 г в 100 г продукта / 55,0 ± 1,3	67 г в 100 г продукта / 67,0 ± 1,3	67 г в 100 г продукта / 67,0 ± 1,3	
	белки, г	0,43 ± 0,06	0,5 г в 100 г продукта / 0,50 ± 0,06	0,5 г в 100 г продукта / 0,50 ± 0,06	0,39 ± 0,06	0,4 г в 100 г продукта / 0,40 ± 0,06	0,7 г в 100 г продукта / 0,70 ± 0,06	0,4 г в 100 г продукта / 0,40 ± 0,06
	углеводы, г	2,5 г в 100 г продукта / 2,7 ± 1,3	2,1 г в 100 г продукта / 2,3 ± 1,3	2,1 г в 100 г продукта / 2,3 ± 1,3	4 г в 100 г продукта / 3,2 ± 1,3	2,2 г в 100 г продукта / 2,4 ± 1,3	4,9 г в 100 г продукта / 4,7 ± 1,3	2,1 г в 100 г продукта / 2,2 ± 1,3
	энергетическая ценность, ккал	620 / 615,5 ± 12,8	613 / 614,2 ± 12,8	53 / 52,9 ± 1,1	510 / 509,4 ± 12,8	619,0 / 614,2 ± 12,8	470 / 471,6 ± 12,8	613 / 613,4 ± 12,8
pH (норма: 3,5 - 5,0)	4,4 ± 0,3	4,5 ± 0,3	4,4 ± 0,3	4,5 ± 0,3	4,2 ± 0,3	4,4 ± 0,3	4,4 ± 0,3	
Суммарная массовая доля бензойной и сорбиновой кислот, г/кг	Не более 1/ Менее 0,03	Не более 1/ 0,80 ± 0,06	Не более 1/ Менее 0,03	Не более 1/ 0,53 ± 0,05	Не более 1/ Менее 0,03	Не более 2/ Менее 0,03	Не более 1/ Менее 0,03	
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	

* по данным маркировки

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

ДОСТОИН ВАШЕГО СТОЛА?

лено значительным расхождением заявленных и фактических данных по массовой доле белка. Так, в майонезе «Провансаль Легкий» (торговая марка «Тысяча Озер») белок был занижен в шесть раз (0,3% вместо 1,9%), в майонезе «Best U» – в три раза (1% вместо 3%), а в майонезе «Провансаль» (торговая марка «СКИТ») – в два раза (0,47% вместо 0,8%).

– Несмотря на то что несоответствие информации на упаковке фактическим данным маркировки является нарушением прав потребителей, лаборатория формально не имела права браковать эти образцы, поскольку в Техническом регламенте на масло-жировую продукцию и ГОСТе отсутствуют допуски по пищевой ценности на майонезы, – говорит **начальник испытательной лаборатории «ПЕ-ТЭС» Людмила Гамова**. – Поэтому в протоколах испытаний указано, что пищевая ценность этих образцов только отличается от данных маркировки. Этот пробел в законодательной базе позволяет изготовителям уходить сегодня от административной ответственности за подобные нарушения. В целом необходимо отметить, что

качество всех проверенных образцов майонезов достаточно высокое.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Без единого замечания тест прошли семь образцов майонезов: «Провансаль Слобода» (ОАО «ЭФКО», г. Ногинск), «Сметанный Провансаль РЯБА» (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород), «ПРОВАНСАЛЬ» МАХЕЕВЪ» (ЗАО «Эссен Продакшн, Самарская обл.), «ПРОВАНСАЛЬ» ORGANOC Mr. Ricco» (ОАО «Казанский жировой комбинат», Республика Татарстан), «Классический Провансаль «Мечта Хозяйки» (ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург), «Московский Провансаль Классический» (ЗАО «Жировой комбинат», г. Саратов), «Кальве Классический» (ООО «Юнилевер Русь», г. Москва).

