



СТР. 8–9

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА – В КАЖДОМ САЛАТЕ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» предупреждает: салаты в магазинах опасны для вашего здоровья. Во всех проверенных десяти образцах обнаружены БГКП – бактерии группы кишечных палочек (не допускаются в 0,1 г продукта). Исследования провела лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Дизайн упаковки масла «Баба Валя» изменен под давлением «Валио»



Комиссия Санкт-Петербургского Управления федеральной антимонопольной службы России признала в действиях компании, продвигающей на рынке масло «Баба Валя», нарушение ч. 1 ст. 14 закона «О защите конкуренции». Однако владелец скандальной торговой марки сообщил об изменении упаковки масла «Баба Валя», представив все необходимые доказательства, и тем самым избежал штрафных санкций (от 100 000 до 500 000 рублей).

Продолжение читайте на **СТР. 2**



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Ленморепродукт» использует глазури в полтора раза больше, чем положено по СанПиНу

Экспертиза десяти образцов замороженной рыбы и морепродуктов разных торговых марок показала, что три из них содержали ледяной глазури больше, чем предусмотрено нормативными документами.

Продолжение читайте на **СТР. 4–5**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Томаты и огурчики маринованные: какие выбрать для новогоднего стола?

Экспертиза десяти образцов овощных консервов показала, что образцы трех торговых марок не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52477-2005. Это «Огородников», «Маринадов» и «Тихвинский уезд». Остальные семь образцов прошли тест без замечаний.



Продолжение читайте на **СТР. 12–13**

Вступает в силу ГОСТ на самогон, спотыкач и хреноуху

1 января 2016 года вступает в силу ГОСТ Р 56368-2015 «Напитки русские традиционные на натуральном сырье. Технические условия», который предусматривает выпуск национальных спиртных напитков: самогон, сухарничек и хреноуха, березовка, спотыкач, медок, кулер, сбитень, клюковка искристая.



СТР. 2

«Семишагофф» торгует поддельным молоком и кефиром под маркой «БИДОНЧИК»



Поддельные молочные продукты, изготовленные на ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская область) под маркой «БИДОНЧИК», обнаружены в торговой сети «Семишагофф».

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

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Вслед за поддельными молоком и кефиром марок «Народное» и «Сметанин», выявленными в магазинах «Верный», «О'Кей» и «Магнит» (см. газету «Петербургское качество» № 10 (293)), «Общественный контроль» благодаря информации бдительных петербуржцев наткнулся в сети магазинов «Семишагофф» на очередной молочный фальсификат, причем отличающийся от предыдущих поддельных образцов настоящим цинизмом.

Потребителей, которые звонили в «Общественный контроль» из разных районов города, смутила подозрительно низкая цена на молоко и кефир под маркой «БИДОНЧИК» – 27 руб. 90 коп. и 35 руб. 90 коп. за упаковку 900 мл соответственно. И надо признать, интуиция горожан не подвела – сеть магазинов «Семишагофф», как выяснилось, торгует подделкой: лабораторные исследования, проведенные в ФБУ «Тест-С.-Петербург», показали, что в молоке и кефире под торговой маркой «БИДОНЧИК» молочный жир вообще не обнаружен, а «жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения»!

В протоколе испытаний на «молоко» отмечено, что вкус и запах – нехарактерные для молока, массовая доля белка и жира не соответствует требованиям ГОСТ Р 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Вывод по «кефиру» аналогичный: молочный жир не обнаружен, жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения, вкус и запах несвойственные кефиру, вкус кислый, массовая доля белка и жира не соответствует требованиям ГОСТ Р 31454-2012 «Кефир. Технические условия».

Невероятно, но факт: молочные фальсификаты под маркой «БИДОНЧИК» прибыли в Санкт-Петербург из той же Рязанской области, откуда «приплыли» в город на Неве молочные фаль-

«БИДОНЧИК» – жидкий растительный жир под видом молока и кефира

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» продолжает выявлять в магазинах города фальсифицированные молочные продукты. Очередная находка просто шокирует.

сификаты под маркой «Народное». Только изготовитель на этот раз другой – ООО «Тырновский молочный завод» (с. Тырново). Поистине, Рязанская область просто бьет рекорды по поставкам в российские регионы молочного фальсификата! То, что молочный фальсификат «БИДОНЧИК», как каток, «залил» жидким растительным жиром и другие регионы страны, свидетельствует обращение в «Общественный контроль» Ольги Орловой из Ярославля. Молодая мать приобрела молоко «БИДОНЧИК» в своем городе и дала его своему годовалому ребенку. Употребление порции разбавленной водой растительно-жировой смеси, основу которой составляет пальмовое масло, вызвало у малыша аллергический шок. «Написала на сайт Роспотребнадзора – и тишина! Ребенку только второй годик, и его врачи спасли, но я этого так не



оставлю. Дрянь до сих пор на полках и прекрасно себя там чувствует!» – сообщила пострадавшая. В свою очередь, СПб ООП «Общественный контроль» уже направил обращение в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу с предложением незамедлительно провести внеплановую проверку в отношении ООО «ТК «Прогресс» (сеть магазинов «Семишагофф») с целью изъятия и утилизации молочного фальсификата рязанского разлива, способного, как показывают обращения граждан, причинить ущерб не только кошельку потребителя, но и здоровью.

Кирилл ОРЛОВ

ОСТОРОЖНО, БАДЫ!

Аптека «Невис» торговала фальсификатом

Биологически активная добавка «Рыбий жир с витамином Е» не соответствовал обязательным требованиям.

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, при проведении контрольно-надзорных мероприятий в отношении производителя биологически активных добавок к пище ООО «Мирролла» (г. Санкт-Петербург, ул. Белы Куна, д. 34) и аптечного учреждения ООО «Аптеки «НЕВИС» (г. Санкт-Петербург, пр. Народного Ополчения, д. 115) выявлена в обращении продукция «БАД к пище «Рыбий жир с витамином Е», изготовитель ООО «Мирролла», не соответствующая по содержанию полиненасыщенных жирных кислот величинам, заявленным при государственной регистрации продукции. Кроме того, информация о содержании витамина Е, указанная на этикетке БАДА, не соответствует информации, заявленной изготовителем при государственной регистрации указанной продукции. За нарушение требований законодательства ООО «Мирролла» и виновное должностное лицо привлечены к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ. ООО «Мирролла» выдано предписание об утилизации фальсифицированной продукции «БАД к пище «Рыбий жир с витамином Е» в количестве 9800 упаковок общим весом 363,6 кг.

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

УФАС УПОЛНОМОЧЕН ЗАЯВИТЬ

Спор между «Валио» и «Бабой Валея» завершен

2 декабря 2015 года Санкт-Петербургское УФАС России признало в действиях компании, продвигающей на рынке масло «Баба Валея», нарушение ст. 14 закона «О защите конкуренции» (запрет на недобросовестную конкуренцию). Дело было возбуждено по заявлению ООО «Валио» о визуальной схожести упаковок масла «Баба Валея» и масла «Валио».

По мнению ООО «Валио», в данном случае существует риск смешения товаров. Покупатели, которые, как правило, ориентируются по основным, наиболее ярким элементам продукции, в том числе цвету и стилю оформления, могут спутать внешне похожие упаковки «Баба Валея» и «Валио» и приобрести один товар вместо другого. В доказательство своей позиции ООО «Валио» представило сравнительный анализ, выполненный патентным поверенным,



согласно которому композиционное и цветотрафическое оформление упаковок является практически идентичным. Владелец скандальной торговой марки не согласился с требованиями

ООО «Валио», однако сообщил об изменении упаковки масла «Баба Валея», представив все необходимые доказательства, и тем самым избежал штрафных санкций (от 100 000 до 500 000 рублей).

– В практике антимонопольной службы довольно часто встречаются подобные нарушения, – отмечает руководитель Санкт-Петербургского УФАС России Вадим Владимиров. – Четвертый антимонопольный пакет

внес в ст. 14 закона «О защите конкуренции» значительные изменения и фактически превратил ее в отдельную главу. Подробное описание недопустимых практик недобросовестной конкуренции, в том числе введение в заблуждение, незаконное использование средств индивидуализации и создание смешения, позволяет еще более эффективно защищать права участников рынка.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОФИЦИАЛЬНО

Фальсификат шагает по стране

Руководитель Росстандарта Алексей Абрамов заявил, что 36% продукции, испытанной в рамках акции «ТЕСТ НА КАЧЕСТВО», не соответствует требованиям безопасности, 21% является фальсификатом.

Испытания продукции провели 53 региональных Центра стандартизации, метрологии и испытаний Росстандарта. Наиболее фальсифицируемым продуктом питания оказалось масло сливочное (38% исследованной продукции содержит жиры немолочного происхождения). Также в «антирейтинг» молочной продукции входят: мороженое пломбир

(практически каждый второй образец содержит жиры немолочного происхождения); творог, сметана, молоко сгущенное (здесь к несоответствующему жирнокислотному составу добавились массовая доля белка и дрожжи). По результатам гистологических исследований фальсификатом признано 12% мясной продукции, в составе которой обнаружены

недопустимые добавки (крахмал, соевый изолят). Требованиям безопасности по микробиологическим показателям не соответствует 78% обследованных изделий общепита и 41% рыбных консервов и пресервов. Здесь зафиксировано превышение допустимой нормы в десятки раз. В конце года Росстандарт представит итоговые результаты всероссийского проекта «ТЕСТ НА КАЧЕСТВО», в том числе будет подготовлен перечень качественной и некачественной продукции по итогам испытаний.

Алиса САВЕЛЬЕВА

НАПИТКИ

Самогон, спотыкач и хреновуха – теперь по ГОСТУ!

1 января 2016 года вступает в силу ГОСТ Р 56368-2015 «Напитки русские традиционные на натуральном сырье. Технические условия», который предусматривает выпуск национальных спиртных напитков: самогон (35–50% об.), сухарничек и хреновуха (35–40% об.), березовка (30–40% об.), спотыкач (20–25% об.), медок (9–15% об.), кулер (10–15% об.), сбитень (1,5–12% об.), клюковка искристая (7–12% об.).

В стандарте определено, чем отличаются вышеперечисленные напитки: их крепость, массовая концентрация сахара и кислот, внешний вид, цвет, аромат и вкус, из какого сырья они производятся, а также требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению, правила приемки и методы контроля.

Кроме того, устанавливаются рекомендуемые сроки годности. Так, дольше всего годен самогон – не менее двух лет. Сухарничек, хреновуха и березовка – не менее одного года. Спотыкач, медок – не менее шести месяцев. А вот кулер, сбитень и клюковку искристую лучше употребить до трех месяцев с даты производства.

Кирилл ОРЛОВ

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Сеть универсамов Fix price оштрафована на 345 000 рублей

Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу проведена плановая проверка сети универсамов ООО «Бэст Прайс» (торговое название Fix Price) в целях соблюдения требований санитарного законодательства, законодательства о защите прав потребителей и технического регулирования.

В результате проверки установлены нарушения ст. 9 закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», п. 10, 19 Правил продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства РФ от 19.02.1992 № 55; требований Технических регламентов Таможенного союза: 021/2011 «О безопасности пищевой

продукции»; 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»; 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»; 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»; 005/2011 «О безопасности упаковки» и ст. 11, 15, 24 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения». За допущенные нарушения юридическое лицо и виновные должностные лица привлечены к административной ответственности на общую сумму 345 000 рублей. Выдано предписание об устранении выявленных нарушений. Забракованная продукция изъята из оборота.

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 Боярницкая, Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель – ООО «ИКС-Тест-Принт»

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

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

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



Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнениями 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 10.12.2015 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»

199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7826/11

Тираж номера 50 000 экз.

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Всё чаще у нас употребляются заимствованные на Западе выражение «черная пятница», означающее день, с которого начинается сезон новогодне-рождественских распродаж. Потребительский ажиотаж умело подогревается агрессивной рекламой. Но покупатель, брошенный в бушующие волны предпраздничной торговли, должен опасаться недобросовестных продавцов.

ОБМАНЧИВЫЙ БЛЕСК СКИДОК

Праздничное настроение и располагающая к шопингу атмосфера превращают потребителя в ребенка, которому хочется всё, утверждают психологи.

В результате многие вступают в новый год со значительно похудевшими кошельками, при этом не понимая, что, собственно, потратили кровные.

Главный инструмент предпраздничной торговли – несомненно, скидка. Это волшебное слово воздействует на подсознание большинства покупателей, и торговцы этим широко пользуются.

– К сожалению, в нашей стране магазины спокойно за день до «распродаж» взвинчивают цены, а потом делают на них «скидки», – предупреждает председатель правления Международной конфедерации обществ потребителей Дмитрий Янин.

Иногда при этом используется и прямая обман.

На распродаже была куплена перхорощенная кофточка со скидкой в 70% за 600 рублей, – рассказывает журналист и опытная покупательница Елена. – На ценник была наклеена новая цена со скидкой. При этом было видно, что старую цену жирно перечеркнули

НОВОГОДНИЕ ЛОВУШКИ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ



маркером, а сверху налепили стикер с новым ценником. Но ни один стикер не устоит перед любопытной девушкой и феном. Подув минутку горячим воздухом, обладательница «выгодной» покупки увидела доскидочную цену – 590 рублей...

Похожая схема применяется и при крупных покупках.

– Я обратилась в автосалон «Балтика Авто», чтобы приобрести для работы две машины Datsun on-DO, – рассказывает петербурженка Луиза Колосова. – Цена в рекламе была по кредиту 259 000 рублей за машину. По телефону мне подтвердили, что в наличии есть три таких автомобиля, одобрили предварительную заявку на кредит и забронировали машину. Однако через два дня, когда мы приехали за покупкой, кредит стали запрашивать на Renault Logan – более дорогую модель. В результате в кредите нам отказали и запросили за машину 285 000 наличными. Мы смогли найти нужную сумму, однако после этого выяснилось, что машины в такой комплектации в салоне нет! Нам стали предлагать другие, подержанные и на порядок дороже, но мы отказались.

Луиза обратилась с жалобой в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль».

КОВАРНАЯ КАРТА

Вот еще одна уловка, рассчитанная на невнимательность покупателя.

– Девушка слышит от кассира: «Давайте мы вам оформим дисконтную карту в наш магазин», – рассказывает покупательница Галина. – Кто же откажется? Покупательница быстренько ставит подпись неизвестно на каком документе и уходит, страшно довольная. И только дома у нее возникает мысль: «А зачем это я давала паспорт для оформления карты?!» При внимательном рассмотрении оказывается, что это кредитная карта банка с нехорошей репутацией, с небольшим льготным периодом обслуживания, после чего за годовое обслуживание придется платить две цены по сравнению с обычными кредитными картами.

