

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



## ПЕЛЬМЕНИ: курица в составе не заявлена, но обнаружена!

СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: ни один из десяти образцов пельменей, проверенных в лаборатории «ПЕТЭКС», не соответствовал заявленному составу!**

### Сред «Крестьянское особое» снят с реализации в «Ленте»

Меры приняты на основании результатов экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».

СТР. 2

### Молочный напиток под видом молока продается в торговой сети

**НЕТТО**  
СЕТЬ МАГАЗИНОВ

Петербуржцы стали более бдительными при выборе молока. Об этом свидетельствуют их обращения в адрес СПб ООП «Общественный контроль».



СТР. 2



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### Кондитерские изделия «без сахара»: калорий и углеводов больше, чем заявлено!

Многие магазины в погоне за прибылью часто позиционируют кондитерские изделия на сахарозаменителях как «товары для диабетиков», размещая на полках соответствующую информацию. Это прямое введение потребителей в заблуждение, которое должен пресекать Роспотребнадзор.

Продолжение  
читайте на СТР. 10–11

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### Рыбные пресервы: недовес в каждой второй банке!

СТР. 4–5



Экспертиза показала, что изготовители не докладывают до 20% рыбы от заявленной массы нетто, а в одном из образцов обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

### Новый ГОСТ на услуги ЖКХ

С 1 марта 2016 года в России начнет действовать новый ГОСТ Р «Услуги жилищно-коммунального хозяйства и управления многоквартирными домами. Услуги содержания внутренних систем теплоснабжения, отопления и горячего водоснабжения многоквартирных домов. Общие требования».

Читайте на СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

**ЗВОНИТЕ, ПИШИТЕ, ЖАЛУЙТЕСЬ!**  
**БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28

324-25-80  
324-27-98  
987-56-43

**МАГНИТ**

торгует  
разбавленным  
молоком

Поддельное молоко, изготовленное на ООО «Рыбновский молочный завод» (Рязанская область), обнаружено в торговой сети «Магнит».

СТР. 3



## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Основную долю выявленной фальсифицированной продукции составили рыба и рыбопродукты – 19,5%, мясопродукты – 9%, молоко и молочные продукты – 5,1%.

Рыба и рыбопродукты не соответствовали установленным требованиям по массовой доле глазури. Исследованные мясопродукты (пельмени, сосиски, колбаса) не соответствовали по составу заявленным сведениям на этикетке.

Молоко и молочная продукция в основном не соответствовали по жирнокислотному составу, что свидетельствует о фальсификации молочной продукции жирами немолочного происхождения.

**За истекший период 2015 года была выявлена следующая фальсифицированная молочная продукция:**

- масло сладко-сливочное несоленое таких производителей, как ООО «Митра+» (г. Санкт-Петербург), ООО «Версия» (г. Санкт-Петербург), ООО «ПК Сливочная столица» (г. Санкт-Петербург), АР «Крым» (г. Ставрополь), ООО «Чегемский молочный завод» (Кабардино-Балкарская Республика), ООО «Акварин» (г. Санкт-Петербург), ООО «Лав Продукт» (Московская область);
- сыры производства ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат» (Республика Башкортостан), Товарищество на вере «Сыр Стародубский» (Брянская область);

# Осторожно, фальсификат!

**За девять месяцев 2015 года Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу исследовано на физико-химические показатели, свидетельствующие о фальсификации пищевой продукции, 1619 проб, из них не соответствующих гигиеническим нормативам – 3,8%. При этом удельный вес несоответствующей продукции импортного происхождения составил 6%, а продукции отечественного производства – 3,6%.**

– молоко питьевое пастеризованное производства ООО «Кривское» (Калужская область), ООО «Рыбновский молочный завод» (Рязанская область);

– сметана производства ООО «Хладокомбинат» (Карачаево-Черкесская Республика);

– творог производства ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» (Московская область);

– творожный продукт производства ООО «Молочное дело ИВНЯ» (Чувашская Республика).

По результатам контрольно-надзорных мероприятий изъято из оборота более 360 тонн

пищевых продуктов, находившихся в обороте с нарушением обязательных требований.

За выявленные нарушения виновные лица привлечены к административной ответственности в виде штрафов в соответствии с КоАП РФ на общую сумму более 10 млн руб. Выдано 12 предписаний о приостановлении действия деклараций о соответствии, информация об этом направлена в Росаккредитацию. Органы по сертификации проинформированы о необходимости приостановления действия сертификатов соответствия.

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

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

## Штраф 100 тысяч рублей для «Пятерочки»

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Кировском районе через суд добился наложения штрафа на магазин «Пятерочка» (ООО «Агроторг»), расположенный в г. Шлиссельбурге (согласно ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ).**

По результатам проверки были выявлены следующие нарушения: к работе допущены лица, не прошедшие медицинских осмотров, нарушена целостность упаковки куриных полуфабрикатов, не соблюдаются условия хранения продукции, установленные изготовителем; в реализации находились овощи с признаками гнили и порчи, обнаружено наличие мошек и грязное санитарное оборудование (раковина).

Не согласившись с данным решением, ООО «Агроторг» обжаловало в Арбитражном суде города Санкт-Петербурга и Ленинградской области постановление о привлечении к административной ответственности, однако суд занял сторону Роспотребнадзора.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**Петербуржцы стали более бдительными при выборе молока. Об этом свидетельствуют их обращения в адрес СПб ООП «Общественный контроль».**



## Молочный напиток под видом молока продается в торговой сети «НЕТТО»

Торговая марка «Народное», под которой в Санкт-Петербурге реализуется некачественная молочная продукция Рыбновского молочного завода, в последнее время снискала в городе на Неве дурную славу. Проверки «Общественного контроля» вывели на «чистую воду» продукцию недобросовестного изготовителя из Рязанской области, которая заполонила полки крупных торговых сетей – «Верный», «О'Кей», «Магнит».

Хорошие объемы продаж обеспечила самая «демократичная» цена в городе – от 32 руб. («Магнит») до 43 руб. («О'Кей»). Однако секрет низкой стоимости, как показали лабораторные исследования ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказался прост: молочная продукция

была поддельной. Одни партии молока фальсифицировались растительными жирами (до 95%), другие – обычной водой. Использование постороннего более дешевого сырья при производстве молочно-продукции не может считаться молочной. Мошенникам предлагать торговым сетям самую «лучшую» цену. Однако, согласно российскому законодательству, данная продукция не может считаться молочной.

Благодаря средствам массовой информации потребители оказались предупреждены о наличии молочных подделок в магазинах города и теперь активно сообщают в «Общественный контроль» адреса, где продается фальсификат. Так, петербуржец Алексей сигнализировал о продаже молока ТМ «Народное» в магазине «НЕТТО».

Оперативно молочные продукты – молоко питьевое 2,5% ТМ «Народное» и кефир 1% ТМ «Народное» – были закуплены сотрудниками общественной организации и направлены на экспертизу в лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Исследования показали, что оба образца не соответствовали государственным стандартам и Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». Так, в молоке был занижен белок (2,09% вместо 2,8%), а вкус и запах продукта были определены как «нехарактерные для молока» (вкус – «сладкий»), что не соответствует вкусу натурального пастеризованного молока. Значительно заниженный белок может говорить лишь

о том, что под молоком «Народное» скрывается молочный напиток, изготовленный из сухого молока с помощью воды.

Кефир ТМ «Народное» также не соответствовал ГОСТ Р 52093-2003: жирность продукта была превышена почти в три раза (2,7% вместо 1%). При этом растительных жиров в проверенных образцах обнаружено не было.

Материалы проверки уже направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер. Информация о результатах экспертизы «народных» молока и кефира также была направлена в торговую сеть «НЕТТО», однако ответа от продавцов некачественного товара так и не последовало.

**Кирилл ОРЛОВ**

## ДОБИЛИСЬ!

**Меры приняты на основании экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль» в июне 2015 года.**

Результаты экспертизы десяти образцов спреда на базе аккредитованной испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг») привели к снятию с реализации в гипермаркете «Лента» партии фальсифицированного спреда «Крестьянское особое» (изготовитель – ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва). Об этом официально сообщило «Общественному контролю» Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Согласно экспертному заключению от 17.09.2015 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Адмиралтейском, Василеостров-

## Спред «Крестьянское особое» снят с реализации в «Ленте»



ском, Центральном районах, проба спреда «Крестьянское особое» с массовой долей жира 72,5% (дата изг. – 14.08.2015) не соответствует требованиям ТУ 9148-02 20 185 185 07-04 «Спреды «ОСОБОЕ» Технические условия», а также Техническому регламенту Таможенного союза 024/2011 на масложировую продукцию по массовой доле молочного жира в составе жировой фазы. Маркировка

образца спреда также не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

По итогам проверки снята с реализации и забракована партия в количестве 65 упаковок по 185 г (12,025 кг).

За выявленные нарушения юридическое лицо ООО «Лента» привлечено к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ, материалы дела направлены в суд. Руководителю ООО «Лента» выдано представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения. Также ООО «Лента» должно представить документы, подтверждающие проведение утилизации арестованной масложировой продукции.

Изготовителю продукции ООО «Преображенский молочный комбинат» направлено предписание о приостановлении действия декларации о соответствии. Также Управление направило информацию в Федеральную службу по аккредитации о необходимости приостановления действия декларации о соответствии и в Управление Роспотребнадзора по городу Москве о местонахождении изготовителя продукции для принятия мер. Напомним, что, согласно результатам экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль», массовая доля молочного жира в спреде «Крестьянское» (дата изг. – 09.06.2015) была менее 5%, в то время как в соответствии с Техническим регламентом доля молочного жира в растительно-сливочном спреде должна быть в диапазоне от 15% до 50%.

**Кирилл ОРЛОВ**

## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

**С 1 марта 2016 года в России начнет действовать новый ГОСТ Р «Услуги жилищно-коммунального хозяйства и управления многоквартирными домами. Услуги содержания внутридомовых систем теплоснабжения, отопления и горячего водоснабжения многоквартирных домов. Общие требования».**

### Новый стандарт установит требования к услугам ЖКХ

Документ вводится впервые и распространяется на работы, проводимые при оказании услуг содержания общего имущества многоквартирных домов – внутридомовых систем теплоснабжения, отопления и горячего водоснабжения.

Положения стандарта рекомендует использовать лицам, предоставляющим услуги управления многоквартирными домами, в составе которых имеются внутридомовые системы теплоснабжения, собственникам помещений, расположенных в этих многоквартирных домах, и выступающим в роли заказчиков таких услуг, а также подрядным организациям, привлекаемым для выполнения работ, связанных с управлением и содержанием указанных систем.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

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

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

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

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



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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 12.11.2015 г.

