

В НОМЕРЕ:

2 ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

ВКУСНОГРАД ПРИГЛАШАЕТ
ПЕТЕРБУРЖЦЕВ 17 МАЯ!



4 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МАГАЗИНЫ
ТОРГУЮТ
ФАЛЬШИВОЙ
СМЕТАНОЙ!



5 ГОСНАДЗОР

В «О'КЕЕ» ОТРАВИЛИСЬ
САЛАТАМИ
И КУРОЙ-ГРИЛЬ



6 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДОЯТ ШИБКО,
ДА МОЛОКО ЖИДКО!



Санкт-Петербургская
общественная органи-
зация потребителей
«Общественный кон-
троль»: сегодня тушен-
ка из говядины
по ГОСТ Р 54033-2010
на полке магазина не
может стоить дешевле
120 руб. за банку!



Мясные консервы «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ», ГОСТ каждая вторая банка ПОДДЕЛКА!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



стр. 10-11

В НОМЕРЕ:

СДЕЛАЙТЕ ВЫПУСКНОЙ
ЯРКИМ И СЛАДКИМ!

3

РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ ДАЧИ

8

ТРИ ВИДА
НАСЛАЖДЕНИЯ

12

Генеральный информационный партнер
ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

XX САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

www.petkach.spb.ru

17 мая
(суббота)
(Ст. м. «Крестовский остров»)

Начало в 11.00

Центральная аллея
Приморского парка Победы
парк аттракционов
Фиво Остров

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- КОНКУРСЫ И ПРИЗЫ ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
- КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ
БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ
- БЕСПЛАТНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

GOODS MATRIX

ВКУСНОГРАД накормит весь город рад!



На радость петербуржцам всего лишь на один день Приморский парк Победы преобразится в гостеприимный город ВКУСНОГРАД! Свежие молочные продукты и колбасные деликатесы, еще теплые хлебобулочные изделия и мед, соленые огурчики, томаты и грибы, пельмени, блинчики, пампушки и вареники, деликатесная красная рыба слабой соли и икра мойвы, настоящее сливочное масло

17 мая 2014 года на центральной аллее Приморского парка Победы (ст. м. «Крестовский остров») пройдет юбилейный XX Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» – главный продовольственный праздник Северной столицы.

и мороженое со вкусом детства, сытные и сладкие пироги, варенье, нежные пирожные и торты, ароматные чай и кофе, утоляющие жажду минеральная вода и соки, а также тушенка с гречей или макаронами из настоящей военно-полевой кухни – это далеко не все, что приготовят для вас лучшие пищевые компании города и области на главном продовольственном празднике года фестивале «ВКУСНОГРАД»!

На суд потребителей представят свою продукцию пищевые из Санкт-Петербурга, Ленинградской и Новгородской областей, такие как «Каравай», «Пискаревский молочный завод», «Радиошис», «Приневское», «Лужский консервный завод», «Русь», «Лактис», СХП «Лосево», «Карат Плюс», «Балтийский берег», «Орими Трейд», «Се-

вер-Метропол», «Фабрика домашних солений», «Иней», «Пироговый дворик», «Хладокомбинат № 1», «Экомилк», «Линфас» и многие другие.

Одно из условий участия изготовителей пищевых продуктов в фестивале – реализация пищевых продуктов без торговой наценки и их дегустация. Качество товара гарантировано: ведь за прилавком не простые продавцы, а сотрудники пищевых производств! Как правило, вся продукция выработается накануне, а скоропортящаяся – за несколько часов до начала праздника. Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходят тщательный лабораторный контроль, имеют все необходимые разрешительные документы.

На сцене с 12.00 до 19.00 будет проходить концертно-развлекательная программа, под-

готовленная силами эстрадных коллективов. А откроет праздник в 11.30 красочный парад петербургских пиццеров во главе со скоморохами и духовым оркестром, который проследует от центрального входа в Приморский парк Победы до сцены фестиваля.

Каждый ребенок, прибыв к началу праздника, получит шарик на палочке, а если будет готов играть со скоморохами, еще и что-нибудь вкусненькое. Каждый час будет проходить лотерея от газеты «Петербургское качество»: все, кто на входе в парк возьмет газету с волшебным номером, без подарка не останется!

Организаторы фестиваля, как всегда, приготовили зрителям большое количество подарков. Получить их не сложно: надо всего лишь активно участвовать в конкурсах! Вы и ваши дети можете побороть себя в конкурсах рисунков и стихов, росписи керамики и вышивки, различных мастер-классов – от аквагрима до вышивки бисером.

Приходите на фестиваль «ВКУСНОГРАД» в субботу 17 мая всей семьей, будет интересно, весело и вкусно!

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Обратить образцы молочной продукции для проведения госпробирки получилось далеко не на всех предприятиях торговли, указанных в обращении «Общественного контроля». По всей видимости, для продавцов проверка не стала неожиданностью. Иначе чем можно объяснить, что в большинстве предприятий торговли в день рейда молочная продукция, забракованная в ходе экспертизы «Общественного контроля», отсутствовала на прилавке?

Тем не менее Управлению Роспотребнадзора удалось привлечь к ответственности отдельных нарушителей. Так, в отношении ИП Федотов А.В. и ИП Левандовский Д.П., арендующих торговые места на рынке «Хасанский», возбуждены административные дела по ст. 6.3. ч. 1, ст. 14.43 КоАП РФ. Основанием стали выявленные нарушения законодательства в части отсутствия условий для реализации молока и молочной продукции вразвес. В то же время из ответа Управления Роспотребнадзора неясно, смогли ли проверяющие выявить в реализации у ИП Федотов А.В. поддельный творог (изготовитель ОАО «Псковский городской молочный завод»), в котором специалистами ФБУ «Тест-С.-Петербург» не был обнаружен молочный жир.

Также «под раздачу» инспекторов госнадзора попал ИП Данилкин А.С. (СПб, пр. Косыгина, д. 27). Но не за то, что он реализовал поддельный творог «Ждановский» от ООО «Заснеженая Русь» (Нижегородская обл.), в котором также, согласно протоколу испытаний ФБУ «Тест-

Молочный рейд Роспотребнадзора

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу совместно с органами прокуратуры провело внеплановую проверку предприятий торговли, где Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в первом квартале 2014 года были закуплены образцы весовой сметаны и творога с целью проведения экспертизы качества.



С.-Петербург», не оказались ни капли молочного жира, а за «несвоевременное проведение выборочного косметического ремонта помещений, отсутствия единообразно и четко оформленных ценников на молочную продукцию». За эти нарушения предприниматель привлечен к ответственности по ст. 6.3., 6.4. КоАП РФ. О размерах штрафов ведомство не сообщило, видимо, ввиду их несущественности.

Из указанных «Общественным контролем» десяти эпизодов выпуска и реализации некачественной молочной продукции, шесть из которых свидетельствовали о наглой замене изготовителями молочного жира на растительный, Управлению Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу удалось привлечь к ответственности предпринимателей только по двум из них, причем не за нарушение Ф3 № 88 «Технический регламент на

молоко и молочную продукцию», за что предусмотрена серьезная ответственность, а за более мелкие нарушения, предполагающие незначительные санкции, в том числе предупреждение. Таким образом, КПД действий госоргана по отработке «молочного сигнала» можно оценить только на 20%.

При такой низкой эффективности работы государственной системы, призванной защищать права потребителей, вряд ли можно рассчитывать на то, что фальсифицированные пищевые продукты скоро исчезнут с полок магазинов. Наоборот, есть основания полагать, что доля подделок на продовольственном рынке будет только расти. Для этого сегодня нашим государством, похоже, созданы все условия, в том числе законодательные.

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

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

Сергей Сидоров, г. Пушкин

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ: • оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи, • оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе, • приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья, • заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

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

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

Справки по тел. 8-911-121-00-66

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



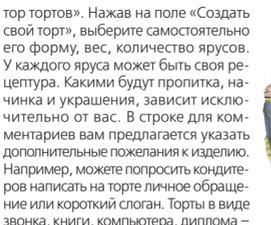
Близится пора последних звонков и выпускных вечеров в школах и вузах. Совсем скоро дни напряженных экзаменов сменяются для школьников и студентов долгожданными каникулами. Это – настоящий праздник для детей и их родителей.

Сделайте выпускной ярким и сладким!



Петербургский кондитерский комбинат «Невские берега» всегда рад поздравить отличников учебы эксклюзивным тортом и помочь с выбором главного украшения стола!

Комбинат выпускает сегодня более 400 наименований тортов и пирожных. Все они представлены в интернет-магазине www.cake-shop.spb.ru. В разделе «Каталог» можно выбрать любой десерт из категорий: «Торжественные», «Детские», «Свадебные», «На каждый день», «Фототорты» и «Торты из мастики».



тор тортов». Нажав на поле «Создать свой торт», выберите самостоятельно его форму, вес, количество ярусов. У каждого яруса может быть своя рецептура. Какими будут пропитка, начинка и украшения, зависит исключительно от вас. В строке для комментариев вам предлагается указать дополнительные пожелания к изделию. Например, можете попросить кондитеров написать на торте личное обращение или короткий слоган. Торты в виде опытные кондитеры готовы воплотить в реальность любую вашу задумку.

Опция «Конструктор тортов» – ноу-хау комбината. У других кондитерских компаний подобные услуги имеют свои ограничения. А «Невские берега» предоставляют потребителям полную свободу выбора. И это не создает никаких трудностей, ведь предприятие работает круглосуточно и не останавливается в торжестве. Единственное исключение – фирменные магазины, но также вы можете оформить доставку в любое удобное для вас место.

«Невские берега» – одна из немногих компаний, которая выпускает кондитерские изделия с белковым кремом. Эта начинка пользуется спросом у потребителей. Вы также можете заказать торт с таким наполнителем.