Чтобы заставить банк аннулировать эту карту, уходит уйма времени и куча нервов, и при этом введенная в заблуждение покупательница еще долго будет со страхом заглядывать

в почтовый ящик, потому что карту могут не аннулировать и годами присылать письма о долге перед банком.

ТОРГОВЫЕ ТРЮКИ

Магазин дает рекламу больших скидок, а на деле товар уже закончился. Но если вы уже пришли в магазин, то, скорее всего, все равно что-нибудь купите. Или предлагают на распродаже неходовой, залежалый товар. Есть еще форма «распродажа всего» – правда, обычно оказывается, что это касается лишь определенной категории товаров или, как вариант, действительно всей продукции, но по несколько завышенной цене. Часто объявляют о «ликвидации». На Западе тоже есть практика, когда товар фирмы-банкрота продается за бесценок. Однако у нас «ликвидация» – обычно уловка, чтобы заманить доверчивого покупателя. Нередко предлагают «подарок» за покупку. При этом стоимость «подарка» (как правило, это нечто неходовое) закладывается в цену товара.

Особая статья – предновогодняя уличная торговля. Здесь различных видов воздействия на потребителя куда больше, чем в магазинах. Например, торговля в электричках. Сейчас там предприимчивые продавцы предлагают набор для писем Деду Морозу. В упаковке за 100 рублей – по одному листу бумаги и одному конверту с адресом новогоднего Деда. Между тем в популярном магазине фиксированных цен продается набор для писем Деду Морозу, куда входят несколько листов бумаги, красочных конвертов с адресом и карандаши! И стоит такой набор... 47 рублей.

ФЕЙЕРВЕРК-ЛОВУШКА

Еще одна отрасль предновогодней розничной торговли – продажа фейерверков – в последние годы несколько упорядочена. Раньше можно было оптом брать сомнительного происхождения пиротехнику, ставить на любой улице пустой ящик вместо прилавка

и торговать. Сегодня помещение для торговли пиротехникой должно соответствовать нормативным документам Правительства РФ. Это в какой-то степени гарантирует потребителя от покупки контрафакта, однако некоторые уловки у торговцев фейерверками есть. Например, на одном из сайтов висело предложение «огромной скидки» на пиротехнику: 9000 рублей за набор вместо 25 000, которые он якобы стоил раньше. Однако после подсчета предложенных в набор позиций его общая стоимость без скидок оказалась всего 7930 рублей.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Вот простые правила, которые следует соблюдать во время предновогоднего шопинга.

Планировать новогодний бюджет лучше заранее – и заранее покупать подарки.

Брать с собой ограниченную сумму денег: больше возьмешь – больше потратишь.

Ходить по магазинам со списком планируемых покупок.

Сравнивать цены на распродажах с аналогичными товарами в других магазинах или отделах.

Помните, что магазин, объявивший распродажу, в любом случае несет ответственность за качество товара. А значит, в случае обнаружения недостатков, которые не были оговорены при продаже, покупатель может предъявить требования, предусмотренные законом «О защите прав потребителей».

Если вы как покупатель столкнетесь с нарушением ваших прав, обращайтесь к юристам Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» по телефонам 324-25-80, 324-27-98 или по предварительной записи по адресу: пер. Лодыгина, д. 1/28 (ст. метро «Балтийская»).

Удачного шопинга и с наступающим!
Павел ВИНОГРАДОВ

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

«Белебеевский» - сомнений в качестве нет!



О том, как работают сегодня добросовестные российские сыродельцы в условиях усилившейся борьбы с фальсификацией в молочной отрасли, редакция «ПК» попросила рассказать члена Совета директоров, директора по маркетингу и продажам Белебеевского молочного комбината Анну Ведерникову:

– Наша компания уже давно определила приоритеты своего развития – это натуральность и высокое качество производимых продуктов, – говорит Анна Викторовна. – В отличие от многих заводов России мы не производим сырный продукт, так активно заместивший сегодня качественный натуральный сыр на полках магазинов. Поэтому бывает очень обидно, когда узнаешь, что твой сыр признали фальсификатом. К сожалению, погрешность методов исследования велика, отклонения от нормативов ничтожно малы, а выводы делают глобальными. В этих непростых условиях производители вынуждены тратить деньги и время, чтобы на местах проводить дополнительные исследования, убеждая потребителей и партнеров по бизнесу, что наш продукт на самом деле натуральный.

– В последнее время Роспотребнадзор ведет активную работу по выявлению фальсификата на продовольственном рынке. Однако порой в нарушениях обвиняют даже тех производителей, к кому раньше не было претензий. Вашей компании тоже досталось?

– В мае этого года Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу был взят образец сыра в одном из магазинов сети

«О'Кей». В результате проведенного анализа были выявлены отклонения по трем косвенным признакам, что дало Роспотребнадзору основания сделать заключение о возможном наличии растительных жиров в сыре нашего производства. Сведения обо всем этом также быстро распространились в сети Интернет.

Подобные сообщения, как и недостоверная информация о том, что якобы 80% сыра в России является фальсификатом, дискредитируют добросовестных отечественных сыроделов. «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат» в производстве никогда не использовал растительные жиры. Мы гарантируем, что осуществляем выпуск только натуральных сыров, отвечающих требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Поставив под сомнение выводы Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, мы инициировали ряд дополнительных проверок. Летом были проведены внеплановые инспекционные аудиты со стороны ООО «Башкирский центр сертификации и экспертизы» и Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан с отбором проб сыра «Белебеевский». Позже были отобраны и направлены на экспертизу образцы остальных сыров, вырабатываемых предприятием. Также мы обратились в отраслевой институт молочной промышленности ВНИИМС (г. Углич) как к разработчикам метода определения жирнокислотного состава молочной продукции. Протоколы исследований сыра и заключение ВНИИМС полностью опровергли наличие растительных жиров в белебеевских

сырах. Специалисты ВНИИМС провели экспертизу протокола исследований образца сыра «Белебеевский», выданного Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, и предоставили заключение, в котором, в частности, написано: «...абсолютные значения всех приведенных в Экспертном заключении жирных кислот вследствие применения неправильной обработки хроматограммы указаны неверно и делать по ним какие-либо заключения неправомерно».

– Была ли данная информация доведена до Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу?

– Разумеется, мы сделали это оперативно. Однако ответа до сих пор не получили. «Белебеевский молочный комбинат» имеет развитую дистрибуторскую сеть и успешно реализует свою продукцию по всей России. Мы готовы провести проверки в любом магазине любого города и еще раз доказать высокое качество выпускаемой нами продукции.

– Как запрет на ввоз импортных сыров отразился на деятельности вашего предприятия?

– Вне зависимости от экономической ситуации мы постоянно работаем над обновлением ассортимента. Так, в прошлом году мы вывели на рынок твердый выдержанный сыр «Бельстер», на отработку технологии изготовления которого ушло более трех лет! И вся партия сыра с годовой выдержкой была распродана за один месяц – настолько сейчас высок спрос на качественный российский продукт. Положительную роль сыграло и то, что наши

Охота за фальсификатом в России приобрела невиданные масштабы. Ее подогревают федеральные СМИ, которые охотно тиражируют любые «страшилки». «80% молочных продуктов на полке – фальсификат!» – кричат заголовки. К чему это приведет? По мнению отечественных предприятий – к окончательному подрыву авторитета российских производителей в глазах потребителей.



производственные площадки находятся в Башкортостане, где традиционно развита молочная отрасль. Только на наш комбинат в сутки поступает 600 тонн молока, которое идет на производство 20 видов натурального сыра. Быстро поднять сельское хозяйство в других регионах, с нуля наладить производство молока и сыров за год, – невозможно. Нужно создать для этого условия на государственном уровне и набраться терпения. В следующем году мы планируем увеличить производство сыра на 18%, однако закрыть всю нишу, которую раньше занимали импортные сыры, и крупным заводам сложно.

Потребителям же стоит помнить: натуральный продукт дешевым не бывает. Цена натурального сыра в магазине не может сегодня быть ниже 450 руб. за килограмм.

Алиса САВЕЛЬЕВА

На международной продовольственной выставке «Петерфуд-2015» продукцию Белебеевского молочного комбината высоко оценила экспертная конкурсная комиссия. Твердый выдержанный сыр «Бельстер» был удостоен «золота» сразу в двух конкурсах – «Наша марка 2015» и «Инновационный продукт 2015». Также «золото» получил сыр «Белебеевский» из коллекции «Российские узоры», а серебро в конкурсе «Инновационный продукт 2015» досталось фирменному сыру премиум-сегмента «Бельфор».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАКАЯ РЫБА

Производители всё реже продают лед

по цене замороженной рыбы, зато используют другие способы обмана покупателей

Согласно статистике, каждый россиянин в этом году съел примерно 20 кг рыбы. Это ниже на 2,5 кг, чем в прошлом году, и виной всему, как считают в Росрыболовстве, 30-процентное повышение цены на рыбную продукцию. Увы, вместе с рыбой дорожает и лед – обязательная нагрузка к замороженному продукту. Более того, иногда его оказывается в рыбе больше, чем положено.

СКОЛЬКО ВЕШАТЬ В ГРАММАХ?

Бороться с глазурию, доля которой в килограмме замороженной рыбы доходила до 30–40%, начал в 2010 году бывший главный санитарный врач РФ Геннадий Онищенко. Результатом борьбы стало дополнение к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продукции», которое гласило: «Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5% массы нетто, из креветки – 6% массы нетто, а на рыбную продукцию, произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, не должна превышать 8% массы глазированной мороженой рыбной продукции».



Как показала проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), это правило соблюдают большинство производителей, но не все. Так, камбала «Каждый день», произведенная ООО «Рыбные продукты» (Калужская область), содержит льда на 0,6% больше нормы; на 0,9% больше глазури в филе трески ООО «Мастерфиш» (г. Санкт-Петербург). Правда, эксперты говорят, что это отклонение от нормы укладывается в допустимые пределы. А вот пангасиус ООО «ФЛАНДЕРР» (Московская область) и тушка минтая от ООО «Ленморпродукт» (Ленинградская область) проверку не прошли. В первом случае масса глазури составила 8,6%, во втором – 7,4%.

– Процент глазури допускается от 5 до 7,5%, – убеждал «Петербургское качество» менеджер «Ленморпродукта» Александр Гужов. – Это проходная глазури для сетей: если бы было больше, мы бы, конечно, такую продукцию в сеть не поставляли. А то, что на упаковке нашего товара указана другая цифра, – недоразумение, я сообщу эту информацию руководству компании, и, полагаю, мы всё исправим. Тем более что мы, как я сказал, норм не нарушаем.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ И МОРЕ-ПРОДУКТОВ



Наименование продукта	Кольца кальмара замороженные «POLAR»	Кольца кальмара мороженые «ALBATROS»	Тушки кальмаров мороженые «Delight»	Порции мурманской трески филе-кусоч без кожи, мороженый «Бухта изобилия»	Треска (филе с кожей) мороженая «Мастерфиш»	Минтай (тушка) мороженый «Моя находка»	Полуфабрикаты рыбные мороженые фасованные: камбала «Каждый день»
Производитель	ООО «ПОЛАР СИФУД РАША», Калужская обл.	ООО «Альбатрос Си Фуд Продакшн», Московская обл.	Rongcheng Sanyue Foodstuff Co. Ltd, Китай	ООО «Рыбные мануфактуры Мурманск», г. Мурманск	ООО «Мастерфиш», г. Санкт-Петербург	ООО «СП ХладПродуктСервис», Московская обл.	ООО «Рыбные продукты», Калужская обл.
Дата изготовления	08.10.2015	31.03.2015	09.12.2014	15.05.2015	09.06.2015	10.08.2015	30.05.2015
Срок годности	12 месяцев с даты изготовления. Годен до 08.10.2016	+5°C – 24 часа, минус 6°C – 72 часа, минус 18°C – см. дату на упаковке. Годен до 30.09.2016	+5°C – 24 часа, -6°C – 3 дня; -12°C – 10 дней; -18°C – см. дату на упаковке. Годен до 09.12.2016	12 месяцев с даты изготовления и упаковки	Хранить при температуре не выше -18°C не более 10 месяцев с даты изготовления. Годен до 08.04.2016.	Температура хранения -18°C и ниже. Срок годности и хранения 12 месяцев	Не более 12 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий хранения. Годен до 29.09.2016
Масса, количество образцов	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 700 г = 2100 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 1000 г = 3000 г	900 г + 766 г + 894 г = 2560 г
Цена за упаковку, руб.	109-00	179-90	159-90	339-90	159-90	129-00	121-48 за 1 кг
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Содержание жира, г в 100 г продукта На этикетке / Результат	2,0 / 0,9 ± 0,7	0,1 / 0,9 ± 0,7	0,9 / 0,8 ± 0,7	0,9 / менее 0,7	1,0 / менее 0,7	0,9 / менее 0,7 (0,3)	3 / 2,8 ± 0,7
Содержание белка, г в 100 г продукта На этикетке / Результат	18,0 / 8,5 ± 0,3	12,4 / 8,3 ± 0,3	16 / 11,0 ± 0,3	20 / 16,0 ± 0,3	24 / 17,8 ± 0,3	15,9 / 17,3 ± 0,3	16 / 16,2 ± 0,3
Содержание углеводов, г в 100 г продукта На этикетке / Результат	2,0 / 0	0,5 / 0	1,5 / 0	0 / 0	0	0 / 0	0
Энергетическая ценность, ккал в 100 г продукта На этикетке / Результат	100 / 42,1 ± 6,4	52 / 41,3 ± 6,4	78 / 51,2 ± 6,4	86 / 68,5 ± 6,4	105 / 74,8 ± 6,4	72,0 / 71,9 ± 6,4	91 / 90,0 ± 6,4
Массовая доля глазури, %	не более 8 – данные маркировки / 4,2 ± 0,7	8,0 – данные маркировки / 7,8 ± 0,7	не более 8 – данные маркировки / 6,0 ± 0,7	не более 5,0 / 4,0 ± 0,7	не более 5,0 – данные маркировки / 5,9 ± 0,7	не более 5,0 – данные маркировки / 5,0 ± 0,7	не более 5,0 – данные маркировки / 5,6 ± 0,7
Масса нетто замороженного продукта, кг	0,5 – данные маркировки / 0,5; 0,5; 0,5	500 – данные маркировки / 500,0; 508,5; 504,0	500 – данные маркировки / 527,9; 521,5; 524,3	665 – данные маркировки / 676,9; 673,1; 676,5	0,475 – данные маркировки / 0,489; 0,499; 0,489	1000 – данные маркировки / 1017; 964; 1018*	0,855 – данные маркировки / 0,843; 0,725; 0,845*
Масса нетто без глазури, кг	0,46 – данные маркировки / 0,48; 0,47; 0,49	463 – данные маркировки / 459,0; 468,1; 467,4	460 – данные маркировки / 495,1; 490,2; 493,5	700 – данные маркировки / 705,2; 702,2; 704,4	0,500 – данные маркировки / 0,520; 0,528; 0,522	950 – данные маркировки / 953; 911; 983*	0,900 – данные маркировки / 0,899; 0,765; 0,892*
Соответствие нормативным документам	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	СООТВЕТСТВУЕТ, по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. глазури; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки

* допустимые отрицательные отклонения по ГОСТ 8.579-2002

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

БЕЗ ГЛАЗУРИ?