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

Номер заказа ТД-7826/10

Тираж номера 50 000 экз.

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

МОЛОКО «СМЕТАНИН» –  
ФАЛЬСИФИКАТ!

Если в «Верном» и «О'Кее» фальсификат рязанского разлива продавался под маркой «Народное», то в «Магните» – уже под частной маркой торговой сети «Сметанин».

В отличие от марки «Народное», приобретенной в «Верном» и «О'Кее», молоко ТМ «Сметанин» было фальсифицировано не растительными жирами, а обычной водой, что обошлось еще дешевле изготовителю. Так, если молоко «Народное», состоящее из половины из растительных жиров, стоило на полке 40 руб. за 900 мл, то молоко «Сметанин», разбавленное наполовину водой, продавалось в «Магните» уже по цене 33 руб. за 1 л.

Фальсификация молока ТМ «Сметанин» была установлена в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», в которой были исследованы образцы молока «Сметанин» от двух дат выработки. Так, в образце (дата изг. – 08.10.2015), приобретенном в «Магните», расположенном в дер. Низино (Ломоносовский район Ленинградской области), массовая доля белка оказалась занижена почти в два раза (1,74% вместо 2,8%, заявленных на упаковке), массовая доля жира была также занижена (2% вместо 2,5%, заявленных на упаковке). Вкус и запах молока, согласно протоколу испытаний, оказались «невыраженными».

Аналогичные результаты получены при исследовании другого образца молока ТМ «Сметанин» (дата изг. – 10.10.2015), приобретенного в «Магните» на пр. Стачек, д. 105, корп. 2 (г. Санкт-Петербург). Согласно протоколу ФБУ «Тест-С.-Петербург», массовая доля белка была занижена также почти в два раза (1,8% вместо 2,8%), массовая доля жира составила 2% вместо 2,5%, а «вкус и запах» молока также оказались «невыраженными».

**Вслед за сетью универсамов «Верный» и «О'Кей» поддельное молоко, изготовленное на ООО «Рыбновский молочный завод» (Рязанская область), Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» обнаружила в торговой сети «Магнит».**

## ПРОВЕРЯЕМ САМИ

В «Общественном контроле» предполагают, что разбавленное водой молоко «Сметанин» могло быть изготовлено из сухого молока, в которое добавили воду в соотношении, превышающем норму в два раза.

В домашних условиях фальсификацию молока водой можно определить следующими способами.

Молоко с добавлением воды дает у стенок посуды на границе широкое синее кольцо, на ногте не образует выпуклой капли – она расплывается, и если в таком молоке есть еще твердые примеси (мука, мел и другие), то на ногте остается осадок.

Можно попробовать другой способ. Смешайте молоко и спирт в соотношении 1:2. Смесь некоторое время взбалтывайте и быстро вылейте в блюдце. Если молоко не разбавлено, то не позже чем через 5–7 секунд в жидкости появятся хлопья. Если же хлопья вы увидите через больший промежуток времени, то молоко разбавлено водой. И чем боль-

# МАГНИТ ТОРГУЕТ РАЗБАВЛЕННЫМ МОЛОКОМ



ше в молоке воды, тем больше времени потребуется для появления хлопьев.

ДОЛОЙ ПОДДЕЛЬНОЕ  
МОЛОКО!

Материалы проверки качества двух образцов молока ТМ «Сметанин» уже направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области. Торговая сеть «Магнит» по электронной почте, указанной на сайте компании, также уведомена о результатах общественного контроля качества молока ТМ «Сметанин».

СПб ООП «Общественный контроль» предупреждает: вплоть до появления из официальных источников достоверной информации о прекращении ООО «Рыбновский молочный завод» (г. Рыбное, Рязанская область) фальсификации молочных продуктов потребителям не рекомендуется приобретать продукцию, изготовленную этой компанией под разными торговыми марками («Народное», «Сметанин» и другие).

РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ОТРЕАГИРОВАЛ

Пока верстался номер, поступила информация из Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу о результатах проверки молока из Рязанской области. В ходе контрольно-надзорных мероприятий в отношении ООО «Союз Святого Иоанна Воина» (сеть магазинов «Верный») сотрудники ведомства в обращении выявили молочную продукцию

«Молоко питьевое пастеризованное «Народное», м.д.ж. 3,2%, изготовитель ООО «Рыбновский молочный завод».

«Согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», исследованная проба продукции не соответствует установленным требованиям по жирнокислотному составу: в составе молочной продукции обнаружены жиры немолочного происхождения, что дает основания полагать, что продукция является фальсифицированной», – говорится в сообщении.

Продавец фальсификата привлечен к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ, ему вручено предписание об устранении выявленных нарушений законодательства в сфере технического регулирования. Изготовителю некачественной продукции направлено предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда. Информация о приостановлении действия сертификата соответствия на указанную продукцию направлена в орган по сертификации.

С целью недопущения нахождения в обращении продукции, не соответствующей установленным требованиям, информация направлена в Управление Роспотребнадзора по Рязанской области для принятия мер, говорится в сообщении Управления.

Кирилл ОРЛОВ

## ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



## ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ В НОВОЙ УПАКОВКЕ!

**Икра – один из самых питательных продуктов. В любой икре – не важно, какого она цвета, – содержится одинаковый набор полезных человеку веществ. Икру мойвы получают из ястыка небольшой морской рыбы из семейства корюшковых. В числе ее особенностей – очень мелкая, но в то же время плотная консистенция, характерный вкус и аромат.**

ПОРТРЕТ МОЙВЫ.  
КАРТИНА МАСЛОМ

Несмотря на то что мойва – рыба достаточно дешевая, по пищевой ценности она не уступает более популярным и дорогим родственникам. Что касается ее икры, то, по мнению ряда ученых, она по своим вкусовым характеристикам и химическому составу не уступает красной. Икра мойвы богата витаминами А, В, С, D; содержит такие элементы, как медь, калий, кальций, фосфор, лецитин, цинк. Весь этот «химический букет» дополняют полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3), за счет которых усвояемость продукта организмом возрастает до 95%. Рыбий жир, входящий в икру мойвы, очень ценен



и полезен тем, что содержит много насыщенных жирных кислот, которые нормализуют обмен веществ, и считается хорошим средством для профилактики и лечения заболевания сердца, щитовидной железы. Отличительной особенностью икры мойвы является то, что присутствующие в ней белки находятся в наиболее выгодных для человеческого организма соединениях, что и обуславливает высокую усвояемость – 95%.

Именно это и делает икру мойвы одним из самых полезных рыбных деликатесов! Ее включение в рацион – очень разумный шаг, позволяющий организму регулярно получать полезные микро- и макроэлементы. Диетологи особенно рекомендуют включать икру мойвы в рацион пожилых людей, а также тех, кто испытывает регулярные физические нагрузки. А вот людям, страдающим язвой двенадцатиперстной кишки, гастритом или гипертонией, на этот продукт «налегать» не рекомендуется.

## СОУС – ДУША БЛЮДА

Из-за специфического вкуса икра в натуральном виде практически не выпускается. Чаще всего ее смешивают со всевозможными ингредиентами, которые способствуют улучшению вкусовых качеств.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает икру сельди и мойвы в масле и в сухом. Чтобы сделать продукт не только вкусным, но и полезным, ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» разработало специальную рецептуру соуса – в нем снижено количество жиров, и его калорийность значительно ниже, чем у обычного майонеза. Вы можете побаловать себя деликатесом, не беспокоясь за свою фигуру!

## ВЫБИРАЕМ НАСТОЯЩУЮ ИКРУ

Нетрудно представить растерянность покупателя, пришедшего в магазин за икрой мойвы, ведь от ассортимента глаза просто разбегаются: икра мойвы классическая, копченая, в соусе таком и эдаком...

Всё это так! Найдется товар в угоду любому вкусу. Но что должно быть неизменным для всех продуктов под названием «икра мойвы» – это определенные качественные показатели.

## Итак, на что мы обращаем внимание прежде всего:

- Икра мойвы, если она не под- копченая, должна быть только светло-желтого цвета! Если цвет более яркий или насыщенный, вплоть до оранжевого, – производитель использовал красители или добавки, которые пользы ни вам, ни вашим близким явно не принесут.

- Продукт должен обладать однородной, плотной, а не жидкой консистенцией, в аромате и вкусе основные ноты рыбные, а вот вкус и запах майонеза превалировать не должен.

- Качественная икра, после того как вы ее раскусите, должна чуть-чуть хрустеть во рту. Если этого не произошло, вероятность того, что нерадивый производитель заменил икру обычной манкой, очень велика!

Есть более простой способ правильного выбора: положить в корзинку икру мойвы торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая уже много лет для покупателей служит гарантом безупречного качества. Эта продукция отвечает самым высоким требованиям, предъявляемым к уровню качества, герметичности упаковки и химическому составу продукта на всех этапах технологической цепочки.

Применение особых методов посола и обработки рыбы и морепродуктов позволяет сохранить все полезные микроэлементы при производстве рыбной продукции длительного срока хранения. Использование специальных технологий производства стало возможным благодаря привлечению ведущих специалистов в области рыбообработки и упаковки рыбной продукции, а также благодаря использованию современного оборудования и качественных упаковочных материалов.

Анна ШВЕБЕЛВА

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Россияне стали меньше есть рыбы, а цена на нее за последний год в среднем выросла на 30–80%. И это при том, что Россия – великая морская держава.

19 октября на заседании Госсовета, посвященного проблемам рыбной отрасли, Президент России потребовал от профильных ведомств ограничить вылов нашей рыбы иностранными компаниями, а также создать условия для увеличения доли на прилавках отечественной рыбной продукции высокого качества по доступным ценам.



### СЕЛЬДЬ «МАТЬЕ» ПОД КОНТРОЛЕМ

Качество и безопасность даров моря, прошедших промышленную переработку, на прилавках питерских магазинов ежегодно отслеживает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». По многолетним наблюдениям общественной организации, в зону риска для потребителей чаще всего попадают пресервы, технология приготовления которых не предусматривает термической обработки – безопасность продукта должны гарантировать герметичная упаковка, «чистое» в санитарном отношении рыбное сырье и правильно приготовленный маринад.

