

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Консультирование. Досудебное урегулирование споров. Представительство в суде.

- ПЕРВИЧНАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ БЕСПЛАТНО!
- ЗАЩИТА В СУДЕ ПОСТРАДАВШИХ ОТ ПРОТЕЧЕК ПО ВИНЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНО!
- ПРИЕМ ГРАЖДАН ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСИ.

324-25-80

324-27-98

987-56-43

Наш адрес: СПб, ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д.1/28 (угол пер. Лодыгина и Рижского пр.).
Проезд: от ст. м. «Балтийская» авт. № 43, от ст. м. «Нарвская» марш. №177, от ст. м. «Технологический институт» марш. № 90, № 115, № 177.



ПЕТЕРБУРГСКОЕ

№ 2 (263) 16 февраля – 15 марта 2013 г.
Газета основана 6 ноября 1998 года



КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: из двенадцати закупленных образцов только два оказались фальсификатом — «Молоко сгущенное цельное» с сахаром ТМ «ГИПАР» (изготовитель — ООО «Гагаринское молоко», Смоленская обл., г. Гагарин) и «Сгущенное молоко с сахаром» ТМ «Продукты с Фермы» (изготовитель — ЗАО «Консервный завод Поречский», Ярославская обл.).



стр. 10 – 11

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ:

ПОДДЕЛОК СТАЛО МЕНЬШЕ

В НОМЕРЕ:

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ



ПРОДАВЦЫ КОЛБАСЫ И СОСИСОК ОТВЕЯТ ЗА КАЧЕСТВО В СУДЕ

2 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ЕСЛИ ВАШИ ПРАВА НАРУШЕНЫ...



3 НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» ВСТУПИТ В СИЛУ 1 ИЮЛЯ 2013 Г.



6 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

РЫБНАЯ НАРЕЗКА ПОНИЖЕННОЙ ЖИРНОСТИ



В НОМЕРЕ: ВОЗЬМЕМ КВАРТПЛАТУ ПОД СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ



ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ МУЖЧИН



ГРИБНОЕ ИЗОБИЛИЕ К ЗИМНЕМУ СТОЛУ



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В октябре «Общественный контроль» закупил в крупных гипермаркетах Санкт-Петербурга десять образцов вареных колбас и 11 образцов сосисок, изготовленных согласно ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Лабораторные исследования проводило ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория». Тогда из десяти образцов колбас девять были признаны не соответствующими государственному стандарту. Качество сосисок оказалось более благоприятным: только три образца из одиннадцати признаны негодными.

Материалы проверки были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

И вот 15 января 2013 г. надзорный орган сообщил «Общественному контролю» о результатах собственного расследования по фактам производства и реализации некачественных колбасных изделий.

В письме за подписью заместителя руководителя Управления **Александра Мельцера** говорится о следующих образцах, не соответствующих требованиям ГОСТ 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»:

- пробы колбасы вареной «Молочной», дата изготовления 22.10.2012 г., производства ООО «Перспектива» (ТМ «Кронштадтский»), Санкт-Петербург; колбасы вареной «Докторской» (дата изготовления 02.12.2011 г.) производства ООО «Пит-Продукт», Ленинградская область; колбасы вареной «Докторской» (дата изготовления 16.11.2012 г.) производства ОАО «Царицыно», г. Москва, отобранные в магазине ООО «О'Кей» — Пулковское шоссе, д. 17, к. 2: не соответствовали ГОСТу по массовой доли белка;
- проба сосисок «Любительских», дата изготов-

Роспотребнадзор подал в суд на продавцов некачественной колбасы и сосисок

ОДНАКО К ИЗГОТОВИТЕЛЯМ ПРИМЕНИТЬ НОРМЫ КОАП РФ ПОКА НЕ УДАЛОСЬ

Поводом для проведения административных расследований послужила проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» осенью прошлого года.

ления 18.11.2012 г., производства ООО «ФЭС», Московская обл., отобранная в магазине ООО «Лента» — Шереметьевская ул., д. 11, лит. А: в образце присутствует крахмал;

- проба колбасы вареной высший сорт «Докторской», дата изготовления 31.10.2012 г., производства ЗАО «МП «Ступино-Останкино», Московская обл., отобранная в магазине ООО «Ашан» — Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А: в образце присутствуют крахмалосодержащая добавка и коллагеновый белок;
- проба колбасы вареной высший сорт «Докторская», дата изготовления 12.10.2012 г., производства ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород, отобранная в магазине ЗАО «Торговой Дом «Перекресток» («Карусель») — Пулковское ш., д. 19: в образце присутствуют крахмалосодержащая добавка и коллагеновый белок;
- проба колбасы вареной 1-го сорта «Молочной», дата изготовления 18.11.2012 г., производства ООО «Фабрика-кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург, отобранная в магазине ЗАО «Торговой Дом «Перекресток» («Карусель») — Пулковское шоссе, д. 19: в образце присутствуют крахмалосодержащая добавка и коллагеновый белок.

По результатам административных расследований в отношении четырех должностных лиц ЗАО «Торговой Дом «Перекресток», ООО «Ашан», ООО «О'Кей», ООО «Лента» материа-

лы дел переданы в мировой районный суд по ст. 14.43, ч. 1 «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов». Должностным лицам грозит наложение административного штрафа от десяти до двадцати тысяч рублей.

По словам **Всеволода Вишневецкого**, председателя СПб ООП «Общественный контроль», отрадно, что надзорный орган не проигнорировал обращение общественной организации, а провел большую работу и возбудил дела в отношении должностных лиц четырех крупных гипермаркетов.

Вместе с тем, как и раньше, дела возбуждаются не в отношении юридических лиц, для которых штраф за то же нарушение составляет уже от ста до трехсот тысяч рублей, а в отношении «стрелочников» с применением минимального наказания — в десять раз меньше.

Удивляет и то, что под раздачу не попали непосредственные виновники колбасно-сосисочной фальсификации — изготовители. Они, как это ни противоречит здравому смыслу, в очередной раз вышли сухими из воды.

Это значит, что мы, потребители, будем вынуждены и дальше покупать некачественные колбасы и сосиски. Ведь если нельзя наказать за производство нестандартной продукции, значит, ее по-прежнему можно выпустить!

Кирилл ОРЛОВ

ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

Если ваши права нарушены...

Дежурный по рубрике — **Алексей Кузин**, юрист СПб ООП «Общественный контроль».



Вопрос. Я купила на днях золотые сережки. Однако после того как я несколько раз надела их, одна из сережек стала сваливаться: замочек стал плохо держать. Я обратилась к продавцу с заявлением о возврате товара и требованием вернуть мне деньги. Однако он отказался, ссылаясь на то, что виновата я. Как поступить в такой ситуации?

Ответ. В соответствии со статьей 18 Федерального закона «О защите прав потребителей» потребитель в случае обнаружения в товаре недостатков, если они не были оговорены продавцом, по своему выбору вправе: потребовать замены на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула); потребовать замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены; потребовать соразмерного уменьшения покупной цены; потребовать незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом; отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. По требованию продавца и за его счет потребитель должен возвратить товар с недостатками.

Вы в соответствии с законом избрали последний вариант защиты своих прав. Однако та же статья указывает, что в случае спора о причинах возникновения недостатков товара продавец обязан провести экспертизу товара за свой счет. Экспертиза товара проводится в сроки, установленные статьями 20, 21 и 22 указанного закона, для удовлетворения соответствующих требований потребителя, т. е. в вашем случае 10 дней — статья 22 закона. При этом потребитель вправе присутствовать при проведении экспертизы товара и в случае несогласия с ее результатами оспорить заключение такой экспертизы в судебном порядке.

Если в результате экспертизы товара установлено, что его недостатки возникли вследствие обстоятельств, за которые не отвечает продавец, потребитель обязан ему возместить расходы на проведение экспертизы, а также связанные с ее проведением расходы на хранение и транспортировку товара.

СПб ООП «Общественный контроль» — бесплатная консультация по любым вопросам в сфере защиты прав потребителей по тел.: **324-25-80; 324-27-98; 987-56-43**. Свои вопросы вы также можете прислать по электронной почте: spbpotrebitel@yandex.ru.

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?»

Иван Петров, г. Сестрорецк 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 поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел.: 8-911-121-00-66



АГРОРУСЬ
XXII МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАКА
АГРОРУСЬ-2013
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЛЕНЭКСПО

Организаторы: Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Комитет Государственной Думы по аграрным вопросам, Правительство Санкт-Петербурга, Правительство Ленинградской области, Ассоциация крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России (АККОР), ЗАО «ЭкспоФорум»

21-23 марта 2013 Всероссийская агропромышленная выставка «АГРОРУСЬ – регионы»

21-22 марта 2013 Первый Всероссийский съезд сельских кооперативов России

26 августа – 1 сентября 2013 Международная агропромышленная выставка-ярмарка «АГРОРУСЬ»

Организатор: **EXPOFORUM**

тел. +7 (812) 240-40-40 доб. 231, 234, 235, 188, 254
Большой пр. В. О., 103, farmer@expoforum.ru
www.agrorus.expoforum.ru



Учредитель и главный редактор — Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты — Нина Башкирова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Алексей Актёв
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

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

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО
Тел./факс редакции: (812) 324-25-88, 324-27-96
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU
Отдел распространения: Тел./факс (812) 251-04-46

Материалы, помеченные знаком , являются рекламными.

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



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

Номер подписки к печати 13.02.2013 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-6313/13

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Тираж номера 50 000 экз.

РЫНОК ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА
СТАНУТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ

С 1 июля 2013 г. вступает в силу Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». У изготовителей и продавцов продовольственных товаров осталось немного времени, чтобы успеть привести бизнес-процессы в соответствие с новыми требованиями.

производства, хранения и транспортирования продукции;

- внедрение систем мониторинга для критических контрольных точек в процессе создания и реализации продукции;
- обеспечение сквозного контроля от сырья до готовой продукции;
- внедрение процедур верификации для подтверждения результативности работы предприятия на основе принципов HACCP;

Соблюдение требований ТР ТС 021/2011 не только обеспечит безопасность пищевой продукции, но и укрепит стабильность предприятия, позволит ему расширить сотрудничество с розничными торговыми сетями, обеспечить устойчивый сбыт.