Совсем другого мнения о «недоразумении» была **Наталья Стрежнева, заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области**, куда мы направили результаты экспертизы.

– В декларации соответствия производитель заявляет о соответствии своей продукции требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции», в котором указано, что масса глазури, нанесенная на мороженую рыбную продукцию, не должна превышать 5% от массы нетто. Так что ни о каких «нормальных» 7,5% речи быть не может.

ЖАЛОБЫ ЕСТЬ, НАРУШЕНИЙ НЕТ

ООО «Ленморепродукт» уже не первый раз попадает на заметку Роспотребнадзора.

– У нас очень много обращений от потребителей и Управлений Роспотребнадзора других субъектов РФ на несоответствие действующим требованиям продукции производителя ООО «Ленморепродукт» в связи с превышением массы глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, – говорит **Наталья Стрежнева**. – Так, в ходе внеплановых проверок по исполнению приказа Роспотребнадзора от 11.06.2014 № 479 «О проведении внеплановых проверок соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов» Управлением Роспотребнадзора с июля 2014 года по июнь 2015-го для исследования на содержание глазури было отобрано 412 проб различных производителей, из них 65 не соответствовали действующим требованиям – 10 из этих 65 проб были производства «Ленморепродукта». Еще в 2014 году Управлением было выдано компании предписание о прекращении действия декларации о соответствии про-



ЗАЧЕМ НУЖНА ГЛАЗУРЬ?

Глазирование – способ заморозки, при котором поверхность рыбной продукции равномерно покрывают тонкой ледяной корочкой (глазурью), предотвращающей ее обезвоживание и окисление. Глазурь в допустимых нормах при заморозке необходима, она выполняет защитную функцию – рыба не вымораживается и не портится.

дукции, предприятием декларация отозвана. Надо сказать, что это серьезная мера административного воздействия для производителя, поскольку декларация – документ, который обязательно сопровождает всю продукцию изготовителя при ее обороте. В случае отзыва этого документа производитель не имеет права поставлять продукцию в магазины.

Восстановить действие декларации изготовитель может только после устранения нарушений, «Ленморепродукт» такую процедуру прошел, но в этом году мы вновь получаем жалобы на данную компанию из Управлений Роспотребнадзора разных регионов страны. Для проверки поступивших материалов проведены внеплановые выездные проверки с отбором проб рыбной продукции. Так, по информации из Свердловской области, где обнаружили превышение массы глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию ООО «Ленморепродукт» в два раза, Управлением отобраны и исследованы удвоенные образцы из партии с той же датой изготовления, и по результату проверки информация не подтвердилась – масса глазури не превышала нормативную.

СКАЖИ МНЕ, ЧТО Я ЕМ

По словам главы Росрыболовства **Ильи Шестакова**, продуктовое эмбарго, наложенное Россией на продукцию из стран Евросоюза, привело к значительному увеличению доли отечественной рыбы на прилавках – с 50 до 65%. О качестве рыбы, которая в итоге попадает на стол к россиянам, ничего не сказано. А между тем почти все образцы, проверенные «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗОЙ» по инициативе «Общественного контроля», по энергетической и пищевой ценности не соответствуют указанным на упаковке цифрам.

Так, **кольца кальмара производства ООО «ПОЛАР СИФУД РАША»** (Калужская область) вместо заявленных 18 г белка в 100 г продукта содержат только 8,5 г, а филе **мурманской трески «Бухта изобилия» (ООО «Рыбные мануфактуры Мурманск»)** вместо 20 г белка содержит 16 г. Оказывается, это одна из маленьких хитростей, с помощью которых производитель снижает себестоимость своей продукции.

– Пищевая и энергетическая ценность рыбы и морепродуктов зависит от сырья, – объясняет **Андрей Казарин, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ФГБНУ ГОСНИОРХ**. – А его качество сильно варьируется в зависимости от сезона вылова. Скажем, содержание белка, жира и микроэлементов в весенней рыбе существенно отличается от аналогичных показателей в рыбе, выловленной осенью. Очевидно, что рыба с высокой пищевой ценностью стоить будет дороже. Вполне возможно, что производитель просто использует сырье более низкого качества. На безопасности продукции это никак не сказывается, разве что на ее вкусовых качествах, а нарушение только в том, что производитель вводит в заблуждение потребителя, указывая на упаковке не соответствующую действительности информацию. Если же говорить о продукте с минимальной степенью переработки, то там уже другая ситуация. Например, при производстве филе используются различные разрешенные добавки – влагоудерживающие агенты, соли фосфатов и прочее, которые производитель «забывает» указать на упаковке товара. Обработанная таким способом рыба при последующем контакте

с водой способна впитать и удерживать до 30% влаги, что значительно увеличивает ее вес. Глазурь невозможно скрыть, ее количество определяется визуально еще при покупке продукта, а вот эти добавки приводят к тому, что при термической обработке вода испаряется и масса продукта существенно уменьшается. С другой стороны, так называемая «дикая» рыба с за-

ниженной пищевой ценностью все равно полезнее, чем та, что выращена в искусственных условиях. Поэтому, выбирая между упитанной охлажденной форелью и «похудевшей» после зимней «диеты» треской, отдавайте предпочтение последней.

Ирина ГОЛУБЕНКО

P.S. Материалы проверки качества образцов замороженной рыбы СПб ООП «Общественный контроль» уже направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения административного расследования в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения при выпуске и реализации продукции.

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– При выборе замороженной рыбы важно обращать внимание не только на тушку или филе, но и на состояние льда. Если лед имеет многочисленные трещины и слои, это говорит о том, что рыба замораживалась неоднократно, а как известно, при повторной заморозке полезные свойства продукта теряются. Можно обратить внимание и на цвет: старый лед приобретает желтый оттенок.

Также можно поинтересоваться у продавца, когда была выловлена рыба: на приобретаемую продукцию торговцы получают документы, которые они обязаны предоставлять покупателям по первому требованию.



Андрей Казарин, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ФГБНУ ГОСНИОРХ:

– Ничего полезного в рыбе, выращенной в искусственных условиях, нет. Ее качество зависит в первую очередь от того, что она ест. При производстве аквакультуры животные белки и жиры в корме заменяются на растительные. А, например, полиненасыщенные жирные кислоты Омега-6 и Омега-3, высокое содержание которых рекламирует в красной рыбе, образуются только, когда рыба питается пищей животного происхождения.

Из-за скудного содержания в садках искусственно выращенная рыба подвержена заболеваниям. Для ее лечения применяются различные препараты. По правилам рыба, перед тем как попасть к потребителю, должна быть очищена от этих препаратов. До забоя не менее двух недель ее контролирует ветеринарный врач, который определяет, нет ли остаточных препаратов в рыбе. Если это не делается, потребитель получает с рыбой совершенно не полезные организму вещества. Скажем, очень часто для лечения рыбы применяются антибиотики. Человек ест рыбу, содержащую остатки антибиотиков, и у него вырабатывается невосприимчивость к данным препаратам. Поэтому, когда врачи говорят о так называемом снижении чувствительности бактерий к антибиотикам, стоит задуматься о том, пищу какого качества мы употребляем.

Ольга Волкова, заместитель директора Северо-Западного филиала X5 Retail Group по связям с государственными органами власти и СМИ (сети «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка»):

– Вопросы качества продукции являются для нас приоритетными, потому что мы несем консолидированную с поставщиком ответственность перед покупателем. Особенно требовательны мы к новым поставщикам. Все федеральные торговые сети внедрили помимо государственной собственную систему контроля качества, в последний год эта работа усилилась, и мы надеемся, что ее эффективность гарантирует безопасность и надлежащее качество товара.

Если в результате проверки выявляются нарушения со стороны поставщика, то в итоге мы с ним расстаемся. Это бывает не часто, поскольку поставщики дорожат контрактами с торговыми сетями. Если товар снят с реализации, вернуться на полку он может только после дополнительных проверочных мероприятий, вплоть до выезда на производство специалистов сети, которые на месте проверяют уровень контроля качества продукции.

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Рыба – это диетический и очень полезный продукт, богатый источником протеина, минералов (кальций, йод, железо, магний, фосфор, селен, цинк) и витаминов А, Д, Е, причем калорий и жира в ней крайне мало. Правильно замороженная рыба не теряет своих свойств. Кроме того, рыба в любом виде очень легко усваивается: рыбный белок переваривается полностью за 2 часа, тогда как говяжья котлета за 5 часов. Но в то же время большинство самых серьезных отравлений случаются после употребления некачественной рыбы. Существует много рекомендаций о том, как выбрать рыбу и быть уверенным, что ее заморозили на корабле сразу после вылова, а не спустя несколько суток. Основной народный совет – «посмотреть ей в глаза». Они должны быть яркими.

Но, анализируя линейку продуктов, представленных на экспертизу, мы понимаем, что исследуемые образцы – это разделанная рыба и морепродукты в заводской упаковке. «В глаза» не помотришь. Таким образом, при покупке мы можем полагаться на свою интуицию, репутацию магазина, привлекательность упаковки и, конечно, на результаты экспертизы.

Важный фактор – среда, в которой родилась и жила рыба до вылова. Пользы от потребления рыбы, выращенной в искусственных условиях и питавшейся специальными кормами, не так много, как от рыбы, выросшей в естественной среде, но, согласно статистике, около 50% потребляемой рыбы и морепродуктов – это продукция аквакультуры, которая динамично развивается во всем мире.



Пангасиус Морской язык филе без кожи мороженое «ФЛАНДЕРР»	Минтай тушка мороженая «Ленморепродукт»
ООО «ФЛАНДЕРР», Московская обл.	ООО «Ленморепродукт», Ленинградская обл.
15.10.2015	23.05.2015
При температуре -18°C в течение от даты изготовления. Срок годности продукции после вскрытия упаковки 72 часа	Хранить при температуре не выше -18°C не более 10 месяцев с даты изготовления
3 x 500 г = 1500 г	3 x 900 г = 2700 г
175-21	99-00
ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1
Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует
4,7 / 4,9 ± 0,7	0,9 / 0,8 ± 0,7
16,0 / 16,2 ± 0,3	15,9 / 16,0 ± 0,3
0	0
104 / 108,9 ± 6,4	72,0 / 71,2 ± 6,4
не более 5,0 – данные маркировки / 8,6 ± 0,7	не более 5,0 / 7,4 ± 0,7
475 – данные маркировки / 476,3; 475,4; 490,7*	855 – данные маркировки / 860,0; 836,5; 837,3
500 – данные маркировки / 526,5; 523,4; 528,2*	900 – данные маркировки / 931,9; 897,7; 908,4
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. глазури; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле глазури, массе нетто замороженного продукта; по пищевой и энергетической ценности отличается от данных этикетки

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».

ДАРЫ МОРЯ

Когда **Очень**[®] хочется икры



Красная икра давно перестала быть дефицитом, но приобрести по-настоящему качественный товар по-прежнему не так просто. Какую икру предпочесть: в жестяной банке, «стекле» или взять на развес? Цены тоже разные – порой «кусачие». Брать на пробу – слишком дорогое удовольствие. Хочется сразу сделать правильный выбор.

ПРЯМО С САХАЛИНА

В компании «Путина» уверены, что их икра не разочарует самого требовательного покупателя, поскольку уже 17 лет, приготовленная по старинным рецептам, поставляет к столу россиян прямо с Сахалина. В компании говорят, что за эти годы икра стала не просто их бизнесом, но философией и страстью. И не без гордости добавляют, что в их деле мелочей нет, а качество продукта зависит не только от технологии приготовления или условий транспортировки и хранения, но и от упаковки.

В «Путине» используют традиционные и проверенные временем жестяные и стеклянные банки, однако при этом стараются угодить каждому покупателю, а потому предлагают икру горбуши, нерки, кеты и форели в упаковках весом от 45 до 1000 граммов.

Икра под торговой маркой «Путина» представлена практически во всех популярных торговых сетях и розничных точках шаговой доступности Петербурга и других городов России. Благодаря своему запоминающемуся логотипу она легко узнаваема на полках магазинов.

ИКРА ДЛЯ ГУРМАНОВ

В компании понимают, что дизайн упаковки не менее важен, и поэтому стремятся свой вкусный и полезный продукт оформлять максимально привлекательно. Чтобы в этом убедиться, достаточно взглянуть на баночки икры «ОЧЕНЬ®», которая одним своим видом уже поднимает настроение. Икру под торговой маркой «ОЧЕНЬ®» высоко оценят не только специалисты, знающие толк в икре, но и все гурманы, уделяющие особое внимание качеству продукта. Это икра для тех, кому небезразлично, что они едят, – говорят в «Путине».

Но не только красной икрой живет «Путина». В ее арсенале есть и другие деликатесы. Например, икра щуки и палтуса, вкус и необычная фактура зерен которых не оставят никого равно-

душными. Или натуральная, без добавления соусов и вкусовых добавок, икра трески, минтая и сельди – чем не повод разнообразить свой завтрак?

ДЕРЖИ КРАБА!

Наконец, «Путина» предлагает истинным ценителям морепродуктов мясо гигантского камчатского краба трех сортов: «ЭКСТРА» (первая фаланга), «ФЕНСИ» (вторая фаланга, плечевая часть, клешня, коленце) и «А-ГРЕЙД» (лапша из мяса конечностей).

А перед тем как отправиться за икрой в магазин, можно заглянуть на сайт компании и узнать о том, как добывается и готовится икра, какими полезными свойствами обладает и что, кроме традиционных бутербродов, можно из нее приготовить.

Найти «Путину» в сети так же просто, как и на полке магазина, – www.putina.org.