Пресервы (в отличие от консервов) – это пищевые продукты, герметично закупоренные в специальную тару, но не прошедшие стерилизацию. Ее отсутствие имеет свои плюсы и минусы. Плюс – отсутствие термической обработки, что позволяет максимально сохранить в продукте полезные питательные вещества и витамины. Минус – срок хранения пресервов в пять-шесть раз меньше (4–6 месяцев), чем у консервов

# ПРЕСЕРВЫ: НЕДОВЕС В КАЖДОЙ ВТОРОЙ БАНКЕ!



### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ



Наименование продукта	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая «По-царски» филе-кусочки в масле с укропом «Балтийский берег»	Сельдь атлантическая «Исландка» филе-кусочки в масле. «Русское море»	Пресервы. Сельдь атлантическая. Филе-кусочки в масле. «Меридиан»	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая филе-кусочки «Оригинальная» в масле. Охлажденная	Пресервы. Сельдь филе-кусочки подкопченная в масле с пряностями. «Океан ТРК»	Пресервы рыбные. Сельдь в масле атлантическая филе-кусочки «Матье» «КЕТУС»	Пресервы. Сельдь атлантическая. Филе-кусочки в масле. Со вкусом и ароматом копчения (дыма) ТМ «МАТЬЕ» «Шедевры Морей»
Производитель	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	МП ООО «Санта Бремор», Республика Беларусь, г. Брест	ОАО ПКП «Меридиан», г. Москва	ООО «Вишуняй-Русь», Калининградская обл., г. Советск	ООО «Океан Трейдинг Компани-П», г. Санкт-Петербург	ООО «Камя-Альфа», г. Санкт-Петербург	ООО «Фиш Фабрик», г. Санкт-Петербург
Количество образцов	6 x 200 г = 1200 г	7 x 115 г = 805 г	7 x 115 г = 805 г	6 x 200 г = 1200 г	6 x 180 г = 1080 г	6 x 200 г = 1200 г	6 x 200 г = 1200 г
Изготовлено по нормативам	TU 9272-001-54288658-2001	СТБ. TU BY 200656098.021	TU 9272-012-11440376-05	TU 9272-079-00472093	TU 9272-011-46952177-00	TU 9272-079-00472093-2002	TU 9272-001-13825666-2013
Цена	77-80	61-99	66-76	79-90	70-90	59-90	61-90
Место приобретения	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Стайл» («Сезон»), Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл» («Сезон»), Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл» («Сезон»), Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл» («Сезон»), Коломяжский пр., д. 13
Дата изготовления	14.09.2015	25.08.2015	28.08.2015	08.07.2015	30.07.2015	19.08.2015	21.08.2015
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Вкус	Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов
Запах	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов
Порядок укладки филе-кусочков	Поперечным срезом к донышку в один ряд	Уложены плашмя, в два ряда	Плашмя внешней стороной к крышке банки в два ряда	Поперечным срезом к донышку в один ряд	Поперечным срезом к донышку в один ряд	Поперечным срезом к донышку в один ряд	Поперечным срезом к донышку в один ряд
Масса рыбы, норма/результат, г	104 – данные маркировки / 110,0; 112,4; 110,9	78 – данные маркировки / 78,8; 79,7; 78,1	80,5 – данные маркировки / 80,7; 80,5; 80,7	140 – данные маркировки / 148,8; 150,3; 149,6	155 – данные маркировки / 125,6; 124,0; 124,9	110 – данные маркировки / 113,9; 112,4; 111,9	110 – данные маркировки / 106,2; 104,8; 109,4
Масса нетто, норма/результат, г	200 – данные маркировки / 202,0; 200,5; 201,6	115 – данные маркировки / 117,4; 121,8; 119,1	115 – данные маркировки / 117,4; 115,4; 115,7	200 – данные маркировки / 200,9; 201,2; 202,3	180 – данные маркировки / 173,1; 171,2; 175,6	200 – данные маркировки / 172,2; 168,1; 166,5	200 – данные маркировки / 185,7; 193,2; 194,7
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	4,2 ± 0,4	4,7 ± 0,4	5,9 ± 0,5	4,4 ± 0,4	4,5 ± 0,4	5,2 ± 0,5	4,1 ± 0,4
Микробиологические показатели	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто и массе составных частей рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто и массе составных частей рыбы

\* 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.



(до трех лет). И если консервы могут храниться при комнатной температуре, то пресервы только в узком диапазоне – от 0 до +6°C в зависимости от заливки.

Эти особенности производства рыбных пресервов делают данный продукт крайне зависимым от жесткого соблюдения санитарных норм как при производстве, так и при реализации в торговой сети. К примеру, по результатам экспертизы прошлого года четыре образца из десяти не соответствовали Техническому регламенту «О безопасности пищевой продукции»: в них были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

Результаты лабораторных исследований, проведенных в этом году в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», внушают сдержанный оптимизм: только один из десяти образцов рыбных пресервов не отвечал санитарным требованиям (обнаружены БГКП). Им оказался продукт из Воронежа, торговая марка «Атлантика» (изготовитель – ООО «Фосфорель»), приобретенный в «Ашане» на Коломяжском пр., д. 19, к. 2, лит. А.

– Нередко наличие БГКП в пресервах обусловлено неудовлетворительным качеством сырья, – говорит **Вера Демченко, канд. техн. наук, старший преподаватель кафедры технологических машин и оборудования Университета ИТМО.**

– Для изготовления пресервов используется в основном замороженная рыба, которая также могла храниться и транспортироваться без соблюдения должных температурных режимов. Рыбные порты и предприятия по переработке рыбного сырья часто находятся на значительных расстояниях друг от друга. Состояние холодильного транспорта оставляет желать лучшего. Все это сказывается на качестве конечного продукта. Также причиной микробиологической порчи пресервов может быть нарушение температурного режима при хранении и реализации готовой продукции в продовольственной сети.

– Превышение показателей БГКП в пищевых продуктах – это прежде всего показатель неудовлетворительно-



СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– Рыбные пресервы являются благоприятной средой для развития микроорганизмов. Поэтому этот продукт становится потенциально опасным при любых нарушениях условий хранения и транспортировки, а значит, покупателю следует обращать внимание на состояние магазина и условия хранения в охлаждаемом прилавке. На упаковке пресервов обязательно должен быть указан температурный диапазон хранения.

Упаковка пресервов должна быть чистой, без следов подтеков масла. В противном случае банка закрыта негерметично, и, следовательно, поступающий в нее воздух мог испортить продукт. Не стоит покупать пресервы с мутной заливкой, причиной которой может быть их порча. Хотя в сельди и допускается определенное размягчение ткани, но чрезмерно «мажущая» консистенция – это уже отклонение от нормы.



**Дмитрий Поздняков, исполнительный директор «Северо-Западной Мясной Ассоциации»:**

– Порадовал тот факт, что из десяти представленных образцов только один не прошел испытания на содержание опасной микрофлоры. Особенно приятно, что петербургское предприятие «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» вошло в четверку предприятий, производящих качественный продукт, соответствующий абсолютно всем нормам проведенных исследований.

Конечно, существует вероятность того, что столь благостную картину обеспечили консерванты, применяемые при изготовлении. Тем не менее надо признать, что крупные предприятия усилили контроль за технологическим процессом и соблюдением санитарных норм для персонала. Также торговые сети за последнее время стали строже следить за температурным режимом хранения пресервов. Кстати, при покупке пресервов в уважающем себя магазине каждый покупатель может самостоятельно проверить температуру хранения продукта на прилавке – она должна быть не выше +6°C. При покупке также легко можно определить герметичность упаковки пресервов – в случае ее нарушения на пальцах останутся следы масла. Впереди нас ждет череда праздников, и, конечно, самым распространенным блюдом у многих будет «селёдочка с луком» или «под шубой», так что проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», прошла как нельзя вовремя.



ки пищевых продуктов, – считает **Вера Шевченко, профессор кафедры экспертизы потребительских товаров СПб государственного**

торгово-экономического университета. – Фактически они вводят потребителя в заблуждение, а это нарушение прав потребителей. С другой стороны, несоответствие массы нетто говорит о нарушении технологии производства. То есть происходят нарушения в технологии вызревания пресервов и создаются предпосылки к преждевременной, ранее указанного на маркировке срока, порче готового продукта. А это уже угроза для здоровья потребителя.

– При выборе рыбных пресервов необходимо обратить внимание на внешний вид продукта, – советует **Вера Демченко.** – Как правило, пресервы упаковывают в прозрачную полимерную тару, поэтому всегда есть смысл перевернуть банку и посмотреть, как выглядит филе. Кусочки из белых сортов рыбы не должны иметь желто-рыжего оттенка, а пресервы из лососевых пород рыб – ярко-красного или, наоборот, более блеклого окраса.

Сама банка должна быть плотно укупленна. Если донышко или крышка слегка вспучены, вогнуты, то сразу откладывайте такой товар в сторону. Масляная заливка должна быть прозрачной, без постороннего мутного осадка, а заливка на майонезной основе – однородной консистенции, без расслаивания и выделения жидкости.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**  
Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», только четыре образца прошли тест без замечаний. Это пресервы «Сельдь «По-царски» (ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург), «Сельдь «Оригинальная» (ООО «Вишний-Русь», Калининградская область), «Сельдь «Меридиан» (ОАО ПКП «Меридиан», Москва) и «Сельдь «Исландка» (МП ООО «Санта Бремор», Беларусь).

Вера ОСЕНИНА



Пресервы рыбные. Сельдь «Матье» с укропом. Филе-кусочки «А'море»	Пресервы. Томилинская сельдь. Филе-кусочки в масле	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая филе-кусочки по-царски «Атлантика»
ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», г. Санкт-Петербург	ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН», Московская обл., г. Лыткарино	ООО «Фосфорель», г. Воронеж
6 x 250 г = 1500 г	6 x 175 г = 1050 г	5 x 400 г = 2000 г
TU 9272-008-00550736-98	TU 9272-001-40350974-02	TU 9272-002-95880274-2012
93-99	65-14	99-45
ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А
29.07.2015	03.09.2015	02.09.2015
Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ На маркировке масса основного продукта выражена %, а не в единицах измерения массы (граммы)	Соответствует
Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов	Без посторонних привкусов
Без посторонних запахов	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов
Филе-кусочки уложены неупорядоченно	Поперечным срезом к донышку в один ряд	Поперечным срезом к донышку в один ряд
не менее 150 – данные маркировки / 148,2; 147,9; 145,8	не менее 60 – данные маркировки / 60,1 60,0; 61,4	не менее 200 – данные маркировки / 233,2; 236,2; 251,1
250 – данные маркировки / 248,1; 247,9; 247,4	175 – данные маркировки / 172,7; 172,3; 168,7	400 – данные маркировки / 388,1; 391,2; 388,4
4,7 ± 0,4	3,2 ± 0,3	4,7 ± 0,4
Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
Не обнаружено	Не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто и массе составных частей рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто и требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто, обнаружены БГКП*

го санитарного состояния производства, – говорит **Анна Виноградова, зав. кафедрой экспертизы потребительских товаров СПб государственного торгово-экономического университета.** – Группа бактерий кишечной палочки объединяет более 100 видов микроорганизмов, многие из них – естественные обитатели кишечника человека, но среди них могут быть и патогенные формы. Если обнаруживаются БГКП внутри упакованного продукта, то, скорее всего, на производстве были нарушены санитарно-гигиенические нормы, ведь основной источник БГКП – люди.