КТО ПРИДУМАЛ МАЙОНЕЗ?

Название продукта пошло от французского слова *mayonnaise*, которое в свою очередь, возможно, произошло от названия испанского города Маюн, где этот соус был впервые приготовлен. Согласно одной из легенд

о происхождении майонеза, он был изобретен в конце XVIII века во время осады города Майон, расположенного на острове в Средиземном море. Французский повар изготовил соус, в состав которого входили оливковое масло, сырые яичные желтки (встречается упоминание о том, что это были яйца индейки), соль, сахар, лимон, красный перец и другие пряности. Оригинальный и изысканный вкус соуса способствовал распространению его популярности во всем мире, но долгое время употребление этого соуса было привилегией аристократии, а изготовлением занимались только повара и домохозяйки. Попытки промышленного производства впервые были предприняты в начале XX века.

В СССР основы научного подхода к подбору рецептурного состава и технологии промышленного производства майонеза были заложены под руководством профессора Н.И. Козина. В 1936 году на Московском маргаринном заводе впервые был выпущен майонез «Провансаль», который более 70 лет пользуется заслуженной популярностью у потребителей.

СТРАСТИ ПО МАЙОНЕЗУ

Срок годности современного майонеза достигает шести месяцев, в его составе используются различные консерванты. Это дает основание многим диетологам рекомендовать пациентам исключать майонез из ежедневного рациона. В советские времена хозяйки даже смешивали майонез со сметаной, чтобы понизить его жирность.

– Подобный микс делали не только для того, чтобы уменьшить жирность майонеза, но и чтобы смягчить его резковатый вкус, поскольку в то время для приготовления майонеза использовалась в основном уксусная кислота, которая давала достаточно резкий вкусовой эффект, – разъясняет **заведующая отделом производства маргаринной продукции Всероссийского научно-исследовательского института жиров (ВНИИЖ) Людмила Тарасова**. – У современных производителей есть возможность вырабатывать майонез с более мягким вкусом, сокращая количество уксусной кислоты в составе майонеза, используя консерванты и частично заменяя уксус лимонным соком или более мягкой молочной кислотой. Кроме того, изготовители майонеза получили возможность использовать вместо горчичного порошка натуральный горчичный ароматизатор, который также помогает добиться более благородного вкусового оттенка и привлекательного внешнего вида конечного продукта. Ну а что касается снижения жирности, то не обязательно добавлять в майонез сметану – достаточно просто приобрести «легкий» майонез или майонезный соус.

МАРКЕТИНГОВЫЕ ХИТРОСТИ

– В современном отечественном производстве майонеза используют преимущественно подсолнечное масло, причем высокого качества – рафинированное дезодорированное, то есть обезличенное по вкусу и запаху, и вымороженное (с удалением из его состава природных восков), – объясняет **Людмила Тарасова**. – Производство майонеза на основе оливкового масла в промышленных масштабах нецелесообразно не только из экономических соображений,

но и в связи с тем, что это масло при охлаждении застывает, что не лучшим образом может повлиять на консистенцию майонеза, особенно в процессе продвижения продукта от производителя к потребителю. В результате температурных перепадов может произойти расслоение эмульсии с выделением масляной фазы. Однако на прилавках магазинов мы все-таки видим майонез «Оливковый». Он достаточно популярен и пользуется спросом у потребителей – приятный вкус с оттенком оливкового масла и стабильная консистенция. В такие виды майонеза оливковое масло вводится в небольших количествах, не оказывающих негативного влияния на структуру продукта в процессе транспортирования и хранения, но все-таки достаточных для его обнаружения при анализе (порядка 5–10% от общего количества масла в майонезе). К слову, использование при изготовлении майонеза вместо подсолнечного масла других видов масел – соевого, рапсового, горчичного, рыжикового – не делает его хуже. Эти масла также обезличены по вкусу и, кроме того, содержат полезные для здоровья омега-кислоты. Другое дело, что при хранении эти масла могут придать майонезу специфический привкус, к которому большинство россиян не привыкли.