Ирина ГОЛУБЕНКО

«Русская икра»

Первое упоминание о красной икре, как уверяют историки, датируется вторым тысячелетием до нашей эры. Та ли это икра, которую мы знаем и любим, сейчас уже не проверить, зато известно, что при императоре Николае II красная икра стала непременным атрибутом праздничного стола. Возможно, потому, что, как теперь выяснили ученые, этот продукт повышает уровень серотонина в крови, который еще называют гормоном радости. Из России красная икра попала в Европу, где ее долго называли «русской икрой». А всё потому, что рыбаки Дальнего Востока первыми научились солить икру, сохраняя ее неповторимый вкус.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ВСТРЕЧАЙТЕ МАКАРОНЫ «ГУБКА БОБ»!

Импортные безглютеновые макароны поступали в Россию до введения эмбарго из Германии и Италии по цене 200–250 рублей за 250 г. Но их запасы в магазинах уже заканчиваются. Чтобы не возникло дефицита этого важного для больных целиакией продукта, производитель решил создать собственное производство. Для выпуска новинки предприятие переоборудовало целый цех, закупило специализированную линию.

В торговые сети уже поступают вермишель, рожки, спираль, детские макароны под торговой маркой «Губка Боб», названные в честь героя известного мультисериала. Стоимость макаронных изделий намного ниже импортных аналогов.

СОЦИАЛЬНЫЙ БИЗНЕС

Производство безглютеновых макарон – не только перспективный бизнес, но и социальный проект. Целиакия – хроническое аутоиммунное заболевание, которое характеризуется непереносимостью глютена (белка некоторых злаковых культур). Единственным условием лечения является строгое соблюдение безглютеновой диеты.

Отечественные компании только начинают осваивать производство безглютеновой продукции. «Корпорация Ди энд Ди» намерена внести свой посильный вклад в развитие этого важного сегмента продовольственного рынка.

– В России объем продаж безглютеновых продуктов оценивается примерно в полмиллиарда рублей, – говорит генеральный директор корпорации Артем Брунов. – Наша компания за пару лет увеличила объем продаж в три раза, а до конца 2015 года планируем удвоить объемы производства. В дальнейшем хотим приобрести землю под выращивание топинамбура, стевии, амаранта, расширить ассортимент и увеличить объемы выпуска диетической и функциональной продукции. У покупателей должен быть широкий выбор продуктов для сбалансированного питания, которое является залогом здоровья и активного долголетия.

Петербургская «Корпорация Ди энд Ди» запустила линию по производству безглютеновых макарон. В этой продукции испытывают потребность десятки тысяч людей, больных целиакией.



В ПЕТЕРБУРГЕ НАЧАЛИ ВЫПУСКАТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ МАКАРОНЫ

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

Санкт-Петербургская «Корпорация Ди энд Ди» производит функциональные продукты уже несколько лет. Товары бренда «Ешь ЗдорОво» зарегистрированы как продукты диетического питания. Они изготавливаются с использованием стевии, амаранта и топинамбура, которые всецело усваиваются организмом и эффективно противостоят сахарному диабету и заболеваниям желудочно-кишечного тракта.

В июне этого года амарантовые хлебцы с топинамбуром и гречей завоевали первое место в конкурсе «Лучший продукт» на Девятой Между-

народной выставке продуктов питания, напитков и оборудования для пищевой промышленности «InterFood St.Petersburg» в категории «Здоровое питание».

Летом компания запустила новую линейку кондитерских изделий «Умные сладости». Она предназначена для диабетиков и тех, кто ведет здоровый образ жизни. При производстве конфет, шоколада, пастилы, сахарного сиропа также применяются натуральные ингредиенты – стевия, амарант, сироп и порошок из топинамбура.

Сегодня в специальной диете нуждаются люди с сахарным диабетом, целиакией, непереносимостью лактозы, ожирением. Функ-

циональные продукты дополнительно обогащены витаминами, минералами, клетчаткой или, наоборот, из них извлечены ингредиенты, противопоказанные людям с определенными болезнями.

До недавнего времени рынок функциональных продуктов был представлен в основном иностранными брендами. В настоящее время происходит импортозамещение данной группы отечественными аналогами. И это по-настоящему важная новость для тех, кто нуждается в специальном питании по жизненным показаниям.

Анна ВАСИЛЬЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Тюлька и хамса – для новогоднего стола!

Одно из украшений праздничного стола – канапе с рыбой: быстро, красиво и недорого, если использовать, например, кильку пряного посола. Нет кильки на прилавке – не спешите отчаиваться: заменить ее могут тюлька или хамса. В этом году они появились в рыбных отделах магазинов под брендом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

НОВИНКА СДЕЛАНА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ!

Вкусовые качества хамсы высоки, поэтому она весьма популярна в южных регионах, рядом с местами вылова, как в свежем, так и в соленом виде. Для северян и жителей средней полосы России эта рыбка нетрадиционна, почти неизвестна потребителю.

Полезные свойства хамсы обусловлены наличием витамина РР, ряда микроэлементов (цинка, хрома, фтора, никеля и молибдена) и жирных кислот Омега-3.

Тюлька – черноморская мелкая промысловая рыба семейства сельдевых. Огромное количество кальция, которое содержится в ней, способствует формированию и укреплению костной ткани, ногтей пластин и волос человека, регулированию свертываемости крови.

Чтобы полноценно усваивать кальций, организм нуждается в фосфоре. Этот элемент также в достаточных количествах присутствует в тюльке. Основная часть кальция и фосфора содержится в хвосте, костях, шкурке и хребте рыбы, поэтому рекомендуется готовить и употреблять ее целиком.

Жирные кислоты являются естественными антиоксидантами, то есть веществами, которые борются со свободными радикалами, препятствуя таким образом старению организма.

Полиненасыщенные жирные кислоты оказывают противовоспалительное действие, поскольку понижают уровень триглицеридов в крови. Поэтому тюлька будет полезна тем, кто страдает от заболеваний суставов, сердечно-сосудистой системы, а также атеросклерозом. В аминокислотах, содержащихся в рыбе, особенно нуждаются женщины и люди преклонного возраста.

ПОКУПАЙТЕ НАШУ РЫБУ!

Ведущая петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» при выпуске пресервов использует только отборную черноморскую тюльку и хамсу. Технологи осуществляют тщательный контроль сырья, тары и вспомогательных материалов. Рыба размораживается, укладывается в банку, пересыпается пряностями и специями. Затем банка заливается тузлуком (солевым раствором). Данный способ посола идеален для мелкой рыбы.

Приобретая в магазине рыбные пресервы, обязательно обратите внимание на дату производства, температуру холодильного прилавка, проверьте, не течет ли банка. Эти простые рекомендации помогут вам приобрести качественный и полезный продукт от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Анна ШЕВЕЛЁВА

ЛУЧШИЙ ВЫБОР

В Новый год – не изменяя традициям



Универсам «Пулковский» открылся более 30 лет назад как раз в канун Нового года и с тех пор не прекращает радовать и удивлять своих покупателей разнообразием ассортимента и высоким уровнем сервиса.

Не изменяя традициям и в этот предновогодний декабрь, сотрудники универсама сделали всё для создания праздничной атмосферы. Несмотря на продуктовое эмбарго в отношении целого ряда стран, полки магазинов традиционно заполнены как повседневными, так и эксклюзивными товарами. К примеру, в отделе овощей и фруктов есть продукция не только фермерских хозяйств Ленинградской области, но и солнечного Крыма.

Вопреки всему не исчезли и экзотические фрукты. Сегодня на фруктово-овощном развале магазина можно найти узбекскую хурму, бразильское манго, вьетнамскую питахайю, гранаты из Израиля и, конечно, цитрусовые, которые были привезены из ЮАР. Ягодная тема представлена черешней из Чили, экзотическими гибридами клубника-малина и ананасной клубникой из Перу.

Тема обновленной линейки продуктов от отечественных фермеров получила развитие на прилавках молочного и мясного отделов. Ну а легендарные кулинарная и кондитерская

секции, как всегда, вне конкуренции. Важно, что представленное меню авторских блюд выстроено таким образом, что ими можно легко накрыть полноценный праздничный стол даже для самых привередливых гурманов. Особой популярностью у покупателей пользуются такие блюда, как «Котлеты по-пожарски», «Судак под маринадом», «Рыбное чудо» (сочетание рубленого мяса красной и белой рыбы), «Филе судака с креветками»... фантазийные салаты и закуски. Кроме того, можно заранее оформить индивидуальный заказ традиционного новогоднего блюда – это запеченные гусь, утка или индейка.

В универсаме широко представлен ассортимент пирогов, пирожных и тортов, которые славятся отменным вкусом, оригинальностью рецептуры и качеством ингредиентов. При их изготовлении используются только натуральные и свежие продукты, качественное сливочное масло (не маргарин!) и вдохновенное мастерство кондитеров.

Алиса САВЕЛЬЕВА

МЕСТО ВСТРЕЧИ

Универсам «Таллинский» – немного волшебства под Новый год!

Об исполнении желаний в предновогодней суете мечтает едва ли не каждый и идет туда, где это волшебство точно есть. Например, в универсаме «Таллинский» на проспекте Ветеранов, д. 89. Не верите? Сходите и убедитесь сами!

ЗА ПОКУПКАМИ – В «ТАЛЛИНСКИЙ»!

В душе каждого в декабре царит легкая атмосфера волшебства от ожидания встречи Нового года. Витрины магазинов, нарядные елки, светящиеся гирлянды, воздушные снежинки – любая покупка в это время окрашена предпраздничным настроением!

«Таллинский» в предпраздничные дни рад каждому покупателю, особенно своим постоянным клиентам, которые хорошо знают ассортимент универсама, уважают его за комфортные условия шопинга и высокое качество продуктов питания.

Универсам многие годы славится не только превосходным качеством и свежестью продовольственных товаров, но и высокой избирательностью к поставщикам. Здесь можно встретить немало эксклюзивных товаров,

поэтому среди приверженцев «Таллинского» есть покупатели, которые специально приезжают сюда за высококачественными деликатесами и алкоголем.

Высокопрофессиональный отбор продуктов для своих любимых покупателей – это тот стержень, вокруг которого выстраивает свою работу квалифицированный и дружный коллектив универсама «Таллинский». Именно это является залогом внимательного отношения универсама к запросам своих покупателей.

БОГАТЫЙ АССОРТИМЕНТ

«Таллинский» уже позаботился о том, чтобы ваш праздничный стол был богат всевозможными изысками и деликатесами. Элитные сыры,

разнообразные сорта чая и кофе, отборная рыба, широкий ассортимент икры, ароматная буженина, корейка, первоклассные колбасы и другие мясные деликатесы, экзотические фрукты, торты от ведущих производителей – все это уже ждет петербуржцев на прилавках универсама!

«ВДОВА КЛИКО» И «ЛЕВ ГОЛИЦЫН»

Французское шампанское «Вдова Клико», лучшие игристые вина Италии и Испании, отечественное шампанское «Лев Голицын», отличная подборка коньяков, известные марки водки – винный ряд «Таллинского» порадует самого щепетильного покупателя. Контроль качества алкогольной продукции в настоящее время усилен. Вся алкогольная

продукция проверяется по единой информационной базе – ЕГАИС Росалкогольрегулирования.

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Особая гордость универсама – отдел кулинарии, продукция которого – неоднократный призёр городских конкурсов «Сделано в Санкт-Петербурге». Здесь работают настоящие мастера своего дела. Сдобные пирожки и воздушные булочки с пылу с жару, салаты на любой вкус, по-настоящему «домашние» горячие блюда – рыба в кляре, рубленые котлетки, фаршированный перец. Неизменно высоким спросом пользуется студень, который варится по рецептам универсама и обладает отменным вкусом. Попробуйте паштет печеночный, сельдь рубленую.

ЗДЕСЬ БУДУТ РАДЫ ВАМ ВСЕГДА!

Универсам «Таллинский» на проспекте Ветеранов, 89 – настоящий ветеран продуктового ритейла города на Неве. Ему уже более 40 лет! Конкуренция, кризисы, санкции и эмбарго сегодня не обходят ни одно предприятие, и нужно быть немного волшебником, чтобы, несмотря на трудности, все-таки дарить людям отличное вкусное настроение. Коллективу универсама это удается всегда.

«Таллинский» поздравляет всех петербуржцев с наступающими Новым годом и Рождеством, ждет за покупками каждый день с 9.00 до 23.00! Торопитесь, до Нового года остались считанные дни!

Надежда ОСЕНИНА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

САЛАТЫ ИЗ МАГАЗИНА: стафилококк, бактерии и плесень прилагаются

Приближается Новый год, а за ним январские каникулы и Рождество. Хозяйки составляют меню праздничных угощений. И на первом месте в нем, конечно же, салаты. Приготовление «Селедки под шубой» или «Мимозы» не требует особых кулинарных навыков, но многие горожане с целью экономии времени всё же предпочитают покупать салаты в магазинах. Однако экспертиза показала, что такой выбор нельзя признать удачным, поскольку он сопряжен с многочисленными рисками, главным образом, для собственного здоровья.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ СО СТАФИЛОКОККОМ

Учитывая предпраздничный сезонный рост объемов производства кулинарной продукции, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции решила проверить качество и безопасность популярных рыбных салатов, которые в изобилии представлены сегодня практически во всех магазинах города.

Результаты независимой экспертизы, проведенной испытательной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказались шокирующими. Эксперты забраковали все десять приобретенных образцов салатов разных производителей. Причем

в одном образце был обнаружен стафилококк (салат «Северный» – изготовитель и продавец ООО «О'Кей»).