Наличие БГКП оказалось не единственным нарушением в образце из Воронежа: вес нетто каждой банки не соответствовал значению, указанному на этикетке. Так, вместо 400 г в двух банках оказалось по 388 г, а в третьей – 391 г.

**НЕДОВЕС – ОБЫЧНОЕ ДЕЛО**

В ходе экспертизы несоответствия по массе нетто были выявлены в образцах пресервов еще пяти производителей: ООО «Океан Трейдинг Компани-П», ООО «Фиш Фабрик», ООО «Камя-Альфа», ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1 (все четыре из Санкт-Петербурга) и ООО «СОЮЗ БИЛЛИОН» (Московская область). Однако, по оценке начальника лаборатории биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красиковой, о «количественной фальсификации» уверенно можно говорить только в отношении продукции одной компании – «Океан Трейдинг Компани-П».

– В пресервах этого производителя масса рыбы меньше на 20%, чем указано на этикетке, хотя масса

нетто всех упаковок, составляющих пробу, входит в допустимую погрешность, – говорит эксперт. – При маркировке 155 г во всех исследованных пресервах ООО «Океан Трейдинг Компани-П» было примерно 125 г рыбы. Это явное отклонение от нормы. Образцы пресервов других изготовителей, получившие замечания лаборатории, имели отклонения по массе нетто в диапазоне от 2% до 15%.

**ЭКОНОМИЯ НА ЗАЛИВКЕ СОКРАЩАЕТ СРОК ГОДНОСТИ ПРОДУКТА**

– Недостаточное внесение заливки в пресервы приводит к более быстрой их порче, так как кусочки филе в банке должны быть целиком погружены в маринад, в котором содержатся консерванты, – говорит **Вера Демченко.** – Именно консерванты замедляют или прекращают развитие микроорганизмов и тем самым увеличивают сроки годности продукта.

Пресервы капризны и требуют тщательного соблюдения температурного режима и рецептуры. При весе упаковки от 350 г до 1 кг небольшие (в пределах +/- 3%) количественные отклонения по массе нетто допустимы. Однако недостаточное количество заливки, а значит, и консервантов, стало одной из причин обсеменения кишечной палочкой пресервов «Атлантика». Пресервы «созревают» до товарной кондиции уже в упаковке, а в забракованных образцах было нарушено соотношение рыбы и заливки.

**КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ**

– Экспертиза показала: производитель не очень строго придерживается норм оформления маркировки

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Чтобы хоть как-то «скрасить» рост цен, производители пельменей придумали ловкий ход – стали фасовать продукцию в мелкую упаковку. Если еще год назад стандартной считалась упаковка 900 г, то сейчас каждый второй изготовитель использует фасовку в 450–500 г. Цена за килограмм выросла в среднем на 30–40%, но благодаря небольшой упаковке это не очень бросается в глаза. Приемы маркетинга усыпляют бдительность потребителя!

**КАЧЕСТВО УПАЛО, УПАКОВКА «СДУЛАСЬ»**

При очевидном росте цен на пельмени их качество не только не осталось на докризисном уровне, но и заметно сдало. «Сдулись» и некоторые изготовители. Например, компания «Сибирский деликатес» (г. Омск), делавшая ставку на продукцию премиум-класса, не выдержала конкуренции и в этом году ушла с рынка.

Проверка качества образцов пельменей, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» в прошлом году, показала, что большая часть изготовителей вводит потребителя в заблуждение, заменяя говядину на более дешевое сырье.

# ПЕЛЬМЕНИ: КУРИ

## Таковы реалии «импортозамещения» на полках питерских магазинов



Так, например, в образцах пельменей семи изготовителей не была обнаружена говядина, которая, однако, заявлялась в составе. В прошлом году эти нарушения подтвердили и органы Роспотребнадзора. Тогда на некоторых изготовителей даже были наложены штрафные санкции. Среди них оказалось и ООО «Сибирский деликатес» из Омска. Однако вовсе не размер штрафа заставил прекратить деятельность одного из лидеров рынка – продукция оказалась невостребованной из-за

падения покупательской способности населения.

Какого качества пельмени продают нам сегодня, спустя год после последней проверки? Чтобы ответить на этот вопрос, «Общественный контроль» приобрел в магазинах города («Сезон», «Перекресток», «Ашан» и «Призма») образцы готовых замороженных полуфабрикатов десяти разных торговых марок и направил для исследования в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделение СПб ГБУ

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

**ГОВЯДИНА НЕ ОБНАРУЖЕНА**

Согласно протоколам испытаний, 80% образцов из числа проверенных, как и в прошлом году, не соответствовали заявленному составу.

– Результаты проведенной экспертизы выявили информационную и качественную фальсификацию пельменей, – считает профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского



государственного торгово-экономического университета Вера Шевченко. – Например, в пельменях «От Ильиной» (ООО «Айс-Продукт»,

г. Брянск) и «Мясной отдел» (ИП Пчелин П.В., Нижегородская область) выявлена ДНК курицы, которая не заявлена на этикетке. В составе трех образцов обнаружена свинина, также не указанная на упаковке: это пельмени «Классические» (ООО «Шельф-2000», Московская область), «Богатырские» (ООО «Талосто-Продукты», СПб) и «Равиолло» (ООО «Равиоли», СПб). Не оказалось говядины, указанной в составе, у образцов четырех торговых марок: «Белорусские сочные» (ООО «ПЕТРОХОЛОД – пищевые технологии» (СПб), «Равиолло» (ООО «Равиоли», СПб), «Цезарь» (ООО «Морозко», СПб) и «Великосочные» (ООО «Сибирский Гурман», Новосибирская область). Причем в составе двух последних образцов вместо говядины выявлены ДНК мелкого рогатого скота, что также не было указано на этикетке. В отношении всех перечисленных образцов мы можем говорить об информационной фальсификации.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ**


Наименование продукции	«Традиционные Останкинские пельмени замороженные»	Пельмени «Монастырские обычаи»	Пельмени «Сибирские домашние» «От Ильиной»	Пельмени «Белорусские сочные»	Любимые пельмени «Классические»	Пельмени ТМ «Цезарь» «Столичные»	Пельмени «Богатырские» с говядиной. ТМ «ТАЛОСТО»
Изготовитель	ОАО «ОМПК», г. Москва	ООО «Экологические линии», Ленинградская обл.	ООО «Айс-Продукт», г. Брянск	ООО «ПЕТРОХОЛОД – пищевые технологии», г. Санкт-Петербург	ООО «Шельф-2000», Московская обл.	ООО «Морозко», Ленинградская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург
Категория	В	В	Б	В	В	В	Г
Цена за упаковку, руб.	204-00	79-90	169-90	244-00	179-90	336-97	81-10
Количество образцов	3 x 900 г = 2700 г	4 x 450 г = 1800 г	4 x 450 г = 1800 г	3 x 900 г = 2700 г	3 x 900 г = 2700 г	3 x 900 г = 2700 г	4 x 450 г = 1800 г
Дата изготовления	20.09.2015	28.08.2015	17.08.2015	29.09.2015	10.07.2015	21.07.2015	17.06.2015
Срок годности	при температуре -18°C – 90 суток	180 суток при температуре хранения не выше -18°C	180 суток при температуре не выше -18°C, 30 суток при температуре не выше -10°C	при температуре -10°C – годен 30 суток; при температуре -18°C – годен 180 суток	при температуре -18°C – не более 6 месяцев; при температуре -10°C – не более 3 месяцев	при температуре -18°C – 180 суток	6 месяцев при температуре не выше -18°C
Место приобретения	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	Супермаркет «Призма», Долгоозерная ул., д. 14, 2А
Нормативный документ	TU 9214-075-00425283	TU 9214-001-09587484-2012	СТО 57337570-006-2014	TU 9214-014-52159856-2010	TU 9214-001-51303191-08	TU 9214-004-47955901-98	TU 9214-006-44361383-98
Органолептика	соответствует, тестовая оболочка с наличием трещин	соответствует	соответствует	соответствует, тестовая оболочка с наличием трещин	соответствует, тестовая оболочка с наличием трещин	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), %	не менее 10 г / 11,1 ± 0,9	10,0 г / 10,4 ± 0,9	9,0 г / 10,4 ± 0,9	9,0 г / 12,4 ± 0,9	не менее 8 г / 8,2 ± 0,9	10,5 г / 10,1 ± 0,9	7,5 г / 6,8 ± 0,9
Массовая доля жира в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), %	не более 10 г / 3,9 ± 0,7	14,0 г / 5,6 ± 0,7	11,0 г / 4,2 ± 0,7	6,8 г / 6,1 ± 0,7	не более 8 г / 7,7 ± 0,7	18,5 г / 19,2 ± 0,7	6,5 г / 7,1 ± 0,7
Гистологическая идентификация состава	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Заявленный состав	говядина, свинина, яичный порошок	говядина, свинина, яйцо куриное	говядина, свинина	говядина, свинина, мясо куриное	говядина, свинина, яичный меланж	говядина, свинина, яичный меланж	говядина, масса куриная
Определения видовой принадлежности тканей животных	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)*, ДНК Ovis (мелкий рогатый скот)	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)*, ДНК Ovis (мелкий рогатый скот)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)
Соответствие фактических показателей данным на этикетке	Выделена ДНК курицы* (не заявлена на этикетке)	Отличается по м.д. жира в полуфабрикате, выделена ДНК курицы*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ Отличается по м.д. белка и м.д. жира, выделена ДНК курицы, не заявленная на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДНК говядины не обнаружена	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ Выделена ДНК свинины (не заявлена)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ Обнаружена ДНК мелкого рогатого скота (не заявлена), ДНК говядины не обнаружена	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ Обнаружена ДНК свинины, не заявленной на этикетке

\*Присутствие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено наличием в составе фарша яичных продуктов

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

ИЦА

**ВЫТЕСНЯЕТ  
ГОВЯДИНУ!**



**ВЫБЕРИ СВОЮ КАТЕГОРИЮ**

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в зависимости от содержания мяса мясные полуфабрикаты делятся на пять категорий – от «А» (содержание мяса свыше 80%) до «Д» (содержание мяса менее 20%). Однако надо помнить, что эту маркировку присваивает себе сам изготовитель. И насколько он честен, известно только ему одному.