Опция «Конструктор тортов» – ноу-хау комбината. У других кондитерских компаний подобные услуги имеют свои ограничения. А «Невские берега» предоставляют потребителям полную свободу выбора.

Элитные кондитерские изделия не подлежат длительному хранению и зачастую неудобны для транспортировки. Поэтому они не поставляются в торговые сети. Единственное исключение – фирменные магазины, но также вы можете оформить доставку в любое удобное для вас место.

«Невские берега» – одна из немногих компаний, которая выпускает кондитерские изделия с белковым кремом. Эта начинка пользуется спросом у потребителей. Вы также можете заказать торт с таким наполнителем.

ФОТО НА ТОРТЕ

Хотите удивить виновника торжества? Тогда выберите модный «фото-торт». Оформить заказ можно через интернет-магазин или позвонив напрямую менеджеру компании. Снимок, который вы пришлете, с помощью пищевого принтера размещают на бисквите и покрывают глазурью. Такой торт рекомендуется презентовать и употребить в течение шести часов после изготовления, поскольку пищевые фотографии очень быстро теряют четкость.

УКРАШЕНИЕ ЛЮБОЙ СВАДЬБЫ

Приближается лето – пик сезона свадеб. В интернет-магазине www.cake-shop.spb.ru представлен богатый ассортимент тортов, которые станут достойным украшением стола молодоженов. Но не стоит забывать, что наши кондитеры могут изготовить торт по любому эскизу.

Например, торт «Элитный с мастикой» представляет собой домашний бисквит с медово-песочной и воздушной-ореховой основой, с семенами под-

солнуха, прослоенный малиновым и яблочным конфином, сливками, шоколадным и творожным кремом. Торт покрыт сахарной мастикой и украшен нежно-розовыми цветами из мастики. «Классикий жанр» можно назвать торт «Свадебный». Он состоит из трех слоев светлого бисквита, пропитанных сахарным сиропом с коньяком и прослоенных сливками с изюмом. Торт покрыт сливочным кремом, сахарной пастой и украшен фигуркой «Жених и невеста», а также цветами из сахарной мастики.

Потрашающе красиво смотрится и торт «Лебединое озеро». У него нет стандартной рецептуры, так что состав вы можете придумать сами.

Для тех, кто редко пользуется услугами интернет-магазинов, на сайте www.cake-shop.spb.ru специально представлена подробная инструкция. В случае каких-либо проблем можно позвонить по указанному на сайте телефону и задать вопросы менеджеру компании.

Надежда ГОРЧЕВА

ЗА РУЛЕМ

ОТПРАВЛЯЯСЬ В ПУТЬ, СТЕКЛООМЫВАТЕЛЬ ЗАЛИТЬ НЕ ЗАБУДЬ!

ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ

Оставив позади себя традиционные виды упаковки (стеклянные бутылки, консервные банки, пластиковые канистры и контейнеры), в лидеры стремительно выходит мягкая упаковка. Полностью закрепившись в пищевой промышленности (упаковка майонезов, кетчупов, соусов и т.д.), дой-паки, меняя свой вид, уже начинают себя свободно чувствовать на рынке вин, прохладительных напитков и воды, пищевых масел, разнообразных концентратов и смесей. Международные награды «за инновации», «за дизайн», «за новые области применения» ежегодно находят победителей в сфере производства мягкой упаковки.



Стремительные изменения в промышленных технологиях формируют новые потребительские привычки и новый образ жизни. С каждым годом мы предъявляем все более высокие требования к упаковке товаров, которые должны быть удобными в использовании и внешне привлекательными. Эксперты добавляют: экологически безопасными! Производственники уточняют: более рентабельными и наукоемкими! В результате все чаще мы покупаем товары в мягкой упаковке. Неужели за ней будущее?



ОПЕРЕЖАЯ КОНКУРЕНТОВ

В России использование дой-паков больших объемов сегодня значительно опережает международный опыт. Так, петербургская компания «Теккомхим» в 2011 г. успешно вывела на рынок пакеты объемом 4 л под зимние незамерзающие жидкости Fin Tippa. Годом позже потребители получили возможность использовать летние стеклоочищающие жидкости Bubble Gum в пакетах 5 л. А в этом году компания вывела на рынок пакеты под жидкие концентраты объемом 6 л.

ИННОВАЦИИ В КАЖДОМ ПАКЕТЕ

Пакеты для screenwash можно найти в линейке финских брендов Neste Oil и Kemetyl (Garix), в немецких Sonax, Nigrin и Liqui Moly, у чешского производителя под брендом Sheron, а также у украинского производителя под маркой «Красный ливингтон». Как правило, это пакеты с объемом 2 л или 3 л, не более одного или двух наименований в ассортименте, за исключением Sheron, где есть

пакет 4 л! Скромненько, что уж говорить! Когда в России только за последние два года зимние стеклоочистители в дой-паках практически полностью вытеснили PE канистры с полком федеральных сетей.

Компания «Теккомхим» в прошлом году вывела на рынок автомеханики еще одну новинку – активную пену Fin Tippa в 2-литровом пакете. В этом году автомобильсты получили возможность пользоваться еще одним рядом новых продуктов. Один из них – пакет типа Spout Bag со штуцером 16 мм, который впаив вертикально в пакет (объемы 250 мл, 500 мл и 1 л). Пакеты интересны тем, что они многослойные с AL слоем и предназначены для агрессивных жидкостей, таких как жидкость для розжига или топливный гель.

Петербургский производитель уверен, что инновационные продукты, разработанные в России, в скором времени будут широко востребованы не только на внутреннем рынке, но и за рубежом.

Андрей КРАЮШКИН

АГРОРУСЬ

НОВЫЙ ФОРМАТ АГРОПРОМЫШЛЕННОЙ ВЫСТАВКИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ | ЛЕНЭКСПО

3 – 5 апреля

83 РЕГИОНА | 904 ДЕЛЕГАТА | 150 УЧАСТНИКОВ ВЫСТАВКИ | 3000 СПЕЦИАЛИСТОВ

23 – 31 августа

56 000 кв. м | 660 ФЕРМЕРСКИХ (КРЕСТЬЯНСКИХ) ХОЗЯЙСТВ | 116 434 ПОСЕТИТЕЛЯ

26 – 29 августа

727 УЧАСТНИКОВ | 56 РЕГИОНОВ РОССИИ | 19 СТРАН | 14 000 СПЕЦИАЛИСТОВ АПК

НОВОЕ 2014

- ИНТЕГРАЦИЯ И КООПЕРАЦИЯ В АГРОБИЗНЕСЕ
- БИОТЕХНОЛОГИИ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ
- ЭНЕРГО- И РЕСУРСОБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ
- СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ
- ЖИВОТНОВОДСТВО. КОРМА
- ВЕТЕРИНАРИЯ
- РАСТЕНИЕВОДСТВО ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА
- ОРГАНИЧЕСКОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

ВК «ЛЕНЭКСПО», Санкт-Петербург, Большой пр. В. О., 103
 тел. +7 (812) 240 40 40, доб. 231, 234, 235, 188, 254
 farmer@expoforum.ru

0+ www.agrorus.expoforum.ru

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Валерий Вишневецкий

Корреспонденты — Надежда Горчева, Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Ирина Серова

Фотограф — Алексей Агентов

Отдел рекламы: Людмила Боиринцева, Валентина Орлова, Леонид Лудов

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя: 190 103, 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: ok@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 мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензию.

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

№ 5 (277) 15 мая — 14 июня 2014 г.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МАГАЗИНЫ ТОРГУЮТ ФАЛЬШИВОЙ СМЕТАНОЙ

МОЛОЧНЫЙ ЖИР В ВИДЕ ПРИМЕСИ

Образцы сметаны разных изготовителей (15 и 20% жирности) были приобретены в магазинах города на Неве и направлены для проведения независимой экспертизы в испытательную лабораторию «ПЕТЭКС» — структурное подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Кисломолочный продукт оценивали по внешнему виду, запаху, вкусу, проверяли массовую долю жира, белка, а главное — состав жировой фазы. Учитывая итоги экспертизы развесной сметаны, результаты исследования сметаны в промышленной упаковке оказались вполне предсказуемыми: фальсификатами были признаны четыре из одиннадцати приобретенных образцов.

Особо «отличились» некое ООО «Трейд-Лайн» (Санкт-Петербург, ТМ «От крестьяночки»), продукция приобретена в магазине «Нетто» и ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл., продукция приобретена в универсаме «Сезон»). В этих образцах молочного жира оказалось менее 5%, в то время как ГОСТ Р 52092-2003 и ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» предусматривают производство сметаны только из молочного жира (100%).

Обе «молочные» подделки, которые нельзя именовать иначе, как «масса сливочно-растительная», также не соответствовали ГОСТу по массовой доле белка и массовой доле жира. Так, массовая доля белка у питейской подделки оказалась 2,14% вместо нормы «не менее 2,5%», массовая доля жира — 14,5% вместо заявленной на упаковке нормы «20%». Массовая доля белка образца от ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» составила 2,22% вместо нормы «не менее 2,5%», а массовая доля жира 19% вместо заявленной на упаковке нормы «20%».

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 40% сметаны в промышленной упаковке, приобретенных в сетевых магазинах города, оказались фальсификатом (в составе были обнаружены жиры немолочного происхождения).

Для сравнения: в первом квартале 2014 года при исследовании семи образцов весовой сметаны, приобретенных в «фермерских» магазинах, было выявлено 60% фальсификата. Это означает, что нарваться на подделку можно где угодно. В то же время молочные продукты в промышленной упаковке известных торговых марок, как правило, соответствуют требованиям нормативных документов.



В обоих экземплярах «состав жировой фазы не соответствовал составу молочного жира коровьего молока», говорится в протоколах. Образцы содержали жиры растительного происхождения. Так, содержание молочного жира в образце из Рязанской области не превышало 65%, в образце из Псковской области — 78%.