Остальные девять образцов салатов также не соответствовали требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № 021/2011 по показателям безопасности: «Мимоза» торговой марки «Домашние шедевры» (ООО «Опт-продукт», Нижний Новгород, продавец – ООО «О'Кей»), «Сельдь под шубой» (ООО «Метатр», Московская область, продавец – ООО «Ашан»), «Мимоза» (ЗАО «Технологии качества», Московская область, продавец – ООО «Ашан»), «Сельдь под шубой» (ООО «Продмастер», СПб,



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ САЛАТОВ



Наименование продукта	Салат «Мимоза» ТМ «Славян Салат» премиум заправленный	Салат «Сельдь под шубой» заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» ТМ «Грин Крест» заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» RB SAFE заправленный	Салат «Мимоза» ТМ «Домашние шедевры» заправленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» «Метатр» заправленный	Салат рыбный «Мимоза» (весовой) заправленный
Производитель	ЗАО «Технологии качества», Московская обл., г. Орехово-Зуево	ООО «Городской супермаркет», Ленинградская область	ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург	ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург	ООО «ОптПродукт», г. Нижний Новгород	ООО «Метатр», г. Королёв, Московская обл.	ООО «Приморское», г. Санкт-Петербург
Место закупки	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А	ООО «Городской супермаркет», Московский пр., д. 111, лит. А, супермаркет «Азбука вкуса»	ООО «Агроторг», Варшавская ул., д. 25, к. 2, магазин «Пятерочка»	ООО «Агроторг», Варшавская ул., д. 25, к. 2, магазин «Пятерочка»	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Московский пр., д. 137	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А	Универсам «Сезон», Московский пр., д. 97, лит. А
Количество образцов	2 x 320 г	2 x 300 г	2 x 300 г	2 x 200 г	2 x 400 г	2 x 400 г	2 x 220 г
Цена за 1 кг	685-00	463-00	397-00	473-75	211-00	254-50	340-00
Дата и время изготовления	31.10.2015	05.11.2015	03.11.2015	03.11.2015	29.10.2015	04.11.2015	05.11.2015
Срок годности	до 12.11.2015	5 суток	до 10.11.2015	10 суток	9 суток	10 суток	до 06.11.2015
Условия хранения (норма)	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +3 до +6°C	при температуре от +2 до +4°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре +4°C
Условия хранения в магазине	+2°C	+3,6°C	+2°C	+2°C	+0,04°C	+2°C	+4°C
Маркировка (по ГОСТ Р 50763-2007, ГОСТ Р 51074-2003)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	На этикетке представлена частичная информация
Органолептика	Запах недостаточно сбалансированный, преобладает выраженный запах лука	соответствует	соответствует	Консистенция сельди недостаточно плотная	Несбалансированный кислотный вкус, с неприятным привкусом рыбы	соответствует	соответствует
E.coli (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Бактерии рода Proteus (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
БГКП (колиформы)* (не допускается)	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 500)	2,7x10 ³	8,8x10 ³	1,2x10 ⁴	более 1,5x10 ⁴	3,9x10 ²	4,5x10 ²	более 1,5x10 ⁴
КМАФАнМ, КОЕ/г (норма: не более 5x10 ⁴)	более 3x10 ⁵	более 3x10 ⁵	7,4x10 ⁴	более 3x10 ⁵	9,8x10 ⁴	8,1x10 ⁴	более 3x10 ⁵
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	3,9x10 ³	менее 10	более 5x10 ³	менее 10	менее 10	3,9x10 ²	более 5x10 ³
Staphylococcus aureus (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соответствие требованиям нормативных документов	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, плесени, дрожжам	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, дрожжам	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, плесени, дрожжам	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, дрожжам, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, плесени, дрожжам, маркировке

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек

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

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– При покупке готовых салатов стоит обратить внимание не только на сам продукт, но и на условия его реализации. Очень важно совершать такую покупку в местах, где соблюдаются санитарные нормы, продавцы имеют санитарные книжки.

Помните: у развесных салатов срок годности не более 12 часов при температуре хранения от +2 до +6 °С, поэтому на этикетке должны быть указаны дата и время, когда салат был изготовлен.

Если вам не нравится внешний вид салата, он кажется обветренным или несвежим – лучше довериться своим ощущениям и отказаться от его покупки. Если уже дома вы обнаружили неприятный запах и кислый вкус салата – употреблять такой продукт не стоит! В этом случае можно обратиться в ЦКК по телефону горячей линии 233-55-45 или оставить свою жалобу на сайте www.quality.spb.ru.



продавец – ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), «Сельдь под шубой» «Грин Крест», ООО «Великоросс», СПб, продавец – ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), «Мимоза» (изготовитель и продавец – ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), СПб), «Сельдь под шубой» (ООО «Союз», СПб, продавец – универсам «Колбаскин и Огурчиков»), «Сельдь под шубой» (изготовитель и продавец – ООО «ТД «Интерторг» (супермаркет SPAR), СПб), «Сельдь под шубой» (изготовитель и продавец – ООО «Городской супермаркет» («Азбука вкуса»), Ленинградская область).

Во всех этих образцах без исключения были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), а количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) было существенно выше допустимой нормы. Например, в образце салата «Мимоза» (ООО «Приморское, универсам «Сезон») превышение КМАФАнМ оказалось в шесть раз!

В девяти образцах эксперты выявили превышение по показателю «дрожжи», причем в некоторых оно просто зашкаливало. Так, в образце салата «Северный» (изготовитель и продавец – ООО «О'Кей») содер-

жание дрожжей было превышено в шесть раз! В семи образцах обнаружена плесень, причем в значительных количествах. Так, в образце салата «Сельдь под шубой» (ООО «Метатр», Московская область) наличие плесени оказалось в восемь раз выше допустимой нормы.

– Употребление в пищу салатов, в которых обнаружены кишечная палочка, дрожжи, плесень, стафилококк, грозит пищевым отравлением, – считает Виктор Закревский, доктор медицинских наук, заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова. – Совершенно очевидно, что на предприятиях, где изготавливались салаты, не всё благополучно с соблюдением санитарно-эпидемиологического режима. Наличие в салатах дрожжей и плесени свидетельствует о том, что сырье, до того как из него приготовили салат, хранилось без соблюдения необходимых требований, не соблюдался температурно-влажностный режим. Кишечная палочка является индикатором фекального загрязнения и наличия в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов. Поэтому такие салаты могут содержать и патогенные микроорганизмы. Стафилококк может попадать в пищу от человека.

Напрашивается вывод: люди, которые готовили салаты, давно не про-

может указывать на то, что в салаты были добавлены консерванты. Это допустимо, но не всегда безопасно для здоровья потребителя.

Добавления консервантов производитель может избежать при таком большом сроке реализации при условии использования им современных способов упаковки продукции. Судя по тому, что салаты не отвечают требованиям безопасности, были нарушены требования технологического процесса, транспортировки или использовано некачественное сырье.

СОМНИТЕЛЬНЫЙ ВКУС «ДОМАШНИХ ШЕДЕВРОВ»

Несмотря на то что все образцы са-

Юлия Грамотина. – Также ряд салатов имеет несбалансированный вкус. При несбалансированном вкусе вы можете чувствовать доминирование какого-то компонента – например, лука. Когда вкус сбалансированный, то за счет правильного соотношения компонентов вы ощущаете общий, единый вкус, в котором ни один компонент не доминирует над другими.

ПРОДАВЦЫ САЛАТОВ СКРЫВАЮТ ИНФОРМАЦИЮ

Два образца салатов – «Мимоза» (ООО «Приморское», универсам «Сезон») и «Сельдь под шубой» (ООО «Союз», универсам «Колбаскин и Огурчиков») – не имели полной информации для потребителя на упаковке. Отсутствовала она и на витрине, где размещалась кулинарная продукция.

– В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» имеет значение, фасуется салат в упаковку при покупателе или в его отсутствие, – поясняет заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области Наталья Стрежнева. – Если фасовка кулинарной продукции осуществляется в присутствии потребителя, то полная информация о продукте должна быть доведена до него любым доступным способом: размещена на витрине, на прилавке в непосредственной близости от реализуемой продукции. Если же продукция расфасована в отсутствие покупателя, то этикетка с полной информацией о продукции должна быть на упаковке. Таким образом, если салат расфасовали заранее, а на этикетке или витрине нет полной информации для потребителя, это административное нарушение.

«ПЯТЕРОЧКА» ОТРЕАГИРОВАЛА ПЕРВОЙ

Материалы проверки качества и безопасности салатов СПб ООП «Общественный контроль» для принятия мер направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и в предприятия торговли, где данная продукция была приобретена.

Не дожидаясь внеплановой проверки надзорного органа, ООО «Агроторг» (сеть магазинов «Пятерочка») на основании сигнала «Общественного контроля» начало собственную внутреннюю проверку по факту реализации некачественных салатов, изготовленных ООО «Великоросс» и ООО «Продмастер». Торговая сеть достаточно оперативно направила в адрес поставщиков претензии по качеству. И так же оперативно получила на них ответы, в которых руководители указанных предприятий сообщали о принятых мерах по недопущению впредь выявленных экспертами нарушений.

В свою очередь, Ольга Волкова, заместитель директора Северо-Западного филиала X5 Retail Group по связям с государственными органами власти и СМИ (сети «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка») сообщила, что после поступления сигнала из «Общественного контроля» сразу же был сделан отбор проб некачественных салатов для проведения исследований в ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Теперь торговая сеть ждет результатов: если салаты снова будут забракованы, то их снимут с продажи.

Светлана ЯКОВЛЕВА



ходили медицинский осмотр. Причины попадания в пищу вредных микроорганизмов – самые различные. Это и немытые руки, и недостаточно чистые посуда и разделочные доски. В любом случае торговать такими салатами ни в коем случае нельзя. Они опасны для здоровья покупателей. Поэтому советую всем отказаться от магазинных салатов хотя бы на период новогодних праздников. Делайте салаты сами – не рискуйте своим здоровьем.

ХИТРЫЕ ЗАГАДКИ ТОРГОВЛИ

Торговля часто задает нам, потребителям, различные хитрые загадки. Уже не первый год «Общественный контроль» сталкивается с труднообъяснимым фактом: магазины зачем-то везут готовые салаты в Петербург из других регионов, несмотря на то что в нашем городе своих кулинарных производств предостаточно. Например, супермаркет «О'Кей» на Московском пр., 137 продавал салат «Мимоза» торговой марки «Домашние шедевры», который изготовлен ООО «ОптПродукт», расположенным в Нижнем Новгороде. Заместитель директора по связям с общественностью ООО «О'Кей» Кирилл Масленцин не смог объяснить, почему понадобилось везти салат издалека, если у супермаркета имеется свое кулинарное производство. «Это надо выяснять», – был ответ.

Из далекого города Королёва Московской области доставили в Петербург салат «Сельдь под шубой», изготовленный ООО «Метатр». Он был куплен в магазине «Ашан» на Пулковском шоссе. В этом же магазине приобретен салат «Мимоза» ТМ «Славян Салат» (изготовитель – ЗАО «Технологии качества»), который также доставили из Московской области (г. Орехово-Зуево). Срок реализации всех трех салатов – 9–10 суток. При этом, как уже было сказано, в них обнаружен полный набор вредных микроорганизмов.

– Салаты – нежная, скоропортящаяся продукция, и срок их реализации, как правило, исчисляется в часах, – комментирует заведующая кафедрой технологии и организации общественного питания Санкт-Петербургского государственного торгового-экономического университета Наталья Барсукова, – Более длительный срок реализации (до 30 суток. – Прим. ред.)

латов не отвечали санитарным нормам, специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» все-таки провели их органолептическую экспертизу, то есть оценили вкус, запах, внешний вид и консистенцию. Шесть из десяти салатов получили различные замечания.

Так, в двух образцах – салат «Северный» (ООО «О'Кей») и «Мимоза» ТМ «Славян Салат» (ЗАО «Технологии качества») – заявленная в составе рыба оказалась... с костями, причем крупными. И это несмотря на то, что на упаковке салата «Мимоза» была маркировка «премиум», что в «переводе» означает «товар высокого качества». Судя по наличию БГКП и крупных костей, к категории «премиум» этот салат можно отнести разве только из-за необоснованно завышенной «премиальной» цены – 685 рублей за килограмм. Кстати, из десяти образцов, представленных на экспертизу, этот салат оказался самым дорогим.

Кроме наличия костей, сотрудники лаборатории отметили, что в «Мимозе» запах и вкус недостаточно сбалансированные, «преобладает выраженный запах лука», а в салате «Северный» из «О'Кея» отсутствовали зелень и оливки, заявленные в составе на этикетке, что вводит в заблуждение покупателей!

«С наличием выраженного привкуса подсолнечного масла» оказался образец салата «Сельдь под шубой» (ООО «ТД «Интерторг» (SPAR)). У другого салата «Сельдь под шубой» (ООО «Союз», СПб) запах и вкус были «недостаточно выраженными». В салате «Сельдь под шубой» (ООО «Продмастер», СПб) консистенция сельди была «недостаточно плотная».

Неаппетитным на вкус и цвет оказался салат «Мимоза» торговой марки «Домашние шедевры» (ООО «ОптПродукт», Нижний Новгород). Эксперты отметили, что консервированная рыба в нем сероватого цвета, запах и вкус несбалансированные, вкус к тому же кислотный, с неприятным привкусом рыбы. Такие вот «домашние шедевры»...

– Разумеется, рыба должна быть разобрана и полностью очищена от костей. К сожалению, два изготовителя этим требованием пренебрегли, – комментирует результаты экспертизы руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург»



Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заваленный	Салат рыбный «Сельдь под шубой» (весовой) заваленный	Салат рыбный «Северный» (весовой) заваленный
ООО «Союз», г. Санкт-Петербург	ООО «ТД «Интерторг», г. Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург
Универсам «Колбаскин и Огурчиков», Варшавская ул., д. 51, к. 1	Супермаркет SPAR, 1-я Красноармейская ул., д. 15	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137
2 x 220 г	2 x 240 г	2 x 250 г
208-40	219-00	364-00
05.11.2015 (12:52)	05.11.2015	05.11.2015 (07:49)
12 часов	24 часа	12 часов
при температуре +6°С	при температуре от +2°С	при температуре от +2 до +6°С
+6°С	+2°С	+0,04°С
На этикетке представлена частичная информация	соответствует	соответствует
Запах и вкус: недостаточно выраженные	Салат уложен в контейнер неправильно (на боковую поверхность), слои смешались. Наличие выраженного привкуса подсолнечного масла.	Филе красной рыбы с наличием костей. Оливки и зелень, заявленные в составе, отсутствуют. Преобладает запах лука
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
4,4x10 ³	1,3x10 ³	6,7x10 ³
более 3x10 ⁵	более 3x10 ⁵	более 3x10 ⁵
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
2,7x10 ³	9x10 ²	3,4x10 ³
не обнаружено	не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, плесени, дрожжам, маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, КМАФАнМ, плесени, дрожжам, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по БГКП*, стафилококку, КМАФАнМ, плесени, дрожжам, органолептике

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».

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»
пр. Просвещения, 74

С наступающим Новым годом!
Приглашаем за покупками!

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Пресервы «Фиш Фабрик»: вкусно и полезно!

Петербургская компания «Фиш Фабрик» специализируется на выпуске широкого ассортимента рыбной продукции, в том числе пресервов из сельди. Ей всего чуть больше двух лет. Однако за столь непродолжительное время продукция предприятия успела завоевать доверие потребителей.

