

В НОМЕРЕ:

2 ИЗ ЗАЛА СУДА

«МОРОЖЕНОЕ БЕЗ МОЛОКА – ЭТО ФАЛЬСИФИКАТ»



3 ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА

КУРЫ НЕСУТ ЯЙЦА, НЕСМОТЯ НА САНКЦИИ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КРИЗИС



7 ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

«ВКУСНОГРАД» ПОДАРИЛ ГОРОЖАНАМ ВКУСНОЕ БАБЬЕ ЛЕТО!



8 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФАЛЬСИФИКАТ ГОДА – СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 50% рыбных пресервов и рыбной нарезки в вакуумной упаковке не соответствуют санитарным нормам.

стр. 4-5, 10



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В НОМЕРЕ:

ВСТРЕЧАЙТЕ СОСИСКИ В НОВОЙ УПАКОВКЕ

5

«ПЕТЕРФУД» ПРИГЛАШАЕТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

6

«КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА» ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ И СИЛЫ

11

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

Мы поможем вернуть или обменять товар, вернуть деньги за некачественный товар или услугу, взыскать неустойку за невыполнение сроков передачи или ремонта товара, взыскать моральный вред.

БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ – ВСЕМ!

Бесплатная юридическая помощь в полном объеме – всем пенсионерам и малоимущим до конца 2014 года! Расходы на бесплатную юридическую помощь предусмотрены федеральным грантом для НКО.

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ИЗ ЗАЛА СУДА

«Мороженое без молока – это фальсификат»

Под таким заголовком летом прошлого года вышла статья в газете «Петербургское качество», где были опубликованы результаты экспертизы мороженого. В материале, в частности, шла речь о пломбире ванильном, изготовленном 21.01.2013 ЗАО «РАМОЗ» (г. Рыбинск, Ярославская обл.), в котором, согласно протоколу лабораторных испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», молочный жир не был обнаружен во все. Изготовитель посчитал, что, опубликовав результаты экспертизы, газета «опорочила» его честь и достоинство, и подал в суд с требованием опровержения информации, «не соответствующей действительности».



10 сентября 2014 года Арбитражный суд города Санкт-Петербурга и Ленинградской области отказал ЗАО «РАМОЗ» в удовлетворении его исковых требований, указав на то, что протокол лабораторных испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» № 364805 от 30.04.2013 не признан судом недействительным, результаты исследования не признаны недостоверными. Более того, ранее Смольнинским районным судом города Санкт-Петербурга был опрошен представитель лаборатории, который «подтвердил результаты лабораторных исследований касательно спорного мороженого, которые и опубликованы в газете».

Напомним, что экспертиза мороженого, проведенная летом этого года, также выявила грубые нарушения при изготовлении мороженого тем же изготовителем. Так, в образце пломбира, изготовленного ЗАО «РАМОЗ» 14.01.2014, молочного жира оказалось не более 64% вместо нормы 100%! На этот раз исследование проводила другая авторитетная испытательная лаборатория «ПЕТЭКС», структурное подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Как видим, вместо того чтобы отказать от фальсификации продовольственных товаров, усилить контроль за входящим сырьем и готовой продукцией, некоторые производители пытаются сделать виноватыми средства массовой информации, которые публикуют достоверные данные независимых экспертиз товаров потребительского спроса. С 2005 г. это уже шестое решение Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области, подтверждающее законность публикаций в газете «Петербургское качество», отражающих качество и безопасность различных продовольственных товаров.

Всеволод Вишневецкий,
главный редактор газеты
«Петербургское качество»

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

РОСПОТРЕБНАДЗОР
НАКАЗЫВАЕТ НАРУШИТЕЛЕЙ

Основанием для проверок являются обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

В третьем квартале 2014 года в СПб ООП «Общественный контроль» поступило три ответа из Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, в которых содержится информация о проведенных ведомством проверках по фактам нарушения законодательства в сфере защиты прав потребителей, выявленных общественной организацией в ходе реализации общественно значимого проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!».

По сообщению **Анны Нефедовой**, заместителя руководителя Управления, фальсификатом признан образец творога низкокалорийного с массовой долей жира 5% (дата изг. – 04.07.2014), изготовленного ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» (Калужская обл.). За выявленные нарушения материалы дела в отношении должностного лица ООО «ТД Интерторг» (универсам «Семья») подготовлены для передачи в мировой суд Приморского района.

Также в мировой суд Приморского района поступили материалы дела в отношении должностного лица ООО «Нордик-Нева» (магазин «Нетто»), которое реализовывало потребителям поддельный творог «От Крестьяночки» (1,8% жирности) петербургского производителя ООО «ТРЕЙД-ЛАЙН». Остается лишь гадать: почему

«под раздачу» попадают только продавцы, а изготовители уходят от ответственности? Этот вопрос редакция «ПК» адресует Управлению Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Согласно информации ведомства, ООО «Нордик-Нева» реализовывало не только поддельный творог, но и поддельное «Молоко цельное сгущенное с сахаром» из Смоленской области (дата изг. – 01.04.2014, изготовитель – ООО «Гагаринское молоко»). Материалы дела также переданы в мировой суд Приморского района.

В тот же суд отправились и два дела в отношении должностного лица ООО «Приморское» (универсам «Сезон», ул. Сизова, д. 28), которое, как установил государственный надзор, реализовывало населению фальсифицированное масло (на основе заменителя молочного жира) двух инородных производителей – ИП Ликин Ю.В. (Свердловская обл.) и ООО «Маслодел» (Нижегородская обл.).

Всем должностным лицам предприятий торговли грозит штраф от 10 тыс. до 50 тыс. рублей согласно ст. 14.43 Кодекса РФ об административных правонарушениях. Рискнем предположить, что выгода от торговли фальсификатом в несколько раз больше, чем сумма штрафа. Поэтому вряд ли столь мягкие меры

смогут отвадить изготовителей и продавцов от такого выгодного бизнеса. При этом не будем забывать, что государственному бюджету любая надзорная проверка вне зависимости от ее результата обходится в среднем в 40–50 тыс. рублей. Таким образом, сумма среднего штрафа не только не покрывает расходы государства на контрольно-надзорные мероприятия, но и делает всю систему надзора малоэффективной.

Отреагировало на сигнал «Общественного контроля» по факту изготовления и реализации некачественных мясных консервов «Говядина тушеная» и Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области. Как сообщил **Сергей Горбанев**, руководитель Управления, за выявленные нарушения законодательства в отношении ЗАО «Волховский мясокомбинат» (дата изг. мясных консервов – 30.01.2014) применены меры административного воздействия, а также выдано представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения. Кроме того, Управление направило информацию о выявленных нарушениях в орган по сертификации для рассмотрения вопроса отмены регистрации декларации о соответствии с лишением права производителя продукции ЗАО «Волховский мясокомбинат» маркировать ее знаком соответствия.

Кирилл ОРЛОВ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ



Рыбная продукция должна быть безопасной

11 ноября при поддержке Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области в ОАО «Гипрорыбфлот» (Наличная ул., д. 6) пройдет семинар «Обеспечение выпуска безопасной рыбной продукции на основе принципов ХАССП».

На семинаре с докладами выступят представители ОАО «Гипрорыбфлот», Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова, ООО «НПФ «Химикетек», СПб ООП «Общественный контроль».

В повестку семинара заявлен ряд актуальных вопросов: обеспечение санитарно-гигиенических требований при выпуске рыбной продукции, подтверждение ее подлинности на основе исследований физико-химических показателей, контроль параметров рыбного сырья для определения его качества, общественный контроль качества и безопасности рыбных изделий.

Алиса САВЕЛЬЕВА

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?

Татьяна Павловна, пенсионерка

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» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы можем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

СЕТЕВАЯ ТОРГОВЛЯ

Х5 завершила масштабную реконструкцию первого гипермаркета сети «Карусель»

Гипермаркет «Карусель» на проспекте Большевиков, д. 32 в Невском районе обновил не только фасад, но и ассортимент товаров.



Гипермаркет на пр. Большевиков, открывшийся в конце 2004 года, – первый объект сети «Карусель». За 10 лет он обслужил более 19 млн покупателей. В ходе реконструкции, которая проводилась без закрытия объекта и длилась 3,5 месяца, обновлен фасад здания, усовершенствованы условия хранения товара в зале, что полностью исключило так называемое высотное хранение товара. В гипермаркете установлена современная

система кондиционирования офисных помещений, новейшая технология освещения торгового зала, заменено оборудование собственного производства, что позволило улучшить условия труда сотрудников и качество продукции. В гипермаркете открыто собственное производство кондитерских изделий, а также установлены четыре кассы самообслуживания полного цикла, что существенно увеличивает пропускную способность

магазина в «пиковые» часы. Ассортимент гипермаркета состоит более чем из 22 000 наименований товаров, где на категорию fresh (фрукты, овощи) приходится 50%, food (продовольственные товары) – 32% и nonfood (непродовольственные товары) – 18%. На сегодняшний день в Санкт-Петербурге работают 14 гипермаркетов «Карусель» и еще два в Ленинградской области.

Ольга ВОЛКОВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Надежда Горчева, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницова, 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 области.

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

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



Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с 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 10.10.2014 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-7005/9

Тираж номера 50 000 экз.

10 ОКТЯБРЯ — ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА

Вот и наступил очередной Всемирный день яйца, который в Европе ежегодно отмечают уже почти сорок лет. Однако в нашем регионе его встречают скромно, без шумных торжеств и праздничных шествий по улицам и площадям любимого города.

И это неудивительно, потому что у производителей яиц сегодня нет средств, чтобы устраивать массовые мероприятия, — всё, что они зарабатывают от продажи яиц, уходит на оплату постоянно растущих счетов за электроэнергию, газ, воду, корма, процентов по кредитам банков.

НАШИ КУРЫ НЕСУТ ЯЙЦА, НЕСМОТРЯ НА САНКЦИИ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КРИЗИС



ВОПРЕКИ, А НЕ БЛАГОДАРЯ

Птицефабрики яичного направления сегодня с трудом сводят концы с концами и всё чаще несут потери. За прошедший год в Ленинградской области из-за финансовых трудностей прекратили производство яиц две птицефабрики, еще две значительно снизили объемы производства.

Сегодня в 47-м регионе осталось всего шесть яичных птицефабрик, которые вместе производят свыше 3 млрд яиц в год. Это значительно больше, чем потребности Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Поэтому частично яйца уходят в Республику Карелия, Мурманскую, Архангельскую, Псковскую, Новгородскую, Тверскую области

и город Москву, где производство яиц многократно снизилось по сравнению с 1990 годом, а в некоторых местах прекратилось вообще.

Благодаря налаженным за многие годы каналам сбыта на плаву остаются только крупные предприятия, такие как птицефабрика «Синявинская им. 60-летия Союза ССР», производящая свыше 1 млрд яиц в год, «Роскар», где производство приближается к миллиарду, и «Оредеж», который производит 300 млн яиц в год. Но и этим гигантам приходится нелегко, поскольку Правительство РФ практически прекратило субсидировать процентные ставки по краткосрочным кредитам, а с 2015 года прекращает субсидирование инвестиционных кредитов. Именно в таких финансовых «тисках» сегодня находится отрасль, обеспечивающая население самым высококачественным белком, равного которому нет среди пищевых продуктов.