По словам заведующего кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Виктора Закревского, замена молочного жира пальмовым, кокосовым и другими видами растительных масел сегодня очень распространена. И законодательством это не запрещено. Однако на этикетках производители обязаны четко указывать правильное наименование продукта и состав, чтобы не вводить покупателей в заблуждение.

Естественно, пальмовое и кокосовое масла не обладают той пищевой ценностью, которая есть у молочного жира. Поэтому я отношусь к такой замене отрицательно, — отметил Виктор Закревский. Как рассказала Людмила Гамова, начальник испытательной лаборатории «ПЕ-

ТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», заменили молочного жира могут быть любые жиры растительного происхождения, а чаще используются их смеси.

Производители комбинируют состав таким образом, чтобы сметанный продукт из растительных жиров имел все те же свойства, что и натуральная сметана, — сообщила руководитель испытательной лаборатории «ПЕТЭКС». По внешним признакам отличить сметану от сметанного продукта практически невозможно. Молочные продукты тоже могут иметь различную консистенцию, дефекты. По вкусу же сметану и сметанный продукт отличить можно. Эксперт, обладающий специальными знаниями и навыками, определит в молочном продукте растительный жир, даже если он содержится в небольшом количестве. Но юридическую силу имеют только результаты инструментальных лабораторных исследований.

ЧТО ПОЧЕМ?

Дороже всех закупочной комиссии обошлись образцы сметаны ТМ «Семейный капитал» от ООО «Второе дыхание» —

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Каждый пятый молочный продукт не соответствует техрегламенту



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в период с 28.02.2014 по 23.04.2014 провело проверку 104 предприятий, занятых реализацией молока и молочной продукции. Нарушения действующего законодательства выявлены на 22 объектах.

Основные нарушения: неудовлетворительное санитарно-техническое состояние и санитарное содержание помещений, недостоверная информация от потребителей относительно производителя продукции, даты изготовления.

За выявленные нарушения привлечены к административной ответственности в виде штрафов 27 должностных и юридических лиц. Для лабораторных исследований отобрано 252 пробы молока и молочной продукции отечественного и импортного производства. Выявлено несоответствие продукции требованиям Федерального закона от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» в 19,9% случаев.

В соответствии со ст. 14.43 ч. 1 КоАП РФ материалы 11 дел направлены в суды для решения вопроса о привлечении к административной ответственности.

Изготовителям некачественной продукции даны предписания о приостановлении действия сертификатов соответствия и разработке мероприятий, направленных на предотвращение нарушений законодательства в сфере технического регулирования.

В «О'Кее» отравились салатами и курой-гриль



Решением от 22.01.2014 по делу № А56-74910/2013 Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области ООО «О'Кей» привлечено к административной ответственности, по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ, с назначением наказания в виде административного штрафа в размере 300 000 рублей.

16.10.2013 в период с 9 часов 00 минут до 12 часов 15 минут направлена регистрация 5 случаев инфекционного заболевания. Все зарегистрированные — покупатели кулинарной продукции в предприятии торговли — гипермаркете «О'Кей».

Продукция, с которой пострадавшие связывают заболевание: в одном случае — готовые кулинарные крылышки-гриль, в двух случаях — курица-гриль, а также салаты «Столичный» и «Сельдь под шубой». Вся продукция приобретена 14.10.2013 в первой половине дня. Из пяти заболевших двое госпитализированы в инфекционную больницу имени Боткина, трое на амбулаторном лечении, на дому. Решение вступило в законную силу.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Table with 10 columns: Наименование продукта, Производитель, Дата изготовления, Срок годности, Масса, Цена за шт, Место закупки, Органолептика, Массовая доля жира, Массовая доля белка, Идентификация по составу жировой фазы, Информация для потребителей, Соответствие ГОСТ, TU. Rows include brands like Сметана 15%, Сметана 20%, Сметана 20%, Сметана 15%, Сметана классическая 20%, Сметана 20%, Сметана 20%, Сметана 20%, Сметана 20%.



Table with 2 columns: Наименование продукта, Соответствие ГОСТ, TU. Rows include 'Сметана 20%, ГОСТ' and 'Сметана 20%, «От крестьяночки», ГОСТ'.

изготовителей: ОАО «Компания «Юнимилк» (ТМ «Простоквашино», Санкт-Петербург), ОАО «Вимм-Билль-Данн» (Санкт-Петербург), ООО «Пискаревский молзавод» (Санкт-Петербург), ЗАО «Холдингвая компания «Ополье» (г. Суздаль), ООО «Мстинское молоко» (Новгородская обл.), ООО «Второе дыхание» (ТМ «Семейный капитал», Санкт-Петербург) и ООО «СХП «Лосево» (Ленинградская обл.).

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» РЕКОМЕНДУЕТ

Срок хранения натуральной сметаны: от 5 до 14 суток в зависимости от упаковки. Вскрыв ее, проверьте цвет продукта. Он должен быть белым с легким кремовым оттенком, равномерным по всей массе; структура — без комков и мелких крупинок, а поверхность — блестящая. Растворенная в стакане горячей воды натуральная сметана не дает осадка. Помните: цена за килограмм качественной сметаны не может быть меньше 90 рублей. Однако, кроме цены, обращайте внимание на имя изготовителя: зарекомендовавшее себя известное молокоперерабатывающее предприятие вряд ли будет рисковать своей репутацией, в отличие от средних и мелких компаний, названия которых в лучшем случае укажут вам на место производства, но не скажут ничего о качестве продукции.

Надежда ГОРЧЕВА

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

В последнее время в Северной столице все большую популярность приобретает приготовление колбасок на гриле, очень распространенное в Европе. Сделать трапезу на свежем воздухе по-настоящему вкусной вам поможет петербургская компания «Мит Стар». О том, что рекомендует известный производитель, рассказала генеральный директор компании Татьяна Ивановна Злобина.



Пикник по-европейски с колбасками «Мит Стар»

Какую продукцию для гриля Вы можете посоветовать петербуржцам? В нашем ассортименте есть множество колбасок и сосисок, разработанных специально для «походных» условий. Для гриля отлично подойдут, например, колбаски полукочковые «Шашлычье» и «Домашние», «Тещины колбаски» с курицей, колбаски «Охотничьи», «Ветчинно-рубленые» колбаски и сосиски с сыром. Выбор на самом деле большой. Как покупателю выбрать из такого множества колбасок «свои»?

Все очень просто — дело во вкусах покупателей. Мы предусмотрительно позаботились о каждом из них. Любители традиционно приготовленного мяса и колбасок предпочтут «Домашние» колбаски из свиной и специально подобранного букета специй, «Шашлычье» с луком и добавлением уксуса также придутся по вкусу всем любителям традиционного шашлыка в маринаде на основе уксуса. Сочные, с ароматом и умеренной остротой перцев «Альпийские» порадуют вкус знающих толк в пикантности. Колбаски «Охотничьи» особо выделяются своим

составом: мелкорубленая отборная говядина, перец и специи, тонко подчёркивающие вкус говядины и более глубокое копчение, — вызовут восторг у ценителей мяса. Это один из самых популярных продуктов среди любителей отдыха на природе. К новому «загородному» сезону не обойдется и без новинки. Полукочковые «Тещины колбаски» из охлажденного куриных грудок с добавлением свиного шпика и особым образом подобранным составом ароматных специй, акцент в который сделан на нотки чеснока. Мы уверены, что они будут оценены по достоинству! В чем преимущества продукции «Мит Стар»? Вся продукция производится на современном оборудовании под постоянным технологическим и санитарным контролем на каждом этапе производства. Мы используем только высококачественное сырье и натуральные добавки. Никакой соли и ГМО! Оригинальная рецептура и исключительные вкусовые качества каждого продукта способны оправдать ожидания даже самых взыскательных гурманов. Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДОЯТ ШИБКО, ДА МОЛОКО ЖИДКО

10 из 14 образцов пастеризованного молока, приобретенных в городских магазинах, не соответствовали требованиям ГОСТ Р 52090-2003 и Технического регламента на молоко и молочную продукцию. Таковы результаты независимой экспертизы СПб ООП «Общественный контроль».



Для испытаний было закуплено 14 образцов молока, один из которых оказался непастеризованным, то есть сырым. Продукция приобреталась в магазинах «Семья», «Дикси», «Сезон», «Любавушка», ИП Белова М.В. и в молокоавтомате на ул. Маршала Говорова, 14. Образцы были направлены сразу в три лаборатории: СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Санкт-Петербургскую городскую ветеринарную лабораторию и ФБУ «Тест-С.-Петербург». Там они проверялись по показателям: массовая доля жира, массовая доля жира, СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток), идентификация жировой основы, наличие антибиотиков.

ТЕТРАЦИКЛИН В МОЛОКОАВТОМАТЕ

В образце пастеризованного молока от ЗАО «Племенной завод «Ручьи» (Ленинградская обл.), приобретенного в молокоавтомате, были обнаружены антибиотики тетрациклиновой группы (0,03568 мг/л).

Наличие в питьевом молоке антибиотиков является недопустимым с точки зрения российского законодательства. Молоко от больных коров, которых лечат антибиотиками, запрещено пускать в продажу, оно должно утилизироваться.

Как рассказал заместитель генерального директора ООО «Пискаревский молзавод» **Георгий Житмарев**, после окончания курса лечения коровы антибиотики могут из нее выводиться с молоком еще в течение 7-14 дней. Все это время животное должно стоять на карантине. Но поскольку производители из-за такого «просто» несут убытки, бывает, что они отправляют пролеченных коров в общее стадо чуть раньше положенного срока. Именно так обычно антибиотик и попадает в молоко, предназначенное для реализации.

Однако антибиотики могли попасть в готовый продукт и другим путем, — подчеркнул **Георгий Житмарев**. — В этом году из-за теплой зимы возникла досадная проблема: в силосе не закончились процессы брожения, заморозания

не произошло, и, как следствие, в сочных кормах образовалась плесень. Если корова поест такой корм, то потом при лабораторном анализе ее молоко получается такая же реакция на пенициллин и тетрациклин, как если бы животное накануне колони антибиотиками.