С ЗАБОТОЙ О КАЖДОЙ БАНКЕ

О том, как атлантическая сельдь попадает на столы петербуржцев, корреспонденту «ПК» рассказал **Андрей Федоров, генеральный директор «Фиш Фабрик».**

– Выловленная в северной части Атлантического океана сельдь замораживается на высококлассных заводах с использованием современного оборудования, позволяющего сохранить качество и свежесть рыбы, – говорит **Андрей Леонидович.** – Поступая на наш рыбоперерабатывающий комплекс, мороженое сырье проходит тщательный отбор, после чего попадает в заботливые руки настоящих профессионалов, которые, исходя из особенностей каждой партии, подбирают режимы дефростации и технологию посола. Специалисты отслеживают показатели качества и бережно сохраняют полезные свойства рыбы на всех этапах производства пресервов. Система управления качеством ИСО 22000, успешно внедренная в уходящем году, позволяет охватить контролем все этапы производства. Качество, вкус и польза – всё это мы гарантируем нашим потребителям.

ПОДАРОК К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Рыба – одно из традиционных блюд новогоднего стола. Накануне этого главного праздника компания «Фиш Фабрик» расширила ассортимент пресервов – в ближайшее время в продаже появится «Сельдь кусочки в тузлуке». Эта



новинка объединила в себе неповторимый вкус традиционного посола неразделанной сельди и полную готовность блюда к употреблению за праздничным столом: разделанные кусочки можно подать прямо в банке или выложить на тарелку, сервировав ее зеленью и кольцами репчатого лука – незаменимого спутника слабосоленой сельди.

Все желающие оценить искусство приготовления пресервов от компании «Фиш Фабрик» могут это сделать, обратившись в один из магазинов сети «Сезон» или «Магнит», а также в другие универсамы Санкт-Петербурга. Традиционная продукция компании широко представлена и в торговых сетях «Пятерочка», «Магнит», «О'Кей», «Кеско», «Призма», «Азбука вкуса».

Кроме пресервов из сельди, ассортимент компании «Фиш Фабрик» включает и другие рыбные деликатесы, способные с успехом украсить праздничный стол, – например, скумбрию натурального холодного копчения, слабосоленого и копченого кижуча, а также слабосоленое филе сельди в вакуумной упаковке без тузлука и заливки, которое может ощутимо облегчить хозяйкам процесс приготовления неизменного атрибута новогоднего стола – селедки под шубой.

Компания «Фиш Фабрик» желает вам изобильного праздничного стола, здоровья и счастья в Новом году!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Маринады да соленья – нет вкуснее угощенья

Русское застолье невозможно представить без разносолов – квашеных, соленых, маринованных овощей. Приверженность к соленьям имеет глубокие исторические корни. Зима в России долгая, и издавна хозяйки заготавливали соленые, квашеные овощи целыми бочками, чтобы хватило до весны. Сделать заготовки на зиму для целой семьи – задача непростая, поэтому были широко распространены «капустки» или «капустная помочь» – женщины, подростки, девушки и парни переходили из дома в дом и сообщая под песни, шутки и прибаутки рубили и переминали капусту, шинковали морковь.

ДВЕСТИ НАИМЕНОВАНИЙ

Современные женщины из-за дефицита времени всё реже занимаются домашним консервированием. Им на помощь всегда готова прийти «Фабрика домашних солений». Компания из Ленинградской области уже много лет заготавливает различные соленья и маринады, с успехом продолжая традиции «капустных помочей» – чтобы русский стол не оскудевал на любимые деликатесы.

На «Фабрике домашних солений» используют излюбленные народные рецепты – капустка и огурчики с хрустом, малосольные помидорчики, ядреный перчик и чесночок, грибочки под маринадом. Ассортимент компании уже насчитывает

более двухсот наименований. И их список постоянно пополняется.

ГРУЗДЬ – УКРАШЕНИЕ ЦАРСКОГО СТОЛА

Тем, кто уже планирует новогоднее меню, советуем внимательно присмотреться к новинке фабрики – «Грузди маринованные с репчатым луком».

Груздь – гриб царский. За свои отменные вкусовые качества он был желанным блюдом и в крестьянской избе, и на царском столе. В книге «Застольная история государства Российского» (автор – П. Романов) рассказывается, что при дворе Алексея Михайловича – отца Петра I – бывали в обилии «грузди, рыжики соленые, ягодные яства». А Александр III, который отличался

крепким телосложением и хорошим здоровьем, предпочитал закусывать рюмку водки исключительно «хрустким огурцом или огромным лаптем ароматного соленого груздя».

Грузди маринованные «Фабрики домашних солений» отличаются отменным вкусом. Рецепт проверен временем, успешно прошла многочисленная дегустация. Грибы в переработку поступают от надежных проверенных поставщиков, с которыми у предприятия многолетние деловые отношения.

Ваш новогодний стол также украсят белые маринованные грибы, грибные ассорти, шампиньоны, опята, маслята, шиитакэ, коралловый (ледяной) гриб, приготовленные «по-корейски».

АДЖИКА СОГРЕЕТ В ХОЛОДА

Любители острых приправ наверняка оценят «Аджика особую по-домашнему» – новинку фабрики. Аджика – острая абхазская приправа, в состав которой входят красный перец, соль, чеснок и пряные травы. Оцените и другие новинки – «Аджика жгучая», «Аджика пикантная», «Аджика с хреном», «Хренодер», «Аджика с чесноком».

Еще древние поняли, что пища должна иметь сезонный характер. И зимой важно

добавлять в нее острые приправы. Они горячат кровь, служат защитным барьером для зимних простуд. Так что «Аджика особая по-домашнему» будет не только хорошим дополнением к мясным блюдам, но и профилактикой для простуды.

КАПУСТА НЕ ПУСТА – САМА ЛЕТИТ В УСТА

Капусту можно назвать универсальным солдатом русской кухни. Она входит в рецепты многих супов, щей, незаменима при приготовлении борща. У вторых блюд с капустой список тоже внушительный. Без пирогов с капустой не обходится ни одна уважающая себя пирожковая. Даже рассол идет в дело – врачи указывают на его высокие лечебные свойства. Нужно отметить, что «Фабрика домашних солений» уже давно наладила производство и продажу капустного рассола. Это кладовый витамин С, который легко усваивается в том числе и детьми.

Блюда из капусты – неизменный атрибут праздничного стола. «Фабрика домашних солений» подготовила к новогодним праздникам новинку – «Капусту маринованную по-деревенски». Оригинальная рецептура уже получила высокую оценку специалистов.

Любовь КРОНОВА

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Молоко и молочные продукты – очень важная составляющая в рационе питания как детского, так и взрослого организма. Это кладезь необходимых для здоровья белков, аминокислот, жиров, витаминов и других полезных элементов. Но молочные продукты бывают разные, как и польза от них.

Йогурт «Пискаревский» – для хорошего здоровья!

Сегодня потребители очень избирательны в выборе пищевых продуктов. Многие из них предпочитают делать покупки, ориентируясь в первую очередь не на стоимость, а на потребительские свойства.

Качество молочной продукции изначально определяет сырье. На Пискаревский молочный завод молоко поступает из хозяйств Ленинградской области. Непосредственная близость хозяйств позволяет в кратчайшие сроки доставить молоко-сырье на завод и произвести продукцию, сохраняя полезные свойства молока и натуральный вкус.



«ЖИВОЙ» ЙОГУРТ

Йогурт – один из самых востребованных молочных продуктов. Пискаревский молочный завод выпускает «живой» питьевой йогурт без всяких добавок. Он приготовлен на основе натурального молока и закваски из живых бактерий. Пользу этого продукта трудно переоценить. Улучшение пищеварения, нормализация микрофлоры кишечника, укрепление иммунитета – далеко не полный список его достоинств.

Питьевой йогурт «Пискаревский» выпускается в удобной красочной упаковке с крышечкой, благодаря чему отлично подходит для легкого перекуса дома, в дороге или на работе. Его можно использовать и в качестве десерта, и в качестве заправки для салатов. Будьте уверены: если вы замените майонез на «живой» низкокалорийный йогурт, организм скажет вам за это спасибо!

Кроме того, Пискаревский молочный завод выпускает питьевые йогурты с кусочками фруктов и ягод (абрикос-манго и клубника-черника). Они также производятся из натурального молока и живой ферментной закваски. Все йогурты компании фасуются в упаковки по 330 г и хранятся в течение 7 суток.

В магазинах легко можно отличить продукцию Пискаревского молочного завода. На упаковке «живого» йогурта изображены цветы клевера, а на сладких йогуртах – фрукты и ягоды. Прямо под крышечкой на каждой коробочке изображен фирменный знак компании – клевер в треугольнике.

Надежда ГОРЧЕВА

Пискаревский молочный завод поздравляет читателей «ПК» с Новым годом, желает счастья и хорошего здоровья!



ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ КОЛБАС И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ



пр. Королева, д.7 ул. Садовая, д.38

ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦА

+7 (812) 301-91-79

ЧТО, ГДЕ, ПОЧЕМ?

Главный праздник зимы – Новый год – можно отмечать по-разному: в компании друзей, в кругу семьи, дома, на природе или на даче. Но неизменным условием веселого торжества остается богатый и вкусный стол с любимыми блюдами и деликатесами. В выборе качественных продуктов для празднования новогодней ночи петербуржцам поможет торговая сеть «Супер Бабилон».

Все дороги ведут в «Супер Бабилон»

НАКРЫТЬ СТОЛ ЗА ПОЛЦЕНЫ

Составляя праздничное меню, мы не привыкли скупиться, ведь, помня о поговорке «Как Новый год встретишь, так его и проведешь», стараемся отметить эту волшебную ночь с размахом. Однако сэкономить на покупке продуктов в самую затратную пору всегда приятно – супермаркеты «Супер Бабилон» предлагают большой перечень скидок на товары каждый месяц и в канун торжества также готовы помочь своим покупателям накрыть стол по выгодной цене.

– Приготовить любимые блюда и побаловать себя необычными продуктами со скидкой 40% смогут все наши покупатели. Мы формируем ассортимент для посетителей магазина, как для самих себя – выбираем только то, что вкусно, полезно и качественно, – рассказала коммерческий директор ООО «Супер Бабилон СПб» Лилия Кулешова. – В списке товаров по акционной цене большой ассортимент рыбы, мясных и сырных нарезок, колбас, конфет, салатов и оливков. Представлены и традиционные лакомства: икра из баклажанов, лечо, маринованные огурцы.

Есть среди товаров с выгодным ценой и настоящие деликатесы, которые удивят даже самых взыскательных гурманов, такие как коктейль из морепродуктов, крабовый салат с пекинской капустой, красный маринованный перец, паста из семян белого кунжута. А сладкоежки благодаря большим скидкам смогут позволить себе вдвое больше вкусных удовольствий: конфеты с вишней в ролле, трюфели, пастилу, зефир в шоколаде, пирожные, эклеры и многое другое.

ТЕРРИТОРИЯ НЕИЗВЕСТНЫХ ВКУСОВ

Когда, как не в новогоднюю ночь, баловать себя деликатесами и необычными продуктами! В магазинах «Супер Бабилон» можно найти по-настоящему эксклюзивные товары. Например, соус из желтого перуанского перца с киноа и перуанский соус для бруснетты из перчиков пикильо и манго удивят и порадуют тех, кто находится в поиске новых вкусовых ощущений.

В ассортименте магазина представлена уникальная черная икра, добытая забойным способом, которая обладает более мягким сливочным вкусом

и нежной консистенцией. Удастся петербуржцам увидеть на своих столах и отечественные сыры, импортные аналоги которых попали в категорию «запрещенных». Особое место на полках магазинов «Супер Бабилон» занимают фермерские сыры из хозяйств Ленинградской области и Подмосквы: грюйер, пармезан, швейцарский, пошехонский и свежие молодые сыры. Именно поэтому в фермерских холодильниках можно увидеть такое разнообразие живой молочной продукции. Удовлетворить запросы гурманов может галантин из утки, рьет с вялеными томатами, ветчина из охлажденной индейки, колбасы Фуэт и Сальчичон отечественных производителей.

ВРЕМЯ ДАРИТЬ ПОДАРКИ

Отправляясь за покупками в магазины «Супер Бабилон», можно отыскать и подарки к Новому году для друзей, коллег и родных. Есть здесь и привыч-

ные елочные игрушки, сувениры, свечи и более изысканные товары. Стильным презентом к празднику станут кожаные домашние тапочки ручной работы от петербургского люксового бренда.

Хорошей альтернативой дежурному подарку в виде набора конфет и бутылки шампанского будет шоколадные плитки с необыкновенными вкусами: с лепестками цветов, ягодами, кусочками фруктов, зеленым чаем и даже сусальным золотом и серебром.

Покупатели, которые заботятся о своем здоровье и придерживаются особых систем питания, тоже найдут в супермаркетах «Супер Бабилон», чем порадовать себя в праздничные дни. Необычные полезные продукты

помогут разнообразить их рацион: сублимированные водоросли, которые способствуют улучшению работы всех систем организма, натуральный протеин из семян тыквы и дикого риса, пророщенные семена для похудения и красоты. А свежевыжатые соки-детокс помогут восстановиться после праздников – они очищают организм, выводят шлаки и токсины и помогают отлично выглядеть.

Татьяна ЕЛОХИНА

Супермаркеты «Супер Бабилон» 24 часа: Малый пр. П.С., д. 54-56, +7(812) 233-88-92; Тульская ул., д. 3А, +7(812) 275-68-50

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Соления и маринады – неизменный атрибут любого праздничного стола, особенно новогоднего. Наибольшим спросом они пользуются как раз в зимний период, когда летний и осенний урожай свежих овощей уже давно позади, а до весеннего – еще ох как далеко. Да и цена на маринованные огурцы и томаты, с учетом резкого роста цен на их «свежих собратьев», сегодня вполне демократична и приемлема для потребителей с любым уровнем достатка. Однако доступность маринадов на полках магазинов, впечатляющий широкий ассортимент разных торговых марок не должны притуплять инстинкт грамотного потребителя, главное кредо которого – всегда делать лучший выбор по цене и качеству.

СДЕЛАНО В РОССИИ!