Причем этот белок продается по цене ниже, чем в 1990 году! Не верите? Давайте вспомним, что в 1990 году птицефабрики продавали государству большую часть яиц по 0,9 руб. за десяток, и только 10–15% по 1,05–1,30 руб. как диетические. Столько же они стоили и в магазинах. Сегодня фабрики отпу-

скают яйца (обычные) торговым сетям по цене (в зависимости от упаковки) 38–45 руб. за десяток. Один рубль 1990 года — это 80–85 руб. 2014 года. Если пересчитать по этому курсу, то фабрики должны поставлять яйца в торговые сети по 80–90 руб., то есть в два раза дороже! А сегодня на полках в сетях яйца, даже с учетом грабительской торговой наценки, доходящей до 30–40%, имеют цену 48–65 руб. — то есть, по сути, 0,6–0,8 рубля в ценах 1990 года!

Благодаря своей низкой цене яйца сегодня являются одним из важнейших социальных продуктов, который дает возможность нашим гражданам с небольшим уровнем доходов получать высококачественный полноценный белок. Причем нужно иметь в виду, что Санкт-Петербург и Ленинградская область по яйцам имеют 100%-ную продовольственную безопасность и в трудные кризисные годы (1992–1993, 1998, 2008) дефицита яиц у нас не было. Это безусловная заслуга ленинградских птицеводов!

Нет дефицита и сегодня, в условиях западных санкций и продовольственного эмбарго. Внешнеполитическая нестабильность никак не отражается на обеспеченности нашего населения

яйцами, цены на которые остаются вполне доступными, хотя и недостаточными для рентабельного ведения производства.

ЭЛИКСИР ЗДОРОВЬЯ

Почему Международная яичная комиссия решила учредить Всемирный день яйца? Прежде всего из-за уникальности этого продукта. Если человек съел яичницу, сварил яйцо или выпил его сырым — он гарантированно получил полноценное белковое питание, равного которому нет.

Не буду приводить данные физических, биологических и химических анализов содержимого яйца. Кто интересуется — может найти в интернете. Хочу отметить только одну особенность этого продукта: его упаковывает не человек, а курица. Именно она создала самую совершенную упаковку — скорлупу, которая является (в отличие от целлофана, полиэтилена и т.п.) не только экологически безопасной, но и полезной для природы со всех точек зрения. И именно курица вкладывает в эту упаковку удивительно сбалансированное по своему составу содержимое, потому что оно предназначено для воспроизводства куриного потомства. Задача

работника птицефабрики только рассортировать яйца по весу и упаковать их так, чтобы не повредить созданную природой скорлупу.

СЛАВА ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦАМ!

Сегодня наряду с куриными яйцами на полках магазинов появились перепелиные яйца. Количество их в последние годы увеличивается, и в этом большая заслуга ООО «Леноблптицепром», которое за последние годы увеличило производство перепелиных яиц с 12 млн штук в 2011 году до 75 млн штук в этом году. Перепелиное яйцо обладает массой полезных достоинств и показано людям всех возрастов.

Десяток сырых перепелиных яиц в день — и вам не нужны «аликапсы», «селексы» и прочая химия. Думаю, перепеловоды тоже могут отмечать Всемирный день яйца. Но в еще большей степени считаю этот день праздником для всех тех россиян, кто постоянно употребляет этот уникальный продукт в пищу.

Граждане, берегите яйца! Пока они есть, никакие санкции нам не страшны! С праздником Всемирного дня яйца!

Юрий ТРУСОВ,
председатель Совета директоров
ООО «Леноблптицепром»

САМ СЕБЕ ПОВАР

Вторую пятницу октября уже несколько десятилетий в Европе отмечают как Всемирный день яйца — праздник любителей глазуньи, омлетов, запеканок и множества других блюд из этого уникального продукта.

Яйцо популярно в кулинарии всех стран мира. Оно хорошо сочетается с самыми разными по вкусу ингредиентами — солеными, сладкими, пикантными. Но, пожалуй, главным яичным блюдом является омлет. Сегодня известны тысячи рецептов его приготовления.



РЕЦЕПТ «ПК»

Испанский омлет с чесночным багетом (рецепт шеф-повара Александра Сабурова)

Ингредиенты для основы (на 1 порцию): 2 яйца, 40 мл молока, соль и перец по вкусу.
Для начинки: 50 г свежего шпината, 30 г бекона, 25 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 30 г твердого сыра, 40 г сливочного масла, 1 помидор черри, багет, 2 г зелени.
Для начинки нужно нарезать соломкой репчатый лук и бекон. Шпинат нарезать произвольно, чеснок мелко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. На сковороде со сливочным маслом (20 г) обжарить лук, добавить к нему бекон, шпинат, перемешать. Когда начинка обжарится, выключить огонь, добавить сыр и перемешать.
Интенсивно взбить в течение 30 секунд яйца с молоком, добавить по вкусу соль и перец. На сковороде растопить оставшиеся 20 г сливочного масла и влить яичную массу. После того как края омлета начнут отходить от стенок сковороды, а сама масса загустеет, в центр выложить начинку и аккуратно при помощи ножа сложить омлет пополам. Подождать 1–2 минуты, после чего переложить запеченным багетом с чесноком. Украсить омлет помидорами и зеленью. Блюдо подать с предварительно запеченным багетом с чесноком. Для этого багет смазать сливочным маслом, посыпать рубленым чесноком и запекать в духовке 2–3 минуты.
Приятного аппетита!

ОМЛЕТ — СОЛНЦЕ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

ИСТОРИЯ БЛЮДА

Древние славяне к празднику бога солнца Ярило запекали похожие на современный омлет яичные лепешки. А в Древнем Риме было принято готовить блюдо из взбитых яиц с медом, молоком и черным молотым перцем.

Само слово «омлет» родом из Франции, поэтому это блюдо и относят к национальной французской кухне. Аналогичные яства в других странах могут существенно отличаться от классического омлета. Французы, как правило, не добавляют в рецептуру воду и муку, а перед подачей на стол сворачивают омлет трубочкой. Французские кулинары считают омлет первым блюдом, которое должен уметь делать каждый уважающий себя повар.

В России блюдо, напоминающее омлет, называют драченной. Оно готовится из яиц, молока, сливочного масла, соли и муки.

Итальянский омлет носит имя фриттата. В качестве начинки итальянцы используют мясо, овощи и сыр. Обычно смешиваются несколько сортов сыра — например, моцарелла, чеддер и рикотта.

В Испании омлет именуется тортильей. Основные ингредиенты испанского омлета

(помимо яиц) — обжаренный картофель, дольки чеснока, артишоки и репчатый лук. Всё это обжаривается на оливковом масле. Блюдо подают как в горячем, так и в холодном виде.

В Азии блюдо, похожее на омлет, впервые придумали японцы и тайцы. Японцы добавляют в него рис и куриное мясо. Иногда его делают с заранее обжаренной лапшой. А подается японский омлет только со специальным кетчупом. Отличительные особенности тайского омлета — добавление рыбного соуса, рисовой муки, растительного масла, сока лайма и различных специй.

СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Рекомендациями по приготовлению омлета с читателями «ПК» поделился шеф-повар Александр Сабуров:

— Яйца должны быть максимально свежими. От этого зависит вкус и консистенция блюда.

Взбивать их нужно интенсивно в течение 30 секунд. Пользоваться при этом лучше венчиком или вилкой. Если недостаточно взбить,



получится яичница-болтуня. Если же перестараться, омлет превратится в суфле.

В рецептуре омлета на одно яйцо должно приходиться 15–20 г жидкости, причем обязательно охлажденной. Если готовое блюдо водянистое и не держит форму, значит вы переборщили с жидкостью.

Вкус омлета получается лучше при использовании в рецептуре сливочного, а не растительного масла.

Если вы делаете фаршированный омлет, то начинку следует готовить заранее и добавлять ее в блюдо уже в конце приготовления основы.

Выпекать омлет можно на сковороде, в духовке, в мультиварке, в микроволновой печи. Во Франции принято готовить это блюдо на сковороде со сливочным маслом. Лучше всего подходят чугунная сковорода и сковорода с тефлоновым покрытием. Посуда должна иметь толстое дно (не тоньше 0,5 см) и равномерно нагреваться.

Если вы любите пышные омлеты, то при выпекании накрывайте сковороду крышкой. Следите, чтобы блюдо не перележало на сковороде. О готовности можно говорить, когда на поверхности не осталось жидкости, а снизу появилась румяная корочка. Готовый омлет свободно сползает со сковороды на тарелку.

Омлет лучше употреблять сразу после приготовления. Максимальный срок хранения — сутки при температуре не выше 2–5 градусов.

Несладкие омлеты принято подавать с зеленью, овощами и солеными соусами. Сладкие омлеты хорошо сочетаются с сухофруктами, ягодами и различными нежирными топпингами.

Надежда ГОРЧЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В КАЖДОЙ ТРЕТЬЕЙ БАНКЕ РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ – КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА



В последние годы результаты экспертиз качества и безопасности рыбных пресервов, которые проводила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», вселяли оптимизм. Специалисты отмечали, что культура производства рыбоперерабатывающей отрасли заметно выросла и любимая многими селедка стала намного безопаснее и качественнее. В прошлом году положительная тенденция достигла своего пика: впервые за многие годы исследованных все приобретенные в розничной торговле образцы были признаны соответствующими СанПиНу.

К сожалению, этой осенью все вернулось на круги своя: проверка показала, что 5 из 10 образцов пресервов не соответствовали обязательным требованиям: четыре образца не отвечали нормам по безопасности, а один образец не прошел тест по органолептическим показателям. Эксперты связывают эту негативную тенденцию с последствиями эмбарго, введенного Россией в отношении импортного рыбного сырья.

ПРЕСЕРВЫ С «СЮРПРИЗОМ»

Образцы пресервов из рыбы разных российских изготовителей были приобретены в магазинах «О'Кей», «Дикси», «Полушка», «Семья» и доставлены на исследование в испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот». Четыре образца не соответствовали микробиологическим нормам: в трех были выделены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), в двух – превышение дрожжей. БГКП были обнаружены в норвежской скумбрии в мас-

ле от ООО «Викинг» (г. Смоленск), сельди от ООО «Елисеева» особого посола в масле от ООО «Океан-Трейддинг компани-П» (г. Санкт-Петербург) и сельди «Матье» с укропом от ОАО «РОК № 1» (г. Санкт-Петербург). Превышение дрожжей в три раза было зафиксировано в сельди «Матье» с укропом от ОАО «РОК № 1» и в два раза в сельди от ООО «Вичюнай-Русь» (Калининградская обл.). В случае с продукцией компании «Викинг» можно предположить, что пресервы могли испортиться при транспортировке,

ведь расстояние от Смоленска до Санкт-Петербурга примерно 750 км, а время в пути – не менее 10 часов.