Принципы HACCP (НАССР) являются основой различных современных систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Для России актуальными являются три модели:

1) система HACCP по ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP»;

2) система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) по ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

3) схема обеспечения безопасности продукции FSSC 22000 (Food Safety

System Certification standard), включающая выполнение требований стандартов ISO 22000, ISO 22003, ISO/TS 22002-1, а также определенных дополнительных требований FSSC 22000. Эта схема признается GFSI (всемирно известной Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов).

Пищевое предприятие может самостоятельно выбрать любую из указанных систем менеджмента, основанных на принципах НАССР.

Таким образом, в соответствии с ТР ТС 021/2011 с 1 июля 2013 г. при производстве пищевой продукции, а также при ее хранении, перевозке и реализации как на внешнем, так и на внутренних рынках стран Таможенного союза изготовителем должно быть обеспечено соблюдение требований безопасности, основанных на принципах НАССР.

ТР ТС 021/2011 распространяется на все виды пищевой продукции: продукты питания, воду, алкогольную продукцию, напитки, полуфабрикаты, растительное и животное сырье для производства продуктов питания. Под его действие фактически попадают все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции (производители, дистрибьютеры, перевозчики, оптовые и розничные сети, кафе и рестораны), которые также будут обязаны продемонстрировать наличие системы менеджмента безопасности пищевой продукции.



Выполнение данных требований будет контролироваться при проведении государственного контроля (надзора) за деятельностью соответствующих предприятий.

На сегодняшний день безусловным лидером на рынке сертификации систем менеджмента пищевой продукции является ООО «Тест-С.-Петербург», получившее за 20 лет работы признание как в России, так и за рубежом. Так, в 2012 году Всероссийская организация качества (ВОК) признала ООО «Тест-С.-Петербург» победителем в области менеджмента качества среди российских организаций.

Ранее, в 2002 году, ООО «Тест-С.-Петербург» первым из российских органов по сертификации был принят в Ассоциацию IQNet – Международную сеть по сертификации. В 2007 году ООО «Тест-С.-Петербург» получило признание на высшем международном уровне, пройдя аккредитацию в Итальянской ассоциации по аккредитации ACCREDIA – члене Международного форума по аккредитации (IAF), а в октябре 2012 года

было аккредитовано для проведения работ по схеме FSSC 22000.

На сегодняшний день ООО «Тест-С.-Петербург» выдало сертификаты на системы менеджмента безопасности пищевой продукции более чем 200 предприятиям.

Эксперты ООО «Тест-С.-Петербург», имея большой практический опыт, всегда готовы помочь специалистам предприятий выбрать для внедрения оптимальную модель системы менеджмента качества, основанную на принципах НАССР, ознакомить с действующим законодательством и стандартами в данной области.

Времени до 1 июля 2013 года осталось не очень много, поэтому предприятиям, которые не хотят проиграть в конкурентной борьбе, нужно поторопиться!

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

190103, г. Санкт-Петербург, 10-я Красноармейская ул., 22, БЦ «Kellerman», 4-й этаж
Тел./факс: (812) 327-55-51, (812) 327-55-54, (812) 334-02-61; Cert@test-spb.ru; www.test-spb.ru

ЖИЛЬЕ МОЕ

Возьмем квартплату под строгий контроль

Если квитанция на коммунальные услуги пришла с подозрительно высокими цифрами, не торопитесь возмущаться. Иногда они бывают обоснованными. В жилищном законодательстве ежегодно происходят изменения. Комитет по тарифам утверждает новые тарифы в августе, поэтому плата повышается с сентября. А в этом году очередное повышение тарифов совпало с вступлением в силу постановления Правительства РФ № 354 «Об изменении порядка расчета размера платы за коммунальные услуги».

Кстати, закон обязывает управляющие компании за месяц предупреждать собственников жилья обо всех изменениях тарифов. Отсутствие такого уведомления — нарушение, на которое можно пожаловаться в Жилищную инспекцию Санкт-Петербурга.

Итак, новые правила отменили авансирование платы за отопление, которая раньше взималась весь календарный год равномерными платежами. Теперь граждане платят за эту услугу только в отопительный период. Но общая сумма от этого не поменялась, ее лишь распределили большими платежами на меньшее число месяцев. Поэтому в ноябре прошлого года многих и удивили высокие цифры в квитанциях.

Плата за отопление выросла по трем причинам. Во-первых, за счет нового механизма расчета. Во-вторых, за счет повышения тарифов. В-третьих, к ней прибавились расходы на общедомовые нужды (ОДН). Согласно новым правилам, в квитанции появились отдельные строки оплаты за холодное и горячее водоснабжение, а также отопление на общедомовые нужды. Эти цифры и вызывают самую большую путаницу, нередко оказываясь довольно высокими — тысяча рублей и выше.

Подозрения граждан могут быть справедливыми. Но не пытайтесь отстаивать свои права втихомолку, упрямо не платя всю сумму по квитанции. По закону вам будут начислять пени, которые помимо задолженности по квартплате управляющая компания затем сможет взыскать в судебном порядке. Чтобы этого не произошло, надо сначала обратиться

Взлетевшие цифры в счетах за услуги ЖКХ для многих петербуржцев уже стали неприятным сюрпризом. Ведь переплачивать некому не хочется, а разобраться в хитросплетениях жилищной бухгалтерии не каждому под силу. Как проверить справедливость начислений и что делать в случае явных нарушений, корреспонденту «ПК» рассказала руководитель юридической службы Комиссии по недвижимости Общества потребителей СПб и Ленобласти Екатерина МЕТЕЛЕВА.



в вашу управляющую компанию с требованием предоставить недостающую информацию и все формулы расчета платежей. В соответствии со «Стандартом раскрытия информации организациями, осуществляющими деятельность в сфере управления многоквартирными домами» (постановление Правительства РФ № 731 от 2010 г.) вам обязаны ответить по электронной почте в течение двух дней, в письменной форме — в течение 20 дней.

— После этого проверить цифры в квитанции не составит большого труда, — пояснила **Екатерина Метелева**.

Чтобы проверить справедливость начислений на общедомовые нужды, нужно воспользоваться всего двумя формулами из постановления Правительства РФ № 354, которое в приложении № 2 (п. 3) содержит порядок расчета платы за коммунальные услуги. Расход воды и отопления по общедомовому счетчику обязательно должен

быть указан в квитанции, а сумму начислений всем гражданам и площадь нежилых помещений вам обязаны предоставить по запросу.

Если полученные результаты не совпадают с цифрами на квитанции, значит, возникла ошибка или произошел обман. Однако высокие цифры оплаты на ОДН могут быть и совершенно справедливыми. Например, в квартире проживают несколько человек, а прописан всего один и нет счетчика воды. Расчет воды производится по нормативам, но потребляют воду не один, а 15 человек. Стоимость этой потребленной, но не учтенной воды распределяется на всех жильцов дома как общедомовые нужды. Чем больше в доме таких многоквартирных квартир, тем выше у вас будут цифры оплаты за ОДН в квитанции. Чтобы не платить за других, нужно сообщать в управляющую компанию об этих неучтенных жильцах.

Бывают ситуации, когда площадь общего имущества в доме указывается в квитанции



полностью, а ее часть неофициально сдается в аренду. В этом случае граждане тоже платят «за дядю». Задавая такие вопросы управляющей компании, можно обнаружить подвохи и заставить ее действовать по справедливости.

Еще один вид нарушений — подсчет оплаты на ОДН по нормативам, несмотря на то что в доме установлены счетчики. В этом случае сумма оплаты всегда получается выше. Так, жилищномсервис может покрывать свои убытки за горячее водоснабжение, которые он терпит из-за некорректной формулы подсчета горячей воды. Этот момент до сих пор не отрегулирован законодательством. Проблема в том, что ГУП «ТЭК СПб» считает воду по ккал, а управляющие компании поставляют ее потребителям в кубических метрах. В результате они несут потери, которые вынуждены компенсировать за счет жильцов.

Статьи платежей по коммунальным услугам, содержанию и ремонту жилых помещений можно проверить, открыв постановление Правительства РФ № 495 и распоряжение Комитета по тарифам Санкт-Петербурга № 134-р от 18.07.2011 г.

Если разъяснения управляющей компании вас не удовлетворили, вы можете пожаловаться в Жилищную инспекцию Санкт-Петербурга, которая осуществляет контрольные и надзорные функции за деятельностью управляющих компаний.

Нина БАШКИРОВА

НА ДЕСЕРТ



Если ваша избранница не догадывается о вашей тайной страсти, то, получив сладкую валентинку, она будет сражена. Тем более если торт изображает пылающее сердце с признанием в любви. Не меньший восторг ожидает кавалера, который получит в День всех влюбленных кондитерское послание со словами, предназначенными только ему. Соединять сердца и дарить радость людям — такова миссия петербургской компании «КАРАТ ПЛЮС». В преддверии праздников 23 февраля и 8 Марта у кондитеров, как никогда, много работы.



Торт «Лебединая верность»

Сладкое признание в любви

КАКОГО ВКУСА СЕРДЦЕ

У каждого праздника свой вкус, цвет и аромат. Чем ближе весна, тем больше красок и тепла дарит природа, а в наших сердцах с новой силой пробуждается любовь. Приближаются праздники любви, нежности и восхищения друг другом.

А какой у любви вкус и цвет, хорошо знают специалисты ЗАО «Карат Плюс».

— Очень сладкий, на йогуртовой основе с клубникой, — уверена кондитер Надежда Матенкова. — Такой торт — «Счастье для двоих» — заказывают в эти дни чаще всего. По форме он напоминает большое алое сердце. Его можно взять за основу и дополнить необычным украшением или каким-нибудь узором.

Кондитеры фабрики помогут вам донести до адресата глубину ваших чувств, оформив торт в необычном стиле и создав его из воздушных сливок или ароматной карамели, нежного бисквита или разноцветной мастики. Сердца ваших любимых тронут шоколадные поздравления, украшенные сердечками-безе на волшебной глазури. Самые сокровенные мечты, переданные в рисунке, отобразят в торте сладких дел мастера с помощью кондитерской «акварели».

ВЕРНОСТЬ ЧУВСТВАМ

Любовь, пронесенная через года, не так экспрессивна, ее цветовая гамма более сдержанна, воздушна и нежна. Именно таков торт

«Лебединая верность», исполненный в виде пары белокрылых лебедей, поднявшихся над розовыми облаками из нежного суфле. Это еще одна новинка кондитерской фабрики «Карат Плюс».