– Оливковый майонез, который мы сегодня видим на прилавках, – это маркетинговая фишка, – подтверждает **доцент кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО Людмила Силантьева**. – Конечно, есть добросовестные производители, которые действительно добавляют в свой майонез небольшой процент оливкового масла, но в некоторых случаях сочные оливки присутствуют в майонезе только в качестве яркого изображения на упаковке и в его аппетитном названии – «Оливковый». Аналогичная ситуация с майонезом «На перепелиных яйцах».

– Наличие в составе майонеза перепелиных яиц никак не влияет на его пищевую ценность и полезность, – объясняет **Людмила Тарасова**. – Все яйца очень близки по составу. То, что в перепелиных яйцах больше фосфора, железа и калия, особо не отразится на пищевой ценности май-

онеза. Перепелиные яйца с учетом промышленной доступности и стоимости вводятся, как правило, для частичной замены традиционных яичных продуктов из куриных яиц, то есть в таком незначительном количестве, что даже имеющиеся отличия по аминокислотному составу белков куриных и перепелиных яиц не позволяют их обнаружить в составе майонеза. Включение перепелиных яиц в состав майонеза осуществляется, по всей видимости, исключительно с целью повышения потребительской привлекательности продукта.

Более того, использование обычных яиц в промышленном производстве майонеза не разрешено – скорлупа, как правило, является источником нежелательной микрофлоры, может стать причиной заражения сальмонеллезом. Поэтому вместо куриных яиц фабрики используют яичный порошок.

На другую хитрость производителей майонеза обращает внимание **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневский**:

– Попробуйте найти дату изготовления майонеза на мягкой упаковке, – говорит эксперт. – Боюсь, даже для грамотного потребителя это будет непростой задачей, поскольку изготовители майонезов предпочитают обозначать дату изготовления на мягкой упаковке методом выдавливания прессом. При таком способе нанесения дата изготовления фактически не читается. Ее с трудом можно отыскать, проведя пальцем по шву упаковки. При этом даже с помощью лупы зачастую невозможно разобрать цифры – то ли «тройка», то ли «восьмерка». Мы уже обратились в Роспотребнадзор с предложением запретить метод выдавливания прессом как способ нанесения информации на мягкой упаковке. Изготовители вполне могут использовать для этих целей способ типографской печати или маркировку чернилами. В любом случае трудности изготовителей не должны превращаться в проблемы для потребителей, которые имеют право получать полную и достоверную информацию о товарах, как это предусмотрено законом «О защите прав потребителей».

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– При выборе майонеза следует обращать внимание на условия его хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором должен храниться майонез, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям.

Кроме того, покупателю следует обращать внимание на наименование и состав продукта. Времена, когда в нашем распоряжении был лишь всем известный «Провансаль», давно прошли, и на сегодняшний день перед потребителем предстает множество разновидностей майонеза (с перепелиными яйцами, лимонным соком, оливковым маслом и т.д.). Поэтому при выборе данного продукта следует учитывать не только свои вкусовые предпочтения, но и наличие или отсутствие аллергической реакции на тот или иной компонент.