– Несоответствие по микробиологическим показателям может говорить как о несоблюдении санитарных правил на производстве, так и о нарушении условий транспортировки и хранения готовой продукции, – говорит кандидат биологических наук, заведующая лабораторией микробиологии ОАО «Гипрорыбфлот» Ольга Алексинцева. – Кишечная палочка способна вызывать воспаление тонкого кишечника или толстой кишки, что может привести к тяжелой диарее. Превышение дрожжей в десятки и сотни раз также опасно для здоровья человека. Однако исследованные в нашей лаборатории два образца пресервов имели незначительное превышение дрожжей и поэтому не могут причинить вред организму.

ЖЕЛТАЯ – ЗНАЧИТ, НЕСВЕЖАЯ

Самым неаппетитным специалисты признали образец «Селедочки бочковой» ТМ «Русское море» (изготовитель – СП «Санта Бремор» ООО, Беларусь). Образец имел неприятный, не свойственный продукту запах, привкус окислившегося жира, мажущую консистенцию, а также пожелтение отдельных кусков рыбы. Кроме того, заливка пресервов оказалась мутной.

– Скорее всего, причина плохой органолептики – в использовании несвежего сырья, которое хранилось с нарушением температурных режимов, – считает заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светлана Красикова.

Пожелтение было отмечено и у сельди «От Елисеева» (ООО «Океан-Трейддинг компани-П»), что также может говорить об использовании некачественного сырья. Этот продукт дегустаторы пробовать на вкус отказались из-за наличия в нем БГКП.

Низкий дегустационный балл получила также сельдь «Матье по-домашнему» от ООО «Каменя-Альфа» (г. Санкт-Петербург): эксперты отметили мажущую консистенцию рыбы и мутность заливки.

Только четыре образца пресервов прошли тест без замечаний: сельдь «По-царски» от ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (г. Санкт-Петербург), сельдь по-исландски от ООО «Торговый дом «Раптика» (Московская обл.), сельдь «Матас» от СП «Санта Бремор» ООО (Беларусь) и сельдь «Матье Дымок» от ООО «Асто» (г. Санкт-Петербург).

ЭТИКЕТКА ВВОДИТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

Экспертиза показала, что некоторые изготовители крайне безответственно

информируют потребителей о пищевой ценности своей продукции. Так, оказалась занижена массовая доля белка у скумбрии от ООО «Викинг» (14,18% вместо 19%, указанных на этикетке), такое же расхождение наблюдалось и у сельди «Матас» от СП «Санта Бремор» ООО. Меньше белка, чем положено (12,2% вместо 17%), обнаружено и в сельди от ООО «Торговый дом «Раптика».

Недостоверную информацию о массовой доле жира в сельди указало ОАО «РОК № 1» (на этикетке – 33,7%, по факту – 10,2%), а также СП «Санта Бремор». В образцах из Белоруссии, проверенных в ходе экспертизы, жирность оказалась занижена в два раза.

Смоленский изготовитель ООО «Викинг» сэкономил не только на белке, но и на массе нетто: вместо обещанных 340 граммов в банке оказалось на 10% меньше рыбы – всего 308 граммов.

По массовой доле поваренной соли испытания прошли все образцы. Однако у сельди от ООО «Каменя-Альфа» количество соли оказалось на нижней границе нормы (2,5%). Можно предположить, что при нарушении условий хранения в магазине этот образец мог быть недотануть до конца своего срока годности, ведь соль в данном случае выполняет функцию консерванта.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ



Наименование продукта	Сельдь филе «По-домашнему» атлантическая филе-кусочки «Матье» в маринадно-масляной заливке ТМ «Кетус»	Атлантическая сельдь ароматизированная «По-царски», филе-кусочки в масле с укропом	Атлантическая сельдь по-исландски, филе-кусочки в винном соусе	Филе сельди деликатесное «Матас» оригинальное в в/уп. ТМ «Санта Бремор»	Сельдь, филе-кусочки, малосоленая в масле, «Матье Дымок», ТМ «Асто»	Сельдь «Матье» с укропом, филе-кусочки ТМ «А'Море»
Производитель	ООО «Каменя-Альфа», г. Санкт-Петербург	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО Торговый дом «Раптика», Московская обл., г. Дубна	СП «Санта Бремор» ООО, Беларусь, г. Брест	ООО «АСТО», г. Санкт-Петербург	ОАО «РОК № 1», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ТУ 9272-079-00472093-2002	ТУ 9272-001-54288658-2001	ТУ 9272-001-96329928-11	ТУ ВУ 200656098.021	ТУ 9272-100-00472093-2002	ТУ 9272-008-00550736-98
Масса нетто, норма/результат, г	770 / 770	500 / 500	115 / 120	250 / 265	200 / 200	460/460
Декларированный состав продукта	филе сельди маринованное со шкуркой, маринад, лук мар., соль, сахар, кислота, уксусная, пищевая, смесь для посола, консерванты E202, E 211	рыба, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль, сахар, ароматизатор дыма, идентичный натур., консерванты: E 211, E 202	филе сельди, вода, сахар, натур. кр. вино, сок свеклы, пряности, ароматизатор вина идентичный натуральному, консервант E 211, соль	филе сельди, масло растительное, соль, созреватель (дектроза, регулятор кислотности – лимонная кислота), консерванты: бензоат натрия, сорбат калия	сельдь, масло растительное, соль, ароматизатор натуральный копильный «жидкий дым», регулятор кислотности E 330, E 575, консерванты: E 211, E 202, усилитель вкуса E 621	сельдь атлант., соль, масло растительное, укроп, регулятор кислотности – уксусная кислота, соль лимонной кислоты (цитрат натрия), глюконо-дельта-лактон, усилит. вкуса: глутамат натрия, декстроза, стабилизаторы: E 450, E 451, консерванты: E 211, E 200
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ЗАО «Дикси-Юг», ул. Маршала Говорова, 10	ЗАО «Дикси-Юг», ул. Маршала Говорова, 10	ООО «Любавушка Ритейл групп», магазин «Полушка», Рижский пр., 54	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ЗАО «Дикси-Юг», ул. Маршала Говорова, 10
Цена за 1 кг	245 руб.	270 руб.	408руб.	316 руб.	250 руб.	210 руб.
Дата изготовления	25.08.2014	21.08.2014	25.08.2014.	06.08.2014	21.08.2014	26.08.2014
Срок хранения	При t от 0 до -5°C – 4 мес. При t от 0 до +6°C – 90 сут. с даты изготовления	При t от -2 до +4°C – 4 мес. с даты изготовления	При t от -2 до +4°C с даты изготовления	При t от -3 до +6°C	При t от -5 до 0°C – 4 мес. При t от +1 до +6°C – 2 мес. с даты изготовления	При t от 0 до +6°C – 40 сут. При t от 0 до -8°C – 3 мес. с даты изготовления
Бактерии группы кишечной палочки, 0,01г Метод / Норма / Результат	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г Метод / Норма / Результат	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 10	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 42	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / Не обнаружено	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / Не обнаружено	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 92	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 2,9x10²
Вкус	свойственный продукту	приятный, без постороннего привкуса	приятный	приятный, свойственный данному виду	приятный, без постороннего привкуса	ОТКАЗ ОТ ДЕГУСТАЦИИ
Запах	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	приятный, свойственный данному виду	свойственный продукту	свойственный продукту
Консистенция мяса рыбы	мажущая	нежная, сочная	мягкая	-	мягкая	мягкая
Состояние филе-кусочков	целые с ровными срезами,	целые с ровными срезами	филе целое	целые	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами
Состояние заливки	мутная	свойственно растительному маслу	свойственно данному виду	свойственно данному продукту	масло прозрачное	прозрачное, свойственно данному продукту
Цвет рыбы	свойственный продукту	свойственный	свойственный	серебристо-серый	блестящий	тусклый
Масса рыбы, норма / результат, г	510 / 514	320 / 318	75 / 85	200 / 214	122 / 127	276 / 265
Массовая доля рыбы, норма / результат, %	не менее 55 / 65	не менее 50 / 64	не менее 60 / 71	не менее 60 / 81	не менее 60 / 64	не менее 60 / 58
Массовая доля жидкой части, норма / результат, %	не более 45 / 35	не более 50 / 36	не более 40 / 29	не более 40 / 19	не более 40 / 36	не более 40 / 42
Массовая доля белка, % Метод / Норма / Результат	ГОСТ 7636 / 18% / 15,85%	ГОСТ 7636 / 12% / 13,25%	ГОСТ 7636 / 17,0% / 12,2%	ГОСТ 7636 / 19% / 14,4%	ГОСТ 7636 / 12,0% / 14,66%	ГОСТ 7636 / 7,2% / 12,0%
Массовая доля жира, % Метод / Норма / Результат	ГОСТ 7636 / 15% / 21%	ГОСТ 7636 / 14,0% / 12,0 %	ГОСТ 7636 / 16,0% / 14,2%	ГОСТ 7636 / 18% / 9,4%	ГОСТ 7636 / 12,0% / 11,9%	ГОСТ 7636 / 33,7% / 10,2%
Массовая доля поваренной соли, % Метод / Норма / Результат	ГОСТ 27207 / 2,5-6 / 2,5	ГОСТ 27207 / 3-7,5 / 4,5	ГОСТ 27207 / 4-7 / 5,5	ГОСТ 27207 / 4-7 / 4,8	ГОСТ 27207 / 4-7 / 6,5	ГОСТ 27207 / 4-7 / 4,5
Общая оценка	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных



ВО ВСЕМ ВИНОВАТО ЭМБАРГО?

Эксперты рынка оказались едины в оценке причин снижения качества рыбной продукции.

— Закупочная цена на рыбу стала выше, — говорит **коммерческий директор рыбоперерабатывающей компании Николай Москвичев**, — Фарерские острова, например, и раньше продавали сырье дороже процентов на пять-десять, по сравнению с Норвегией, а теперь, после введения эмбарго, из-за высокого спроса подняли цену на треть. При этом резкого роста цен на рыбную продукцию в магазинах не произошло. Как отмечают производители, поднять цены им не дают торговые сети, которые находятся под давлением государства.

— Сейчас у отечественных рыбопереработчиков очень сложная ситуация, — комментирует **Ольга Алексинцева**, — Им приходится налаживать связи с новыми поставщиками, на оценку качества рыбы просто не хватает времени. В таких условиях есть вероятность того, что производители будут закупать,

к примеру, рыбу «второй свежести», условия транспортировки и хранения которой были нарушены. Эти факторы напрямую влияют на безопасность и качество готовой продукции.