— Придайте и этому торту особую изюминку или придумайте свой собственный символ супружеской верности, советует Надежда Матенкова. — И ваше уникальное сладкое произведение будет добавлено в каталог компании, чтобы приносить радость другим счастливым.

Выбирая начинку и украшения для торта, вы можете ориентироваться не только на свой вкус, но и рассчитывать на подсказку мастеров-дизайнеров, которые отлично знают, какие со-

четания ингредиентов будут наиболее изысканными. И тогда очарование видом торта дополнит наслаждение вкусом. Останется пожалеть о недолгой жизни кондитерского шедевра, о котором будут напоминать потом фотографии праздничного вечера. Впрочем, радоваться сопричастности к творчеству можно снова и снова: ведь впереди — столько праздников!

Мужчины любят сладкое не меньше, чем представительницы слабого пола, но тщательно это скрывают. Поэтому спрячьте нежный, сладкий, изысканный вкус под лаконичный узор, выполненный на темно-шоколадной глазури нежного бисквита, и увидите, как слетит маска сдержанности с лица вашего любимого.

И уже ничто не помешает ему наслаждаться вашим угощением. Высоко оценят старания мужчин и их подруги. Женщины умеют восхищаться раскованно и непринужденно. Чтобы доставить им радость и удовольствие, придется импровизировать. Возьмите за основу один из образов, уже созданных кондитерами, например романтическую «Джувельту» или гордую «Снежную королеву». Придайте ему характерный кулинарный штрих. Знание вкуса и характера дамы сердца сделает ваш поиск более целенаправленным. Можно сосредоточить свое внимание на торте «Каприз» с масляным кремом и абрикосовым джемом или торте «Тирамису»... и добавить праздничное поздравление... И тогда ваш сладкий презент заиграет новыми красками и приобретет особый смысл.



Торт «Счастье для двоих»

СДЕЛАЙТЕ ЗАКАЗ ПРЯМО СЕЙЧАС

Мастеров компании «Карат Плюс» трудно удивить неожиданной идеей праздничного торта. Они знают все секреты сладкого обольщения, поэтому с удовольствием поделаются своим опытом и помогут вам сделать наступающие праздники вкусными и незабываемыми.

Заказать торт можно в ближайшем к вашему дому магазине фирменной торговли, а его адрес вам подскажут по тел. (812) 318-13-80.

Нина БАШКИРОВА

Фирменные магазины «КАРАТ ПЛЮС»:

- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Московский пр., д. 167
- 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
- Ленинский пр., д. 76
- пр. Стачек, д. 88 • Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- пр. Елизарова, д. 15 • ул. Ленсовета, д. 93
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1



ДИЕТА 18

МАГАЗИНЫ ВКУСНЫХ ПОКУПОК!

Поздравляем Вас
с Днем Святого Валентина и
Днем Защитника Отечества!

торгово-производственная группа
Диета-18



23
ФЕВРАЛЯ

Продуктовая сеть "Диета" в связи с расширением приглашает на работу и обучение:

● Грузчиков

В магазины по следующим адресам:
1. ул. Садовая, д. 38 - ст. м. «Сенная»
2. пр. Королёва, д. 7 - ст. м. «Пионерская»
Обязанности: погрузо-разгрузочные работы.
График работы: сменный

● Уборщицу

Режим работы: 5/2
адрес: Лиговский проспект, д. 44 - ст. м. «Восстанья»
Обязанности: уборка помещений, приготовление обеда сотрудникам.
Мы предлагаем: Оформление согласно ТК РФ, оплачиваемый отпуск, премии, бесплатное питание, спецодежда, удобный график работы.

● Продавцов и кассиров

В магазины по следующим адресам:
1. ул. Садовая, д. 38 - ст. м. «Сенная»
2. пр. Королёва, д. 7 - ст. м. «Пионерская»
3. пр. Лиговский, д. 44 - ст. м. «Восстанья»
4. пр. Стачек, д. 96 - ст. м. «Летово»
5. ул. Софийская, д. 39 - ст. м. «Волковская», «Ломоносовская»
График работы: сменный

● Оператора 1С

Требования: среднее специальное образование, уверенное владение ПК, в том числе 1С, опыт работы в продуктовой сети. Ответственность, усидчивость.
Обязанности: работа с накладными, выгрузка информации на кассы и весы, печать ценников, составление отчетов.
Режим работы: 2/2
Адрес: Лиговский проспект, д. 44 - ст. м. «Восстанья»



Справки по телефону: 301-91-79, 8 (911)238-28-72

или в магазине у заведующей с 10.00 до 16.00

**ВСЕГДА ЛУЧШЕЕ.
НАСТОЯЩЕЕ ФИНСКОЕ КАЧЕСТВО**

Форель Trout
Suomalainen teknologia
Слабой соли с розовым перцем

Лосось Salmon
Suomalainen teknologia
Слабой соли с розовым перцем

ООО «ЛАПЛАНДИЯ ФИШ»
г. Санкт-Петербург,
Курляндская ул.,
д. 39 лит. «А»
тел: (812) 575-4124

ООО «Лапландия Фиш»
поздравляет всех читателей
с Днем защитников Отечества!

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ**

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

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

НАША СИЛА – В «ТУШЕНКЕ»

Настоящим благодетелем человечества стал француз **Николя Аппер**. Именно это высокое звание в конце XVII века присудили повару, когда он путем эксперимента доказал сохранность свежести мяса, герметично упакованного в металлическую банку, нагретую при высоких температурах, то есть стерилизованную. Однако тара была тяжелой и нуждалась в серьезной доработке, поэтому во Франции новинка не пользовалась большим успехом.

В Англии же новинка приобрела необыкновенную популярность. Сначала там начали производить консервы для военных, а потом и для всех желающих. Позднее в США изобрели легкую и удобную жестяную банку, пригодную для пищевых целей. С тех пор потребителями мясных консервов стали военнослужащие всего мира.

Россия открыла для себя тушенку во второй половине XIX века. Тогда в нашей стране появился первый консервный завод, который стал главным поставщиком продовольствия для армии. Проблема быстрой организации качественного питания для солдат и офицеров была решена. Ведь мясо – это основной источник белка животного происхождения, незаменимого для мужчин, чья сфера деятельности связана с большими физическими нагрузками.

ОТ ЧЕГО ДОБРЕЮТ МУЖЧИНЫ

Чтобы питание мужчин было полноценным, в рацион обязательно должны быть включены мясные продукты. По мнению ряда диетологов, дефицит мяса в рационе мужчин делает их слишком

**«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»
для любимых мужчин**



эмоциональными. Проще говоря, наши защитники испытывают дискомфорт, если их недокармливают. Кстати, выработка мужского гормона тестостерона происходит благодаря цинку, который в большом количестве содержится в мясе.

Правильно приготовленные консервы сохраняют вкус и питательную ценность мяса. Это значит, что внутри банки кроме мяса должны быть только соль и специи, то есть те ингредиенты, которые предусмотрены ГОСТом. Не отступая ни на шаг от этого документа, уже несколько лет подряд питерская компания «Русь» выпускает целую линейку высококачественной тушенки раз-

ных видов под торговой маркой «Честный продукт».

Предприятие сегодня предлагает мясные консервы из тушеной свинины, баранины, курицы и говядины. Вне конкуренции, конечно, говядина, содержащая много незаменимых аминокислот. Их невозможно получить из других продуктов, а организм мужчины природой запрограммирован так, что не может полноценно существовать без этих аминокислот.

Открывая банку говяжьей тушенки, можно увидеть тонкий слой жира, который способствует сохранению питательной ценности и используется при разогревании мяса.

Ни в коем случае не выбрасывайте жир! Организму он тоже необходим, а добавленный в отварной картофель или рассыпчатый рис, он сделает блюдо вкуснее и ароматнее.

Быстрее всего восстанавливает силы свинина. Поэтому после долгой зимы ею стоит баловать мужчин чаще. Тем более что свинина содержит большое количество витаминов группы В, укрепляющих нервную систему. А ведь каждой женщине хочется, чтобы окружающие ее кавалеры ни при каких обстоятельствах не теряли спокойствия и уверенности в себе.

Чемпионом по усвояемости считается все-таки богатая фтором ба-

Мясные консервы уже более ста лет являются стратегическим запасом страны и чуть ли не единственным источником полноценного питания военнослужащих. В вещевом мешке солдата всегда лежат буханка хлеба и банка тушенки. Ведь неизвестно, куда забросит его судьба, а консервы сохраняются при любой температуре и в любых условиях. Сегодня даже непонятно, как раньше люди могли обходиться без консервов...

ранина, жир которой имеет наименьший процент холестерина. Это несомненный плюс для зубов и сосудов. Поэтому в питании молодых и пожилых людей тушеная баранина должна быть обязательным блюдом.

Впрочем, так же как и тушеное мясо птицы. Оно легкое и питательное, нежное и вкусное. Приготовить отличный ужин в считанные минуты не составит труда, и вы получите огромное удовольствие.

Ищите в магазинах города для своих любимых мужчин мясные консервы ТМ «Честный продукт», и они непременно ответят вам взаимностью... не только в праздничные дни, но и в будни. Компания «Русь» поздравляет дорогих мужчин с Днем защитника Отечества и желает им крепкого здоровья и отличного настроения!

Нина БАШКИРОВА

РЫБНАЯ НАРЕЗКА ПОНИЖЕН

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ВАКУУМ БАКТЕРИЯМ НЕ ПОМЕХА

Сотрудники «Общественного контроля» перед новогодними праздниками закупили в магазинах Санкт-Петербурга 10 образцов рыбной нарезки в вакуумной упаковке и отправили их на исследование в авторитетный испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот». Задачей специалистов было проверить не только безопасность продукции, но и оценить ее вкусовые достоинства.

Действительно, вакуум — достаточно надежная защита от микробов, находящихся в окружающей среде. Но, увы, она не спасает от микроорганизмов, попавших туда из-за несоблюдения правил санитарной гигиены на этапе производства, особенно при использовании ручного труда. Наоборот, в условиях отсутствия воздуха остаточная микрофлора размножается еще более активно и становится опасной для здоровья. Даже если магазин соблюдает условия хранения, продукция испортится до истечения срока годности.

Так, в образце нарезки семги «Мореслав» (изготовитель ОАО «РОК-1»), произведенном 10 октября 2012 г. и закупленном 16.10.2012 г., со сроком годности 40 суток (!) при температуре хранения 0–6 °С специалисты лаборатории микробиологии обнаружили трехкратное превышение нормы бактериальной обсемененности (КМАФАММ). То есть образец спустя всего лишь неделю после производства стал небезопасным.