Между тем, как отметил заведующий кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова, диетолог **Виктор Закревский**, даже малые дозы антибиотиков, попадающие в организм человека с продуктами питания, крайне негативно влияют на микрофлору кишечника. Во-первых, повышается риск распространения устойчивости микробов к разным формам антибактериальных препаратов. Как следствие, в будущем лечение такими антибиотиками для человека будет неэффективным. А во-вторых, антибиотики токсичны.

— Употребление антибиотиков приводит к дисбактериозу — нарушению полезной микрофлоры кишечника. А он в свою очередь может вызывать самые различные заболевания — патологию желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы и даже онкологии. Причина тому — нарушение всасываемости пищевых веществ в тонком кишечнике, — говорит **Виктор Закревский**.

«ХУДОЕ» МОЛОКО

Цельный ряд образцов по итогам испытаний не соответствовал обязательным требованиям по показателям «массовая доля белка» и «массовая доля жира». Самым бедным на белок оказался образец от ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (г. Торжок, ТМ «Молочное царство»): 1,43% вместо «не менее 2,8%» (в два раза ниже нормы). Кроме того, эксперты обнаружили существенные отклонения по массовой доле жира (1% вместо 1,5%) и по показателю качества СОМО (7,6% вместо нормы «не менее 8,2%»).

Сухой обезжиренный молочный остаток — это показатель полезности молока. Он определяется путем вычета воды и жира. Учитываются только минеральные и белковые вещества. То есть СОМО — это насыщенность молока полезными питательными элементами.

По словам заведующей кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии Института холода и биотехнологий, д.т.н., профессора **Людмила Зобдаловой**, массовая доля белка, составляющая 1,43% при норме «не менее 2,8», — очень низкий показатель. Поскольку у этого образца имеются отклонения от нормативов и по массовой доле жира, и по показателю СОМО, есть вероят-

ность, что перед нами фальсификат. Однако не исключено, что на физико-химический состав молока могли повлиять и такие факторы, как ослабленное состояние коровы, качество кормов, условия содержания скота, особенности данного сезона.

— Скорее всего, была неправильно проведена операция нормализации, что привело к занижению всех показателей. Как это делается? Берется сборное молоко, например, 4% жирности, подчитывается, сколько обезжиренного молока нужно добавить, чтобы получилась жирность в 1,5%. Затем эти компоненты смешиваются, полученное молоко пастеризуется, охлаждается и направляется на розлив. Итоговая жирность в 1% говорит о нарушении технологического процесса. Можно только гадать, умышленно это было сделано или нет. Признаем, что для недобросовестных производителей это хороший способ сэкономить. Но, возможно, мы имеем дело с единичным фактом на конкретном предприятии, — предположила **Людмила Зобдалова**.

В ответе на письмо «Общественного контроля» руководству ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» сообщило, что крайне удивлено результатами независимой экспертизы, и пообещало провести внутреннее расследование.

СКУДНЫЙ БЕЛОК

Низкое содержание белка (при норме — «не менее 2,8») оказалось еще у нескольких образцов. Так, в молоке ООО «Кривское» (ТМ «Полная крынка», Калужская обл.) белок был на уровне 2,12%, ООО «Дельта» (ТМ «Семейная ферма», г. Пушкин) — 2,41%, ООО «Лакто-Новгород» (ТМ «Гармония», Новгородская обл.) — 2,5%. Недостатки до нормы и образцы от ЗАО «Великолукский молочный комбинат» — 2,56%, ОАО «Княгининское» (ТМ «Княгинино», Нижегородская обл.) — 2,57%, ОАО «Городской молочный завод №2» (ТМ «Высоко Высоко», Беларусь) — 2,69%.

В ответных письмах «Общественному контролю» производители, как правило, обещали усилить контроль на производствах, чтобы впредь не допускать несоответствия молока по физико-химическим показателям. Некоторые сообщили о ремонте действующего или приобретении нового оборудования для собственных лабораторий, что позволит надежнее контролировать качество продукции. Почти все из опрошенных изготовителей заявили о проведении внутренних проверок для установления причин выявленных нарушений. Также высказывались предложения, что нехватка белка в молоке могла быть связана с переводом крупного рогатого скота с зимнего корма на летний.

Начальник лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» **Людмила Гамова** согласилась, что весной по естественным причинам молоко может иметь более скромные характеристики по белку и жиру. На это влияют и состояние животного, и условия его содержания, и качество кормов, и даже особенности сезона.

Помимо продукции от ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», несоответствие по показателю СОМО было выявлено еще в двух образцах молока: от ООО «Кривское» (ТМ «Полная крынка») — 7% — и от ООО «Дельта» (ТМ «Семейная ферма») — 7,8% (вместо нормы «не менее 8,2»).

ЖИРОВОЙ СОСТАВ

В четырех образцах молока была занижена массовая доля жира: ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (ТМ «Молочное царство») — 1% вместо заявленных 1,5%, ООО «Дельта» (ТМ «Семейная ферма») — 2,8% вместо заявленных 3,4-4,2%, ОАО «Княгининское» (ТМ «Княгинино») — 3% вместо заявленных 3,4%, ООО «Лакто-Новгород» (ТМ «Гармония») — 3% вместо заявленных 3,5%.

А образцы от Великолукского молочного комбината и Лужского молочного комбината не соответствовали ГОСТу по составу жировой фазы. Как выяснили специалисты лаборатории «ПЕТЭКС», содержание молочного жира в них превышало 85%, но не достигало до стопроцентной нормы.

— Жир в молоко должен быть на 100% молочным, — говорит **Людмила Гамова**. — Для молочного жира установлен и регламентирован определенный жирно-кислотный состав жировой фазы с конкретными диапазонами содержания жирных кислот. Испытания показали, что жировые фазы двух данных образцов не соответствуют составу молочного жира коровьего молока.

По словам начальника лаборатории, определить причину несоответствия сложно. Чтобы проверить версию включения в состав молока растительных жиров, необходимо применить дополнительные методы испытаний. Однако, учитывая, что в обоих образцах были выявлены высокие показатели масляной фазы, вряд ли имела место целенаправленная фальсификация. Кроме того, по итогам дегустации образец молока «Просто» от ЗАО «Великолукский молочный комбинат» получил замечание за постоянный неприятный привкус, не свойственный свежему молоку.



Автомат по продаже пастеризованного молока на ул. Маршала Говорова, д. 14

Как поясняют исследователи, молоко легко впитывает любые запахи при длительном хранении на фермах, а также при попадании в него посторонних примесей во время доения и при некачественной мойке доильного оборудования. Может даже появляться кормовой привкус, если коров вскармливали силосными кормами, содержащими большое количество пахучих растений.

СЫРОЕ МОЛОКО

Среди тестируемых образцов оказался образец сырого непастеризованного молока «за вредность» (ООО «Дашенька», Псковская обл.), приобретенный в магазине «Сезон». Производитель позиционирует свой продукт как органический, полностью готовый к употреблению, и реализует его в упаковке Pure-Pak. Однако на нем не было указано, что сырое молоко необходимо кипятить перед употреблением. Срок годности этого молока — не более 36 часов при температуре 4+2°С. Образец соответствовал нормативам по физико-химическим показателям, но получил замечания по органолептике. Дегустаторы нашли консистенцию молока неоднородной — с мелкодисперсными хлопьями.

По мнению экспертов, мелкодисперсные хлопья в молоке могли образоваться из-за несоблюдения должной температуры хранения продукта. Как отметила руководитель органа по сертификации продукции и услуг АНО «Тест-С.-Петербург» **Татьяна Яковлева**, при реализации сырого молока производитель обязан доводить до сведения потребителей информацию о том, что перед употреблением такой продукт необходимо кипятить. Но если производитель продает молоко уже в упакованном виде, при этом не указывая на упаковке соответствующее предупреждение, то он заведомо вводит покупателя в заблуждение. Ведь многие считают, что упакованная молочная продукция не нуждается в дополнительной обработке.

— Производитель не имеет права писать на упаковке, что молоко можно пить сырым. Это противоречит требованиям Федерального закона № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», — подчеркнула **Татьяна Яковлева**.

Таким образом, изготовитель пренебрегает требованиями закона, который гласит: «При реализации сырого молока на розничных рынках путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять потребителям документы, выданные надзорным органом в сфере ветеринарии и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителя информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока».

В беседе с корреспондентом «ПК» председатель совета директоров ООО «Дашенька» **Андрей Трифанов** пояснил, что закон не запрещает тот вариант реализации, который использует предприятие.

— Уведомлять покупателей продавцы обязаны в конкретном случае, описанном в законе, — при реализации сырого молока на розничных рынках путем розлива из транспортной или другой тары. Мы же продаем свое молоко в магазинах и в упакованном виде, чего закон не запрещает. Но так в последнее время от разных инстанций поступает много нареканий по этому поводу, мы решили внести изменения в упаковку, на которой будет указана информация о необходимости кипячения со ссылкой на статью закона.

ПОЧЕМ МОЛОКО?

Образец молока «за вредность» обошелся закупочной комиссии дороже всех — 99 рублей за литр. Цена пастеризованных образцов была куда скромнее. Самым дешевым оказался образец от ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (24 рубля за литр), забранованный по трем физико-химическим показателям. Чуть дороже стоил образец от ООО «Кривское» (29 рублей за литр) с дефицитом белка. Молоко с тетрациклином от ЗАО «Племенной завод «Ручьи» из молокоавтомата обошлось в 40 рублей за литр.