Майонез с массовой долей жира 62% «Best U» с натуральным японским хреном	Майонез «Провансаль Легкий» с массовой долей жира 55% «Тысяча Озер»	Майонез высококалорийный «Провансаль» 67% жирности «СКИТ»
ООО «ФОРТ-Н ХХТ», Московская обл., г. Железнодорожный	ООО «Предприятие продуктов питания», г. Санкт-Петербург	«Компания «СКИТ», г. Москва,
ГОСТ Р 53590-2009	ГОСТ 31761-2012	ГОСТ 31761-2012
24.11.2014	23.04.2015	16.04.2015
от 0 до +14°C - 180 суток, свыше +14°C до +20°C - 90 суток	при температуре от 0°C до 10°C - 180 суток; свыше 10°C до 18°C - 120 суток	хранить при относительной влажности воздуха не выше 75%, при температуре не ниже 0°C и не выше +18°C.
5 x 220 мл = 1100 мл	3 x 350 мл = 1050 мл	3 x 450 мл = 1350 мл
59-99	46-20	50-70
ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «Призма» (супермаркет «Призма»), пл. Конституции, д. 7	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
62 - данные маркировки / 62,0 ± 1,3	55 - данные маркировки / 55,0 ± 1,3	67 - данные маркировки / 67,0 ± 1,3
Не менее 1,0 / 1,0 ± 0,3	Не менее 1,0 / 1,1 ± 0,3	Не менее 1,0 / 1,1 ± 0,3
Не более 1,0 / 0,36 ± 0,10	Не более 1,0 / 0,17 ± 0,10	Не более 1,0 / 0,23 ± 0,10
Не менее 98 / 100 ± 3	Не менее 98 / 100 ± 3	Не менее 98 / 100 ± 3
62 г в 100 г продукта / 62,0 ± 1,3	55 г в 100 г продукта / 55,0 ± 1,3	67 г в 100 г продукта / 67,0 ± 1,3
3,0 г в 100 г продукта / 1,03 ± 0,08	1,9 г в 100 г продукта / 0,30 ± 0,06	0,8 г в 100 г продукта / 0,47 ± 0,06
4,75 г в 100 г продукта / 3,5 ± 1,3	3,3 г в 100 г продукта / 3,0 ± 1,3	2,6 г в 100 г продукта / 3,4 ± 1,3
586 / 576,1 ± 12,8	517 / 508,2 ± 12,8	616,6 / 618,5 ± 12,8
4,4 ± 0,3	4,7 ± 0,3	4,5 ± 0,3
Не более 1 / 0,99 ± 0,09	Не более 2 / 0,24 ± 0,02	Не более 1 / Менее 0,03
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по пищевой ценности (белки)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по пищевой ценности (белки)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по пищевой ценности (белки)

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».

СЛАДКОЕЖКАМ



Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет сайт интернет-магазина cheese-cake.ru! Яркие торты и чизкейки из Америки, нежный тирамису из Италии, изысканные круассаны и макаруны (не путать с макаронами!) из Франции, отменные штрудели из Германии и, конечно же, вкуснейшее мороженое из Бельгии – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.



Лучшие десерты мира онлайн!

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

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

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

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

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Предлагаем сладкоежкам воспользоваться услугами интернет-магазина cheese-cake.ru. Сде-



cheese-cake.ru
 магазин тортов

лать заказ на сайте очень просто. В разделе «Как заказать» приведена четкая и подробная инструкция.

Слева на странице сайта есть меню «Ассортимент», в котором все товары разделены на категории: торты, чизкейки, пирожные, штрудели и т.д. Нажав, к примеру, на графу «Чизкейки», вы увидите широкий выбор этих десертов с полным описанием и фотографиями. Понравившиеся товары добавляйте в корзину.

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефонам: 8 (800) 250-51-15 и 8 (812) 925-55-16. Заказы принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также через сайт можно заказать подарочную упаковку и поздравительную открытку-наклейку.

БОНУСЫ ДО 20%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именитни-

кам полагаются подарки: при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Например, при заказе на сумму от 3,5 тысяч рублей компания дарит покупателю комплект из шести креманок испанского мороженого на выбор (выбор подарков может быть разным – необходимо уточнять в день заказа).

Предусмотрены поощрения и для постоянных клиентов. Совершая каждый пятый заказ, вы получаете в подарок одну из больших упаковок бельгийского мороженого. Причем при каждом новом заказе действует накопительная система бонусов. На все официальные праздники постоянным клиентам предоставляются скидки – до 30%.

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

Также предусмотрены 20%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях.

Надежда ГОРЧЕВА

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

Картина маслом



www.ecomilk.ru