Самая популярная категория пельменей на полках магазинов – средняя – «В» (содержание мяса от 40% до 60%). Из десяти изготовителей семь указали именно ее. Категорию «Б» заявили всего двое, но в одном случае в этих пельменях не оказалось говядины («Равиолло»), а в другом – была обнаружена курица, не заявленная на упаковке («От Ильиной»). Категорию «Г» честно указал только изготовитель пельменей «Богатырские» (ООО «Талосто-Продукты», СПб). Содержание мяса в них должно быть в диапазоне от 20% до 40%.

Результаты экспертизы показали, что в пельменях, претендующих на категорию «В» и даже «Б», исполь-

зовалось, как правило, другое, более дешевое сырье, что является обманом потребителей. Вывод напрашивается сам собой: покупатель зря переплачивает за категорию «Б» и может спокойно брать более дешевую продукцию категории «В», получая то же качество.

**«ПРОДУКТ МЯСОСОДЕРЖАЩИЙ»: ЧТО ЭТО ЗНАЧИТ?**

– Пельмени категорий «В», «Г» и «Д» чаще всего относятся уже не к мясным, а к мясосодержащим продуктам, – объясняет профессор, заведующий кафедрой технологий мясных, рыбных продуктов и консервирования холодо Университета ИТМО Александр Ишевский.

– Эта градация введена совсем недавно. Такие пельмени весьма разнообразны по составу, по способу технологической обработки и по своим качественным характеристикам, в том числе и микроструктурным. К сожалению, понятие «мясосодержащий» означает

не только то, что мяса в продукте мало, но и то, что это мясо низкого качества. Вместо того чтобы получать мясо для пельменного комка из ценных частей туши животных, их изготавливают из мяса механической обвалки (пашина, субпродукты, сухожилия и т.д.). В мясосодержащих продуктах очень часто выявляются мясная обрезь, мясо голов, большое количество соединительной ткани, жир, фарш из субпродуктов (вымени, легких и т.п.), а также подмена говядины и свинины фаршем из птицы. Нередки и замены части мясного комка растительными добавками – например, соевым изолятом. Такие пельменные изделия в итоге являются продуктами более низкого качества, чем указано на упаковке.

Кроме использования низкосортного мяса, качественная фальсификация пельменей осуществляется путем добавления воды и введения соответствующих влагопоглоителей (крахмала, пшеничной муки, каррагинана и т.п.), которые переводят излишек влаги в коллоидное или эмульсионное состояние. Также производители злоупотребляют нарушениями рецептурного состава, добавлением искусственных ароматизаторов, красителей и других пищевых добавок, в том числе консервантов.

Выявить такие фальсификаты достаточно сложно, поскольку нужно проводить всесторонние исследования состава белков, жира и углеводов.

Сегодня качественная фальсификация распространяется практически на всю пельменную продукцию – и на категорию эконом-класса, и на категорию «премиум». Об этом наглядно свидетельствуют результаты проведенной экспертизы.

**ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ?**

Ответить на этот вопрос может лишь сам покупатель. Только свое решение он должен принимать,

**ЧТО ТАКОЕ ФАЛЬСИФИКАТ?**

**Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»:** «Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной».

руководствуясь полной и достоверной информацией на упаковке. А пока изготовители скрывают истинный состав замороженных мясосодержащих продуктов, потребители вправе воздержаться от их покупки, перейдя на другие продовольственные товары, информация на упаковке которых заслуживает большего доверия. О необходимости сокращения в рационе питания мясосодержащих продуктов говорит сегодня и Всемирная организация здравоохранения, огласившая недавно шокирующие результаты многолетних научных исследований, подтверждающие серьезные риски для здоровья при регулярном употреблении в пищу изделий из мяса, прошедших промышленную переработку.

Прекрасной альтернативой мясосодержащим замороженным полуфабрикатам является натуральное мясо на рынке, стоимость которого за килограмм сопоставима с ценой килограмма пельменей, а филе мяса птицы, приобретенное в крупном сетевом магазине, обойдется и того дешевле. Главное, чтобы потребитель, наконец, стал больше ценить свое здоровье, чем сэкономленное время от быстрого приготовления полуфабрикатов, стоимость которых в пересчете на килограмм уже не кажется такой демократичной.

И еще один совет: если уж вы не можете представить свою жизнь без пельменей промышленного производства, покупайте их не вразвес, а в заводской упаковке, которая не только герметично предохраняет продукт от контактов с внешней средой, но и содержит более полную информа-

цию для потребителя. Этикетка, которую сам потребитель после взвешивания товара наклеивает на полиэтиленовый пакет, как правило, содержит в два раза меньше информации, чем заводская упаковка.

Кроме того, согласно российскому законодательству, пищевые продукты, предлагаемые вразвес, должны отпускаться покупателям в магазинах только продавцами, имеющими личные медицинские книжки с отметками о прохождении периодических медосмотров. Бесконтрольный допуск потребителей к таким прилавкам в режиме самообслуживания запрещен санитарными нормами и правилами, поскольку снижает уровень безопасности пищевых продуктов, особенно в сезоны, связанные с ростом респираторных вирусных заболеваний. В Москве, например, Россельхознадзор уже заставил сеть «Ашан» прекратить реализацию неупакованных развесных пищевых продуктов животного происхождения. Однако эти требования должны быть обязательными для всех торговых сетей – не только иностранных.

**P.S. Материалы проверки качества пельменей уже направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и торговые сети для принятия мер. О результатах государственного надзора и реакции продавцов «Общественный контроль» обязательно проинформирует потребителей.**  
**Любовь КРОНОВА**



Пельмени «Равиолло» из мяса молодых бычков	Пельмени «Великосочные Сибирский гурман»	Классические пельмени свинина и говядина «Мясной отдел»
ООО «Равиолли», г. Санкт-Петербург	ООО «Сибирский Гурман-Новосибирск», Новосибирская обл.	ИП Пчелин П.В., Нижегородская обл.
Б	В	В
172-00	244-00	74-90
4 x 450 г = 1800 г	3 x 1000 г = 3000 г	4 x 500 г = 2000 г
29.09.2015	10.08.2015	06.09.2015
180 суток при температуре не выше -18°С	при температуре хранения не выше -12°С – 90 суток, не выше -18°С – 180 суток	при t не выше -18°С. Срок годности: 180 суток
ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1
TU 9214-001-44326056-98	СТО 75842159-005-2013	TU 9214-001-64559325-09
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
12,4 г / 12,4 ± 0,9	10,0 г / 10,3 ± 0,9	6 г / 6,5 ± 0,9
7,0 г / <b>9,3 ± 0,7</b>	9,5 г / 9,2 ± 0,7	16,0 г / 16,1 ± 0,7
не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено
говядина, курица	говядина, свинина, курица	говядина, свинина
выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица), ДНК Ovis (мелкий рогатый скот)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> Отличается по м.д. жира. Обнаружена ДНК свинины, не заявленной на этикетке, ДНК говядины не обнаружена	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> Обнаружена ДНК мелкого рогатого скота, ДНК говядины не обнаружена	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> Обнаружена ДНК курицы, не заявленной на этикетке

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

**СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ**



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

– При выборе пельменей следует внимательно изучить упаковку: она не должна иметь повреждений, пельмени не должны быть слипшимися. Также на ней должна содержаться информация о составе, сроках годности и условиях хранения продукта.

Обращайте внимание на категорию продукта («А», «Б», «В», «Г» и «Д»), которая присваивается в зависимости от количества содержания в нем мышечной ткани (мяса): «А» – мясные рубленые или кусковые с массовой долей мышечной ткани не менее 80%; «Б» – мясные рубленые или кусковые с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; «В» – мясные или мясосодержащие рубленые или кусковые с массовой долей мышечной ткани от 40% до 60%; «Г» – мясные или мясосодержащие рубленые или кусковые с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; «Д» – мясные или мясосодержащие рубленые или кусковые с массовой долей мышечной ткани менее 20%.



**Игорь Янковский, генеральный директор сети магазинов «РЕАЛЬ»:**

– Некоторые товары, которые не прошли экспертизу удовлетворительно, к сожалению, есть и на полках наших магазинов. Разумеется, при выборе поставщика мы ориентируемся на бренд, проводим оценку популярности продукта. Но проводить такое дорогостоящее исследование, которое было сделано по инициативе «Общественного контроля» в столь серьезной и уважаемой лаборатории, как «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», нам не под силу. И большое спасибо общественной организации потребителей за эту работу. Результаты экспертизы – важный сигнал. Обидно, что производители занимаются таким подлогом. Мы доверяем поставщикам, а получается, что они обманывают нас и наших покупателей. Мы сразу же связались с производителями и поставщиками, но ответа пока не получили. Заменить все позиции быстро мы не можем. Но если наши партнеры не докажут посредством дополнительных исследований, что их продукция соответствует заявленному составу, будем менять ассортимент. Обманывать своего покупателя мы не хотим.



ПОПРОБУЙ!

# Пельмени от «Мириталь»: просто, сытно и вкусно

**Пельмени – одно из самых уважаемых блюд на нашем столе. Причем их предпочитают не только студенты и холостяки. Пельмени – совсем не редкость в меню дорогих и изысканных ресторанов. От них в восторге иностранцы, путешествующие по России. Но самое главное, что во многих семьях до сих пор пельмени – фирменное блюдо, которое дружно готовится по «бабушкиному рецепту» всеми домочадцами и является главным украшением традиционных домашних застолий.**

Ритмы современной жизни оставляют нам все меньше времени на приготовление домашних пельменей. Но их количество в нашем рационе совсем не уменьшается благодаря множеству компаний, которые специализируются на производстве этого полуфабриката. Главное, не ошибиться с выбором торговой марки.

## ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СО СТАЖЕМ

Компания «Мириталь», расположенная в Московской области, выпустила свою первую пачку пельменей «Сибирские» в 1996 году – почти 20 лет назад. С тех пор они прочно обосновались на полках магазинов, и многие покупатели отдают предпочтение именно этому сорту, хотя, конечно, ассортимент выпускаемой продукции за прошедшее время значительно расширился.

Сегодня под торговой маркой «Мириталь» поступают в магазины восемь сортов пельменей – как говорится, на любой вкус. Например, «Русские» – из куриного мяса, «Домашние» – с телятиной, «Татарские» – с добавлением баранины. Пельмени «Домиоли» изготавливаются на специальном итальянском оборудовании. А пельмени «Фроловские» выпускаются по уникальному рецепту из сибирской деревни Фролово. Они вылеплены в маленькой круглой форме, которая сегодня особенно популярна.

Внимания заслуживают и пельмени под торговой маркой «Баба Люба». В эту линейку входят пельмени «Для дочки» и «Для внучат». Пельмени «Для дочки» делаются из охлажденного мяса – по вкусу как домашние.