— Этот показатель свидетельствует о потенциальной опасности продукта, — говорит ведущий научный сотрудник ОАО «Гипрорыбфлот» Алла Сазонова.

Превышение нормы бактериальной обсемененности (КМАФАММ) было выявлено и

Рыбные деликатесы в вакуумной упаковке пользуются у петербуржцев неизменным спросом. Многим кажется, что вакуум надежно защищает рыбу от микробов, а аппетитный вид продукта за прозрачной оболочкой не вызывает сомнений в его качестве. Так ли это на самом деле, в очередной раз решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

в образце форели слабосоленой ТМ «Fish House» (ОАО «Рыбокомбинат»).

— Высокая бактериальная обсемененность продуктов, которые часто покупают горожане, может вызвать вспышку кишечных заболеваний и в последующем привести к развитию дисбактериоза и нарушениям деятельности всего желудочно-кишечного тракта, — говорит доцент кафедры сестринского дела и социальной работы СЗГМУ им. И. И. Мечникова Лариса Лавут.

«ДИЕТИЧЕСКАЯ» СЕМГА

Специалисты лаборатории отметили, что в семи из десяти образцов красной рыбы ее жирность оказалась ниже нормы, заявленной на этикетке, причем в некоторых случаях — в два и даже три раза.

Так, ломтики горбуши слабосоленой производства ООО «Рыбка.Ру» (Московская обл.) содержали всего 4% жира вместо указанных 9,0%, а горбуша от ООО «Олива Факел» (Московская обл.) и того меньше — 3,0% по сравнению с обещанными 7,0%. Образец нарезки семги «Царская», изготовленный в ООО «Вишуняй-Русь» (Калининградская обл.), отстал от нормы на 6%, а образец семги ОАО «РОК-1» (торговая марка «Мореслав») — на 5%.

В рекордсмены несоответствия по жиру в сравнении с данными этикетки вышли два



предприятия: ОАО ПКП «Меридиан» (Москва) и ООО «Современные технологии рыбопереработки» (Санкт-Петербург). Первое выпускает семгу с 23% жирностью, хотя в образце она оказалась 10,1%. Второе заявило на упаковке семги слабой соли с лимоном ТМ «Фиш Фабрик» жирность 21%, а по факту оказалось всего 6,7%, т. е. в три раза меньше!

Начальник производства ООО «Современные технологии рыбопереработки» в ходе проверки Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда «Общественный

контроль» направил материалы экспертизы, признал «возможный факт выпуска семги с заниженной массовой долей жира», за что и был привлечен к административной ответственности в виде штрафа. Предприятию вручено представление об устранении нарушений. Наверняка после этой проверки компания будет более внимательно соблюдать требования статьи 10 ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей», предусматривающей доведение до покупателей полной и достоверной информации о товарах.

Как выяснилось, жир для многих производителей был весьма условным показателем. Но что интересно, такая «худоба» образца семги ТМ «Фиш Фабрик» совершенно не отразилась на вкусовых качествах продукта. Видимо, лимончик оказался весьма кстати.

— У нарезки был пикантный вкус с приятной кислинкой, хотя мы ожидали, что рыба с пониженной жирностью будет суховатой, — вспоминает Алла Сазонова.

Рыба нагуливает жир летом и осенью, если выловить ее в межсезонье — жир будет уже не тот. Этот показатель зависит еще и от партии улова, конкретной рыбы и даже ее частей. Разделявая семгу или форель, укладчик может в одну банку положить жирные куски с живота, а в другую — тощую часть спинки у хвоста, и жирность получится разная.

Однако все-таки три производителя рыбной нарезки в вакуумную упаковку уложили

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНОЙ НАРЕЗКИ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ



| Наименование продукта | Семга филе-ломтики малосоленая упаковано под вакуумом | Семга ломтики слабой соли с лимоном упаковано под вакуумом | Горбуша слабосоленая ломтики, упаковано под вакуумом | Форель филе-ломтики слабосоленая, упаковано под вакуумом | Горбуша ломтики слабой соли, упаковано под вакуумом | Семга слабосоленая филе-ломтики, упаковано под вакуумом | упак |
|---|--|---|--|---|---|--|--------|
| Производитель | ООО «АСТО» г. СПб, Стрельна | ООО «Современные технологии рыбопереработки» ТМ «Фиш Фабрик» г. СПб | ООО «Рыбка.Ру» МО, Наро-Фоминский р-н, г. Апрелевка | ЗАО «Балтийский берег» ТМ «365 дней», Лен. обл., Ломоносовский р-н, д. Пеники | ООО «Олива Факел» МО, Мытищинский р-н, д. Грибки | ЗАО «Русское море» Моск. обл., г. Ногинск, ст. Захарово | |
| Место закупки | «О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1 | ТД «Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А | «Ашан», Пулковское ш., 25, корп. 1, лит. А | ТД «Менахем», ул. Замшина, 29 | «Ашан», Пулковское ш., 25, корп. 1, лит. А | «Ашан», Пулковское ш., 25, корп. 1, лит. А | ТД «Пе |
| Цена, руб. | 349-00 | 199-20 | 52-94 | 119-90 | 72-61 | 129-34 | |
| Масса, г, норма/результат | 300 / 295 | 200 / 196 | 150 / 150 | 100 / 98 | 150 / 151 | 120 / 120 | |
| Дата изготовления | 10.10.2012 | 27.09.2012 | 25.09.2012 | 05.10.2012 | 09.10.2012 | 26.09.2012 | |
| Срок хранения с даты изготовления | При t от 0 до +4° С - 30 суток; при t от -2 до -8° С - 45 суток; при t -18° С - 4 месяца | При t 0° С до +4° С - 25сут. | При t от +1 до +6° С - 30 сут. | При t -2° С до +4° С - не более 6° Сут. | При t от +1 до +5° С - 45 сут. | При t от минус 8 до 0° С - не более 2 мес. При t от 1 до +6° С - не более 1,5 мес. | |
| Внешний вид | поверхность ломтиков чистая, естественной окраски | поверхность ломтиков чистая, темно-розового цвета | поверхность ломтиков тускляя, темной окраски | поверхность ломтиков чистая, темно-розового цвета | поверхность ломтиков темной окраски | поверхность ломтиков чистая, естественной окраски | повер |
| Разделка | ломтики | ломтики | ломтики | ломтики | ломтики | ломтики | |
| Консистенция | упругая, сочная | плотная | слегка мажущаяся, суховатая | мягкая | слегка мажущаяся | слегка мягкая | |
| Цвет мяса рыбы | розовый | темно-розовый | красно-оранжевый с сероватым оттенком | розовый | красно-оранжевый | светло-розовый | |
| Вкус | приятный, свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции со вкусом лимона | свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции | приятный свойственный данному виду продукции | при |
| Запах | приятный, свойственный данному виду продукции | приятный, свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции | при |
| Массовая доля белка, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат | 20,0% / 21,9% | 20% / 22,6% | 22,1% / 19,0% | 23% / 18,0% | 22,0% / 18,0% | 23% / 20,7% | |
| Массовая доля жира, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат | 18,0% / 12,8% | 21% / 6,7% | 9,0% / 4,0% | 18% / 15,0% | 7,0% / 3,0% | 13% / 15,1% | |
| Массовая доля поваренной соли, %, норма/результат | до 7,0 / 5,5 | до 6,0 / 6,4 | до 6,0 / 5,5 | до 6,0 / 4,8 | до 6,0 / 5,5 | до 6,0 / 5,3 | |
| КМАФАММ, КОЕ/г Норма / Результат | 1,0×10 ⁵ / 5,5×10 ⁴ | 1,0×10 ⁵ / 1,5×10 ⁴ | 1,0×10 ⁵ / 2,3×10 ⁴ | 1,0×10 ⁵ / 2,2×10 ³ | 1,0×10 ⁵ / 3,3×10 ⁴ | 1,0×10 ⁵ / 2,0×10 ⁴ | |
| Соответствие по показателям безопасности | Соответствует НД | Соответствует НД | Соответствует НД | Соответствует НД | Соответствует НД | Соответствует НД | |

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

ОЙ ЖИРНОСТИ



рыбу именно той жирности, о которой заявили на упаковке. Это форель слабосоленая ломтики под торговой маркой «Fish House» ОАО «Рыбокомбинат», семга слабосоленая филе-ломтики ЗАО «Русское море» и форель ломтики слабосоленая ЗАО «Балтийский берег».

КАК ВЫБИРАТЬ РЫБНУЮ НАРЕЗКУ

Собираясь побаловать себя и близких рыбным деликатесом, убедитесь, что в магазине рыбная нарезка хранится в холодильнике, оснащённом термоматчиком. Проверьте температуру хранения — она должна быть в диапазоне от 0 до +6 градусов. В более теплых условиях рыба испортится, в холодных — замерзнет.

Внешний вид рыбы под пленкой тоже скажет о многом. Пленка должна плотно прилегать к рыбе и подложке, внутри упаковки не должно быть никаких пузырьков и жидкости. Слегка надавите пальцем, свежая качественная рыба упругая, она не размазывается под пленкой. О хорошем качестве ломтиков семги и форели говорит розовый цвет, кеты — красный.

Нина БАШКИРОВА

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

Результаты экспертизы рыбной нарезки, проведенной «Общественным контролем», можно считать хорошими. Тот факт, что из 10 образцов проверенной продукции показателям безопасности не соответствуют только 2, говорит о достаточно высоком уровне контроля качества продукции на предприятиях, чьи образцы были подвергнуты экспертизе.

Конечно, такие результаты в первую очередь являются следствием минимального технологического вмешательства в структуру продукта — рыбную нарезку нельзя назвать сложным с точки зрения технологии производства продуктом. Количество компонентов ограничено самой рыбой и минимальным набором специй. Даже те два образца, которые не прошли экспертизу, с большой долей вероятности, стали «жертвами» неправильного хранения в самом магазине, поэтому в будущем при проведении подобных экспертиз было бы интересно брать образцы продукции как в магазине, так и на самом производстве. Такой двойной контроль позволил бы поставить все точки над i в извечном споре производителей и ритейлеров: кто виноват?

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний образцов рыбной нарезки ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова.

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

С наступающими праздниками! Приглашаем за покупками!