Отсутствие возможности повысить отпускные цены на свои изделия толкает переработчиков на снижение издержек производства, причем в ущерб качеству, полагает **начальник Центра безопасности и качества продукции из водных биоресурсов ФГБНУ «ГосНИОРХ» Андрей Казарин**:

— Доставка сырья с Фарерских островов, из Исландии или стран Латинской Америки требует больше времени, чем из Норвегии. Кроме того, после введения эмбарго увеличилась доля «транзита» через страны, не попавшие под его действие. Их роль заключается в переработке сырья и смене маркировки, после чего «родиною» норвежского лосося или сельди становится, к примеру, Беларусь. Цепочка продвижения продукции удлиняется, появляются новые звенья, а значит, и новые риски. Все эти факторы напрямую влияют на безопасность и качество рыбной продукции, которая попадает сегодня на наш с вами стол.

Маргарита ХОЛОДНАЯ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп.



Скумбрия норвежская, кусочки в масле ТМ «Викинг»	Сельдь «от Елисева» особого посола в масле, филе-ломтики ТМ «Океан-ТРК»	Сельдь атлантическая «К картошке», филе-кусочки в масле ТМ «Vici»	Сельдь атлантическая филе «Селедочка бочковая» слабосоленая, в в/уп. ТМ «Русское море»
ООО «Викинг», г. Смоленск	ООО «Океан-Трейддинг компани-П», г. Санкт-Петербург	ООО «Вичюнай-Русь», Калининградская обл., г. Советск	СП «Санта Бремор» ООО, Беларусь, г. Брест
ТУ 9272-040-46973989-10	ТУ 9272-011-46952177-2000	ТУ 9272-079-00472093-2002	ТУ ВУ 200656098.022.005
340/308	170 / 165	150 / 146	250/253
кусочки скумбрии, масло подсолнечное, соль поваренная пищевая, специи, консервант — бензоат натрия, Е 211	филе сельди, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль, сахар, консерванты (бензоат натрия, сорбат калия)	сельдь атлантическая филе, масло рапсовое, соль, смесь, пряностей, декстроза, пищевые добавки, усилитель вкуса и аромата регулятор кислотности, стабилизаторы, консерванты	сельдь филе, тузлук (соль), консерванты: Е 211, Е 202
ООО «Любавушка Ритейл групп», магазин «Полушка», Рижский пр., 54	ООО «О'Кей», Ленинский пр., 94, корп.1	ЗАО «Дикси-Юг», ул. Маршала Говорова, 10	ООО ТД «Интерторг», магазин «Семья», ул. Маршала Говорова, 14
373 руб.	326 руб.	240 руб.	300 руб.
14.07.2014	08.08.2014	11.08.2014	25.06.2014
При t от 0 до +7°C — не более 3 мес. При t от -4 до 0°C — не более 4 мес. с даты изготовления	При t от -8 до +6 °C — 3,5 мес. с даты изготовления	При t от +1 до +6°C — 90 сут. с даты изготовления	При t от -3 до +3°C
ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 / Не допускается / Не обнаружено
ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 82	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 38	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 1,9x10²	ГОСТ 10444.12-88 / Не более 100 / 29
ОТКАЗ ОТ ДЕГУСТАЦИИ	ОТКАЗ ОТ ДЕГУСТАЦИИ	ОТКАЗ ОТ ДЕГУСТАЦИИ	не соответствует, привкус окисл. жира
свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	неприятный, не свойственный продукту
плотная	мягкая	плотная	мажущая
целые с ровными срезами,	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	филе целое
прозрачное	свойственно данному продукту	прозрачное, свойственно данному продукту	мутный
серебристо-серый	пожелтение отдельных кусков	серебристо-серый	пожелтение отдельных кусков
240 / 208	113 / 119	100 / 98	180 / 183
не менее 50 / 75	не менее 50 / 72	не менее 60 / 67	не менее 60 / 72
не более 50 / 25	не более 50 / 28	не более 40 / 33	не более 40 / 28
ГОСТ 7636 / 19,0% / 14,18%	ГОСТ 7636 / 10,9% / 13,6%	ГОСТ 7636 / 14,4% / 12,64 %	ГОСТ 7636 / 15% / 12,0%
ГОСТ 7636 / 20,0% / 19,6%	ГОСТ 7636 / 13,0% / 14,2%	ГОСТ 7636 / 14% / 11,0%	ГОСТ 7636 / 16% / 7,9%
ГОСТ 27207 / 3-7,5 / 4,0	ГОСТ 27207 / 3,5-8 / 4,0	ГОСТ 27207 / 4-7 / 4,3	ГОСТ 27207 / 4-7 / 4,9
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

в таблице предприятий-изготовителей.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Сосиски от «Мит Стар»:



изысканность вкуса в новой упаковке!

Франкфурт и Вена уже более двух веков спорят, какой же из городов считать родиной сосисок. Дело в том, что изобретатель этого колбасного изделия Иоганн Ланер был уроженцем Франкфурта и даже увековечил имя родного города в названии изобретенного им продукта: нарек его по-немецки «франкфуртер». Однако гениальная выдумка пришла ему в голову в другом городе – Вене, где он и запустил производство. Жители соперничающих городов сходятся лишь в одном: дате рождения сосиски – 13 ноября 1805 года. В России также отдают дань уважения этому историческому событию: петербургский производитель мясных деликатесов и колбас «Мит Стар» представил сосиски в новой упаковке. Нарядные, обновленные и по-прежнему вкусные, они уже ждут своих покупателей в магазинах города.

Кроме привлекательного внешнего вида, новая упаковка еще и экологична, поскольку выполнена из картона. Сам продукт упакован в герметичный пакет, что сохраняет его потребительские свойства, надежно уберегая от влияния внешней среды.

В новой упаковке вы сможете купить классические варианты – «Молочные», «Русские», «Сливочные». Они изготовлены в соответствии с ГОСТом, из свиных и говяжьих с небольшим добавлением молока или сливок, соли и пряностей.

Кроме классических сосисок, «Мит Стар» предлагает покупателям сосиски по оригинальным рецептурам. Например, ценители пикников или дачных посиделок могут смело выбирать сосиски «Тирольские» с сыром, они идеально подходят для жарки

на гриле. Кроме того, теплый расплавленный сыр добавляет «Тирольским» особый пикантный вкус. А вот «Особые» сосиски без глютена порадуют мясным вкусом тех, кто ограничивает свое меню диетой.

Специально для тех, кто предпочитает легкую пищу, компания разработала новинку – сосиски «Лаккомка». В их составе преобладает куриное филе, причем для изготовления продукции используются только грудки. В сочетании с постной свиной и специями получается очень нежный продукт и при всей своей необычности невероятно вкусный.

Продукция «Мит Стар» не содержит ГМО и производится только из натурального мясного сырья. Высокое качество изделий компании не раз было отмечено престижными наградами.

Маргарита ХОЛОДНАЯ



11–13
НОЯБРЯ 2014
ЭКСПОФОРУМXXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
ВЫСТАВКАpeterfood
www.peterfood.ru

НАШИ ПРОДУКТЫ НА НАШЕЙ ВЫСТАВКЕ! «ПЕТЕРФУД»



- 5 000 новых продуктов
- Дегустации
- Бесплатные автобусы от метро Московская и Кировский завод

forum
imperia(812) 327-49-18
(495) 730-79-06

ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ БИЛЕТ
С газетой «Петербургское качество»
вход бесплатный

ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ



МОРСКАЯ КАПУСТА укрепит ваш иммунитет

«Октябрь уж наступил – уж роща отряхает последние листья с нагих своих ветвей», – писал когда-то Пушкин об унылой осенней поре. В эту пору не только природа, но и иммунитет человека также оказывается более уязвимым. Запасы витаминов, накопленные летом, истощаются, организм становится более подверженным различным вирусам, – скажет любой врач или диетолог.

Как же укрепить иммунитет осенью, не прибегая к лекарственным препаратам?

Диетологи напоминают, что ряд необходимых веществ мы можем получить только из морепродуктов, особенно из морской капусты.

Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода, который улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

Однако многие потребители всё еще относятся к блюдам из морской капусты настороженно и даже немного брезгливо. И совершенно напрасно!

Одним из крупных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Ассортимент настолько широк, что может порадовать самого взыскательного потребителя. Из морской капусты предприятие выпускает салаты с добавлением различных овощей – «Витаминный» и «Находка», с добавлением рыбы и мяса сурими – «Лососевый» и «Крабовый». Отлично подчеркивают вкус морской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.

Как же правильно выбрать салат из морской капусты? Во-первых, обратите внимание в мага-

зине, не вздута ли крышка банки. Вздутие является признаком некачественного продукта. Во-вторых, проверьте дату изготовления и сроки хранения, указанные на упаковке. Далее посмотрите на соотношение самой морской капусты и заливки (или соуса). В банке должно быть не менее 70% капусты. Производитель обязан указывать количество составных частей на этикетке.

Еще не открыв банку, вы можете определить, из какого сырья был изготовлен продукт: капуста должна быть сочной, темно-зеленого цвета. Если она имеет бурый оттенок, это означает, что при изготовлении была использована старая, несвежая морская капуста.

Обязательно обратите внимание на цвет заливки – она должна быть прозрачной, без посторонних примесей или осадка. Если вы покупаете капусту в соусе, то он должен быть однородным, без расслоений.

Вкус настоящей морской капусты – кисло-сладкий, а сама капуста должна быть сочной, а не сухой.

Поскольку большинство видов салатов из морской капусты выпускаются с добавлением различных ингредиентов, их количество в банке должно быть достаточным, чтобы подчеркнуть вкус маринованной капусты.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» желает вам приятного аппетита и богатейшего здоровья!

Анна ШЕВЕЛОВА

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

КОЛБАСА «КУПЕЧЕСКАЯ» ОТ КОМПАНИИ

Диет продукт

Мы, россияне, уважаем колбасу. Из сервелата на завтрак делаем бутерброд, вареную колбаску кладем в салат «Оливье», мясной нарезкой украшаем праздничный стол. И обычно не задумываемся об особенностях производства любимого продукта.

Компания «Диетпродукт» восполнит этот пробел.

Полукопченую колбасу ценили еще в средневековой Европе. Уже в XII веке в городах Польши и Германии ее можно было приобрести с любого лотка. Появление такого продукта очевидно – на опыте выяснилось, что набитое в оболочку мясо, смешанное со специями, а затем подкопченное, может сохранять свою свежесть много дней и при этом оставаться сочным и вкусным. Впоследствии в различных регионах стали появляться свои особенные рецепты полукопченых колбас, существующие и по сей день: например, «Краковская», «Тирольская», «Венская».

Такой особенный рецепт есть и у компании «Диетпродукт» – это полукопченая колбаса «Купеческая» торговой марки «Домашняя линия».

ТРАДИЦИИ

Процесс создания колбасы «Купеческой» начинается с обвалки туш. Для приготовления колбасы «Купеческой» используют

только высококачественную охлажденную свинину отечественных производителей. Охлажденное мясо нарезают на кусочки, но не измельчают: настоящая полукопченая колбаса «Купеческая» должна иметь «фактурный» красивый срез.

СПЕЦИИ

Своему успеху колбаса «Купеческой» обязана уникальной рецептуре, в которую входит особая смесь специй с нотками муската и кардамона. Проявляя заботу о здоровье потребителей, компания «Диетпродукт» использует во многих рецептурах гипоаллергенные специи, в том числе и в производстве колбасы «Купеческая».

СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Набивается колбаса исключительно в натуральную оболочку из свиной черевы. Перекручивают и связывают колбасу вручную опытные мастера.

После этого колбаса подвергается термической обработке на протяжении 2,5 часов, а далее она отправляется на созревание в специальные камеры с температурой +4 градуса на целых 24 часа. Мясо, выдержанное на холоде, проходит процесс ферментации и приобретает более высокие вкусовые качества.

Теперь колбасу «Купеческую» остается лишь подкоптить, и она сразу же отправляется на полки магазинов.

ГДЕ КУПИТЬ КОЛБАСУ «КУПЕЧЕСКУЮ»?

Колбаса «Купеческая» продается во всех магазинах города: «Перекрестке», «Карусели», «Полушке», «К-Руоке», «Ленте», «Призме» и «Магните».

Маргарита ХОЛОДНАЯ

Приятного Вам аппетита от компании «Диетпродукт»!

В субботу, 20 сентября, Южно-Приморский парк встретил своих посетителей музыкой, весельем, а также вкусными и полезными продовольственными товарами: в гости к жителям Красносельского района приехал Санкт-Петербургский фестиваль здорового питания «ВКУСНОГРАД». В празднике, который прошел в Санкт-Петербурге уже в двадцать первый раз, приняли участие более 30 продовольственных компаний.



Чай «ТЕСС» – генеральный спонсор фестиваля «ВКУСНОГРАД»



Команда фестиваля «ВКУСНОГРАД»: вместе накормим Россию!



Подарки на сцене – каждому!

«ВКУСНОГРАД» ПОДАРИЛ ГОРОЖКАНАМ ВКУСНОЕ БАБЬЕ ЛЕТО!



Газету «Петербургское качество» читают даже маленькие потребители



Неплохой улов!

«Честный продукт» Валерий Илатовский, – Многие хотели бы покупать продукты напрямую от производителя, но даже на оптовых базах такой возможности нет. А для производителей это шанс показать себя, привлечь новых покупателей. Кто-то попробует здесь наши консервы, а в следующий раз обратит на них внимание уже в магазине.

– Это отличная возможность напрямую общаться с покупателями, – поддерживает коллегу Сергей Дроздов, заместитель генерального директора по коммерческим вопросам ЗАО «РосЭкспоПром». – Актуальна и тема праздника – «Здоровое питание – детям». Это очень хороший девиз. Сегодня здесь мы видели много детишек. Кстати, когда к нам подходили малыши, мы им дарили наше масло просто так. Как таким ангелочкам отказать?

Не было отбоя от желающих попробовать новую продукцию компании «Равиоли».



Вот это суперприз!

– Мы как раз запустили расширенную линейку мороженого. За эту продукцию взяли совсем недавно, а кроме того, новинкой можно назвать и блинчики с разными начинками, – отметила ведущий менеджер по продвижению ООО «Равиоли» Светлана Антонова. – «ВКУСНОГРАД» посещает как раз наша целевая аудитория, поэтому участие в фестивале мы принимаем с удовольствием. И даже получаем прибыль, несмотря на реализацию без торговой наценки.



Горожане доверяют честным производителям!



Продукты, которые можно купить!

Валерия Ковалева, PR-менеджер сети магазинов «Семейный капитал. Продовольственные товары»:

– Мы участвуем во «ВКУСНОГРАДЕ» впервые. Наша задача – представить петербуржцам высококачественные продукты, сделанные исключительно из натуральных ингредиентов. Важно, что жители могут приобрести продукцию на фестивале без торговой наценки. Кстати, наша продукция продается по доступной цене и в магазинах. Например, литр молока стоит 40 рублей. Сегодня мы проводим дегустации молока, йогурта, копченых грудок, окороков и крылышек.

Любовь Новикова, заместитель генерального директора ООО «Фабрика домашних солений»:

– Наша компания – постоянный участник «ВКУСНОГРАДА». Здесь горожане могут попробовать продукцию местных производителей, приобрести то, что им понравится, по доступной цене. Сегодня мы выставляем на дегустацию новинки – фаршированные оливки, шампиньоны, аджику.

Виктория Дроздова, заместитель генерального директора по маркетингу и связям с общественностью ЗАО «Лактис»:

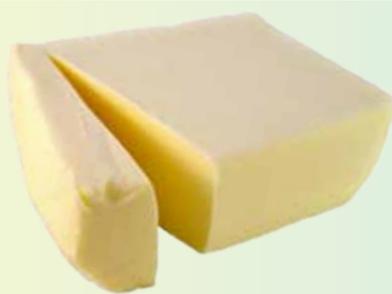
– Мы участвуем в фестивале «ВКУСНОГРАД» не ради больших продаж: главное для нас – представить петербуржцам свою вкусную и полезную продукцию. Мы привезли коктейли и йогурты в небольших компактных упаковках, чтобы маленьким и взрослым участникам праздника было удобно перекусить.

Кроме вкусных и полезных продуктов, всех гостей ждали конкурсы и развлечения. На площадке фестиваля детей и взрослых веселили аниматоры и актеры театра «Странствующие куклы господина Пэжо». Ведущие на сцене предлагали всем желающим поучаствовать в конкурсах и лотереях. И старый, и малый могли продемонстрировать свои творческие способности, физическую подготовку и смелость, за что и получали вкусные призы. Впрочем, без награды не оставляли и проигравших. Ведь на фестивале «ВКУСНОГРАД» главное не победа, а участие!

Надежда ГОРЧЕВА, Маргарита ХОЛОДНАЯ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФАЛЬСИФИКАТ ГОДА – СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Этот продукт можно поставить на первое место в списке наиболее часто подделываемых сегодня продовольственных товаров. К такому выводу пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проведя вторую по счету в этом году проверку качества сливочного масла. Первая экспертиза, сделанная в июне, выявила пять подделок. Исследования масла других изготовителей, проведенные в августе, показали, что ГОСТу не соответствуют восемь образцов из десяти, причем подделками оказались шесть образцов. Таким образом, по результатам обоих исследований выяснилось, что 15 из 20 образцов сливочного масла, приобретенных в питерских магазинах, не отвечают требованиям нормативных документов, а 11 из этих 15 являются фальсификатами. Материалы проверки «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

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

ОПАСНЫЕ ПОДДЕЛКИ

Образцы сливочного масла для проверки были закуплены в магазинах «Лента», «О'Кей», «Семья», «Полушка», «Сезон», а затем направлены на исследование в испытательную лабораторию «ПЕТЭК» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Согласно протоколам испытаний, в пяти образцах сливочного масла оказалось менее 5% молочного жира. Это масло «Крестьянское» (изготовитель – ООО «Молочный путь», г. Москва; продавец – «Полушка»), масло «Рецепты, проверенные временем» (изготовитель – ООО «ГАРАНТ ПЛЮС», г. Москва; продавец – «Полушка»), масло «Вологодские зори» (изготовитель – ООО «Дядьково-молоко», г. Уфа; продавец – «Сезон»), масло «Вологодские дворики» (ООО «СЕМЕНТ», г. Нижний Новгород; продавец – «Сезон»), масло «От фермера» (ООО «Сырная долина», Курская обл.; продавец – «О'Кей»). Шестой фальсификат – масло «Вологодские луга» (ООО «Сырная долина», Курская обл.; продавец – «Полушка») имел в своем составе 22% молочного жира.

По словам начальника испытательной лаборатории «ПЕТЭК» Людмилы Гамовой,

сливочное масло с незначительной долей молочного жира коровьего молока – умышленная фальсификация.

Однако кроме обмана покупателей, по мнению специалистов, недобросовестные изготовители наносят вред еще и здоровью людей.

– Если в сливочном масле вместо молочного жира использован заменитель, то пищевая ценность такого продукта снижается, – рассказывает врач диетолог высшей категории, научный сотрудник группы питания в секторе биохимии спорта СПб НИИ физической культуры Римма Дондуковская. – Растительный жир, на основе которого изготавливают заменитель молочного жира, подвергается гидрогенизации, из-за чего растительные масла становятся твердыми, теряют свои уникальные биологические свойства и в них образуются трансизомеры жирных кислот. Последние оказывают крайне нежелательное воздействие на организм человека: инициируют отложение холестериновых бляшек на стенках кровеносных сосудов, провоцируют развитие атеросклероза, увеличивают риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО



Наименование продукта	Масло сливочное «Крестьянское». Массовая доля жира 72,5%. «Просто»	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5%. «365 дней»	Масло сливочное «Вологодка». Традиционное с массовой долей жира 82,5%. Сорт высший	Специализированный продукт для диетического профилактического питания. Масло сливочно-растительное «Gudberg»	Масло «От фермера» из пастеризованных сливок сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%. Сорт высший	Масло «Вологодские луга» традиционное сладко-сливочное несоленое. Массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное традиционное «Вологодские дворики» с массовой долей жира 82,5%	Масло сливочное традиционное «Вологодские зори» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%. Сорт высший	Масло сладко-сливочное несоленое «Рецепты, проверенные временем». Массовая доля жира 72,5%	Масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое. Массовая доля жира 72,5%. Высший сорт
Производитель	ООО «Маслосырзавод «Порховский», Псковская обл., г. Порхов. Изготовлено для ООО «ТД Интерторг»	ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург	ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95», Московская обл., Щелковский р-н, д. Долгое Ледово	ООО «Кохмайстер Рус», Московская обл., Щелковский р-н, д. Долгое Ледово	ООО «Сырная долина», Курская обл., Курский р-н, с. Отрешково. Расфасовано: ООО «ПО Маслодел», г. Москва,	ООО «Сырная долина», Курская обл., Курский р-н, с. Отрешково. Расфасовано: ООО «ПО Маслодел», г. Москва	ООО «СЕМЕНТ», Россия, г. Нижний Новгород	ООО «Дядьково-молоко», Республика Башкортостан, г. Уфа	ООО «ГАРАНТ ПЛЮС», г. Москва	ООО «Молочный путь», г. Москва. Фактический адрес: Тверская область, Нелидовский р-н, п. Южный
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52969-2008	СТ РК 2180-2011. ЕАС	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52969-2008
Дата изготовления	02.06.2014	13.08.2014.	01.08.2014	30.04.2014	18.08.2014	18.07.2014	04.08.2014	06.08.2014	16.06.2014	26.05.2014
Срок годности	при температуре минус (16±2)°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% – 120 суток; (3±2)°С и относительной влажности воздуха не более 90% – 120 суток	120 суток при температуре хранения минус (16±2)°С и относительной влажности воздуха не более 90%, в том числе при (3±2)°С – 35 суток	32°С – 35 суток, минус (6±3)°С – 60 суток, минус (16±2)°С – 120 суток и относительной влажности воздуха не более 90%	при относительной влажности 90% и при температуре хранения: (3±2)°С – 35 суток, минус (6±3)°С – 60 суток, минус (16±2)°С – 120 суток	при температуре минус 18°С – 120 суток; при температуре (3±2)°С – 35 суток, включая хранение в торговой сети	120 суток при температуре хранения – 16±2°С; 60 суток при температуре хранения – 6±3°С; 35 суток при температуре хранения 3±2°С, включая хранение в торговой сети	при температуре хранения: (3±2)°С – 35 суток, минус (6±3)°С – 60 суток, минус (16±2)°С – 120 суток	120 суток при температуре хранения – 16±2°С; 60 суток при температуре хранения – 6±3°С; 35 суток – при температуре хранения 3±2°С	при температуре – 16±2°С – 120 суток; при температуре – 6±3°С – 60 суток и относительной влажности воздуха до 90%	при относительной влажности воздуха не более 90% и температуре хранения: (3±2)°С – 35 суток, минус (6±3)°С – 60 суток, минус (16±2)°С – 120 суток
Масса, количество образцов	4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г
Цена за упаковку	59 руб. 90 коп.	52 руб. 49 коп.	71 руб. 15 коп.	49 руб. 90 коп.	47 руб. 41 коп.	57 руб. 40 коп.	40 руб. 90 коп.	31 руб. 90 коп.	32 руб. 90 коп.	35 руб. 90 коп.
Место закупки	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», Среднеохтинский пр., 1, корп. 1	ООО «Лента», пр. Энергетиков, 16, лит. А	ООО «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», Среднеохтинский пр., 1, корп. 1	ООО «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	ООО «Любавушка Ритейл Групп», магазин «Полушка», Среднеохтинский пр., 4	ООО «ТД «Менажем», магазин «Сезон», ул. Замшина, д. 29, лит. А	ОО «ТД «Менажем», магазин «Сезон», ул. Замшина, д. 29, лит. А	ООО «Любавушка Ритейл Групп», магазин «Полушка», Среднеохтинский пр., 4	ООО «Любавушка Ритейл Групп», магазин «Полушка», Среднеохтинский пр., 4
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: с наличием посторонних запахов и привкуса	Не соответствует: с наличием посторонних запахов и привкуса	Соответствует
Требования к маркировке	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Не соответствует ТР ТС 027/2012, ТР ТС 022/2011: маркировка не содержит сведения о назначении продукции, категории лиц, для которых она предназначена, и (или) сведения об изменении состава продукции, рекомендации по ее использованию	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ	Соответствует ФЗ № 88-ФЗ
Массовая доля жира, % Норма ГОСТ/ Результат	не менее 72,5 (72,5 – данные маркировки) / 73,3 ± 0,7	от 50,0 до 79,0 вкл. (72,5 – данные маркировки) / 72,5 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 80,6 ± 0,7	72,5 – данные маркировки / 73,07 ± 0,71	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 82,9 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 82,5 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 82,5 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 73,3 ± 0,7	не менее 72,5 (72,5 – данные маркировки) / 70,1 ± 0,7	не менее 72,5 (72,5 – данные маркировки) / 72,8 ± 0,7
Массовая доля влаги, % Норма ГОСТ/ Результат	не более 25,0 / 24,1 ± 0,3	от 46,0 до 19,5 вкл. / 24,5 ± 0,3	не более 16,0 / 17,5 ± 0,3	24,07 ± 0,26	не более 16,0 / 15,5 ± 0,3	не более 16,0 / 15,4 ± 0,3	не более 16,0 / 15,7 ± 0,3	не более 16,0 / 24,5 ± 0,3	не более 25,0 / 28,8 ± 0,3	не более 25,0 / 24,6 ± 0,3
Кислотность жировой фазы масла и масляной пасты, °К	не более 4,0 / 1,9 ± 0,1	не более 4,0 / 2,1 ± 0,1	не более 4,0 / 1,2 ± 0,1	0,8 ± 0,2	не более 4,0 / 2,0 ± 0,1	не более 4,0 / 2,3 ± 0,1	не более 4,0 / 0,7 ± 0,1	не более 4,0 / 13,3 ± 0,1	не более 4,0 / 0,6 ± 0,1	не более 4,0 / 2,2 ± 0,1
Идентификация по составу жировой фазы	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Массовая доля молочного жира: не менее 20 – данные маркировки / 20,06 ± 3,1	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира не превышает 22% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Не соответствует по м.д. жира и м.д. влаги	Не соответствует по требованиям к маркировке	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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

МНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Ульяна Медведева, руководитель службы качества ЗАО «Лактис» (г. Великий Новгород):

– Любой изготовитель, производящий какой-либо молочный продукт, в том числе сливочное масло, сначала обязан провести самые элементарные исследования молока-сырья.

У нас на предприятии есть специальный прибор – газовый хроматограф, который определяет примеси растительных жиров. Но и без этого оборудования по косвенным физико-химическим показателям можно определить в сырье добавки. Они влияют на общие данные состава молока. Если в продукте присутствуют, например, жиры немолочного происхождения, то при анализе мы получим дисбаланс всех физико-химических показателей: жира, белка, сухо обезжиренного молочного остатка и других.

К сожалению, есть производители, которые в целях экономии из растительного масла делают «сливочное». Однако качественное сливочное масло – продукт недешевый, и слишком низкая цена в 30–40 рублей должна сразу же вызвать подозрение. Но практика показывает, что покупатели ориентируются на производителя. Знают и выбирают проверенный продукт, несмотря на его высокую стоимость.



ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

Еще одним «популярным» нарушением стало несоблюдение показателя массовой доли жира. До заявленных 82,5% недотянули образцы от ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95» (Московская обл.) и ООО «Дядьково молоко» (г. Уфа). Не соответствовало по этому показателю и масло «Крестьянское» от ООО «ГАРАНТ ПЛЮС» (г. Москва): вместо 72,5% оказалось 70,1%.

Эти же образцы не прошли испытания по массовой доле влаги. В разных образцах отклонение достигает от 1 до 8%.

– Чем в масле больше жира и меньше влаги, тем выше его потребительские свойства и питательная ценность, – отмечает Людмила Гамова. – Но в данных образцах мы видим отклонение от обязательной нормы, которая зафиксирована в ГОСТе и Техническом регламенте на молоко и молочную продукцию. Это нестандартные продукты, их на прилавке быть не должно.

МАСЛО СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНОЕ

Не прошел проверку и относительно новый «житель» питерских магазинов – «Специализированный продукт для диетического профилактического питания. Масло сливочно-растительное «Gudberg». Образец от ООО «Кохмайстер Рус» (Московская обл.), по мнению эксперта, не может именоваться сливочным маслом.

– Этот продукт следует отнести к растительно-жировым спредам. Согласно Техническому регламенту, именно они могут содержать комбинацию молочного и растительного жира. Сейчас наименование вводит в заблуждение потребителя. Понятие «сливочное масло» здесь не допускается, так как продукт содержит только 20% молочного жира, – отмечает Людмила Гамова.

Есть претензии и к маркировке товара. Упаковка специализированного продукта для диетического и профилактического питания должна содержать данные о назначении продукции, для какой категории лиц она предназначена, рекомендации по использованию и информацию об изменении состава.

Испортив кашу или другое блюдо, а также настроение потребителя может образец от ООО «Дядьково-молоко». В этом образце на 9% превышена кислотность жировой фазы.

– Такой результат говорит о порче продукта. Под действием ферментов, микроорганизмов, кислорода, света или при длительном хранении происходит расщепление жиров. В масле накапливаются свободные жирные кислоты и продукты их окисления, которые негативно воздействуют на структуру клеток организма, – поясняет Римма Дондуковская.

Не с лучшей стороны показал себя образец и при органолептической проверке: эксперты обнаружили в нем посторонний привкус и запах. Такой же порок был выявлен и в масле от ООО «ГАРАНТ ПЛЮС».

КАК ВЫБИРАТЬ МАСЛО?

Без замечаний прошли экспертизу только два образца сливочного масла: от ООО «Невские сыры» (г. Санкт-Петербург) и ОАО «Маслозавод «Порховский» (г. Псков).

Чтобы не прогадать с выбором настоящего масла, необходимо следовать некоторым простым советам. Во-первых, цена настоящего масла, как показали исследования, не может быть меньше 50 руб. Во-вторых, перед покупкой необходимо внимательно изучить информацию на упаковке: состав, дату производства, срок и температуру хранения.

Уже дома, открыв пачку масла, можно провести свою «экспертизу»: осмотреть, понюхать, попробовать.

– Если на продукте сверху вы обнаружили слой окислившегося масла, то его нельзя употреблять. Это значит, что были нарушены условия хранения, технология производства или же изготовитель использовал вторичное сырье, – рассказывает Людмила Гамова. – Отделив кусок масла, посмотрите на срез: его цвет должен быть равномерным, не слоями. В противном случае продукт может быть некачественным.

Анастасия ЛОВЦОВА

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Результаты экспертизы, показавшей, что 80% сливочного масла не соответствует нормативным документам, – очень серьезный сигнал. То, что больше половины образцов масла представляет собой чистый фальсификат, говорит о том, что изготовители намеренно вводят потребителей в заблуждение, выдавая суррогат за натуральный и полезный продукт. К сожалению, масло, в отличие от куска мяса и рыбы, достаточно легко подделать, используя вместо натурального молочного сырья дешевые растительные компоненты, а также ряд пищевых добавок, умело «вводящих в заблуждение» неискушенных покупателей.

Если, купив продукт, вы были разочарованы в его качестве, обязательно сообщите об этом как в государственные контролирующие организации (например, Роспотребнадзор), так и руководству магазина, где он был приобретен. Учитывая конкуренцию за «место на полке», которая существует между поставщиками, любой магазин с легкостью найдет замену недобросовестному производителю.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года №11-рп.



ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В последние годы качество рыбной продукции не вызывало тревогу у специалистов: в санитарном отношении рыбная нарезка была безопасной. Однако результаты экспертизы этого года настораживают: 50% образцов проверенной деликатесной красной рыбы не соответствуют обязательным требованиям, а в одном образце были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП) и значительное превышение микроорганизмов (КМАФАнМ). Эксперты связывают это с тем, что переработчики из-за эмбарго были вынуждены перейти на использование другого сырья, качество которого оставляет желать лучшего.

В магазинах «О'Кей» и «Перекресток» сотрудники Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» приобрили восемь образцов рыбной нарезки разных

РЫБКА КРАСНА, НО НЕ ВСЕГДА БЕЗОПАСНА

Красную рыбу – источник полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 – рекомендуют употреблять в пищу для профилактики сердечных заболеваний, укрепления сосудов. Форель и семга помогут восполнить недостаток витамина D, йода, фосфора, селена, улучшить память, состояние кожи и волос. Но будьте внимательны: далеко не все изготовители и продавцы соблюдают сегодня технические и санитарные условия при изготовлении и реализации рыбной нарезки в вакуумной упаковке.



изготовителей и направили их на исследование в испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот».