Пельмени «Для внучат» готовятся из нежной телятины, в которой благодаря шоковой заморозке сохранены все питательные вещества и витамины. Небольшой размер пельмешек очень подходит для малышей.

## МОРОЗ И ВЕТЕР – ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Патент на шоковую заморозку был выдан в 1925 году жителю Нью-Йорка Кларенсу Бёрдсаю. Наблюдательный американец в путешествии по Северной Канаде попробовал у эскимосов угощение из замороженной рыбы и был несказанно удивлен ее великолепным вкусом. Секрет заключался в том, что продукты нужно было замораживать очень быстро. Эскимосы замораживали рыбу для хранения при низкой температуре на очень сильном ветру. В этом случае вода превращается в мелкие кристаллы. При медленной заморозке образуются крупные кристаллы, которые затем разрывают ткани продукта, тем самым значительно снижая его вкусовые качества и ухудшая внешний вид.

Компания «Мириталь» использует на производстве технологию шоковой заморозки, благодаря которой максимально сохраняются питательные и вкусовые свойства продукта. Этот метод также позволяет избежать использования консервантов.

## КАЧЕСТВО – ГЛАВНЫЙ ПРИНЦИП

Производить качественные продукты можно только из качественного сырья. Поэтому оно проходит самый тщательный контроль. На предприятии работает производственная лаборатория, прошедшая аккредитацию в системе Росстандарта. Мясо в обязательном порядке про-



ходит исследования на свежесть и проверяется по основным физико-химическим показателям: содержание белка, жира и влаги.

Каждая выработанная партия полуфабрикатов перед отправкой в реализацию также подвергается лабораторному контролю, в том числе по микробиологическим показателям.

Благодаря девизу предприятия «Отличное качество по доступной цене» продукция компании «Мириталь» завоевала немало наград как в России, так и за рубежом. Но главное для предприятия – доверие потребителей, которые почти двадцать лет сохраняют преданность любимой пельменной марке.

Вера КРОНОВА



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

# «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ

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

В ассортименте мясных консервов торговой марки «Честный продукт» – говядина, свинина, конина, мясо индейки и цыпленка. Сегодня полки магазинов ломятся от тушенки разных марок, но «Честный продукт» можно выделить за счет бесспорных преимуществ.

Современное оборудование и щадящие технологии сохраняют при переработке все полезные свойства мяса. И что важно – для изготовления консервов «Честный продукт» используется не замороженное, а охлажденное сырье. Это значит, что микро- и макроэлементы, витамины и аминокислоты не утрачивают своей ценности при хранении, транспортировке и переработке, а практически полностью остаются в готовом продукте.

В каждой баночке консервов – цельные кусочки мяса в прозрачном желе. Качество продукции и отменный вкус неоднократно получали высокие оценки на конкурсах, отмечены грамотами и престижными наградами. Так, в прошлом году победителем авторитетного общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «Можно покупать!» стало «Мясо индеек в собственном соку», а в этом – «Говядина тушеная».



## ДИЕТА С ЧЕСТНЫМ ПРОДУКТОМ

Баночки тушенки прочно ассоциируются у нас с дачей, туристскими походами, студенческой жизнью, перекусом на скорую руку. Действительно, во всех этих случаях тушенка просто незаменима. Но учитывая высокое качество продукта, консервы «Мясо индейки в собственном соку» и «Мясо цыпленка в собственном

## Рецепты «ПК»

**Диетический суп с курицей в собственном соку**  
**Ингредиенты:** «Мясо цыпленка в собственном соку», 1 банка (350 г); 3 средние картофелины; цветная капуста (300 г), можно заменить на брокколи или 200 г зеленого горошка; морковь; лук; соль и перец – по вкусу; зелень.

**Способ приготовления:** Нарезать картофель кубиками и поставить варить в холодной подсоленной воде. Когда вода закипит, уменьшить огонь и добавить нарезанную цветную капусту, затем – нашинкованную морковь и лук. Нарезанный картофель варится примерно 15 минут. Цветная капуста – 7–10 минут. Когда овощи будут почти готовы, добавьте мясо цыпленка из банки и дайте покипеть на слабом огне несколько минут. Готовый суп заправьте зеленью.

**Диетическое блюдо готово! Быстро. Вкусно. Полезно.**

соку» можно смело рекомендовать и для диетического питания.

Диета в данном случае – сбалансированный рацион, в котором

присутствуют все необходимые для здоровья пищевые элементы. Мясные консервы «Честный продукт» в полной мере отвечают этим требованиям.

Мясо индейки и курицы превосходно переваривается и легко усваивается человеком. Причем количество белков в 100 г индейки даже выше, чем в телятине или свинине. Содержание натрия, кальция, фосфора и железа в мясе индейки значительно опережает говядину и свинину. Большое количество железа делает этот продукт незаменимым для беременных женщин, подростков, пожилых людей.

А вот содержание жиров в мясе индейки и курицы относительно невысокое, что помогает в борьбе с лишним весом, так как организм

получает достаточное количество белка при низкой жирности продукта.

Куриное мясо необычайно богато фосфором. Этот макроэлемент необходим для костной ткани и зубов, участвует в делении и восстановлении клеток и передаче нервных импульсов, взаимодействует с ферментами и витаминами, помогает обмену веществ.

Мясо цыпленка и индейки полезно для профилактики атеросклероза, гипертонии, инсульта. Диетологи даже советуют пожилым людям увеличить потребление такого мяса за счет некоторого сокращения потребления других его видов.

Когда нет возможности или времени приготовить диетическое блюдо из сырого мяса, тушенка из индейки и цыпленка «Честный продукт» будет хорошей полноценной альтернативой и позволит соблюдать все правила сбалансированной диеты.

Надежда ЛЕСНОВА



**Диета**

**ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ  
КОЛБАС И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**



пр-т. Королева, д.7 ул. Садовая, д.38

**ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦА**

**+7 (812) 301-91-79**

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

*Масло коровье -  
есть на здоровье!*



[www.ecomilk.ru](http://www.ecomilk.ru)

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

С 1991 года по инициативе Международной диабетической федерации и Всемирной организации здравоохранения 14 ноября во многих странах мира отмечается Всемирный день борьбы с диабетом – опасной болезнью, которая только в России ежегодно уносит более 66 000 жизней.

Одним из условий профилактики и лечения диабета у больных является специальное питание, при котором ограничивается потребление жиров и углеводов, снижается калорийность пищи.

Сегодня многие российские изготовители, учитывая потребность рынка в подобных пищевых продуктах, выпускают кондитерские изделия без сахара, с использованием сахарозаменителей, таких как фруктоза, стевия, сорбит. При этом изготовители, соблюдая закон, не заявляют на упаковках, что их продукция показана диабетикам. Однако некоторые магазины в погоне за прибылью часто преподносят эти функциональные продукты как рекомендованные для диабетиков, размещая на отдельных полках кондитерских отделов недостоверную информацию типа «для диабетиков» или «для диабетического питания». Это прямое введение потребителей в заблуждение, которое должен пресекать Роспотребнадзор.

Чтобы разобраться, насколько можно верить рекламным обещаниям изготовителей и продавцов кондитерских изделий «без сахара», Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила провести независимую экспертизу. Для этого в магазинах города – «Лента», «Призма» и «SPAR» – были закуплены десять образцов кондитерских изделий «без сахара» разных из-

# КОНДИТЕРСКИЕ

готовителей и направлены для объективной оценки в ФБУ «Тест-С.-Петербург» на соответствие Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

## ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ ИЛИ КОНДИТЕРСКАЯ?

Согласно результатам исследования, ровно половина проверенных образцов была признана не соответствующей требованиям этого нормативного документа.

Из пяти образцов, не соответствовавших Техническому регламенту, можно выделить два, поскольку своей маркировкой они вводили потребителей в заблуждение. Первый – образец конфеты «Мурена в шоколаде» под торговой маркой «Фруктозов» (изготовитель – ООО «КФ «Покровск», Саратовская область). Информация на лицевой стороне упаковки о том, что конфеты «в шоколаде», не соответствовала этикетке на обратной стороне упаковки, где в составе вместо «шоколада» была указана «кондитерская глазурь».

Недобросовестную маркировку применила и кондитерская фабрика «Нева» (Ленинградская область). На лицевой стороне упаковки зефира ванильного «ДиYes» было крупно написано, что он «в шоколадной глазури», а на этикетке с обратной стороны упаковки мелким шрифтом – «в кондитерской».

Остальные три образца также не соответствовали Техническому регламенту по маркировке. Так, на упаковке халвы «Царская» (ООО «Азовская кондитерская фабрика» (г. Азов) отсутствовала дата упаковывания, а дата изготовления читается с трудом, поскольку нанесена на текст, который к тому же мелкий.



На сухихках на сорбите «Здоровка» (ООО «Лакомка СПб», г. Санкт-Петербург) отсутствовала предупреждающая надпись «Содержит подсластитель. При чрезмерном употреблении может оказывать слабительное действие». А на упаковке «Печенье творожное без сахара из муки амаранта» (ООО «ПФ «Авангард», г. Санкт-Петербург) не указано слово «нетто» при обозначении массы продукта, слово «подсластитель» написано с орфографической ошибкой.

Результаты лабораторных исследований показали, что фактические значения пищевой и энергетической ценности всех десяти образцов кондитерских изделий на основе сахарозаменителей отличались от данных, вынесенных на этикетку. В среднем фактическое содержание килокалорий в исследованных образцах оказалось превышено от 20 до 80 ккал. Исключение составляют печенье на фруктозе «Посиделкино»

(Ленинградская область) и конфеты на фруктозе «Добрый свет» (г. Воронеж), в которых фактическое содержание килокалорий оказалось немного меньше, чем указано на упаковке. Однако эти расхождения, как пояснили в ФБУ «Тест-С.-Петербург», не могли стать основанием для признания продукции некачественной – в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 022/2011 на упаковку выносятся средние (справочные) значения энергетической ценности без указания допусков.

Приведенные результаты – это сухие цифры протоколов испытаний. Однако для того, чтобы в них разобраться и понять, какие изделия можно использовать для здорового питания, а какие могут даже навредить, «Общественный контроль» обратился к авторитетным специалистам.