Чтобы помочь хозяйкам без сожаления потратить денежные средства для воплощения своих замыслов по оформлению новогоднего стола, особенно его главной, «закусочной», части, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» приобрела в магазинах города десять образцов маринованных огурцов и помидоров отечественных производителей разных торговых марок, изготовленных, что важно, в соответствии с ГОСТ Р 52477-2005 «Консервы. Маринады овощные. Технические условия», и направила на независимую экспертизу в испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

МАРИНОВАННЫЕ



В корзине «Общественного контроля» оказались овощные консервы следующих известных торговых марок: огурцы «VITALAND», «Тихвинский уезд», «Кормилица», «Первым делом», «6 соток»; томаты «Первым делом», «Corrado», «Global Village», «Маринадов» и «Огородников».

Каждый образец состоял из 4–5 банок – в зависимости от массы нетто, необходимой для проведения исследований. Маринованные овощи были подвергнуты проверке по целому ряду

показателей: маркировка, внешний вид, вкус и запах, цвет, консистенция, качество заливки, масса основного продукта (нетто), массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, наличие минеральных примесей, массовая доля соли, титруемых кислот.

ТОМАТЫ ТРЕСНУЛИ ПО ШВАМ

Согласно протоколам лабораторных испытаний, семь образцов с честью выдержали весь регламент исследований и могут быть рекомендованы в ка-

честве закуски для новогоднего стола (огурцы «VITALAND», «Кормилица», «Первым делом», «6 соток»; томаты «Первым делом», «Corrado», «Global Village»). В то же время три образца овощных маринадов были признаны не соответствующими ГОСТу по ряду органолептических и физико-химических показателей.

Так, томаты «Огородников» (изготовитель ООО ПК «Сарепта-ПомидорПром», г. Волгоград) не соответствовали ГОСТу сразу по двум показателям – масса основного продукта (нетто)

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ Р 52477-2005



Наименование продукта	Томаты маринованные пастеризованные «Первым делом», первый сорт	Огурцы маринованные, пастеризованные «Первым делом», высший сорт	Огурцы маринованные. Высший сорт. Пастеризованные «Огурчики хрустящие 6 соток»	Томаты маринованные «Corrado» (красные, бурые) пастеризованные, первый сорт	Томаты маринованные «Global Village», первый сорт	Огурцы маринованные целые «VITALAND»	Огурцы маринованные. «Кормилица», высший сорт
Производитель	ООО «АГРО-инвест», г. Наргала	ООО «Техада», Краснодарский край	ООО «АГРО-инвест», г. Наргала	ООО «Консервное предприятие «Русское поле – Албаши», Краснодарский край	ООО «Консервный завод», Ростовская область, г. Сальск	ООО «ПродРесурс», Ростовская область	ООО «Кубанский консервный комбинат», Краснодарский край
Нормативный документ	ГОСТ Р 52477-2005	ГОСТ Р 52477-2005	ГОСТ Р 52477-2005				
Дата изготовления	09.09.2015	18.12.2014	07.07.2015	09.08.2014	14.08.2014	11.07.2015	29.07.2015
Срок годности	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Срок годности – 3 года со дня изготовления. Хранить при температуре от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения после вскрытия – не более 48 часов при температуре от 0°C до +8°C.	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия продукт следует хранить при температуре (4±2)°C не более 24 часов	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%
Масса, количество образцов	5 x 680 г = 3400 г	4 x 680 г = 2720 г	5 x 680 г = 3400 г	5 x 680 г = 3400 г			
Цена за 1 шт., руб.	59-90	59-90	118-80	69-90	68-95	85-37	74-28
Место закупки	АО «Дикси Юг» (Дикси 78614), ул. Маршала Говорова, д. 10	АО «Дикси Юг» (Дикси 78614), ул. Маршала Говорова, д. 10	АО «Дикси Юг» (Дикси 78614), ул. Маршала Говорова, д. 10	ООО «ТК «Прогресс» (универсам «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10	ООО «Агроторг» (универсам «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «ТД «РЕАЛЪ», ул. Савушкина, д. 37
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Масса основного продукта, г	340 – данные маркировки / 396; 384; 410; 379	340 – данные маркировки / 391; 379; 376	360 – данные маркировки / 372; 365; 372	380 – данные маркировки / 424; 410; 425	340 – данные маркировки / 341; 372; 352	340 – данные маркировки / 362; 370; 359	340 – данные маркировки / 344; 360; 350
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %	Норма – не менее 50,0 / 58,2 ± 2,0; 56,5 ± 2,0; 60,3 ± 2,0; 57,3 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 / 57,5 ± 2,0; 55,8 ± 2,0; 55,3 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 целые / 54,7 ± 2,0; 53,7 ± 2,0; 53,2 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 / 62,4 ± 2,0; 60,3 ± 2,0; 62,5 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 / 50,1 ± 2,0; 54,7 ± 2,0; 51,8 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 / 53,2 ± 2,0; 54,4 ± 2,0; 52,8 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 / 50,6 ± 2,0; 52,9 ± 2,0; 51,5 ± 2,0
Массовая доля хлоридов, % (норма/результат)	1,0 – 2,0 / 1,50 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 1,30 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 2,00 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 1,00 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 1,70 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 1,80 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 1,60 ± 0,14
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), % (норма/результат)	0,5 – 0,7 / 0,50 ± 0,01	0,5 – 0,7 / 0,50 ± 0,01	0,5 – 0,7 / 0,50 ± 0,01	0,5 – 0,7 / 0,50 ± 0,01	0,5 – 0,7 / 0,60 ± 0,02	0,5 – 0,7 / 0,60 ± 0,02	0,5 – 0,7 / 0,50 ± 0,01
Минеральные примеси (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено				
Посторонние примеси (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено				
Соответствие ГОСТ Р 52477-2005	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ: какие выбрать для Новогоднего стола



и массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке. Вместо положенных 340 г чистого веса томатов в банках оказалось 330 г, 290 г и 335 г. Массовая доля томатов по отношению к заливке также была меньше заявленной на этикетке: 48,5%, 42,6% и 49,3% вместо 50%, как предусмотрено ГОСТом.

Компанию «Огородников» составили томаты марки «Маринадовъ» (изготовитель ООО «Астраханский консервный комбинат») – в нарушении требований ГОСТа их кожица оказалась треснутой (96% плодов от общего количества в банке).

Не прошли экспертизу и огурцы маринованные «Тихвинский уездъ» (изготовитель ООО «Тихвинский уездъ», г. Смоленск). Массовая доля огурцов в банке оказалась заметно меньше массы нетто, указанной на этикетке: 42,8%, 43,9% и 48,1% вместо «не менее 50%», как положено по ГОСТ Р 52477-2005.

Казалось бы, сушая малость, подумаешь, несколько граммов недовеса... А если все эти недоложенные граммы суммировать и собрать

вместе, то получается впечатляющий результат. Используем простой арифметический подсчет на примере огурцов ТМ «Тихвинский уездъ». Недовес в банке составил примерно 15%, что в денежном выражении для покупателя – 14 руб. (розничная цена банки – 95 руб. 90 коп.). Если в магазин поставили 1000 банок, то дополнительная выручка только с одной торговой точки составляет 14 000 руб. Неплохая «премия» для производителя за счет потребителя! В масштабах страны для смоленской компании это уже сотни тысяч рублей дополнительной прибыли.

ВСЕГДА ЛИ ВКУСНОЕ БЫВАЕТ ПОЛЕЗНЫМ?

– Маринованные овощи в герметично укуоренной банке могут храниться до трех лет, – комментирует Ирина Старостенко, доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета. – Поэтому магазины предпочитают маринады другим видам консервированных

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– В первую очередь банка должна быть целой, немятой, без сколов и дефектов и, конечно, герметично закрытой. Крышка не должна быть вздутой. Если вы хотите выбрать наиболее натуральный продукт, то в составе на этикетке не должно быть красителей и стабилизаторов.

Приобретайте консервы в стеклянной таре – через стекло самостоятельно можно определить однородность овощей, прозрачность рассола, наличие осадка. Если внешний вид банки и консервированных овощей в ней вызывает у вас сомнения, лучше отказаться от покупки.



овощей. Однако нужно учесть, что маринованные огурцы и помидоры противопоказаны людям, страдающим гастритом и язвенной болезнью. Повышенное содержание уксусной кислоты и специй в маринадной заливке может привести к обострению заболевания. Именно поэтому соления намного полезнее овощных маринадов.

И все же некоторые полезные вещества есть и в них. Например, в маринованных томатах сохраняется ликопин – противоопухолевое вещество, которое благотворно влияет на здоровье мужчин. Маринованные томаты относятся к низкокалорийным продуктам, способствуют похудению. Однако, несмотря на некоторые положительные качества, злоупотребление маринованными томатами чревато образованием камней в почках, а также возникновением проблем с желудком и другими органами пищеварительного тракта.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

– Маринованные овощи должны соответствовать следующим требованиям, – рассказывает Анна Виноградова, заведующая кафедрой экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета. – Помидоры – красные, бурые, в стадии молочной зрелости и зеленые, развитые, целые, размером в наибольшем измерении для круглых не более 60 мм, для сливовидных длиной 35–70 мм, диаметром 25–40 мм. Огурцы – целые для высшего сорта корнишоны длиной не более 90 мм, для первого сорта длиной не более 110 мм, диаметром не более 50 мм или нарезанные кружками толщиной 20–30 мм с параллельными гранями. Допускается для первого сорта изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером более 110 мм (до 140 мм) и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей.

Причинами треснувшей кожицы могут быть использование перезрелых плодов с тонкой кожицей, плодов с механическими повреждениями, использование сортов с тонкой кожицей, не рекомендуемых для консервирования, а также применение высоких концентраций соли или уксусной кислоты. К таким же результатам может привести использование при консервировании холодных томатов, у которых кожица также повреждается при заливке горячим маринадом.

При выборе овощных маринадов в первую очередь необходимо обращать внимание на дату производства и срок годности. Эти данные наносятся на крышку консервов в верхнем ряду шестью цифрами. Маркиров-

ка даты изготовления в виде наклейки или стикера не допускается.

– Рекомендую покупать овощные консервы, на которых стоит маркировка «ГОСТ» – говорит Дмитрий Яковлев, заместитель генерального директора ООО «Производственная компания «РУСЬ», выпускающей овощную консервацию под торговой маркой «Консерватория вкуса». – Наша продукция делается в соответствии с государственным стандартом. Все овощи, попадающие на завод для дальнейшей переработки, проходят строжайший контроль качества, готовая продукция проверяется в собственной заводской лаборатории. Овощи мы закупаем уже много лет у сельхозпредприятий Белгородской, Волгоградской, Ростовской областей и Краснодарского края. Импортное сырье не используем.

Изготовители при выпуске овощных консервов сегодня готовы учитывать вкусы самых разных покупателей. Для любителей ядреных маринадов они не жалеют ни специй, ни уксуса, для людей с утонченным вкусом предлагают маринады с пониженным содержанием уксуса либо вовсе без острого консерванта – его заменяет лимонная кислота.

– Главный признак недоброкачественного продукта – это мутный, с белым осадком маринад, – продолжает Ирина Старостенко. – Чтобы проверить качество маринада, наклоните банку и посмотрите ее на просвет. Хороший рассол на вид прозрачный, с кусочками пряностей, имеет приятный и легкий запах. Резкий запах говорит о повышенном содержании уксусной кислоты в маринадной заливке. При этом заливка не должна быть мутной, белесой. Мутный рассол – верный признак порчи продукта.

Качественные маринованные огурцы должны быть целыми, ровными, одинаковой длины, упругими и хрустящими. При одинаковом размере огурцов их сложно промариновать одинаково: одни получатся более кислыми, а другие – более пресными. Для засолки идеальными считаются огурцы длиной 3–7 см – максимум 9 см. Огурцы большего размера часто бывают мягкими, потому что для достижения нужной консистенции им требуется больше уксуса.

И еще один совет. При открывании банки прислушайтесь: должен раздаться легкий хлопок. Если же его нет или в нос сразу же бьет резкий запах уксуса, то это верный признак того, что огурцы некачественные. Еще хлопок свидетельствует о герметичности упаковки. Если банка открывается бесшумно, то герметичность уже нарушена. Правильно замаринованный огурец должен звонко хрустеть на зубах и пахнуть пряностями.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Томаты маринованные «Огородников» (красные, бурые) стерилизованные, первый сорт	Томаты маринованные черри «Маринадовъ», высший сорт	Огурцы маринованные «По-домашнему» «Тихвинский уездъ»
ООО ПК «Сарепта-ПомидорПром», г. Волгоград	ООО «Астраханский консервный комбинат», г. Астрахань	ООО «Тихвинский уездъ», г. Смоленск
ГОСТ Р 52477-2005	ГОСТ Р 52477-2005	ГОСТ Р 52477-2005
20.08.2015	04.02.2015	01.02.2015
Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Открытую банку хранить в холодильнике	Срок годности: 2 года. Хранить в сухом и прохладном месте при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%
5 x 680 г = 3400 г	5 x 500 г = 2500 г	4 x 720 г = 2880 г
79-90	79-90	95-90
ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), ул. Маршала Говорова, д. 14	ООО «Акварин» (универсам «Бриз»), ул. Новостроев, д. 21/16	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: плоды томатов с треснувшей кожицей 96%; 96,2% по счету	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
340 – данные маркировки / 330; 290; 335	нет данных	нет данных
Норма – не менее 50,0 / 48,5 ± 2,0; 42,6 ± 2,0; 49,3 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 / 50,8 ± 2,0; 50,1 ± 2,0; 50,0 ± 2,0	Норма – не менее 50,0 / 42,8 ± 2,0; 43,9 ± 2,0; 48,1 ± 2,0
1,0 – 2,0 / 1,50 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 1,30 ± 0,14	1,0 – 2,0 / 1,40 ± 0,14
0,5 – 0,7 / 0,60 ± 0,02	0,5 – 0,7 / 0,50 ± 0,01	0,5 – 0,7 / 0,50 ± 0,01
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе продукта и массовой доле овощей от массы нетто, указанной на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике (внешний вид)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле овощей от массы нетто, указанной 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».

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Широкий ассортимент продуктовых супермаркетов всякий раз ставит перед покупателями сложную задачу: как среди этого многообразия товаров сделать лучший выбор?



«Роскар»: выбирайте обогащенные яйца!

Даже на полках с куриными яйцами можно обнаружить продукцию более чем десяти различных брендов! Один из крупнейших российских производителей яиц, а также производитель мяса птицы и полуфабрикатов птицефабрика «Роскар» из Ленинградской области советует покупателям выбирать не простые столовые яйца, а те, которые обогащены полезными элементами. Несмотря на то что столовое яйцо, выпускаемое под брендами «Роскар», отвечает всем требованиям ГОСТа и превосходит по своим характеристикам аналогичную продукцию других производителей, для тех, кто привык выбирать «лучшее из хорошего», птицефабрика разрабатывает специализированное куриное яйцо. Оно дороже обычного, зато пользы в нем намного больше!