Цена остальных образцов колебалась в диапазоне от 40 до 60 рублей за литр. Явно не соответствовала качеству стоимость молока «Семейная ферма» от ООО «Дельта». Эксперты забраковали его по массовой доле белка, массовой доле жира и СОМО, причём что стоило оно необоснованно дорого — около 80 рублей за литр. Тогда как, например, образец от ООО «Пискаревский молзавод» (СПб), не получивший ни одного замечания, был приобретен за 40 рублей за литр.

Кроме пискаревского молока, всем нормативам полностью соответствовали еще три образца: от ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская обл.), ОАО «Павловский молочный завод» (Нижегородская обл.) и ЗАО «Лактис» (Великий Новгород).

Надежда ГОРЧЕВА

Наименование продукта	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Пискаревское»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Снежок»	Молоко пастеризованное, отборное, 3,2%, «ЭПО»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Приневское»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Высоко Высоко»	Молоко сырое «За вредность», 3,4-4%, «Гармония»	Молоко пастеризованное, 3,4-4%, «Княгинино»	Молоко пастеризованное, 3,5%, «Гармония»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Полная крынка»	Молоко пастеризованное, 1,5%, «Молочное царство»	Молоко пастеризованное, отборное, 3,4-4,2%, «Семейная ферма»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Дельта»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Лужский молочный комбинат»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Просто»
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ОАО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл., г. Павлово	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская обл., г. Новораздатка	ОАО «Городской молочный завод №2», Беларусь, г. Минск	ООО «Дашенька», Псковская обл., д. Дмитровский Клин	ОАО «Княгининское молоко», Нижегородская обл., г. Княгинино	ООО «Кривское», Калужская обл., д. Кривское	ОАО «Лакто-Новгород», Новгородская обл., г. Старая Русса	ЗАО «Племенной завод «Ручьи», Ленинградская обл., д. Лаврики	ЗАО «Племенной завод «Приневское», г. Пушкин	ЗАО «Лужский молочный комбинат», г. Луга	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл., г. Великие Луки	ЗАО «Пискаревский молзавод» (СПб), не получивший ни одного замечания, был приобретен за 40 рублей за литр.
Дата изготовления	12.03.2014	10.03.2014	03.03.2014	13.03.2014	28.02.2014	12.03.2014	06.03.2014	11.03.2014	10.03.2014	11.03.2014	11.03.2014	11.03.2014	11.03.2014	10.03.2014
Срок годности	5 суток	36 часов	21.03.2014	5 суток	до 15.03.2014	36 часов	21.03.2013	7 суток	3 суток	18.03.2014	3 суток	17.03.2014	17.03.2014	17.03.2014
Масса, литр	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 0,95	2 x 1,0	2 x 1,0	2 x 0,93	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 0,95	2 x 0,9	2 x 0,9
Цена за упак., руб.	39-90	44-40	39-90	48-00	46-90	99-90	47-60	47-60	27-90	40-00	78-90	45-00	39-90	40-00
Место закупки	ЗАО «Дикси Юг», ул. Красноуфимская, 12	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ИП Белова М.В., Лермонтовский пр., 49	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «Принорское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30	ООО «Принорское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30	ЗАО «Дикси Юг», ул. Красноуфимская, 12	ЗАО «Дикси Юг», ул. Красноуфимская, 12	ООО «Любавушка Ретей Групп», ул. Зенитчиков, 3	Молокоавтомат, ул. Маршала Говорова, 14	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «Принорское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14
Массовая доля белка, % Нормы / Результат	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 3,0	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 3,0	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 3,2	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,93	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,69	Норма по ГОСТ 52054-2003 — не менее 3,0. Результат испытаний — 3,01	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,57	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,5	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,12	Норма — не менее 2,8. Результат испытаний — 1,43	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,41	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,83	Норма по ГОСТ 23227-98 — не менее 2,8. Результат испытаний — 2,56	Норма по ГОСТ Р ИСО 2 — не менее 8,0. Результат испытаний — 8,5
Массовая доля жира, % Нормы / Результат	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,5	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,5	Норма — 3,2. Результат испытаний — 3,2	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,5	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,7	Норма — 3,4-4. Результат испытаний — 3,4	Норма — 3,4-6. Результат испытаний — 3,0	Норма — 3,5. Результат испытаний — 3,0	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,5	Норма — 2,5. Результат испытаний — 1,0	Норма — 3,4-4,2. Результат испытаний — 2,8	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,5	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,5	Норма — 2,5. Результат испытаний — 2,5
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует (консистенция жидкая, нетипичная, неоднородная, присутствуют мелкодисперсные хлопья)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Антибиотики (тетрациклин и его формы) не допускается, < 0,01	0,00508	0,0011	0,00544	0,00282	менее ПО (<0,001)	0,00169	0,00284	0,00593	0,00398	0,00311	0,03568	0,00236	менее ПО (<0,001)	0,00183
Остаток (СОМО)	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,0. Результат испытаний — 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,2. Результат испытаний — 8,2	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,2. Результат испытаний — 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,0. Результат испытаний — 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,0. Результат испытаний — 9,4	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,2. Результат испытаний — 8,4	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,0. Результат испытаний — 8,1	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,2. Результат испытаний — 8,3	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,2. Результат испытаний — 7,0	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,2. Результат испытаний — 7,6	Норма по ГОСТ Р ИСО 2 — не менее 8,0. Результат испытаний — 7,8	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,0. Результат испытаний — 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,2. Результат испытаний — 9,2	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 — не менее 8,0. Результат испытаний — 8,5
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по органолептике	не соответствует по м.д. белка и жира	не соответствует по м.д. белка и жира	не соответствует по м.д. белка и жира	не соответствует по м.д. белка и СОМО	не соответствует по м.д. белка, жира и СОМО	не соответствует по м.д. белка, жира и СОМО	не соответствует по м.д. белка, жира и СОМО	не соответствует по м.д. белка, жира и СОМО

ГОТОВЫЕ БЛЮДА

Наступил сезон дач и пикников, а значит, растет спрос на мясные консервы. По данным социологических исследований, самой популярной маркой консервов является «Главпродукт». Каждая вторая семья в России покупает продукцию этой компании. И неудивительно, ведь широкий ассортимент и стабильное качество — визитная карточка предприятия.



Будет яркое мое досуг, если рядом «Главпродукт»!

Сегодня «Главпродукт» вырабатывает более 500 наименований мясных, молочных, овощных и рыбных консервов, однако самыми популярными считаются мясные консервы компании.

Производитель использует только свежее, отборное сырье. Каждая банка наполнена большим куском натурального волокнистого мяса и нежным желе. Содержание мясосырья достигает 97,5%. Такие консервы — просто находка для приготовления наваристого супа или второго блюда на природе! Пряный аромат лаврового листа и перца в сочетании с сочной говядиной никого не оставит равнодушным.

«Главпродукт» постоянно радует своих потребителей новинками. Так, недавно в магазинах появилась ветчина ГОСТ, изготовленная из натурального мяса свинных окороков с добавлением ароматного букета специй. Нежный, насыщенный вкус, тонкий аромат и сочная, упругая консистенция ветчины «Главпродукт» делают ее особенно аппетитной и выделяют среди других мясных деликатесов.

Еще одна новинка — плов с говядиной. Благодаря особой щадящей технологии приго-

товления рис хорошо пропаривается и получается рассыпчатым. Нежные, сочные кусочки говядины пропитываются всеми ароматами и вкусами традиционных восточных приправ: куркумы, барбариса, кумина, чеснока, душистого перца и паприки. Все это придает продукту отличные вкусовые качества.

Слешим обрадовать любителей тейфеля: «Главпродукт» выпустил новую серию готовых блюд — «Фрикадельки в томатном соусе» и «Фрикадельки в сметанно-томатном соусе». В составе продукта — качественный мясной фарш из говядины и свинины. В сочетании с ароматными специями и луком готовый соус придает блюду изысканную пикантность. Вкус мяса получается по-настоящему домашним.

Новая продукция компании выпускается в жестяных банках с ключом EasyOpen, который очень удобен и значительно облегчает использование консервов в различных ситуациях.

Готовые блюда от «Главпродукт» подходят не только для домашней трапезы, но и для «перекуса» на работе. И если ваш пикник на природе будет сытным и изысканным!

Надежда ГОРЧЕВА

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Как видно из результатов экспертизы, не все в порядке в «молочном королевстве». Тем не менее хорошо известные производители доказали, что их продукция можно покупать без всякого риска. При выборе пакета с молоком обращайте внимание на то, при какой температуре оно хранится на прилавке магазина. Оптимальным является диапазон в 2-6°С (не выше и не ниже). Лучше выбирать молоко в картонной упаковке (Tetra-Pak). Пластиковые бутылки — не лучший выбор. Под воздействием света окисляются витамины и жиры, разрушаются молочные белки. Молоко в такой таре может приобретать специфический привкус полиэтилена. И, наконец, ни в коем случае не покупайте молоко во вздутой упаковке — это признак порчи.

СПб ООП «Общественный контроль» рекомендует потребителям внимательно относиться к информации о выявлении антибиотиков в разливном молоке, реализуемом через молокомамы, а также надеется, что владельцы этой сети ООО «Агрохолдинг ЭкоРос» (Ленинградская обл., Гатчинский район) в самое ближайшее время предоставит потребителям доказательства принятия строгих мер по усилению контроля за безопасностью реализуемой продукции.

Материалы общественной проверки уже направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.

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

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДАЧИ

Консервы «Честный продукт» вы всегда найдете в торговых комплексах «Лента» и в универсамах «Лэнд»

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

Картофель со свиной тушенкой
Ингредиенты: 8–10 клубней картофеля, 1 банка тушеной свинины ТМ «Честный продукт», 1 луковица, 1 морковь, соль, перец, зелень, приправы.

Чистим картошку, нарезаем кубиками. Морковь чистим, нарезаем соломкой. Шинкуем лук. Кладем овощи в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды. Когда картошка будет почти готова, добавляем тушеную свинину из банки. Пробуем на вкус, добавляем соль с учетом того, что тушенка уже соленая. Варим еще минут семь. В конце приготовления добавляем свежую или сухую зелень, по желанию — приправы.