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ БЕЗ САХАРА, ТУ



Наименование продукта	Печенье овсяное с клюквой, обогащенное клетчаткой, на фруктозе «Посиделкино»	Конфеты неглазированные с корпусом типа пралине «Добрый совет» с вафлями на фруктозе	Подушечки амарантовые «Di & Di» со сливочной начинкой со стевией	Торт вафельный «со вкусом крем-брюле» на сорбите	Печенье овсяное «Баланс долголетия со стевией и витаминно-минеральным комплексом»	Конфеты ТМ «Фруктозов» с фруктозой глазированные с молочными корпусами «Мурена в шоколаде»	Сушки простые на сорбите «Здоровка»
Производитель	АО «Кондитерское объединение «Любимый край», Ленинградская обл.	ОАО «Воронежская кондитерская фабрика», г. Воронеж	ООО «Корпорация Ди энд Ди», г. Санкт-Петербург	ООО «Вереск», Ленинградская обл.	ООО «Торговый дом «Петродитет», Ленинградская обл.	Изготовлено ООО «КФ «Покровск», Саратовская обл., г. Энгельск	ООО «Лакомка СПб», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	04.09.2015	07.04.2015	23.09.2015	23.09.2015	14.09.2015	11.09.2015	06.07.2015
Срок годности	4 мес. при температуре 18±5°C и относительной влажности воздуха не более 75%	9 мес. при температуре от 15 до 21°C и относительной влажности воздуха не более 75%	12 мес. при температуре от 20±2°C и относительной влажности воздуха не более 75%	9 мес. при температуре 18±5°C и относительной влажности воздуха не более 75%	6 мес. при температуре 18±5°C и относительной влажности воздуха не более 75%	4 мес. при температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%	6 мес. при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха 65-75%
Масса, количество образцов	2 x 300 г = 600 г	2 x 300 г = 600 г	2 x 250 г = 500 г	2 x 190 г = 380 г	2 x 340 г = 680 г	2 x 185 г = 370 г	2 x 200 г = 400 г
Цена за упаковку, руб.	98-85	96-50	99-52	88-97	105-85	89-85	46-50
Место закупки	ООО «ТД «Интерторг», 1-я Красноармейская ул., д. 15, гипермаркет «SPAR»	ООО «Призма», наб. Обводного канала, д. 118, лит. С	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 1, корп. 7, лит. А	ООО «ТД «Интерторг», 1-я Красноармейская ул., д. 15, гипермаркет «SPAR»	ООО «ТД «Интерторг», 1-я Красноармейская ул., д. 15, гипермаркет «SPAR»	ООО «ТД «Интерторг», 1-я Красноармейская ул., д. 15, гипермаркет «SPAR»	ООО «Призма», наб. Обводного канала, д. 118, лит. С
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> ТР ТС 022/2011 статья 4 часть 4.12 пункт 1 (в наименовании продукции указано «Мурена в шоколаде», в составе – «кондитерская глазурь»)	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> ТР ТС 022/2011 статья 4 часть 4.12 пункт 1 (отсутствует надпись «Содержит подсластитель. При чрезмерном употреблении может оказывать слабительное действие»)
Массовая доля редуцирующих веществ, %	27,5±1,0	36,8±1,0	8,2±0,7	2,6±1,0	28,1±1,0	22,8±1,0	0,8
Массовая доля сахара, %	30,2±1,0	32,9±1,0	11,1±0,7	2,7±1,0	29,5±1,0	65,5±1,0	2,0±0,7
Массовая доля сахарозы, %	2,6±1,0	3,7±0,8	2,8±0,7	менее 0,6	1,3	40,6±1,0	1,2
Содержание белка, г в 100 г продукта На этикетке / Результат	6,5 / 7,1 ±0,9	10,0 / 7,4±0,9	8,3 / 5,1 ±0,9	4,0 / 3,2±0,9	6,0 / 7,1 ±0,9	3,2 / 2,9±0,9	9,3 / 10,8±0,9
Содержание жира, г в 100 г продукта На этикетке / Результат	19,0 / 16,6±0,8	33,0 / 30,3±0,8	17,8 / 29,2±0,7	36,0 / 37,6±0,8	16,0 / 15,1 ±0,8	11,0 / 10,4±0,8	2,2 / 5,0±0,7
Содержание углеводов, г в 100 г продукта На этикетке / Результат	68,0 / 68,9±1,4	48,0 / 57,5±1,4	62,8 / 57,9±1,4	57,0 / 57,1 ±1,4	67,0 / 67,8±1,4	75,9 / 81,4±1,4	67,2 / 73,0±1,5
Энергетическая ценность, ккал в 100 г продукта На этикетке / Результат	470 / 453±5	540 / 532±5	444 / 515±4	520 / 580±5	387 / 436±5	403 / 431±5	325,8 / 380±5
Соответствие ТР ТС 022/2011	СООТВЕТСТВУЕТ, по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	СООТВЕТСТВУЕТ, по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	СООТВЕТСТВУЕТ, по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	СООТВЕТСТВУЕТ, по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	СООТВЕТСТВУЕТ, по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки

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

# ИЗДЕЛИЯ

## НЕ ВЕРЬТЕ РЕКЛАМЕ!

– К сожалению, часто люди с избыточным весом или с ожирением покупают продукты с сахарозаменителями для того, чтобы скорректировать свой вес, – говорит **Хавра Астамирова, руководитель Санкт-Петербургского организационно-методического центра по диабетологии.** – На самом деле подобные продукты оказывают таким покупателям медвежью услугу, поскольку калорийность сорбита, ксилита, фруктозы такая же, как и у сахара. В итоге люди платят больше денег за товары, которые не способствуют снижению веса и могут даже навредить, поскольку человек, считая, что они «лечебные», может съесть их в большем количестве.



Особенно опасны отклонения по углеводам для людей, получающих инсулин. Человек рассчитывает инсулин по показателям на этикетке, и если углеводов в продукте меньше заявленного, это может привести к снижению сахара и гипогликемической коме. А если углеводов больше, чем указано на этикетке (критическое значение имеет превышение 10 г на 100 г продукта), то это ведет к увеличению сахара в крови и последующим осложнениям сахарного диабета. По моему мнению, такие продукты, как «Печенье творожное без сахара из муки амаранта», произведенное ООО «ПФ «Авангард», содержащее углеводов на 23,7 г больше, чем указано в маркировке, не полезны, а опасны. Такое отклонение поднимет сахар на 4–5 ммоль/л выше нормы. Фактическая энергетическая ценность

# «БЕЗ САХАРА»! калорий и углеводов больше, чем заявлено!

этого печенья на 85 ккал выше указанной на этикетке, превышение составляет 21%.

Отклонения по калорийности в сторону увеличения создают дополнительные риски для людей с избыточным весом и сахарным диабетом второго типа, лечение которых направлено в основном на снижение веса. Такие продукты мешают лечению, при этом стоимость их всегда выше обычных аналогов. Существенное превышение показателей по калорийности экспертиза выявила у изделий: подушечки амарантовые «Di & Di» со стевией (ООО «Корпорация Ди энд Ди»), печенье овсяное «Баланс долголетия» (ООО «ТД «Петродиагнет»), зефир на фруктозе (ООО «КФ «Нева»), сушка на сорбите «Здоровка» (ООО «Лаккомка СПб»), торт вафельный на сорбите (ООО «Вереск»), конфеты «Мурена в шоколаде» ТМ «Фруктозов»,

печенье творожное без сахара из муки амаранта (ООО «ПФ «Авангард»), халва подсолнечная на фруктозе «Царская» (ООО «Азовская кондитерская фабрика»). Поэтому людям, которые стремятся питаться сбалансированно и нормализовать свой вес, эндокринологи такую продукцию рекомендовать не могут.

## ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВВОДЯТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

Свое заключение по результатам экспертизы «Общественному контролю» предоставила Российская диабетическая ассоциация (РДА).

Как отметил президент РДА, врач-диабетолог **Михаил Богомолов**, этикеточные надписи продук-

тов, которые подвергались экспертизе, содержат недостаточно информации, даже несмотря на соответствие маркировки требованиям Технического регламента. Данные продукты требуют вынесения на этикетку предупредительной надписи типа «продукт не предназначен для потребления лицами с сахарным диабетом и ожирением». Также в РДА считают, что «вынесение на этикетку надписей «на сорбите», «на фруктозе» без указания их относительного содержания вводит в заблуждение потребителей с сахарным диабетом и ожирением.

По мнению РДА, из десяти представленных на испытания образцов высокоуглеводными оказались пять: сушка на сорбите «Здоровка» (73%), печенье овсяное «Баланс долголетия» со стевией (67,8%), печенье овсяное с клюквой на фруктозе ТМ «Посиделкино» (68,9%), зефир на фруктозе ТМ «ДиYes» (76,6%), печенье творожное без сахара из муки амаранта (ООО «ПФ «Авангард», 71,7%), а конфеты ТМ «Фруктозов» с фруктозой попали в разряд «рекордсменов» – они оказались супервысокоуглеводными (81,4%).

К высококалорийным РДА причисляет продукты, которые содержат свыше 450 ккал на 100 г. По заключению ассоциации к суперкалорийным изделиям из числа проверенных относятся: печенье творожное из муки амаранта (ООО «ПФ «Авангард», 462 ккал), подушечки амарантовые «Ди & Ди» (515 ккал), конфеты с вафлями на фруктозе «Добрый совет» (532 ккал), печенье овсяное с клюквой на фруктозе «Посиделкино» (453 ккал), торт вафельный на

сорбите ООО «Вереск» (580 ккал), халва подсолнечная на фруктозе «Царская» (565 ккал).

Также Российская диабетическая ассоциация сделала вывод о том, что пять образцов не соответствуют требованиям Технического регламента

– Естественные сахарозаменители – ксилит, сорбит, фруктоза, мальтоза и другие – содержат в себе столько же калорий, как и обычный сахар, поэтому продукты на их основе не могут быть рекомендованы лицам с ожирением и с повышенным весом, – говорит **Михаил Богомолов.** – Эти товары предназначены для здоровых людей, которые таковыми и хотят оставаться. Данные продукты также могут употребляться больными сахарным диабетом, ожирением, атеросклерозом, но в количествах, не превышающих рекомендованных.

## ЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО МАРКИРОВКУ!

С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС) 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», в котором есть новое определение – «пищевая продукция диетического питания». Это продукция, в которой отсутствуют или снижено содержание легкоусвояемых углеводов (моносахаридов – глюкоза, фруктоза, галактоза, и дисахаридов – сахароза, лактоза) относительно их содержания в аналогичной пищевой продукции и (или) изменен углеводный состав.

Таким образом, людям, составляющим для себя сбалансированный рацион с профилактической или лечебной целью, стоит приобретать продукты, на упаковке которых указан ТР ТС 027/2012, а также четко написано, что это «пищевая продукция диетического питания». Производители таких продуктов обязаны сдавать свои изделия на проверку в НИИ питания РАМН, а затем на основе его заключения получить соответствующее разрешение на выпуск такой продукции в Роспотребнадзоре.