Птицефабрика «Роскар», работающая на рынке более сорока лет, заботится о здоровье своих покупателей и специализируется на выпуске обогащенных яиц, обладающих повышенным содержанием полезных для организма элементов.

Поддерживать высокий стандарт качества компании помогает высокотехнологичное оборудование ведущих мировых производителей,

грамотно организованный производственный процесс с использованием современных технологий, тщательный контроль на всех этапах производства.

Еще одной подсказкой для покупателей, стремящихся отыскать в витринах магазинов самые качественные и полезные продукты, является знак всероссийского конкурса «100 лучших товаров России» – именно он выделяет бренд «Роскар» на торговых полках.

В нынешнем году сразу три продукта птицефабрики получили право использовать этот знак на упаковке: яйца куриные пищевые столовые «Экстра» стали лауреатом федерального этапа конкурса, а яйца куриные пищевые столовые «Ярково» и полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров «Куromьячки» стали дипломантами регионального этапа. Заслуженные высокие оценки одного из самых престижных конкурсов по качеству – еще один аргумент в пользу выбора потребителями продукции под маркой «Роскар».

Выбирайте яйца, обогащенные полезными микроэлементами, и будьте здоровы в наступающем году!

Татьяна ЕЛОХИНА



ВКУСНАЯ продукция по ОТЛИЧНОЙ цене!

попробуй!

Мороженое «СВИТЛОГОРЬЕ» - новинка из Белоруссии



ДМИТРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
ЗАВОД

Торговая марка «Свитлогорье» – знак качества и отличного вкуса. Она давно завоевала популярность у покупателей. Недавно под этим брендом стали выпускать новинку – мороженое пломбир.

В СОСТАВЕ – ТОЛЬКО МОЛОКО!

Мороженое – излюбленное лакомство и детей, и взрослых. Преимуществом бренда «Свитлогорье» является то, что вся линейка мороженого изготавливается исключительно из натурального молока и сливок. Поэтому покупатель может быть уверен, что это не только вкусная, но и полезная продукция.

Второй безусловный плюс – мороженое производят на крупных предприятиях Белоруссии, с хорошо отлаженными производственными процессами, с соблюдением всех технологий, стандартов и требований по безопасности.

Третье преимущество – широкий ассортимент. Предприятие позаботилось о том, чтобы учесть все предпочтения покупателей. Под торговой маркой объединились многие любимые сорта мороженого. Пломбир с различными вкусами и добавками – ванильный, кофейный, шоколадный, с орехами, изюмом. Предлагаются различные фасовки – от небольшого вафельного стаканчика до увесистого семейного ведерка или пакета весом в 1 кг.

ВКУСНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Мы привыкли к тезису, что есть сладости вредно. К натуральному мороженому это отношения не имеет, тем более к мороженому «Свитлогорье», в котором содержатся все полезные витамины и элементы цельного молока.

Например, кальций. Из мороженого он усваивается легко, помогая быстро пополнить его запасы и способствуя усвоению многих витаминов. Мороженое рекомендуют включать в рацион беременных женщин, организм которых испытывает повышенные потребности в кальции.

Маленьких детей также стоит почаще баловать мороженым. Нередко малыши неохотно пьют молоко и едят творог, а эти продукты растущему организму просто необходимы для укрепления костной ткани и здоровых зубов. Здесь можно пойти на хитрость: добавьте в стакан молока шарик мороженого, взбейте всё миксером – и необходимая порция молока пройдет просто на ура. Кстати, зимой педиатры советуют регулярно давать детям мороженое, чтобы адап-

тировать горло к холодному воздуху и укрепить иммунитет. Ребенку вкусно – иммунитету полезно! Разумеется, проводить такую профилактику следует дома, а не на улице.

Для взрослых мороженое – не только сладкий холодный десерт. Доказано, что это хорошее средство от стресса, переутомления, излишней нервной возбудимости. Причем заедать стресс мороженым значительно безопаснее, чем мучными сладостями, – и нервы можно успокоить, и лишние килограммы не набить.

НА РАДОСТЬ ОГНЕННОЙ ОБЕЗЬЯНЕ

Мороженое дает самые широкие возможности для импровизации в праздничные дни. Обычный кофе превращается в лакомство, если в него добавить шарик мороженого. Молочные коктейли с ликерами для взрослых и соками для детей станут приятным дополнением к любой беседе. Сегодня эти достаточно традиционные десерты дополнили совершенно неожиданные блюда – мороженое с луком, вафельная

трубочка с креветками, десерт-мороженое с базиликом и мятой, горячие блюда с добавлением мороженого.

Поскольку грядущий год пройдет под знаком красной огненной обезьяны, попробуйте в новогоднюю ночь приготовить жареные бананы с мороженым. На слабом огне растворите 100 г сливочного масла, 100 г меда и 100 г коричневого сахара, добавьте пол чайной ложки корицы. Положите на сковороду разрезанные вдоль бананы, добавьте 25 мл рома, прогрейте бананы на очень слабом огне. Теплые бананы выложите на тарелку, рядом разместите два шарика мороженого «Свитлогорье». Сверху блюдо можно посыпать тертым шоколадом. Оригинальный и символичный новогодний десерт готов!

«Свитлогорье» желает всем читателям газеты «Петербургское качество» веселого и вкусного Нового года!

Софья ИЛЬИНА

ЛИДЕР ПРОДАЖ

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

Зимой в Северной столице сумрачно, холодно и ветрено. Световой день короткий, солнышко балует своим появлением редко. Всё это снижает жизненный тонус, ухудшает настроение, вызывает апатию и сонливость. Однако побороть «зимнюю спячку» можно. В этом вам помогут правила рационального питания.

СЕКРЕТЫ «ЗИМНЕГО» РАЦИОНА

Во-первых, пища зимой должна быть более калорийной и «энергоемкой». Поэтому стоит увеличить потребление мясных продуктов – говядины, индюшатины, кури, свинины. За полноценный белковый рацион иммунитет отблагодарит устойчивостью к простудным заболеваниям.

Второе важное правило – витаминная подпитка. В холодное время года она стимулирует все обменные процессы в организме и повышает сопротивляемость к инфекциям. Человеческий организм не способен накапливать витамины впрок. И должен ежедневно получать их с пищей. Так, заготовленные и правильно законсервированные в разгар сезона овощи сохраняют запасы витаминов несколько месяцев.

В-третьих, предпочтение зимой нужно отдавать горячей и теплой пище. Супы, бульоны, картошечка с мясом, теплые закуски, горячие бутерброды. Такая пища и заморознуть не даст, и настроение повысит.

Четвертое «зимнее» правило: почаще, несмотря на холод, бывать на



ЗИМНЕЕ МЕНЮ ДОЛЖНО БЫТЬ КАЛОРИЙНЫМ

свежем воздухе. Низкая температура заставит активнее двигаться, мобилизовать силы. Как гласит русская пословица, «в зимний холод – каждый молод».

ПОПРОБУЙ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»!

Мясные и овощные консервы компании «Русь» в полной мере отвечают требованиям правильного питания в зимний период.

Мясные консервы торговой марки «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» – «Тушеная говядина», «Тушеная свинина», «Тушеная конина», «Мясо индеек в собственном соку», «Мясо цыпленка в собственном соку» – изготовлены из мяса высшего сорта. Максимальная закладка мяса в банке – 97,5%. Отменный вкус продуктов неоднократно получал самые высокие оценки профессиональных конкурсов, а главное, пришелся по вкусу потребителям – спрос на них постоянно растет.

«КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА» НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Не менее популярны и овощные консервы «КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА». Они изготавливаются из натуральных, свежих овощей без добавления

Рецепты «ПК»

Легкий суп с мясом индейки «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»
Слегка обжарьте в растительном масле луковичку и морковь. Сварите вермишель. Промойте. В подготовленную заранее кипящую слегка подсоленную воду опустите вермишель и мясо индейки, дайте провариться на маленьком огне три минуты, затем добавьте обжаренные овощи. Еще две-три минуты – и суп готов.

Говядина с гарниром из овощей
Прогрейте в микроволновке или на сковороде говядину тушеную «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ». Также прогрейте на выбор овощные консервы «КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА»: «Баклажаны по-гречески» или закуску «Кубанская». Выложите на тарелку – и мясное блюдо с овощным гарниром готово!

консервантов. Производственные линии оснащены современным оборудованием, которое сохраняет витамины, микро- и макроэлементы.

Ассортимент консервов – пальчики оближешь! Баклажаны, обжаренные в аджике по-гречески. Баклажаны по-болгарски. Голубцы ленивые. Голубцы, фаршированные овощами и рисом. Токана овощная. Лечо любительское. Икра из баклажанов и кабачков. И, конечно,

всеобщие любимцы – огурцы и томаты маринованные.

Если выдался солнечный зимний денечек – проведите его на природе. А когда вернетесь с прогулки разгоряченные, с румянцем, хорошим настроением, обед можно приготовить буквально за полчаса. Ведь овощные консервы превосходно подходят для быстрого приготовления горячего «зимнего» меню.

Надежда ЛЕСНОВА

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

Лэнд 24 часа СУПЕРМАРКЕТЫ энциклопедия вкуса

Время выбирать подарки!

- БЛЮДА НА ЗАКАЗ
- ПОДАРОЧНЫЕ КОРЗИНЫ
- ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ
- НОВОГОДНИЕ УКРАШЕНИЯ
- ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

пр. Народного Ополчения, д. 6 (Путиловский рынок) | Морская наб., д. 9 | Выборгское ш., д. 15, ТЦ «Авеню»
ул. Льва Толстого, д. 9, МФК «Толстой Сквер» | пр. Новочеркасский, д. 33, к. 3 | ул. Вязовая, д. 10
пр. Лахтинский, д. 85, ТВК «Гарден Сити» | пр. Испытателей, д. 30, к. 2, ТК «Миллер»
пр. Владимирский, д. 19, ТЦ «Владимирский Пассаж» | пр. Энгельса, д. 111, к. 1

www.supermarket-land.ru | интернет-магазин www.land24.ru

ПРАЗДНИК ВКУСА



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



Лучшие десерты мира онлайн!

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

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

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

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

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

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Предлагаем сладкоежкам воспользоваться услугами интернет-магазина cheese-cake.ru. Сделать заказ на сайте очень просто. В разделе «Как заказать» приведена четкая и подробная инструкция. Слева на странице сайта есть меню



cheese-cake.ru
магазин тортов

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

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

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефонам: **8 (800) 250-51-15 и 8 (812) 925-55-16**. Заказы принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то де-

серт вам доставят уже на следующий день. Также через сайт можно заказать подарочную упаковку и поздравительную открытку-наклейку.

Компанией разработаны очень удобные интервалы доставки с 6 утра до 24 вечера. Также вы можете оформить платную экспресс-доставку день в день – и вам доставят заказ в течение 3 часов. Стоимость доставки варьируется от 350 до 500 рублей в зависимости от города.

БОНУСЫ ДО 30%!

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

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

Все новые клиенты получают подарки. Например, при заказе на сумму от 3500 рублей компания дарит покупателю комплект из шести креманок испанского мороженого (выбор подарков может быть разным – необходимо уточнять в день заказа). Существуют различные спецпредложения, акции обновляются каждый месяц.

Предусмотрены поощрения и для постоянных клиентов. В каждом новом заказе действует накопительная система бонусов. Ко всем официальным праздникам постоянным клиентам предоставляются скидки – до 30%.

Для экономных завсегдатаев сайтов-купонаторов тоже есть приятная новость: купив на сайте-купонаторе скидочный купон на любую продукцию сайта cheese-cake.ru, вы сможете приобрести любую продукцию на сайте cheese-cake.ru в неограниченном количестве и с очень большой скидкой! Кроме того, предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

И, наконец, специально для читателей газеты «Петербургское качество» компания cheese-cake.ru подготовила спецпредложение к Новому году: по промокоду «чизкейк» каждый клиент получит скидку до 50% на весь ассортимент. Промокод действует до 31 декабря 2015 года.

Надежда ГОРЧЕВА

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

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

Вкусно, радостно и свежо!

Сложно представить себе веселый и шумный праздник, будь то детский утренник, день рождения, студенческая вечеринка, корпоратив, свадьба или юбилей, без главного украшения стола – красивого и вкусного торта.

И очень важно, чтобы это угощение было великолепным не только снаружи, но и изнутри. Лишь тогда после торжества гостей ждет исключительно сладкое послевкусие.



Именно такие вкусные и приятные воспоминания надолго оставят после себя изысканные кондитерские изделия известного петербургского комбината «Невские берега». Сегодня это один из ведущих брендов на рынке кремовых изделий Северо-Западного региона России.

На предприятии, которому в нынешнем году исполнилось 60 лет, применяются только высококачественные, натуральные ингредиенты, а все составляющие кондитерских изделий – от бисквитов до начинок и кремов – собственного приготовления. Обилие фруктов и ягод, взбитые сливки, суфле, разнообразные кремы, муссы, желе придают тортам неповторимый вкус, аромат.

Несмотря на большое обилие традиционной рецептуры выпускаемых изделий, комбинат «держит руку на пульсе»

и ежемесячно вводит новый ассортимент. Учитывая потребительские предпочтения, тенденции на рынке и новейшие мировые рецептуры, специалисты ставят одной из главных своих задач регулярное обновление видов тортов, пирожных и других позиций кондитерских изделий. Важно быть современным и востребованным.

Например, новинку – уникальный торт «Лапландия» с малиной и черной смородиной – уже высоко оценили по достоинству и гурманы, и обычные сладкоежки!

Изделия комбината широко представлены не только в гипер- и супермаркетах и в магазинах формата «у дома», но и в более чем 30 магазинах и кафе фирменной торговли.

«Ждем петербуржцев и гостей города в наших уютных фирменных кондитерских.

Мы обязательно порадуем вас вкусными пирожными, нежными эклерами, такими «как раньше» тортами и эксклюзивными новинками», – говорят в компании.

Действительно, не только в период новогодних праздников, но и каждый день для чаепития в кругу близких и друзей, во время торжества и для поздравления коллег, в любой ситуации – пусть каждый день будет праздником, каждый день в радость! И пусть частичкой этой феерии станут свежие и, несомненно, вкусные изделия комбината. Ведь «Невские берега» – это эталон радости!

Татьяна ЕЛОХИНА

Кондитерский комбинат «Невские берега», 199048, г. Санкт-Петербург, наб. Макарова, д. 32