Бутерброды с паштетом
Ингредиенты: хлеб белый тостовый, банка паштета «Печеночный со свиным жиром» ТМ «Честный продукт» (250 г), помидоры черри, зелень (петрушка, зеленый лук).

Разрезаем тосты пополам. Намазываем каждый кусочек паштетом, сверху кладем по половине помидора черри. Украшаем бутерброд зеленью.

Рагу овощное с мясом индейки
Ингредиенты: 1 банка «Мясо индейки» ТМ «Честный продукт», 1 крупная морковь, 1 крупная луковица, 400 г картофеля, 1 шт. бол-

Май — это пора, когда горожане значительную часть времени проводят на дачных участках. На природе можно отвлечься от напряженных будней, полноценно отдохнуть и зарядиться энергией. Если вы не хотите тратить много времени на приготовление пищи, воспользуйтесь простыми рецептами, используя консервы ТМ «Честный продукт».



Не забудьте взять консервы «Честный продукт» с собой на дачу!



на небольшом огне, помещивая каждые 10 мин. За 10 минут до момента полного приготовления добавьте в блюдо мясо индейки, остальные приправы по вкусу и мелко нарубленную зелень. Перед подачей на стол из овощного рагу с мясом удалите лавровый лист.

Щи с грибами и тушеной говядиной
Ингредиенты: 1 банка тушеной говядины ТМ «Честный продукт» (525 г), 350 г белокачанной капусты, 100 г грибов, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 30 г петрушки, 3 зубчика

чеснока, 80 г томатной пасты, 3 вареных яйца.

Варим бульон из грибов, после чего вынимаем грибы и режем кубиками. Морковь, капусту и лук шинкуем. В грибной бульон добавляем нарезанные овощи, петрушку, томатную пасту, грибы, лавровый лист. Тушеную говядину нарезаем маленькими кусочками и опускаем в щи. Варим суп в течение 10 минут. Добавляем толченый чеснок, мясной соус из банки и все вместе держим на огне еще 3 минуты. Подаем щи с измельченной свежей зеленью и нарезанными вареными яйцами.



Алиса САВЕЛЬЕВА

Хозяйке на заметку

1. Никогда не оставляйте в готовом супе лавровый лист. Он прекрасен при варке, но потом лишь портит вкус. А толченый чеснок добавляйте в самом конце варки.
2. Не варите овощи по несколько часов и не наливайте в кастрюлю больше воды, чем положено по рецепту. Это сохранит естественный вкус овощей.
3. Проблему пересоленного супа можно исправить, опустив в него горстку вареного риса, завязанного в марлю: рис вберет в себя всю лишнюю соль.
4. Сохранение витамина С способствует вымачивание очищенного картофеля в соленой воде.
5. Картофель, свеклу, морковь, сваренные в мундире, легче очистить, если после варки их облить холодной водой.
6. Молодой картофель легко чистится, если ненадолго положить его сначала в горячую воду, а потом — в холодную.
7. Чистка и промывка овощей снижает содержание в них нитратов на 10–20%.
8. Мойте петрушку не в холодной воде, а в теплой — она будет ароматнее.
9. Чтобы проверить, свежее яйцо или нет, опустите его в кастрюлю с холодной водой. Свежее яйцо утонет, а испорченное всплывет.

РЕГИОНЫ



ЛАВ ПРОДУКТ

«ПК» продолжает знакомить петербуржцев с региональными изготовителями продовольственных товаров, представленных на потребительском рынке Санкт-Петербурга. Сегодня наш гость — компания «ЛАВ ПРОДУКТ» (г. Москва), которая вот уже 10 лет выпускает сливочное масло и спреды для всей России.

Масло, сделанное с любовью, для всей семьи!



КЛАДЕЗЬ ВИТАМИНОВ

Многие ошибочно полагают, что сливочное масло — лишь источник холестерина, и потому стараются полностью исключить его из своего рациона. Но на деле, употребляя точную норму этого продукта, человек только улучшает состояние своего организма. Качественное сливочное масло — продукт, обладающий ценнейшими биологическими и вкусовыми качествами.

Сливочное масло действительно обладает высокой калорийностью (порядка 700 ккал/100 г). Но если потреблять масло качественное и в соответствии с медицинской нормой (30 г в день), оно станет отличным источником энергии, что даст вам силы для умственной и физической деятельности.

Так, побывав себя с утра бутербродом с качественным сливочным маслом, вы будете чувствовать бодрость и прилив сил в течение всего трудового дня!

Сливочное масло содержит в себе уникальный набор полезных веществ:

— большое количество витамина А (50 г сливочного масла содержит в себе треть часть суточной нормы этого витамина), так необходимого нам для зрения и функционирования иммунной системы,

а большой желудок, «смазанный» сливочным маслом, благодаря витамину А быстрее выводит желчь; — витамин D, который укрепляет кости и зубы; — витамин Е, необходимый для силы ногтей, кожи, волос и мышц; — витамины группы В, с помощью которых можно нормализовать обмен веществ; — железо, кальций, калий, магний, фосфор, натрий, медь, марганец и цинк. Кроме того, в сливочном масле содержится порядка 40% мононенасыщенной олеиновой кислоты и около 20 незаменимых жирных кислот.

ОТ ВЕРЕЩАГИНА ДО НАШИХ ДНЕЙ

История промышленного производства масла в России уходит своими корнями в 70-е годы XIX века, когда знаменитый русский сыродель Н.В. Верещагин приступил к изготовлению масла по собственному рецепту. Будучи на одной из выставок в Париже, Николай Верещагин увидел очень приятный вкус и аромат выставленного там масла из Нормандии. Это масло так понравилось ему, что он сразу решил создать такое же и в России. Он сделал его из сливок, доведенных чуть ли не до кипения. Тот, кто пробовал только что изготовленное масло по технологии Н.В. Верещагина, безусловно,



пленили его тонкий аромат свежесквашенного молока и приятный, чуть заметный ореховый привкус.

КЛАССИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

Компания «ЛАВ ПРОДУКТ» продолжает традиции отечественного маслоделия и строго соблюдает классическую технологию производства сливочного масла.

ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» с 2005 г. занимается производством и реализацией масложировой продукции, которая вырабатывается из натурального сырья без каких-либо растительных добавок. Сливочное масло под брендами «ЛАВ ПРОДУКТ», «ЩЕДРАЯ РУСЬ», «СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА» и «КУПАВУШКА» обладает высоким качеством и отличными вкусовыми характеристиками. Оно пользуется спросом не только у простых потребителей, но и в дошкольных и школьных образовательных учреждениях.

В ассортименте предприятия — более 30 видов масла сливочного, спредов, монолитов. В Санкт-Петербурге масло «ЛАВ ПРОДУКТ» можно легко найти в торговых сетях «Полушка» и «Пятачок».

Совсем недавно на прилавках появилась новинка — масло сливочное «Крестьянское», 500 г. По своему составу и вкусу это масло напоминает то, что изготавливается в домашних условиях. Питательная ценность такого продукта значительно выше, так как оно содержит те биологически активные вещества, которые устранились из масла при промывке его водой. Важно и то, что такое масло медленнее окисляется, так как остающаяся в нем нежирная часть богата различными ограничителями окисле-

ния, которые, в частности, предупреждают возникновение салитного привкуса в масле.

Масло «Крестьянское» от «ЛАВ ПРОДУКТ» можно использовать не только для бутербродов, но и для приготовления различных блюд и выпечки. «Крестьянское» сливочное масло «ЛАВ ПРОДУКТ» всегда только сладко-сливочное несоленое. Оно содержит не менее 71% жира, массовая доля влаги не превышает 25%. Вся продукция компании сертифицирована и неоднократно удостоивалась золотых медалей и дипломов ведущих выставок России.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Картина маслом



www.ecomilk.ru

ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОТ ДМИТРОВСКОГО МОЛОЧНОГО ЗАВОДА!



НОВИНКА

Спрашивайте в магазинах города!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ»: КАЖДАЯ ВТОРАЯ БАНКА – ПОДДЕЛКА!



Независимая экспертиза качества мясных консервов «Говядина тушеная» (ГОСТ), проведенная испытательной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург» по заданию СПб ООП «Общественный контроль», показала, что почти половина приобретенных в магазинах города образцов не соответствует требованиям государственного стандарта.

тельную ткань, излишки жира и свободной влаги. В итоге фарш получается более плотным и однородным. Обычно каррагинан применяют производители, желающие сэкономить на мясе. Эта стабилизирующая добавка позволяет не допускать расслаивания содержимого консервов даже при использовании низкосортного сырья.

дотушенки – не только обман потребителей, но и угроза их здоровью. Ведь, по мнению диетологов, чрезмерное употребление каррагинана может привести к серьезным патологиям желудочно-кишечного тракта.

ФРАГМЕНТЫ ШКУРКИ ВМЕСТО МЯСА

Существенно обделен белком оказался образец от ООО «Вязьмамясопродукт» (Смоленская обл.): 9,3% при норме «не менее 15%». Массовая доля мяса и жира в нем оказалась самой низкой по сравнению с другими образцами: 34% вместо нормы «не менее 56%». В банках также были обнаружены соединительная и жировая ткани, не предусмотренные рецептурой ГОСТа.

Чрезмерно жирным оказался и образец от ООО «БалтРыбТех» (Калининградская обл.), произведенный на этот раз по заказу ООО «Елинский пищевой комбинат» (Московская обл.). Массовая доля жира в нем составляла 22% вместо нормы «не более 17%», белка – 14,1% вместо нормы «не менее 15%». Массовая доля мяса и жира – 52,4% при норме «не менее 56%». В калининградских мясных консервах были также обнаружены соединительная и жировая ткани.