пр. Просвещения, 74



| Семга слабосоленая ломтики, упаковано под вакуумом | Семга «Царская» слабосоленая филе-ломтики, упаковано под вакуумом | Семга слабосоленая ломтики, упаковано под вакуумом | Форель слабосоленая ломтики, упаковано под вакуумом |
|--|---|--|---|
| ОАО ПКП «Меридиан» г. Москва | ООО «Вичюнай-Русь» Калининградская обл., г. Советск | ОАО «РОК-1» ТМ «Мореслав» г. СПб | ОАО «Рыбокомбинат» ТМ «Fish House» г. СПб |
| «Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А | «Ашан», Пулковское ш., 25, корп. 1, лит. А | «Дикси», ул. Замшина, 31 | ТД «Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А |
| 104-90 | 95-20 | 99-90 | 71-99 |
| 120 / 117 | 150 / 145 | 150 / 151 | 120 / 119 |
| 28.09.2012 | 27.09.2012 | 10.10.2012 | 05.10.2012 |
| При t от 0 до -8° С - не более 60 суток При t от 0 до +6° С - не более 45 суток | При t от +1 до +6° С - 1,5 мес. | При t от 0 до +6° С - 40 суток | При t от 0 до +5° С - 25 суток |
| поверхность ломтиков чистая, естественной окраски | поверхность ломтиков чистая, естественной окраски | поверхность ломтиков чистая, естественной окраски | поверхность ломтиков чистая, естественной окраски |
| ломтики | ломтики | ломтики | ломтики |
| нежная | мягковатая | плотная | плотная |
| розовый | темно-розовый | светло-розовый | темно-розовый |
| приятный, свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции | приятный, свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции |
| приятный, свойственный данному виду продукции | приятный, свойственный данному виду продукции | приятный, свойственный данному виду продукции | свойственный данному виду продукции |
| 20% / 18,6% | 22,5% / 20,7% | 19,0% / 18,7% | 22,0% / 18,6% |
| 23% / 10,1% | 12,5% / 6,8% | 12,4% / 6,7% | 6,0% / 6,6% |
| до 6,0 / 5,6 | до 6,0 / 5,3 | до 6,0 / 5,7 | до 6,0 / 5,7 |
| 1,0×10 ⁵ / 9,0×10 ⁴ | 1,0×10 ⁵ / 1,7×10 ⁴ | 1,0×10 ⁵ / 3,2×10 ⁵ | 1,0×10 ⁵ / 4,0×10 ⁵ |
| Соответствует НД | Соответствует НД | Не соответствует НД | Не соответствует НД |

МИТ СТАР
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

СЕРТИФИКАТ РОССИИ

МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО:
любовь родом из детства

Красочно оформленные банки сгущенного молока под маркой «ГЛАВПРОДУКТ» давно полюбили и большим, и маленьким сладкоежкам. Неслучайно большая часть потребителей этой продукции — семьи, где есть ребяташки. Вырастая, эти дети тоже становятся родителями. Вот так и передается любовь к натуральному продукту из поколения в поколение.

Сладкое и тягучее сгущенное молоко хорошо с блинами и оладушками, вприкуску и в начинке. А золотисто-коричневая «варенка» — как вязкий ирис, намажешь ее на ломтик батона — и не надо никаких пирожных! Хотя сгущенное молоко — сладость, но сладость особенная — молочная. А в молоке, как известно, очень много пользы. В молочных консервах сохраняется и кальций, и белок, и витамины. А еще сгущенка — отличное лекарство от хандры. Нет лучшего способа поднять настроение, чем полакомиться сладким сгущенным молоком.

Секрет сгущенного молока «Главпродукт» в том, что компания не отстает от ГОСТ 53436-2009, использует только свежее цельное молоко без добавления консервантов. Молоко поступает на завод из лучших фермерских хозяйств Орловской, Липецкой и Воронежской областей. Жирность такого молока всегда постоянна, из него получается самое вкусное, белое с кремовым оттенком и сливочным вкусом, сгущенное молоко. Высокое качество продукта производители не раз доказывали, получая золотые медали на отечественных и международных выставках.

В ассортименте компании «Главпродукт» около сорока наименований молочных консервов, которые выпускаются в классических жестяных банках, промышленных пакетах Асептик Пэк и упаковках Дой-Пак с дозатором. Недавно предприятие разработало новую красочно оформленную и смешно иллюстрированную детскую серию «Смешная корова». Эту сгу-

ГЛАВПРОДУКТ



щенку можно не только есть, но и «читать» — на оборотной стороне банки напечатаны забавные истории о сестрах-коровках. Серия выпускается со вкусом шоколада и ароматом клубники. Еще одна новинка компании — сгущенка «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» со сливочно-ванильным вкусом знаменитого торта.

«Главпродукт» сегодня является одним из лидеров по выпуску сгущенного молока на российском рынке и способен удовлетворить самого взыскательного гурмана вне зависимости от его возраста и материального достатка. Компания гордится высоким качеством натурального продукта и преданностью своих покупателей.

Дина ЛОВЕЙКО

ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

МОРСКАЯ КАПУСТА
избавит вас от авитаминоза

Суровая зима все еще не желает сдаваться и уступать свое место весне. А ведь запасы витаминов в организме, накопленные прошлым летом, уже на исходе. Как же защититься от надоевших вирусов и увеличить запас прочности организма? Кстати, и Великий пост не за горами — сегодня многие его соблюдают.

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, понижается тонус сосудов и артериальное давление.

Еще в древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший граждан употреблять ее ежедневно. Именно с тех незапамятных пор ученые и медики осваивают целебные свойства морских глубин. Однако многие потребители все еще относятся к блюдам из морской капусты настороженно и даже немного брезгливо. И совершенно напрасно!

Одним из самых известных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является рыбоперерабатывающая компания 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

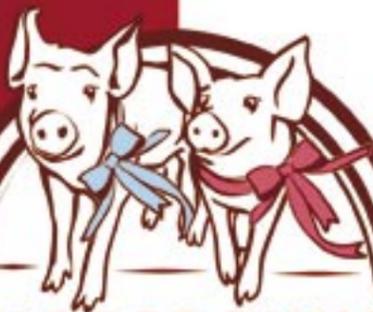
вкус морской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.

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

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТнецелованная
свинина

натуральный
фермерский
продукт

НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

«НЕЦЕЛОВАННАЯ» СВИНИНА ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Свинина — самый потребляемый вид мяса в мире и неотъемлемая часть рациона современного человека.

Врачи рекомендуют

Диетологи доказали, что свинина содержит витамины группы В и большое количество белка. Именно поэтому врачи рекомендуют включение свинины в рацион кормящих женщин, так как белок очень хорошо влияет на выработку грудного молока. Кроме этого, свинина полностью усваивается организмом, оказывает благотворное воздействие на работу желудочно-кишечного тракта, а содержащаяся в ней арахидоновая кислота помогает бороться с депрессией и улучшает клеточный обмен.

Свинина, как и другие мясные продукты, содержит большое количество микроэлементов, в том числе железо и цинк, которые снижают риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Таким образом, можно с уверенностью сказать, что польза свинины действительно велика.

Отечественной свинины станет больше!

Сегодня самый крупный производитель свинины в Северо-Западном федеральном округе России — Великолукский свиноводческий комплекс, который является подразделением ОАО «Великолукский мясокомбинат». Предприятие ежегодно наращивает производственные мощности: в марте 2013 года будет введен в эксплуатацию еще один репродуктор, и общее поголовье свиней в хозяйстве составит 500 000 голов.

Великолукский свиноводческий комплекс оснащен новейшей системой контроля температурного и климатического режима содержания животных, на предприятии применяются самые эффективные на сегодняшний день программы кормления и селекции стада.

Контроль над здоровьем поголовья и качеством выпускаемой продукции на всех этапах осуществляет государственная ветеринарно-санитарная служба. Высокое качество продукции и его соответствие европейским стандартам подтверждается регулярными лабораторными исследованиями контролирующими государственными ведомствами.

Еженедельно проводятся физико-химические и бактериологические исследования мяса, кормов и воды. Единые технологические условия, полноценное сбалансированное питание, в состав которого входят только пшеница, рожь, комплексы витаминов, а также артезианская вода из собственных глубинных скважин, позволяют получать свинину самого высокого качества.

Внимание, новый продукт!

С каждым годом россияне все больше заботятся о здоровом образе жизни. Идя навстречу потребителям, предъявляющим строгие требования к выбору продуктов питания, Великолукский мясокомбинат сегодня предлагает новинку, уникальную по своим характеристикам продукт: «нецелованную» свинину — мясо, произведенное из животных, не достигших репродуктивного возраста.

Этот вид мяса не только обладает превосходными вкусовыми качествами и является диетическим (постным) мясом, по своим органолептическим свойствам превосходящим индейку, крольчатину и говядину, но и не содержит «плохой» холестерин.

«Нецелованную» свинину можно приобрести уже сегодня только в сети фирменных магазинов «Великолукский мясокомбинат». Блюда из этого превосходного мяса станут прекрасным угощением на вашем праздничном столе!

Алиса САВЕЛЬЕВА

РАЗНОСОЛЫ

**ШИИТАКЕ — НОВЫЙ ГРИБ
ДЛЯ РУССКОЙ КУХНИ**

Не беда, что грибной сезон давно прошел, в магазинах он только начинается. К радости покупателей «Фабрика домашних солений» выпустила новую серию грибных заготовок (белые грибы, маслята, грузди, шиитаке и шампиньоны) по отдельности и в ассорти. Грибы на фабрике готовят двумя способами — маринуют и делают по-корейски. Их можно подавать как отдельную закуску, так и использовать при приготовлении салатов и супов.

Шампиньоны у нас в магазинах «растут» круглый год, это грибы-универсалы, а вот белые грибочки и опята посреди зимы — редкое и сказочное удовольствие. Поэтому и салат с ними получается необыкновенным, а супчик из маринованных лесных грибов — пальчики оближешь! Нужно только помнить один секрет. После того как суп сварили — поставьте его в холодильник настояться. Бульон должен набраться силу, пропитаться грибным вкусом и ароматом. На следующий день не оторветесь!

Очень удобно покупать маринованные грибы не только на развес, но и в баночках по 400г. Упругие шляпки выглядывают из рассола так аппетитно, что пока готовим первое блюдо, часть грибочков исчезает во рту. А так в баночке и на салат останется. Добавьте к опятам или маслятам по-корейски соленый огурчик и зеленый лук — салат на скорую руку готов. Кстати, этот рецепт — от начальника производства фабрики Ирины Валишиной.