БАКТЕРИИ И НЕПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ

Непригодной в пищу как по микробиологическим, так и по органолептическим показателям была признана слабосоленая семга от ОАО «ПКП «Меридиан» (г. Москва). В образце было обнаружено превышение нормы бактерий группы кишечных палочек (БГКП), а также общего количества микроорганизмов – почти в 300 раз! Рыба источала неприятный запах. Кроме того, на упаковке производитель обещал покупателю семгу с массовой долей жира 23%, а на деле жира оказалось всего 7%.

– Несоответствие продукта СанПиНу может указывать на нарушения при производстве, транспортировке или хранении продукции, – говорит **кандидат биологических наук, заведующая лабораторией микробиологии ОАО «Гипрорыбфлот» Ольга Алексинцева**. – Рыбная нарезка – «хрупкий» продукт, она требует строжайшего соблюдения санитарных норм на всех этапах – от вылова до прилавка.

– Показатели пищевой ценности – жир и белок – зависят от сезона вылова рыбы и будут отличаться даже в разных частях одной форели или лосося, – продолжает **заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светлана Красикова**. – К примеру, наиболее жирную рыбу

можно выловить летом или осенью. Самые сочные куски у нее будут на спинке, а самые сухие – на хвосте. Возможно, в случае с «Меридианом» было использовано не лучшее сырье.

Чтобы предоставлять покупателю достоверную информацию о белке и жире, производители должны проверять в лаборатории пищевую ценность каждой партии рыбы и выносить эти данные на этикетку, говорит **Светлана Красикова**. На практике это не соблюдается. Экономия средства, упаковку заказывают на год вперед, и покупатель в итоге не может правильно оценить пищевую ценность продукта.

НЕДОСТОВЕРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Компания «Меридиан» оказалась далеко не единственной, которая ввела в заблуждение покупателей относительно жирности своей деликатесной красной рыбы. Так, у белорусской форели СП «Санта Бремор» ООО (ТМ «Русское море», г. Брест) жирность оказалась всего лишь 3,8% вместо заявленной 19%, а у питерского «РОК № 1» и того меньше – 3,5% вместо заявленной 12,4%. ОАО «Рыбокомбинат» (г. Санкт-Петербург) также экономит на исследованиях пищевой ценности: жирность семги ТМ «Gustafsen» составила 7,5% вместо заявленной 13%.

Некоторые изготовители предоставили не только недостоверную информацию о пищевой ценности, но и просто не доложили рыбы в упаковку. Например, семга от «Меридиана» оказалась на 10% (12 г) легче заявленной массы. Примерно на 10 г оказались «облегченными» упаковки от ОАО «Рыбокомбинат» и «РОК № 1».

– Масса рыбы не может уменьшаться в процессе хранения, – говорит **Светлана Красикова**.

– Можно предположить, что ее не докладывают умышленно.

КАК ВЫБРАТЬ?

По итогам экспертизы благополучными оказались образцы красной рыбы в вакуумной упаковке от петербургских компаний ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», ООО «Асто» и ООО «Фиш Фабрик». Однако, как считают специалисты, при выборе рыбной нарезки необходимо тщательно осматривать упаковку.

– Она должна быть неповрежденной, чистой, без деформации, – советует **Ольга Алексинцева**. – Ломтики рыбы должны быть ровными. Раньше подпорченную форель или семгу можно было узнать по более бледному оттенку. В наше время рыбу подкармливают, и она не меняет цвет. Просто обращайте внимание на срок годности. Чем свежее рыба, тем безопаснее и вкуснее.

Даже изначально качественная продукция может быть безнадёжно испорчена неправильными условиями хранения. Обращайте внимание на температуру термометра холодильного прилавка, где хранится нарезка. Она должна соответствовать температуре хранения, указанной на упаковке: 0° – +6°. Лучше всего для нарезки подходит закрытый холодильник, где воздух охлажден равномерно. В открытых камерах температура у стенки и в наружной части может отличаться на несколько градусов.

Маргарита ХОЛОДНАЯ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года №11-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНОЙ НАРЕЗКИ В В/УП.



Наименование продукта	Форель слабосоленая филе-нарезка Карелия, в/уп.	Лосось с/с нарезка с укропом, в/уп.	Кижуч тихоокеанский с/с (серебряный лосось), в/уп.	Семга с/с филе-ломтики, в/уп.	Семга малосоленая филе-ломтики, в/уп.	Семга слабосоленая ломтики, в/уп.	Форель подкопченая филе-ломтики, в/уп.	Семга слабосоленая филе-ломтики, в/уп.
Производитель	ООО «АСТО», г. Санкт-Петербург	ООО «Лапландия Фиш», г. Санкт-Петербург	ООО «Фиш Фабрик», г. Санкт-Петербург	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», Ленинградская обл., Ломоносовский р-н	ОАО «Рыбокомбинат», г. Санкт-Петербург	ОАО «РОК № 1», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Русское море», СП «Санта Бремор» ООО, Беларусь	ОАО ПКП «Меридиан», г. Москва
Нормативный документ	TU 9268-001-52161988-2007	TU 9262-001-94574612-2012	TU 9262-005-54321769-2010	TU 9262-005-54288658-2002	TU 9262-003-44476301-08	TU 9262-010-00550736-98	TUVBY 200656098.049-2013	TU 9262-018-11440376-08
Масса нетто, г, норма/результат	0,310/0,304	100/100	200/198	200/198	250 /240	150/141	120/120	120/108
Декларированный состав продукта	рыба, соль, консерванты Е 211, Е 202	рыба, соль, укроп	рыба, соль, сахар, консервант Е 211	рыба, соль, консервант Е 211, Е 202	семга (аквакультура), соль, консервант Е 202, Е 211	рыба, соль	форель, соль морская, экстракт розмарина	семга (Salmo Salar), соль, консервант Е 211
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1
Цена за 1 кг	849 руб. 00 коп.	1290 руб. 00 коп.	874 руб. 50 коп.	1145 руб. 00 коп.	1256 руб. 00 коп.	1132 руб. 00 коп.	1490 руб. 00 коп.	1190 руб. 00 коп.
Дата изготовления	28.08.2014	31.08.2014	27.08.2014	26.08.2014	25.08.2014	20.08.2014	22.08.2014	02.08.2014
Срок хранения	При t от 0 до +4 °С – 30 суток. При t от -2 до -8 °С – 45 суток. При t -18 °С – 4 месяца с даты изготовления	При t от 0 до +5 °С – 30 суток с даты изготовления	При t от 0 до +4 °С – 25 суток с даты изготовления	При t -2°С до +4°С – не более 60сут. с даты изготовления	При t от -0 до +5 °С – 25 суток с даты изготовления	При t от -8 до -0°С – 60 сут. При t от 0 до +6°С – 40 сут. с даты изготовления	При t от -3 до +6°С – годен до 20.11.2014	При t от -8 до 0°С – не более 60 суток. При t от 0 до +6°С – не более 45 суток с даты изготовления
КМАФАнМ, КОЕ/г Метод / Норма / Результат	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ /1,2x10 ⁵	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ / 2,3x10 ⁵	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ / 5,0x10 ²	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ / 3,0x10 ²	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ / 2,3x10 ⁴	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ / 8,5x10 ⁴	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ / 7,5x10 ⁴	ГОСТ 10444.15-94 / 1x10 ⁵ / 2,8x10⁶
Бактерии группы кишечных палочек, 0,01 Метод / Норма / Результат	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Не обнаружено	ГОСТ Р 50474-93 Не допускается / Обнаружено
Вкус и запах	свойственны данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха	приятные, свойственны данному продукту	приятные, свойственны данному продукту	приятные, свойственны данному продукту	приятные, свойственны данному продукту	приятные, свойственны данному продукту	приятные, свойственны данному продукту	отказ от дегустации, неприятные, не свойственны
Массовая доля белка, % Метод / Норма / Результат	ГОСТ 7636/ 16,0% / 20,8%	ГОСТ 7636/ 22,5% / 20,25%	ГОСТ 7636/ 18% / 17,6 %	ГОСТ 7636/ 15% / 19,2%	ГОСТ 7636/ 23,0% / 20,7%	ГОСТ 7636/ 19% / 18,25%	ГОСТ 7636/ 20% / 21,0%	ГОСТ 7636/ 20,0% / 18,8%
Массовая доля жира, % Метод / Норма / Результат	ГОСТ 7636 / 14% / 15%	ГОСТ 7636 / 14,5% / 12,1%	ГОСТ 7636 / 9% / 5,1%	ГОСТ 7636 / 18% / 16,5%	ГОСТ 7636 / 13,0% / 7,5%	ГОСТ 7636 / 12,4% / 3,5%	ГОСТ 7636 / 19% / 3,8%	ГОСТ 7636 / 23,0% / 7,0%
Массовая доля поваренной соли, % норма/результат	3–7 / 5,6	3,5–6 / 3,9	3,5–6 / 7,3	4–8 / 6,2	3–8 / 4,0	3–7 / 5,6	до 6 / 5	4–8 / 4,9
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по массе нетто, по м.д.жира	не соответствует по м.д.жира, массе нетто	не соответствует маркировке по м.д.жира	не соответствует по массе нетто, м.д.жира, обнаружены КМАФАнМ, кишечная палочка

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

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Осень – пора грибов. А значит, настало время побаловать себя и своих близких деликатесами. Если у вас нет возможности собирать и готовить грибы самостоятельно, вам всегда придет на помощь «Фабрика домашних солений». Предприятие, расположенное в Ломоносовском районе Ленинградской области, много лет работает на рынке овощной и грибной консервации. Благодаря высокому качеству и безупречному вкусу продукция фабрики пользуется заслуженной популярностью у потребителей.

ЦЕННОСТЬ ЛЕСНЫХ ДАРОВ

«Фабрика домашних солений» освоила выпуск широкого ассортимента маринованных грибов и грибов по-корейски. Эти деликатесы отлично дополняют как праздничный, так и будничный стол. Маринованные грибы практически не теряют своих полезных свойств, а пищевая ценность их весьма высока. Они содержат большое количество белков, клетчатки, органических кислот, витаминов и минералов. Широкий витаминный ряд (А, В, В1, В2, С, D, РР) и содержание таких микроэлементов, как медь, фосфор, марганец, сера, калий, цинк, кальций, обеспечивают положительное воздействие на многие функции организма. Пищевые волокна благотворно влияют на пищеварительную систему.

ЛЮБИМЫЕ МАРИНАДЫ

Среди маринованной продукции «Фабрики домашних солений» –

ГРИБЫ - ПРИГОТОВЛЕНО С ЛЮБОВЬЮ

шампиньоны, шиитаке, грузди, маслята, опята, белые грибы и грибное ассорти. Компания использует сырье отечественных и импортных производителей. Так, шампиньоны поставляются из Ленинградской области, а белые грибы – из Алтайского края. Свежие грибочки моются, перебираются, калибруются, а затем направляются на переработку. Рецепт маринадов является фирменной: ее разрабатывают опытные технологи предприятия.