Нестандартную четверку замкнул образец из Ленинградской области от ЗАО «Волховский мясокомбинат» (г. Волхов). Согласно протоколу

норме по массовой доле мяса и жира: 53% вместо нормы «не менее 58%». Зато наличие жира в продукте оказалось существенно выше нормы: 25,7% вместо «не более 17%». Согласно протоколу испытаний, образец состоял в основном из фрагментов соединительной ткани, также эксперты нашли в нем влагоудерживающий агент каррагинан.

По словам профессора кафедры факультета торговли и экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета **Анатолия Выготовова**, каррагинан добавляется в консервы, чтобы связать воедино соединительную

процентного соотношения мясных и жировых компонентов свидетельствует о нарушении рецептуры и технологии производства, – говорит **Анатолий Выготовов**. – Судя по всему, это было сделано сознательно, ведь каррагинан добавили не просто так, а в целях маскировки. Говяжий жир не востребован, поэтому производитель его не пожалел, а вот на ценном мясном белке, напротив, сэкономил.

Массовая доля белка – один из основных показателей пищевой ценности мясных изделий. Показатель в 9% при норме «не менее 15%» – это существенное отклонение, подчеркнул профессор. Производство такой псев-

ТУШЕНКА С КАРРАГИНАНОМ

Девять образцов мясных консервов «Говядина тушеная» с маркировкой ГОСТ Р 54033-2010 были направлены на исследование по основным показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля мяса и жира, гистология (состав продукта). В результате четыре образца из девяти признаны не соответствующими требованиям нормативных документов.

Самым бедным по содержанию белка оказался образец от ООО «БалтРыбТех» (Калининградская обл.): 9% при норме «не менее 15%». Консервы не соответствовали также

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ГОВЯДИНЫ ТУШЕНОЙ ГОСТ Р 54033-2010



Наименование продукции	Мясные консервы «Говядина тушеная», ГОСТ, ТМ «Честный продукт»	Мясные консервы «Говядина тушеная», ГОСТ, ТМ «Совок»	Мясные консервы «Говядина тушеная», ГОСТ, в/с	Мясные консервы «Говядина тушеная», ГОСТ, ТМ «Сделано в СССР»	Мясные консервы «Говядина тушеная», ГОСТ, в/с, ТМ «Главпродукт».	Мясные консервы «Говядина тушеная», в/с	Мясные консервы «Говядина тушеная», ГОСТ Р, 1 сорт	Мясные консервы «Говядина тушеная», ГОСТ, в/с	Мясные консервы «Говядина тушеная», 1 сорт, «Гипар»
Изготовитель	ООО «Фортуна», Новгородская обл., г. Старая Русса	ООО «Балтком», Калининградская обл., г. Советск	ООО «Барс», Калининградская обл., пос. Родички	ООО «МПК «Салют», Ленинградская обл., п. Синявино	ЗАО «Орелпродукт», Орловская обл., г. Миценск	ООО «БалтРыбТех», Калининградская обл., г. Гвардейск	ООО «БалтРыбТех», Калининградская обл., по заказу ООО «Елинский пищевой комбинат»	ЗАО «Волховский мясокомбинат», Ленинградская обл., г. Волхов	ООО «Вязьмамясопродукт», Смоленская обл., г. Вязьма
Дата изготовления	01.11.2013	20.11.2013	10.11.2013	03.03.2014	28.02.2014	03.02.2014	03.07.2013	21.01.2014	06.08.2013
Срок годности	36 мес.	48 мес.	48 мес.	36 мес.	36 мес.	36 мес.	36 мес.	60 мес.	36 мес.
Масса/количество образцов	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 338 г	4 x 338 г	4 x 338 г	4 x 325 г	4 x 325 г
Цена за шт, руб.	149-49 р.	128-90 р.	132-60 р.	118-90 р.	87-00 р.	69-90 р.	77-99 р.	61-50 р.	71-99 р.
Место приобретения	ООО «Лента», Санкт-Петербург, наб. Обводного канала 118, к. 7	ООО ТД «Интерторг», Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, 14	ООО ТД «Интерторг», Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, 14	ООО ТД «Интерторг», Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, 14	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Санкт-Петербург, Ленинский пр., 100, к. 1, литера А	ООО «Приморское», ж. «Сезон», Санкт-Петербург, пр. Маршала Жукова, 30	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Санкт-Петербург, Ленинский пр., 100, к. 1, литера А	ЗАО «Дикси-Юг», Санкт-Петербург, пр. Маршала Говорова, 10	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Санкт-Петербург, Ленинский пр., 100, к. 1, литера А
Массовая доля белка (норма/результат), %	не < 15,0 / 19,1±0,9	не < 15,0 / 19,0±0,9	не < 15,0 / 19,6±0,9	не < 15,0 / 15,5±0,9	не < 15,0 / 20,3±0,9	не < 15,0 / 9,0±0,9	не < 15,0 / 14,1±0,9	не < 15,0 / 10,1±0,9	не < 15,0 / 9,3±0,9
Массовая доля жира(норма/результат), %	не > 17,0 / 12,9±1,4	не > 17,0 / 11,6±1,4	не > 17,0 / 6,0±1,4	не > 17,0 / 16,9±1,4	не > 17,0 / 17,0±1,4	не > 17,0 / 25,7±1,4	не > 17,0 / 22,0±1,4	не > 17,0 / 17,0±1,4	не > 17,0 / 11,3±1,4
Массовая доля мяса и жира, %	не < 58,0 / 65,4	не < 58,0 / 61,1	не < 58,0 / 60,4	не < 58,0 / 63,9	не < 58,0 / 64,7	не < 58,0 / 53,0	не < 58,0 / 52,4	не < 58,0 / 47,8	не < 58,0 / 34,0
Гистология (Состав)	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Основную массу образца представляют фрагменты соединительной ткани; присутствует каррагинан	Образец представлен мышечной и соединительной тканями, содержащимися в среднем количестве; в умеренном количестве содержится жировая ткань	Основную массу образца представляют фрагменты соединительной ткани; выявлены фрагменты шкурки	Образец представлен мышечной и соединительной тканями, содержащимися в умеренном количестве; в умеренном количестве содержится жировая ткань
Соответствие ГОСТ Р 54033-2010	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ



испытаний, основную массу содержимого консервной банки составляли фрагменты соединительной ткани. Невооруженным взглядом эксперты обнаружили кусочки шкурки. Белка в образце оказалось 10,1% вместо нормы «не менее 15%», массовая доля мяса и жира составляла 47,8% при норме «не менее 58%».

Как рассказал **Анатолий Выготовов**, соединительная ткань – это та часть мышечной ткани говядины, которая содержит минимальное количество белка. В консервах высшего сорта применение такого сырья недопустимо. Как правило, его используют в целях экономии. Дефицит белка в мясопродукте значительно снижает его пищевую ценность. Ведь мясной белок – это основной строительный материал клеток и тканей, который жизненно необходим людям любого возраста. Без белков невозможны синтез гормонов и ферментов, усвоение витаминов и микроэлементов, формирование надежного иммунитета. Нехватку мясного белка нельзя компенсировать растительным аналогом, потому что в нем присутствуют незаменимые аминокислоты, играющие важную роль в обмене веществ.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколу испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», ГОСТ Р 54033-2010 соответствовали следующие образцы: ТМ «Честный продукт» (ООО «Фортуна», г. Ста-

рая Русса), ТМ «Сделано в СССР» (ООО «МПК «Салют», Ленинградская обл.), «Говядина тушеная» (ООО «Барс», Калининградская обл.), ТМ «Совок» (ООО «Балтком», Калининградская обл.) и ТМ «Главпродукт» (ЗАО «Орелпродукт», Орловская обл.).

ГОВОРЯЩИЕ ЦЕНЫ

Анализ соотношения цена/качество показывает, что сегодня настоящая тушенка из говядины по ГОСТ Р 54033-2010 на полке магазина не может стоить дешевле 120 руб. за банку! Дороже всех обошелся закупочной комиссии образец «Говядина тушеная» ТМ «Честный продукт» – 149 рублей 49 копеек за 325 граммов. Самая низкая цена оказалась у псевдотушенки, состоящей в основном из фрагментов соединительной ткани и фрагментов шкурки, от ЗАО «Волховский мясокомбинат»: 61 рубль 50 копеек за 325 граммов.

– 325 граммов качественной тушеной говядины, сделанной по ГОСТу, не может стоить дешевле 140–150 рублей. Чтобы в этом убедиться, достаточно взять среднюю рыночную цену за килограмм мяса и разделить ее на три, – объясняет **Михаил Гнаток**, генеральный директор ООО «Русь», выпускающего консервы ТМ «Честный продукт». – В два раза заниженная цена на тушенку говорит о недобросовестной конкуренции и сомнительном качестве консервов.

Надежда ГОРЧЕВА



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации: – Тушенка – продукт, вызывающий у многих ностальгию о прошлом. Это и походы с песнями и ковра, и служба в армии, и многие другие ситуации, когда с собой нужно было взять продукт, не требующий каких-либо дополнительных условий хранения, как, например, сырое мясо или рыба.

Технология приготовления тушенки предусматривает длительную термическую обработку мяса с целью уничтожения любых потенциально опасных микроорганизмов. Таким образом, с точки зрения присутствия вредных бактерий, при соблюдении технологии производства этот продукт является одним из наиболее безопасных.

Другое дело – питательная ценность, которую нужно сохранить в процессе изготовления. Здесь важно точное соблюдение ГОСТа и использование качественного мясного сырья. К сожалению, проведенные тесты показали, что еще не все производители используют заявленное на этикетке мясо. С одной стороны, это связано с тем, что сегодня мясное сырье дорогое, а тушенка находится в том ценовом сегменте, где цена часто определяет спрос. С другой стороны, многие производители, пользуясь ослаблением госнадзора и контроля, предпочитают хитрить и обманывать потребителей.