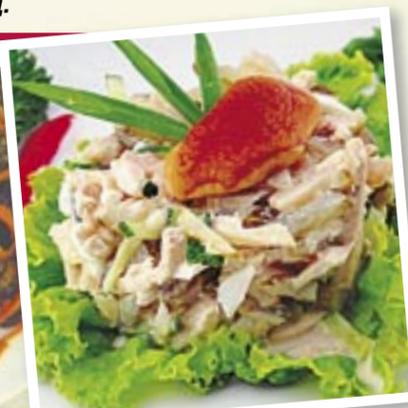
— С грибами можно приготовить много деликатесов. Ароматные маринованные



ГРИБНОЕ ИЗОБИЛИЕ К ЗИМНЕМУ СТОЛУ



«ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ» из Ленинградской области приготовила для хозяек роскошный подарок к новому году — новую СЕРИЮ ГРИБНЫХ СОЛЕНИЙ. Тот, кто не ходит в лес по грибы и не заготавливает их дома, в магазинах города без труда найдет маринованные опята и маслята, грузди и белые, шиитаке и шампиньоны, приготовленные с домашней заботой и любовью. Благодаря старанию добрых и умелых рук грибные деликатесы смогут быть гостями на вашем столе теперь круглый год.



КУРИНЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ

Для приготовления этого салата надо взять маринованные шиитаке, 250 г куриного филе, 200 г сыра, зеленый горошек, 100 г сметаны, хрен, зелень по вкусу, соль и специи.

Куриное филе сварить в подсоленной воде со специями, затем охладить и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке, маринованные грибы мелко нарезать. Все перемешать, добавить зеленый горошек, соль и заправить сметаной, смешанной с тертым хреном. Украсить салат мелко порубленной зеленью.

САЛАТ «КОМСОМОЛЬСКИЙ»

Еще один рецепт фирменного салата с грибной закуской «Ассорти», в которую входят белые грибы, грузди, опята и маслята. Салат готовится очень быстро, выглядит празднично и красиво, а на вкус — неподражаем.

Грибного ассорти «Фабрики домашних солений» берем целую банку (400 г), один длинный свежий огурец, 4 ст. ложки сметаны, 4 куриных яйца, укроп, петрушку, соль, специи. Яйца отварить и остудить, затем мелко порубить. Огурцы и грибы нарезать дольками. Все перемешать, добавить соль и специи по вкусу. Заправить салат сметаной, посыпать порубленной зеленью. Приятного аппетита!

Нина БАШКИРОВА

опята я добавляю в оливье — салат становится очень пикантным. А в маринованные шампиньоны кладу морковь по-корейски — тоже быстро и вкусно. Маринованные грузди и белые грибы подчеркнут вкус любого овощного и мясного салата, придавая ему изысканность и остроту. Особенно удачно грибы сочетаются с вареным яйцом и огурцами. Блюдо получается с изюминкой, если использовать шиитаке.

Шиитаке — самый популярный на Востоке древесный гриб, который считается деликатесом благодаря своему изысканному вкусу

и питательной ценности. Его употребляют в пищу уже тысячи лет, а целебные свойства этого гриба снискали для него славу эликсира здоровья. В Китае шиитаке использовали для продления молодости, а в Японии — для красоты кожи. Особенно вкусен шиитаке, приготовленный с пряностями, по-корейски. У него специфический приятный аромат, а вкус напоминает нечто среднее между вкусом белых грибов и шампиньонов. Маринованные шиитаке имеют замечательное свойство не заглушать, а дополнять вкус других продуктов, поэтому салаты с шиитаке неповторимы.

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



Я выбираю Лужское качество!

Сколько ни говори о духовной пище, гастрономические изыски не менее привлекательны для людей. Ключевые критерии, по которым покупатели оценивают продукты, тоже не меняются — вкус и качество. И если удастся найти на прилавке такой товар, он надолго занимает почетное место в корзине потребителей. Мясные консервы и джемы от ЛУЖСКОГО КОНСЕРВНОГО ЗАВОДА — именно те продукты, которые пользуются неизменным доверием.



КЛАДЕЗЬ ВИТАМИНОВ

Лужане изготавливают малиновый, апельсиновый, вишневый, абрикосовый и черносмородиновый джемы под торговой маркой «Северное лето». Их сложно отличить от тех домашних заготовок, которыми многие хозяйки запасаются на зиму. В составе джемов нет искусственных заменителей, все они производятся по рецептуре, которая гарантирует вкус, а технология — максимальную сохранность витаминов. А надо ли напоминать, как нужны в зимнюю пору антиоксиданты, которыми богата черная смородина, и аскорбино-

вая кислота, с избытком содержащаяся в малине!

Теперь сладкая продукция будет выпускаться в новых ярких пластиковых ведерках-лукошках, где аппетитные ягоды малины и черные россыпи смородины на веточках напоминают об урожайном лете. Джемы сваре-

ны руками мастеров своего дела из сочных ягод, которые растут в лесах и садах Лужского района.

«РУССКОЕ КАЧЕСТВО»

Продукция Лужского консервного завода под торговой маркой «Русское качество» пользуется стабильно высоким спросом у взыскательного потребителя. В новом году заводчане расширили ассортимент брендовых консервов, выпустив деликатесные новинки:

- «Языки говяжьи в желе», ГОСТ 7993-90
- «Языки свиные в желе», ГОСТ 7993-90

Ароматные консервы с нежным вкусом очень питательны и содер-

жат мало волокон, а по содержанию белка и микроэлементов займут первое место среди мясных консервов. Языки, а свиной в особенности, содержат много железа и кальция, поэтому их рекомендуют даже для питания детей.

«Языки в желе» без хлопот украсят любой стол, даже праздничный, порадуют вас изысканным вкусом и на бутерброде, и в салате.

**КОНСЕРВЫ
МЕЖДУНАРОДНОГО УРОВНЯ**

Выпуская свою продукцию, производитель каждый раз доказывает, что качественные пищевые продукты могут и должны быть на полках магазинов. Поэтому предприятие не жалеет средств на обновление технологического оборудования и внедрение современных систем контроля качества и безопасности. А технологи неустанно тру-

дятся над обновлением брендов уже полюбившихся покупателями продуктов и, тщательно анализируя потребности петербуржцев, создают новые виды мясных консервов и джемов.

Именно стремление к постоянному развитию позволяет Лужскому консервному заводу прочно удерживать позиции на рынке, а также уверенно заявлять о себе на всероссийском уровне. В феврале компания принимает участие в Международной выставке продуктов питания «Продэкспо-2013» в Москве, а значит, совсем скоро маленькая Луга будет вновь гордиться успехами своего прославленного консервного завода, выпускающего продукцию высокого качества.

«Качество — наша традиция!» — говорят лужане, а мы, потребители, в этом постоянно убеждаемся.

Дина ЛОВЕЙКО



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ ДИНАМИКА

Если в 2010-м и 2011 годах в ходе рейдов «Общественный контроль» выявлял соответственно четыре и шесть фальсификатов, в которых молочный жир был заменен на растительный, то в 2012 г. были обнаружены только три такие подделки, а в этом году всего две! Если и дальше будет такая положительная динамика, то можно предположить, что к 2015 году производители сгущенного молока и вовсе перестанут обманывать потребителей. Но не будем забегать слишком далеко, сначала проведем зимнюю Олимпиаду, а там посмотрим...

В прошлом году «Общественный контроль» исследовал семь образцов сгущенного молока разных изготовителей, в этом году — уже двенадцать. Семь образцов из двенадцати не вызвали у специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург» нареканий, а пять получили различные замечания, причем два образца оказались фальсификатами: «Молоко сгущенное цельное» с сахаром ТМ «ГИПАР» (изготовитель — ООО «Гагаринское молоко», Смоленская обл., г. Гагарин) и «Сгущенное молоко с сахаром» ТМ «Продукты-с-Фермы» (изготовитель — ЗАО «Консервный завод «Поречский», Ярославская обл.).

КРАН, ДА НЕ ТОТ

В 2011 г. растительно-жировая смесь под видом «Молока цельного сгущенного с сахаром» из г. Гагарина уже была выведена «Общественным контролем» на чистую воду. Тогда молочный жир в образце не был обнаружен вовсе! Изготовитель даже прислал общественникам слезное письмо, в котором признал обман потребителей, сославшись на ошибку молодой ученицы, которая случайно «перепутала кран подачи молока сгущенного с сахаром, произведенного по ГОСТу, с краном подачи молоко-содержащих продуктов, вырабатываемых по техническим условиям. Таким образом, часть сгущенки, произведенной по ТУ, была зафасована как гостовская продукция».

Через полгода «Общественный контроль» снова проверил качество образцов сгущенного молока и опять не обнаружил в гагаринском сгущенном молоке молочного жира! Наверное, в очередной раз краны перепутала ученица...

В этом году ситуация не изменилась. Как следует из протокола ФБУ «Тест-С.-Петер-

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ:
ПОДДЕЛОК СТАЛО МЕНЬШЕ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила качество сгущенного молока, в изобилии представленного в городской розничной торговле. Проверка порадовала контролеров: молочники стали реже обманывать потребителей.

бург», в сгущенном молоке ТМ «Гипар» «жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и небольшое количество молочного жира». Спасибо, гагаринцы, хоть за «небольшое количество». Однако с ценой вы все-таки переборщили: 52 руб. 30 коп. за фальсификат — это круто! Такая же банка настоящей сгущенки, например, от Верховского молочно-консервного завода (Орловская обл.) стоит ровно в полтора раза дешевле — 34 руб. 90 коп. Получается, верить нельзя ни информации на банке, ни высокой цене!

«ПРОДУКТЫ-С-ФЕРМЫ»
ВВОДЯТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

Вновь отличился и ЗАО «Консервный завод «Поречский» (Ярославская обл.). В 2010 г. под видом молока сгущенного завод выпускал молоко-содержащий продукт с растительными жирами, в 2011 г. в жировой фазе молока цельного сгущенного с сахаром молочный жир не был обнаружен вовсе. А в этом году в корзину «Общественного контроля» попала уже другая модификация подделки под торговой маркой «Продукты-с-фермы». На лицевой стороне крупно написано «сгущенное молоко с сахаром», а на обороте мелким шрифтом «продукт молоко-содержащий сгущенный с сахаром». Уловка примитивна: потребитель видит слово «Молоко» крупными буквами и берет не задумываясь. Тем более цена демократичная — 32 руб. 20 коп. То, что написано мелко на обороте, покупатель может никогда и не узнать. А если и узнает, то уже поздно — денюжки ведь уплачены.