– Такой способ консервирования, как маринование, позволяет сохранить полезные свойства грибов на длительный срок, при этом не ухудшаются вкусовые качества продукта, – рассказывает менеджер по качеству «ФДС» **Ольга Чернышева**. – Определен-

ным образом подобранные специи и пряности в сочетании со столовым уксусом дарят непревзойденный вкус грибам. Наша компания всегда стремится выпустить продукцию высшего качества, улучшая рецептуру и добиваясь более совершенного вкуса.

ВОСТОЧНЫЕ ТРАДИЦИИ

Особой пикантностью отличаются и грибочки по-корейски: шампиньоны, грузди, маслята, опята, шиитаке...

– Их мы готовим по традиционным корейским рецептам, но с учетом вку-

совых предпочтений российских потребителей, – говорит **Ольга Чернышева**. – Способ приготовления позволяет максимально сохранить полезные свойства сырья. Именно поэтому наши грибы по-корейски не только вкусные, но и полезные. А острота блюд раззадоривает аппетит и поднимает настроение!

«Фабрика домашних солений» строго соблюдает санитарные нормы и осуществляет постоянный контроль качества на всех этапах производства. Сырье, поступившее на предприятие, проходит тщательный отбор.

– Ведь что может быть важнее, чем свежесть и безупречный вкус продуктов! – отмечает **Ольга Чернышева**.

Профессионализм команды единомышленников «Фабрики домашних солений» обеспечивает поставку продукции на полки магазинов в кратчайшие сроки. Спрашивайте грибочки маринованные и по-корейски в супермаркетах «О'Кей», «Карусель», «Перекресток», «Ашан», «Стокманн», а также в небольших универсамах города!

Надежда ГОРЧЕВА



КОНСЕРВАЦИЯ

ТМ «КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА» СЭКОНОМИТ ВРЕМЯ И СИЛЫ!

Издавна по осени принято делать заготовки из свежего урожая. Особенно популярно среди хозяек консервирование овощей. Зимой такие продукты станут отличным дополнением к любому блюду, а также незаменимы для винегретов и салатов.

Но теперь вовсе не обязательно тратить время и силы на закатывание банок. Овощные консервы ТМ «Консерватория вкуса», известные своим высоким качеством и отменным вкусом, с недавних пор доступны на полках гипермаркета «Призма»!

ПРАВИЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ

Как делают заготовки опытные хозяйки? Первоначально овощи надо тщательно вымыть. Затем, если требуется, очистить от кожицы, листьев и семян. Потом бланширование – кратковременная (1–5 минут) ошпарка овощей или обработка их паром. При этом в продукте разлагаются ферменты, которые могут впоследствии вызвать потемнение овощей, а также уничтожаются различные микробы.

Подготовленные овощи раскладывают в банки, стараясь уложить их плотнее, и заливают горячим рассолом или маринадом. Банки заполняют так, чтобы все овощи были полностью покрыты жидкостью. Чаще всего в качестве пряностей

для приготовления заливок используют различные виды перцев: красный стручковый, черный или душистый. Кроме того, отличный вкус придают гвоздика, лавровый лист, бадьян, корица и т.п. Не лишним будет добавить листья хрена или винограда, чеснок, укроп, петрушку, сельдерей или мяту. Укладывать зелень и пряности лучше всего на самое дно банки, при хранении они отдадут свои вкусовые качества заготавливаемым овощам.

Основной способ консервирования овощей – стерилизация. Стерилизуют продукты при температуре кипения воды в кастрюле, ведре или специальном стерилизаторе. На дно посуды укладывают горизонтально деревянную или металлическую решетку. В кастрюлю наливают столько воды, чтобы покрыть плечики банок. Температура воды в кастрюле перед загрузкой наполненных банок должна быть не менее 30 и не более 70 градусов.

Кастрюлю с уложенными в нее банками ставят на интенсивный огонь, накрывают крышкой и доводят до кипения. Время стерилизации консервов отсчитывают с момента закипания воды. Жидкие продукты стерилизуют в течение 10–15 минут, густые – до двух и более часов. Чем тара больше, тем дольше длится кипячение. По окончании стерилизации банки осторожно извлекают из кастрюли и немедленно закатывают. Укупоренные банки укладывают горлышком вниз на сухое полотенце или бумагу, оставляют до охлаждения.

В качестве овощей для консервирования в домашних условиях широко используются огурцы, помидоры, баклажаны, патиссоны, свекла, сладкий перец, стручковая фасоль и капуста.

ПРОВЕРЕННОЕ КАЧЕСТВО!

А практичные хозяйки, не тратя время на все эти сложные процедуры домашнего консервирования, закупили 20 сентября на фестивале «ВКУСНОГРАД» овощную консервацию ТМ «Консерватория вкуса» непосредственно у компании-производителя. Эти консервы обладают высоким качеством, отменным вкусом и не отличаются от домашних. В ассортименте торговой марки – консервированные

огурцы, томаты, баклажаны, лечо, икра из кабачков и многое другое. По словам представительницы компании-производителя, гости праздника купили практически всё, что было выставлено на продажу. Неудивительно: отличные консервы, да еще и без торговой наценки! Те же, кому не удалось попасть на фестиваль или уже всё съели, могут в любое время приобрести продукцию ТМ «Консерватория вкуса» в гипермаркетах «Призма».

Экономьте ваше время вместе с ТМ «Консерватория вкуса»!

Надежда ГОРЧЕВА



МЯСНАЯ ЛАВКА

«Великолукский мясокомбинат»

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

Сети фирменных магазинов «Великолукский мясокомбинат» уже более десяти лет. За это время из четырех магазинов на железнодорожных вокзалах Санкт-Петербурга она выросла в крупного и влиятельного участника российского потребительского рынка, разменяв недавно седьмую сотню по числу магазинов, работающих в Северо-Западном, Южном и Центральном федеральных округах.

О становлении компании, ее развитии и планах корреспондент «ПК» попросила рассказать Галину Абельман, генеральную директрису фирменной сети «Великолукский мясокомбинат». Примечательно, что встреча с Галиной Васильевной состоялась не в офисе, а прямо в магазине на Московском вокзале, который стал одной из первых ласточек фирменной сети «Великолукский мясокомбинат».

— Сегодня почти в любом квартале нашего города можно встретить магазин Великолукского мясокомбината. Расскажите, как родилась идея создания фирменной сети и почему первые магазины были открыты на петербургских вокзалах?

— К началу 2000-х годов Великолукский мясокомбинат значительно



увеличил объем выпускаемой продукции и расширил ее ассортимент, благодаря чему увеличился спрос. В то время не было такого количества сетевых магазинов, в которых наш мясокомбинат мог бы реализовывать свою продукцию. Поэтому мы и приняли решение создать свою фирменную сеть, где стали продавать мясо, колбасы и мясные деликатесы.

Почему первые точки открыли на вокзалах? Во-первых, это ведущие транспортные узлы Санкт-Петербурга. Здесь ежедневно тысячи людей приезжают и уезжают на пригородных электричках и поездах дальнего следования. Кроме того, на вокзалах всегда есть встречающие и провожающие. В общем, людской поток колоссальный!

Во-вторых, все четыре вокзала — Московский, Витебский, Балтийский и Финляндский — находятся в исторической части города, в которой также проживает большое количество петербуржцев.

пришелся ко двору

буржцев. Им тоже необходимо где-то покупать продукты. Розничная торговля тогда еще не была развита, как сейчас, и редкий магазин шаговой доступности мог похвастаться широким ассортиментом свежей продукции.

— Иными словами, первые магазины пришли ко двору. Сегодня их уже 625. Что стало основным толчком для бурного роста сети?

— Успехи первых магазинов укрепили в нас уверенность в необходимости развития этого бизнеса. Мы стали активно открываться в центре Санкт-Петербурга и спальных районах. А стремительное развитие фирменной сети «Великолукский мясокомбинат» в регионах, думаю, во многом было обусловлено нашим присутствием на вокзалах Санкт-Петербурга. Одним из толчков, о которых вы спрашиваете, было, как ни странно, «сарафанное радио». Представьте себе, вы намеренно или, может быть, в спешке покупаете в нашем магазине на вокзале какие-нибудь продукты в дорогу. Например, колбасу для бутербродов. Распробовав, вы понимаете, что это вкусно и недорого. Добравшись до дома, вы, вероятнее всего, расскажете о своих удачных покупках своим близким.

Приезжая вновь в Петербург, клиенты приходили к нам и говорили, что было бы здорово, если бы такой магазин появился в их городе — допустим, в Вологде. Собственно, так «Великолукский мясокомбинат» и стал развиваться в регионах. 625 магазинов — это не предел. Мы по-прежнему продолжаем

искать помещения и территории для новых торговых точек; как и раньше, интересуемся мнением покупателей о нашей продукции и сервисе.

— Каким образом сеть «Великолукский мясокомбинат» поддерживает обратную связь со своими потребителями?

— Когда мы только начинали свой путь, замечаний и пожеланий было не так много. Большую часть из них принимали продавцы и передавали руководству. Сегодня, имея в арсенале более шестисот торговых точек, просто физически невозможно аккумулировать и обрабатывать все поступающие предложения. Поэтому мы открыли телефонную «горячую линию», на которую можно бесплатно позвонить из любого уголка России. Кроме того, на нашем сайте есть раздел, где точно так же можно оставлять свои отзывы и предложения.

Еще одним из эффективных способов получения обратной связи мы считаем дегустации, которые проводим регулярно. Во время них сразу можем оценить потенциал, например, какого-нибудь мясного деликатеса, будет он пользоваться спросом или нет. Иногда после дегустации мы просим технологов на мясокомбинате внести изменения в рецепт продукта.

А с мая по октябрь в течение последних трех лет мы проводим «Шефшоу» в петербургском парке развлечений «Диво-остров». Это настоящая большая дегустация нашей продукции. Ежедневно аниматоры приглашают гостей парка на импровизированную кухню, где они вместе с профессиональными поварами готовят различные блюда из продукции Великолукского мясокомбината. Затем авторы приготовленных блюд съедают их с большим аппетитом!

Для жителей отдаленных районов Ленинградской области мы запустили проект выездной торговли. Мы создали целый автопарк из специально оборудованных автомобилей, с которых можно вести торговлю мясом и мясной продукцией. Кстати, нередко эти автомобили с нашей продукцией принимают участие в общегородских или районных ярмарках и праздниках, куда нас приглашают районные администрации и организаторы мероприятий.

— Галина Васильевна, какие акции проводит фирменная сеть «Великолукский мясокомбинат» для своих покупателей?

— Мы постоянно проводим различные мероприятия и акции. Отмечу две, которые проводятся уже достаточно давно и хорошо известны нашим постоянным покупателям. Это 10%-ная воскресная скидка на всю продукцию во всех наших магазинах и скидка до 75% на всю колбасную продукцию «Великолукского мясокомбината» в течение календарной недели. Правда, акция имеет адресную программу: со списком магазинов, где она проходит на текущей неделе, всегда можно ознакомиться на нашем сайте.

Анна ВИССАРИОНОВА

ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОТ ДМИТРОВСКОГО МОЛОЧНОГО ЗАВОДА!



НОВИНКА

Спрашивайте в магазинах города!