Чтобы уберечь с полки некачественные, в том числе фальсифицированные, пищевые продукты, необходимы совместные усилия изготовителей, продавцов и общественных организаций потребителей.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.



Когда в нашей пище достаточно жирных кислот Омега-3, то уровень холестерина в крови будет нормальным, сосуды – крепкими и эластичными, в нервной системе и мозгу будут работать прекрасно.

По результатам многочисленных исследований, люди, часто включающие красную рыбу в свой рацион, почти в три раза реже страдают онкологическими заболеваниями, гипертонией, у них хорошая память, а депрессии практически не бывает.

Сёмга слабосоленая в вакуумной упаковке

Деликатесная рыба называется «красной» не только за свой цвет, но и благодаря ценным питательным свойствам и удивительным вкусовым качествам.

Именно в слабосоленой сёмге сохраняются почти в неизменном виде все полезные вещества, микроэлементы и витамины: Омега-3, пирридоксин, витамины А, D, PP, B12 и другие.

Рыба, которую мы используем, выращена ОАО «Русский Лосось» – первым предприятием в РФ, занимающимся разведением атлантического лосося в кристально чистых водах Баренцева моря.

Правильное Отношение к Мясу!

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА®

ВКУСНАЯ продукция по ОТЛИЧНОЙ цене!

ПРОЩАЙ, ШКОЛА!

ЛЮБЫЕ ИДЕИ!

Будьте уверены, ваше чадо обязательно оценит такой сюрприз. Ведь торт от «Карат Плюс» — это настоящее произведение искусства! Вы можете заказать изделие любой формы и цвета, с начинками и украшениями на свой выбор. Тем самым вы примете непосредственное участие в моделировании лакомства. Простор для фантазии не ограничен. В руках опытных кондитеров и профессиональных декораторов любая, даже самая смелая и оригинальная задумка превращается в сладкое чудо, которое будет создано в единственном экземпляре только для вас и ваших близких.

Можно придумать торт самостоятельно, а можно выбрать из каталога компании-производителя. Сегодня «Карат Плюс» обладает одной из самых обширных картотек сладких шедевров, которая насчитывает более 200 вариантов.

Спешим обрадовать вас хорошей новостью: теперь торты компании можно заказать и через интернет-магазин: <http://karatplus.ru/>. Для этого нужно всего лишь заполнить небольшую форму на сайте. На портале доступно и четко изложены условия оплаты и доставки товара, поэтому даже неискушенный пользователь сможет успешно сделать заказ.

ВЫПУСК-2014

Специально к окончанию учебного года «Карат Плюс» традиционно предлагает своим потребителям линейку тортов. Заслуженной популярностью пользуется торт «Выпуск» с изображением школьного звонка, украшенный сладкими фруктами и белым воздушным кремом. Не менее интересен покупателям торт с изображением парусника — символа праздника всех выпускников «Алые паруса», который стал визитной карточкой Санкт-

Ваш ребенок оканчивает школу, и вы думаете, как поощрить его за старания в учебе? Если он сладкоежка, лучшим подарком на выпускной станет эксклюзивный торт от петербургской компании ЗАО «Карат Плюс», сделанный с вашим участием.

ЕСЛИ В ШКОЛЕ СДАЛ ЗАЧЕТ, получи в подарок торт!



Петербурга. Несмотря на то, что ежегодно уникальное пиротехническое шоу в акватории Невы собирает сотни тысяч зрителей, все же не всем удается воочию им полюбоваться. Не беда! «Карат Плюс» создаст такой парусник, который запомнится на всю жизнь.

ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ-МАЛЫШЕЙ

Петербургский производитель не забыл и о самых маленьких «выпускниках», которым еще только предстоит сесть за парты. Совсем скоро зазвенит первый в их жизни школьный звонок. Осенью малыши вступят во взрослую жизнь, в которой будет все — и страх за невыполненное домашнее задание, и гордость за заслуженную пятерку.

Торт «До свидания, детский сад!» станет великолепным подарком вашему малышу.

ИЗЫСКАННЫЕ ВКУСЫ

Каким будет праздничный торт внутри, зависит только от ваших предпочтений. Компа-

ния «Карат Плюс» предлагает клиентам 18 лучших сочетаний основы и начинок. Вы можете выбрать, например, вариант «Снежная королева». Тогда ваш торт будет состоять из белого бисквита и нежнейшего яблочного зефира, которые прослоены кусочками свежего яблока и натуральными взбитыми сливками.

Важно отметить, что «Карат Плюс» использует только натуральные ингредиенты — сливки, сливочное масло, мед, сметану, яйца.

Любителям вареной сгущенки подойдет сочетание «Золотые купола», где классический белый и шоколадный бисквиты пропитаны сиропом и прослоены натуральными взбитыми сливками с добавлением вареной сгущенки.

Ценителям шоколада понравится торт с начинкой «Трюфельный». Шоколадный бисквит пропитают карамельным сиропом и прослоят шоколадно-ореховым кремом из натуральных взбитых сливок.

Гурманам советуем выбрать состав «Тирамису». Классический белый и шоколадный бисквиты пропитаны кофейным сиропом и прослоены нежным с легкими нотками миндаля кремом «Тирамису» из сливочного сыра «Маскарпоне», взбитого с сахарной пудрой и яичными желтками.

Само за себя говорит название основы «Эгоист»: она настолько вкусна, что тортом не захочется делиться. Классический белый бисквит пропитан коньячным сиропом, прослоен абрикосовым джемом и натуральными взбитыми сливками.

С остальными вкусами можно ознакомиться на официальном сайте компании: www.karatplus.ru, а также в группе сети «ВКонтакте»: www.vk.karatplus.

Заказать торты «КАРАТ ПЛЮС» можно в фирменных магазинах компании. Сделать заказ можно по телефону: 924-49-46.

Надежда ГОРЧЕВА

Фирменные магазины «КАРАТ ПЛЮС» ждут вас по адресам:

- Будапештская ул., д. 36 (НОВЫЙ магазин)
- Съезжинская ул., д. 22
- ул. Есенина, д. 32
- Дальневосточный пр., д. 42
- Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
- Литейный пр., д. 53
- Среднеохтинский пр., д. 2А
- пр. Стачек, д. 88
- Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- пр. Елизарова, д. 21
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1
- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

НА ДЕСЕРТ

В разгар весны хочется добавить в свои будни больше ярких красок. А что поднимет настроение лучше, чем освежающий сладкий десерт?

**DESSERT
FANTASY**
 Sweet Collection

«Ice Palace» — три вида наслаждения



Петербургская компания «ДЕСЕРТ ФАНТЕЗИ» предлагает горожанам полакомиться мороженым под торговой маркой «Ice Palace». Такое угощение наверняка придется по вкусу и взрослым, и детям. Эскимо, мороженое в вафельных рожках, в вафельных рожках «Ice Palace» выпускается в Бельгии, самой молочной стране в мире. Огромные заливные луга, элитные стада коров, здоровый климат позволяют бельгийцам производить молоко отличного качества. Оно сразу же поступает на заводы крупнейшего в Европе холдинга «Milcobel». А там молоко превращается в масло, сыр, продукцию детского питания и, конечно, в мороженое. Поскольку путь от коровы до готового продукта сокращен до минимума, в магазины поступает натуральная продукция высокого качества. Да и цены на нее вполне демократичны, поскольку концерном владеют бельгийские фермеры — владельцы фермерских хозяйств, которые заинтересованы в быстрой реализации молочного сырья.

Входящая в состав холдинга фабрика «Ysco» — крупнейший производитель мороженого в странах Бенилюкса. Бельгийское мороженое, которое отличают традиционный молочный вкус и богатый ассортимент, продается в самых популярных торговых сетях Европы — Albert Heijn (Нидерланды), Carrefour (Франция и Бельгия), Picard (Франция). Российским покупателям бельгийское мороженое тоже знакомо. На фабрике «Ysco» долго изучали российские стандарты качества, которые сильно отличаются от европейских, и разработали продукты под маркой «Ice Palace», полностью отвечающие нормам российского законодательства.

МАЛИНА И «PANNA COTTA»

Любители европейского мороженого наверняка оценят сочетание сливочного мороженого «Panna cotta» и малинового сорбета в мороженом «Ice Palace». Оно поставляется на российский рынок в пластиковых ваннах объемом 900 мл в виде хрустящего вафельного рожка.

История этого мороженого уходит в Средние века, когда итальянские хозяики из Пьемонта стали делать на водной бане десерты из густых сливок. Поскольку Пьемонт был в то время важным европейским транспортным узлом



и имел удобное географическое расположение, мороженое быстро получило популярность в Испании, Германии и Франции. Очень быстро десерт «Panna cotta» стал широко известен во всей Европе.

ШОКОЛАДНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Настоящая находка для любителей шоколада — вкусные вафельные рожки и



ванночки 900 мл «3 Шос», также созданные по оригинальной рецептуре. Сливочное мороженое с молочным шоколадом, кусочки темного и белого шоколада доставят вам истинное наслаждение.

PINA COLADA


Мечтаете об отдыхе в жарких экзотических странах? Попробуйте мороженое «Pina colada» — сочетание ананасового сорбета со сливочным мороженым и кокосовыми хлопьями. Положите ложечку мороженого за щеку и представьте себя у голубого моря на песчаном пляже.

TIRAMISU И MASCARPONE-STRAWBERRY

Если вы поклонник итальянской кухни, ванны с мороженым «Tiramisu» коллекции «Ice Palace» точно для вас. Также попробуйте знаменитый итальянский



десерт из Ломбардии — мороженое «Mascarpone Strawberry». В нем вкус сливочного мороженого подчеркнут тонкой нотой сливочного сыра «Mascarpone» и клубничным сорбетом с кусочками клубники, которая в мае созревает во всей Италии.

Доставьте себе и своим близким истинное наслаждение удивительным мороженым «Ice Palace»!

Надежда ГОРЧЕВА