Изготовитель из Ярославской области, видимо намереваясь сгладить конфуз, даже указал на лицевой стороне ГОСТ Р 53507-2009, который относится к продуктам молоко-содержащим, а



не к сгущенному молоку. По словам Людмилы Забодаловой, зав. кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии СПб государственного института холода и биотехнологий, в молоко-содержащем продукте молочного жира должно быть не менее 50%, а поскольку жирность сгущенного молока 8,5%, то указанное ярославцами на этикетке содержание молочного жира в объеме 4,25% является половиной. Поэтому они

как раз уложились в норму, предусмотренную для молоко-содержащих продуктов.

Однако вместе с тем нарушили ст. 10 Закона «О защите прав потребителей», которая предусматривает доведение до потребителей полной и достоверной информации о товаре или услуге, а также требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утверждает

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
КОНСЕРВОВ
«МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ
СГУЩЕННОЕ
С САХАРОМ»
(ГОСТ Р 53436-2009,
ТР № 88 от 12.06.2008 г.)

| Наименование продукта | Молоко сгущенное цельное с сахаром ТД «Сметанин» | Молоко сгущенное цельное с сахаром | Молоко сгущенное цельное с сахаром «Главпродукт» | Молоко сгущенное цельное с сахаром «Алексеевское» | Молоко сгущенное цельное с сахаром «Дер» | Молоко сгущенное цельное с сахаром | Молоко сгущенное цельное с сахаром | Молоко сгущенное цельное с сахаром |
|---|---|--|--|---|---|--|---|--|
| Производитель | ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл., пос. Верховье | ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл., пос. Верховье | ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл., пос. Верховье | ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат», Белгородская обл., Алексеевка | ТОО «Дер», Костанайская обл., г. Лисаковск, Казахстан | ООО «Промконсервы», Курская обл., пос. Олымский | ООО «Промконсервы», Смоленская обл., г. Рудня | ОАО «Глубокский молочно-консервный комбинат», Беларусь |
| Цена, руб. | 34-90 | 34-90 | 43-50 | 35-90 | 115-00 | 109-90 | 39-90 | 55-00 |
| Место закупки | «Магнит-Чулым», ЗАО «Тандер», ул. Зины Портновой, 1/3 | ООО «ТД Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14 | ООО «ТД Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14 | ЗАО «Дикси-Петербург», ул. Марш. Говорова, 10 | ООО «Приморское», ун-м «Сезон», пр. Сизова, 28 | ООО «Продотторг» («Пловдив»), ул. Марш. Казакова, 1 | ООО «Измурод» («Бриз»), ул. Новостроев, 21/16 | ООО «ВеНа», ул. Камышовая, 32-34 |
| Масса, г | 360 | 380 | 250 | 270 | 600 | 1000 | 380 | 280 |
| Дата изготовления | 28.11.2012 | 13.12.2012 | 01.11.2012 | 13.12.2012 | 17.1.0.2012 | 06.12.2012 | 05.07.2012 | 20.10.2012 |
| НД (ГОСТ или ТУ) | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 |
| Вкус и запах, консистенция, цвет по НД | Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних вкусов и запахов. Допускается наличие кормового привкуса. Консистенция: однородная вязкая масса, без наличия осадка кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. | | | | | | | |
| Вкус и запах фактически | Чистый, с ладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока | Чистый, с ладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока | Чистый, с ладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока | Сладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока, с наличием слабо-кормового привкуса | Сладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока, с наличием слабо-кормового привкуса | Сладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока | Сладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока, с наличием слабо-кормового привкуса | Сладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока, вкус - щипучий |
| Внешний вид и консистенция, фактически | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара | Однородная, в меру вязкая масса без наличия осадка кристаллов молочного сахара |
| Цвет, фактически | Кремовый, равномерный | Кремовый с желтоватым оттенком, равномерный | Кремовый, равномерный | Кремовый, равномерный | Светло-кремовый, равномерный | Светло-кремовый, равномерный | Светло-кремовый, равномерный | Кремовый, равномерный |
| Масс. доля влаги, % Норма: не > 26,5 | 26,9±1,0 | 27,2±1,0 | 26,5±1,0 | 25,8±1,0 | 25,2±1,0 | 25,5±1,0 | 25,6±1,0 | 26,5±1,0 |
| Идентификация жировой основы (жировая фаза в молоке должна содержать только молочный жир) | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир |
| Соответствие НД | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Не соответствует |

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».

ЩИПУЧИЙ ВКУС И ЛЕГКАЯ ГОРЧИНКА

Три образца сгущенного молока были также признаны не соответствующими ГОСТу, однако по более мягким основаниям.

Так, образец молока сгущенного ТМ «Густияр» производства ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» (Краснодарский край) отличился повышенной влажностью (29,9% вместо нормы «не более 26,5%»). Кстати, в 2011 г. в продукции завода специалисты ФБУ «Тест—С.—Петербург» вообще не нашли молочного жира, а в 2012 г. он был обнаружен лишь «в следовых количествах». Так что прогресс у Кореновского завода налицо. Как хозяевам зимней Олимпиады, краснодарцам сам Зевс велел залатать все дыры и подтянуть качество пищевых продуктов...

Переборщил с влагой и ОАО «Белмол-продукт» (г. Белгород): в сгущенке с сахаром «Сладеж» ее оказалось 29% вместо нормы «не более 26,5%». Кроме того, специалисты отметили наличие легкой горчинки во вкусе продукта.

Как прокомментировала результаты экспертизы начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест—С.—Петербург» **Людмила Серажуддинова**, превышение массовой доли влаги может свидетельствовать о том, что процесс сгущения молока не был завершен полностью.

— Хотя это никак не влияет на вкус, на сохранность продукта в указанные сроки годности повлиять может.

Последним, не соответствующим российскому ГОСТу, стало сгущенное молоко производства ОАО «Глубокский молочно-консервный комбинат» (Республика Беларусь). У него был отмечен щипучий вкус.

«Отрадно, что ряд компаний, которые ранее допускали серьезные нарушения, в этом году выглядят достойно, — заключает Всеволод Вишневецкий. — Это и смоленские «Промконсервы», и ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» из Орловской обл. ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» сделало шаг вперед, однако ему еще необходимо усилить контроль за соблюдением технологии и качеством готовой продукции».

Нина БАШКИРОВА



НАША СПРАВКА

ПОРОКИ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

• **Песчанность.** Возникает в результате образования кристаллов лактозы. Это следствие нарушения режима охлаждения, признак заканчивающегося срока годности или неправильного хранения — сгущенное молоко может храниться при температуре от 0 до 10 °С.

• **Творожность.** Выражается в появлении мягких или твердых комочков различной величины. Причиной может быть повышенная кислотность молока или свертывание белков.

• **Бомбаж,** или вспучивание банок, возникает под действием газа, полученного в результате жизнедеятельности газообразующей микрофлоры.

• **Прогорклый вкус** вызывается липолитическими микроорганизмами, попадающими с плохо прокипяченным сахарным сиропом и недоброкачественной водой. А что касается ставшего в последнее время не совсем привычным вкуса «гушеники», то это из-за того, что животные жиры натурального молока заменяют растительными. В принципе такой продукт имеет право на жизнь, но только нужно четко писать состав на этикетке, чтобы потребитель при покупке понимал, что берет вовсе не классическое сгущенное молоко.

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Среди биокефиринов не нашлось настоящего

Кефир полезен на ночь, но пить его нужно за два часа до сна и без прикуски. Тогда кальций усвоится лучше всего. И самое главное — кефир должен быть натуральным, а купить такой не особо простая задача.



Помимо обычного кефира сейчас производители поднатерели в производстве биокефиринов и кефирных биопродуктов. ТВ-реклама популярно разъяснила каждому из нас, что кефир с приставкой «био» гораздо полезнее своего собрата без таковой приставки.

Но и биокефир отличается от кефирного биопродукта. «Продукт» хоть и обогащен пробиотиками, но может быть приготовлен не на кефирных грибах, а на других кефирных культурах, например молочнокислых бактериях, лактобактериях и дрожжах. А это снижает пользу для желудка.

Кефирный биопродукт часто имеет в составе немолочные компоненты — кусочки фруктов, какао-продукты или сахар, а также содержит пищевые добавки. Может быть использована и «химия» — ароматизаторы, подсластители, стабилизаторы, но информация об их содержании производитель обязан указывать на упаковке. В обычном биокефире этих веществ быть не должно.

СТОП КУЛЬТУРЕ!

К сожалению, большая часть пробиотической кислomолочной продукции сегодня — именно кефирные продукты, а не классический обогащенный кефир на основе кефирного грибка. Для их приготовления используют современные, чаще всего импортные закваски, молочнокислые бактерии и молочные дрожжи, бакконцентраты. Их еще называют культурами со стоп-эффектом.

Производители выбирают их из экономии. Они дешевые, удобные в производстве и повышают срок годности продукта. Механизм работы «стоп-заквасок» такой: поле того как продукт герметично закупорили крышкой, живые микроорганизмы замораживаются. Храниться в таком состоянии напиток может две недели и больше, хотя обычный кефир, приготовленный на кефирном грибке, имеет срок годности 5—7 дней. А как только вы откроете упаковку, стоп-культура от доступа воздуха оживает и колонии микроорганизмов начинают размножаться с огромной скоростью, продукт быстро прокисает. Поэтому выпить его нужно в течение дня.

В советское время не разрешалось использовать для производства кислomолочных продуктов импортную закваску. Все штаммы заквасочных микроорганизмов хранились в специальных институтах, которые были держателями настоящих «библиотек» чистых культур. За ними строго следили и не подвергали генетическим и другим изменениям. Сейчас это не контролируют.

КЕФИРНАЯ ЖИВНОСТЬ

Московское АНО «Центрэкспертиза» приобрела в объектах розничной торговли пять образцов кислomолочной продукции: биокефир «Вю Макс», кефир «Бифидок», биокефир «Домик в деревне», два кислomолочных кефирных биопродукта «Вю Баланс», «Активия» и отправила их на исследование в испытательную лабораторию «Молоко» ВНИИ молочной промышленности.