**PS. Результаты экспертизы кондитерских изделий на основе сахарозаменителей направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения внеплановой проверки изготовителей и предприятий торговли с целью принятия мер по прекращению введения в заблуждение потребителей.**



Печенье творожное без сахара из муки амаранта	Халва подсолнечная на фруктозе «Царская»	Зефир на фруктозе глазированный кондитерской глазурью с ароматом ванили ТМ «ДиYes»
ООО «ПФ «Авангард», г. Санкт-Петербург	ООО «Азовская кондитерская фабрика», г. Азов	ООО «КФ «Нева», Ленинградская обл., по заказу ЗАО «ДИАДАР», г. Москва
10.06.2015	10.09.2015	10.09.2015
6 мес. при температуре 18±5°C и относительной влажности воздуха не более 75%	5 мес. при температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 70%	4 мес. при температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%
2 x 160 г = 320 г	2 x 180 г = 360 г	2 x 200 г = 400 г
109-30	36-80	98-49
ООО «Призма», наб. Обводного канала, д. 118, лит. С	ООО «Призма», наб. Обводного канала, д. 118, лит. С	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 1, корп. 7, лит. А
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> ТР ТС 022/2011 статья 4 часть 4.12, пункт 1 (отсутствует слово «нетто» при обозначении массы продукта). Слово «подсластитель» с наличием орфографической ошибки	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> ТР ТС 022/2011 статья 4 часть 4.12 пункт 1 (дата изготовления читается с трудом, т.к. нанесена на текст; текст мелкий). Отсутствует дата упаковывания	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> ТР ТС 022/2011 статья 4 часть 4.12 пункт 1 (в наименовании продукции на лицевой стороне упаковки – «шоколадная глазурь» в составе, на обратной стороне упаковки – «кондитерская глазурь», на лицевой стороне упаковки – «на фруктозе», на обратной стороне упаковки в составе глазури указан сахар, что вводит потребителя в заблуждение); отсутствует дата упаковывания
0,5	20,5±1,0	66,3±1,0
2,2±1,0	28,6±1,0	74,6±1,0
1,6	7,7±1,0	7,9±1,0
7,0/5,4±0,6	12,0/12,8±0,9	1,5/1,9±0,9
18,0/17,1 ±0,8	37,0/36,7±0,5	11,0/13,2±0,8
48,0/71,7±1,4	38,0/ 45,8±1,3	70,0/ 76,6±1,4
380/462±5	530/565±4	385/433±5
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– К кондитерским изделиям на основе сахарозаменителей предъявляются такие же требования, как к изделиям, изготовленным с использованием сахара, – должны быть соблюдены определенные сроки и условия хранения (в зависимости от вида сахарозаменителя). Вся эта информация должна быть указана на упаковке. Обратите внимание на условия продажи в магазине. Поскольку кондитерское изделие – продукт скоропортящийся, нуждающийся в поддержании определенного температурного режима, не лишним будет убедиться, соблюдены ли условия хранения в охлаждаемом прилавке.

Кондитерские изделия без сахара зачастую предпочитают люди, придерживающиеся диеты, однако не следует забывать, что и эти продукты – не панацея, их нельзя употреблять бесконтрольно, дабы не навредить своему здоровью.



При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

## ПОПРОБУЙ!

«Селедка на столе – врач в стороне», гласит шведская поговорка. По мнению диетологов, сельдь не уступает «благородным» сортам рыбы по полезным свойствам, а по содержанию витамина D даже их превосходит. Главное, чтобы качество всех рыбных продуктов было на высоте.



## «Фиш Фабрик» внедрил систему качества ИСО 22000

## ПРОЕКТ – ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ!

Петербургская компания «Фиш Фабрик», специализирующаяся на выпуске широкого ассортимента рыбной продукции, в том числе пресервов из сельди, по-настоящему молодая. Ей всего чуть больше двух лет. Однако за столь непродолжительное время она сумела прочно закрепиться на рынке и завоевать уважение потребителей.

Секрет успеха – в высокотехнологичном уровне производства, которое обеспечивает современный проект предприятия, выполненный ведущим российским институтом рыбной отрасли АО «Гипрорыбфлот». В рекордные сроки «с нуля» был построен новый комплекс, который соответствует всем российским и международным стандартам. Технологические линии выбирали очень тщательно. Перенимали опыт у финских, японских, немецких переработчиков рыбы. Также скрупулезно подбирали рецептуры копчения, соления, маринада.

## АССОРТИМЕНТ – БОЛЕЕ 50 НАИМЕНОВАНИЙ

Визитная карточка компании – рыба слабой соли, холодного и горячего копчения из кижуча – тихоокеанского лосося, который еще называют «серебряным лососем», а также из трески, скумбрии, сельди, кеты.

Большим спросом у покупателей пользуются пресервы – атлантическая сельдь «Матье» и скумбрия с различными специями и пряностями.

Сегодня на заводе перерабатывается преимущественно отечественная рыба из Тихого и Атлантического океанов. Большая часть продукции изготавливается из «дикой» океанической рыбы, которая считается наиболее полезной.

## КАЧЕСТВОМ ГОРДИМСЯ!

Особая гордость «Фиш Фабрик» – цех по производству копченой рыбы, оснащенный оборудованием из Германии. Рыбу холодного и горячего копчения здесь готовят на буквых опилках, которые, в отличие от ольховых, придают продукту более нежный и насыщенный вкус и аромат копчения. За счет применения традиционных технологий копчения компания не использует ни «жидкий дым», ни специальные заливки с ароматом копчения. Выбирая продукцию под торговой маркой «Фиш Фабрик» – кету, скумбрию, треску, сельдь, лосось – вы можете быть уверены, что покупаете рыбу натурального копчения, а не подделку.

Доказательством высокого профессионализма команды «Фиш Фабрик» стало получение в мае 2015 года сертификатов, удостоверяющих внедрение на предприятии системы управления качеством по международному стандарту ИСО 22000.

Любовь ЗАХАРОВА

18–20  
НОЯБРЯ 2015  
ЭКСПОФОРУМ

XXIV МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ  
ВЫСТАВКА

peterfood  
www.peterfood.ru

# НАШИ ПРОДУКТЫ НА НАШЕЙ ВЫСТАВКЕ! «ПЕТЕРФУД»

- 5 000 новых продуктов
- Дегустации
- Бесплатные автобусы от метро «Московская» и «Ленинский проспект»

forum imperia  
(812) 327-49-18

**ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ БИЛЕТ**  
С газетой «Петербургское качество»  
вход бесплатный

## СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



# Жизнь должна быть сладкой!

Для тех, кто считает калории, но не может и дня прожить без сладкого, кондитерские изделия от петербургской компании «Сладкая жизнь» – отличное решение! Ведь печенье, мармелад, сушки на фруктозе или сорбите не только вкусны, но и полезны!

Открывшись в 2001 году, фабрика «Сладкая жизнь» сделала своим приоритетным направлением производство продуктов для здорового профилактического, диетического питания. Визитной карточкой компании стали мармелад с фруктозой, сушки и печенье с фруктозой или с сорбитом, а также с пшеничными отрубями, имеющими большое количество пищевой клетчатки.

## ХЛЕБЦЫ ВСЯКИЕ НУЖНЫ

Вторым важным шагом стало производство хрустящих хлебцев по немецкой технологии. Эта новинка того времени сразу завоевала популярность у покупателей.

Технология производства методом экструзии (без процесса выпекания) позволяет сохранить в хлебцах все полезные вещества – минералы и витамины, содержащиеся в пшенице и ржи. В процессе экструзии мука под давлением взрывается и прессуется, подсушивается – и продукт готов! При этом для изготовления продукта не требуется использование жиров, дрожжей и сахара. Такой хлеб идеально подходит для сбалансированного диетического питания, обогащения рациона белками, минеральными

солями, витаминами и клетчаткой. Хлебцы улучшают работу кишечника, понижают уровень холестерина в крови. За счет большого количества клетчатки из организма активно выводятся шлаки, токсины, соли тяжелых металлов.

Так как в хлебцах нет жиров, сахаров и дрожжей, они хорошее подспорье в борьбе с лишним весом. К тому же этот продукт не нуждается ни в консервантах, ни в красителях.

Многообразие вкусов позволяет каждому выбрать «свой» хлебец – с пряными или лесными травами, грибами, чесноком и сельдереем, тмином, ржаным солодом, луком, а также постные и витаминизированные (диетические).

Ассортимент хрустящих хлебцев, которые фабрика выпускает под торговой маркой «Невская мельница», сегодня насчитывает более десяти наименований. В процессе разработки – новые рецепты: с ламинарией, льняной мукой, макроэлементами (железо и магний, полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 и Омега-6).

## МАРМЕЛАД БЕЗ САХАРА

Мармелад не вреден! Это доказала фабрика «Сладкая жизнь», выпустив мармелад на агар-агаре и фруктозе!

По калорийности фруктоза и сахароза одинаковые, но фруктоза не вызывает значительного подъема выработки инсулина, а это облегчает работу поджелудочной железы. Для производства мармелада используется агар-агар – вытяжка из морских водорослей, которая обладает хорошими желирующими свойствами.

Агар-агар – это прежде всего пребиотик, который служит питанием для полезных микроорганизмов в кишечнике и тем самым способствует повышению иммунитета, выводит токсины, помогает очистить печень от избыточного количества желчи. В составе мармелада много макроэлементов – кальция, магния, калия, фосфора, а также железа и витамина РР, йода. Так что «лимонные», «апельсиновые», «грейпфрутовые», «арбузные», дольки мармелада «Трехслойный», «Загадка», «Снежок» и др. (более 30 наименований) не только порадуют нежным вкусом, но и принесут несомненную пользу здоровью.

## СУШКИ, ГАЛЕТЫ, ПЕЧЕНЬЕ – ЗДОРОВОЕ УГОЩЕНИЕ

Сушки – излюбленное угощение и взрослых, и детей. «Сладкая жизнь» предлагает обычные сушки на сахаре, а также сушки на фруктозе и сорбите – «КРОХА» и «МАЛЮТКА» – простые, с маком, с кунжутом. В ассортименте – сушки «Здоровье» с пшеничными отрубями. Любители печенья наверняка оценят изделия на сахаре,



сорбите и фруктозе: «СЛАДКОЕЖКА» с тоглым молоком, с орехом, шоколадные, печенье «ЛЮБИМЫЕ» с отрубями и галеты трех видов – с луком, овсяной мукой, отрубями.

## КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Сырье при поступлении на производство проверяется, просеивается, промагничивается и взвешивается на каждый замес. Вся продукция компании проходит производственный контроль в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург». Поэтому покупатели могут быть абсолютно уверены: кондитерские изделия компании «Сладкая жизнь» полностью соответствуют маркировке. А это значит, они будут не только вкусными, но и принесут пользу здоровью.

Пусть и ваша жизнь будет сладкой!

Любовь КРОНОВА