Эксперты проверили наличие живых бифидобактерий (пробиотиков) и узнали, есть ли в бутылках полезные для пищеварения молочнокислые бактерии и дрожжи.

— Именно наличие дрожжей говорит о том, что кефир сквашен закваской на грибах, а не концентратом со стоп-эффектом, — комментирует эксперт Общества защиты прав потребителей Роман Гайдашов.

Согласно результатам исследования, не-

которые «продукты» оказались не хуже якобы натурального биокефира. К примеру, у лидера нашего испытания, кефирного биопродукта «Активия», обнаружены и молочнокислые организмы в нужных объемах, и бифидобактерии. Есть даже дрожжи, как в биокефире, хотя по закону их могло бы и не быть.

Продукт «Вю Баланс» как кефирный биопродукт обогащен сразу двумя пробиотиками — бифидобактериями и лактобактериями. Но молочнокислых бактерий в нем не хватает.

Биокефир «Домик в деревне» на проверку оказался кефирным биопродуктом, т. к. количество дрожжей в нем было меньше нормы.

Кефиром не оказался и «Бифидок». Срок годности у него, как у настоящего биокефира, — всего 7 суток, но по вкусу, запаху и консистенции эту густую комковатую массу кефиром назвать сложно. А количество бифидобактерий в нем не дотягивает даже до кефирного продукта. Необходимых для биокефира молочных дрожжей и вовсе не нашли.

Производитель биокефира «Вю Макс» намудрил с закваской: количество дрожжей меньше нормы, поэтому назвать его настоящим биокефиром нельзя.

КАК КУПИТЬ ПОЛЕЗНЫЙ КЕФИР

— Ориентируйтесь не на цену продукта, а изучайте этикетку: на ней должно быть указано количество молочнокислых микроорганизмов на конец срока годности продукта — не менее 1x10⁷ КОЕ/г и количество дрожжей — не менее 1x10⁴ КОЕ/г.

— В составе натурального продукта обязательно присутствует закваска на кефирных грибах.

— Доверяйте своему вкусу: настоящий кефир всегда кислит из-за дрожжей.

— Качественный продукт хранится не более 7 дней.

— Если вы оставите на сутки открытую бутылку с кефиром в холодильнике, он не прокиснет.

Источник — www.kachestvo.py



| Молоко сгущенное цельное с сахаром «Сладеж» | Молоко сгущенное цельное с сахаром «Густияр» | Продукт молоко-содержащий сгущенный с сахаром «Сгущенное молоко с сахаром» «Продукты-с-фермы» | Молоко сгущенное цельное с сахаром «Гипар» |
|---|---|---|--|
| ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород | ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», г. Кореновск, Краснодарский край | ЗАО «Консервный завод «Поречский», Ярославская обл., пос. Поречье-Рыбное | ООО «Гагаринское молоко», Смоленская обл., г. Гагарин |
| 39-90 | 31-90 | 32-20 | 52-30 |
| ООО «Изумруд» («Бриз»), ул. Новостроек, 21/16 | ООО «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, корп. 1 | ООО «Приморское», ул-м «Сезон», пр. Сизова, 28 | ООО «Приморское», ул-м «Сезон», пр. Сизова, 28 |
| 300 | 380 | 380 | 380 |
| 10.10.2012 | 16.11.2012 | 21.04.2012 | 04.09.2012 |
| ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 | ГОСТ Р 53507-2009 | ГОСТ Р 53436-2009 |
| Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних вкусов и запахов. Допускается наличие коржового привкуса. Консистенция: однородная вязкая масса, без наличия осадка, оседающего при хранении. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. | | | |
| Сладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока, с наличием легкой горчинки | Сладкий, с недостаточным выраженным привкусом и запахом пастеризованного молока | Сладкий, с привкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкуса и запаха | Сладкий, со слабо выраженным привкусом и запахом пастеризованного молока |
| Однородная в меру вязкая масса без наличия осадка, оседающего при хранении | Однородная в меру вязкая масса без наличия осадка, оседающего при хранении | Однородная в меру вязкая масса без наличия осадка, оседающего при хранении | Однородная в меру вязкая масса без наличия осадка, оседающего при хранении |
| Светло-кремовый, равномерный | Светло-кремовый, равномерный | Белый со светло-кремовым оттенком, равномерный | Кремовый, равномерный |
| 29,0±1,0 | 29,9±1,0 | 27,0±1,0 | 26,9±1,0 |
| Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир | Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочного жира | Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и небольшое количество молочного жира |
| Не соответствует | Не соответствует | Наименование «Молоко» не соответствует составу продукта, заявленному на этикетке | Не соответствует |



СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

Торт своими руками!

СТАНЬ ХУДОЖНИКОМ ПО БИСКВИТУ

Преимущество сладкого подарка, сделанного по собственному эскизу, очевидно. Он вкусен, красив и необычен. Главное — запечатлеть в торте самые сокровенные мечты и надежды представителя противоположного пола. Остановимся на мужчинах. Разгадать их желания не так уж трудно. Если ваш друг занимается бизнесом, торт должен выглядеть солидным. Создать деловой образ помогут сдержанная шоколадная глазурь, по которой небрежно разбросаны аксессуары делового мужчины. Это могут быть портсигар, часы или блестящий «мерседес» из марципана.

Увидев торт с пачкой почти настоящих денежных купюр, выполненных из зеленой мастики, начинающий бизнесмен получит особый стимул в достижении своей цели. Романтически настроенных мужчин привлечет образ яхты в лазурном море, заядлого рыбака — экзотическая рыба на хрупком льду, любителя активного отдыха — палатка в лесу.

Даже самые капризные представительницы слабого пола оценят старания чуткого и внимательного мужчины. Подарите своим любимым роскошный букет роз и нежный букетик полевых цветов в кремовом исполнении. Напомните им о горных походах зарослями цветущей лаванды или приблизьте очарование белых ночей, наполненных ароматом сирени.

Вы хотите, чтобы торт напомнил вашей избраннице об отдыхе на Средиземном

Приближаются самые стильные праздники в году — День защитника Отечества и Международный женский день. В поисках подарков петербуржцы начинают штурмовать магазины, стараясь решить нелегкую задачу — удивить своих возлюбленных и порадовать коллег и друзей. Однако, как справедливо считают многие, самый лучший способ оказать знак внимания — преподнести сладкий сюрприз. В этом петербуржцам помогут специалисты старейшей питерской кондитерской фабрики «НЕВСКИЕ БЕРЕГА», которые создадут специально для вас самый красивый и оригинальный торт.

море? Тогда украсьте шоколадный бисквит малиновым конфиюром или кусочками манго со взбитыми сливками. Или спрячьте свою мечту в сюжетную композицию, созданную с помощью изящных марципановых фигурок. Любые ваши фантазии кондитеры фабрики «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» отразят в торте с помощью бисквитной основы, ягодной или фруктовой начинки и сладких фигурок, выполненных из специальной съедобной мастики. Самое главное, чтобы торт получился с намеком или напоминанием, нежными пожеланиями или остроумной шуткой.

СТИЛЬНЫЙ ПОДАРОК ДЛЯ ЛЮБИМЫХ

Компания «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» славится огромным арсеналом своих возможностей. Ведь за более чем полувековую историю существования кондитеры выполнили не одну тысячу заказов оригинальных тортов. И более ста из них вошли в каталог популярной продукции. Но особый шик — пора-

довать своего спутника жизни, друга или любимую тортом, выполненном в оригинальном исполнении. Не каждый может стать творцом кулинарного шедевра, но в каждом из нас живет художник. Кондитеры подготовили простой и доступный способ конструирования торта по индивидуальному заказу. Надо лишь следовать инструкции, размещенной на сайте комбината www.cake-shop.spb.ru, — и создание собственного торта станет интересным и увлекательным занятием, результат которого вы сможете не только увидеть, но и попробовать.

Со вкусом кондитерского шедевра дело обстоит сложнее. Тут необходимо не только искусство, но и знание технологий, а также большой опыт. В копилке мастеров-кондитеров множество самых изысканных сочетаний различных наполнителей, сладких джемов, начинок и украшений. На кондитерском комбинате «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» не только следуют традиционным классическим правилам приготовления сладких изделий, но и включают новые элементы, отвечающие мировым тенденциям.

«НЕВСКИЕ БЕРЕГА» — это особый стиль в изготовлении тортов. Узнать его можно повсюду так же, как мы узнаем хохломскую роспись или ломоносовский фарфор. Фигурные украшения здесь изготавливают из разноцветной мастики, с помощью которой мастера могут «написать» любой сюжет и создать любую картину. Съесть такое произведение не просто, им

надо любоваться. Поэтому заказной торт по случаю праздника — это не только лакомство, но и настоящий гвоздь программы.

Не бойтесь удивлять себя и тех, кто с вами рядом. Ведь лучший подарок тот, который сделан своими руками или... при помощи кондитеров ОАО «НЕВСКИЕ БЕРЕГА»! Сконструировать свой торт можно на сайте www.cake-shop.spb.ru или заказать его по телефону +7 (812) 323-31-88.

Нина БАШКИРОВА



Масло «ЭКОМЛК» «Сливочное»

- На Руси издавна лучшие сорта коровьего масла получали из свежих сливок, наполненных ароматом заливных лугов. Продолжая традиции отечественного маслоделия, мы тщательно отбираем сырье и строго контролируем каждый этап изготовления Масла Сливочного. Высокое качество нашего продукта подтверждено стандартом ГОСТ.
- Сливочное масло полезно для здоровья. Оно содержит множество необходимых человеку веществ. В их числе витамины А, D, E, K, а также 20 незаменимых жирных кислот. Названные витамины необходимы человеку для крепости костей, остроты зрения, гладкости кожи и блеска волос.
- Молочный жир содействует усвоению кальция, который в свою очередь отвечает за понижение уровня холестерина в крови. Таким образом, не следует бояться холестерина — масло само «отрегулирует» его уровень.
- Хранить сливочное масло рекомендуется при температуре 10-12° С, в темном месте. В домашних условиях масло следует хранить в холодильнике. Ни в коем случае нельзя хранить сливочное масло в стеклянных масленках — находясь на свету, все витамины в масле теряют свои качества уже в течение первых суток. Чтобы масло не впитывало посторонних запахов, его нужно держать подальше от остро пахнущих предметов и продуктов.