

Генеральный информационный партнер
КАЧЕСТВО
ГОРОДА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ АДМИНИСТРАЦИИ ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

XVIII САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!

18 мая (суббота)
(Ст. М. «Крестовский остров»)

Начало в 11.00

Приморский парк Победы
парк аттракционов
Диво Остров

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

ПЕТЕРБУРГСКОЕ

№ 5 (265) 16 мая – 15 июня 2013 г.
Газета основана 6 ноября 1998 года

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 50% образцов отечественных мясных консервов не соответствуют требованиям ГОСТ Р 54033-2010.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»
стр. 6 – 7

ГДЕ КУПИТЬ НАСТОЯЩУЮ ТУШЕНКУ?

В НОМЕРЕ:

2 РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ
ПАРТИЯ МОРОЖЕНОЙ НОТОНЕНИИ ВОЗВРАЩЕНА В ИСПАНИЮ

4 НЕ ДАЙ СЕБЯ ОБМАНУТЬ!
ОБЩЕСТВО ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В СУДЕ ЗАЩИТИЛО ПОКУПАТЕЛЯ КУХОННОГО МЕБЕЛЬНОГО ГАРНИТУРА

10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»
В ПАСТЕРИЗОВАННОМ МОЛОКЕ НАШЛИ АНТИБИОТИКИ

12 ШЕСТЬ СОТОК
СОВЕТЫ САДОВОДАМ ОТ ROBIN GREEN®

ВИВАТ ФЕСТИВАЛИ!



ВКУСНОГРАД НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!

18 мая 2013 г. на центральной аллее Приморского парка Победы (ст. метро «Крестовский остров») пройдет XVIII Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД».

На суд потребителей представят свою продукцию пищевики из Санкт-Петербурга, Москвы, Московской области, Ленинградской области, Казани, Башкирии, Новгородской области, Белгорода, Великого Лука, такие как «Каравай», Пискаревский молзавод, «Мираторг», «Невские Берега», «Равиоли», «Морозко», «Принева», Лужский консервный завод, «Иней», «Карат Плюс», «Балтийский Берег», «Орими Трайд» и многие другие.

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» проводится в целях пропаганды здорового питания, активного образа жизни, пропаганды отечественных продуктов питания высокого качества, обеспечения досуга взрослых и детей, создания праздничной атмосферы накануне Дня города.

В рамках фестиваля «ВКУСНОГРАД» пройдет не только общественный смотр качества продовольственных товаров, но и широкий социологический опрос потребителей, в ходе которого покупатели назовут продовольственные товары, достойные, на их взгляд, участия в городском конкурсе по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, прошли тщательный лабораторный контроль. На один день главная аллея Приморского парка Победы превратится в город «ВКУСНОГРАД», который накормит весь город рад продуктами молочными и хлебными, мясными и рыбными, яйцами и птицей, пельменями и сущеникой, кондитерскими изделиями, соленьями, пирогами, а также полезной питьевой водой.

Для горожан будет развернута полевая кухня, которая угостит всех желающих макаронами по-флотски с тушенкой от Лужского консервного завода.



На сцене с 12.00 до 18.00 будет проходить концертно-развлекательная программа, подголенная силами эстрадных коллективов. А откроет праздник в 11.30 красочный парад петербургских пищевиков во главе со скоморохами и духовым оркестром, который проследует от центрального входа в Приморский парк Победы до сцены фестиваля. Публику порадуют веселые конкурсы, вкусные призы от пищевиков, а также аукционы, на которые будут выставлены эксклюзивные образцы продукции, изготовленные предприятиями специально для фестиваля.

Кульминацией фестиваля, по традиции, станет самый зрелищный его конкурс — выбор Мисс «ВКУСНОГРАД». Предприятия к нему готовятся особенно тщательно: шьют специальные наряды, пишут стихи, разучивают песни и танцы.

Приходите на фестиваль «ВКУСНОГРАД» в субботу 18 мая всей семьей, будет весело и вкусно!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

Если ваши права нарушены...

Дежурный по рубрике Илья НЕМЕРСКИЙ, юрист СПб ООО «Общественный контроль»



Вопрос: Подскажите, пожалуйста, платное опломбирование ЖЭКом счетчиков холодного и горячего водоснабжения законно?

Ответ: В соответствии со статьей 20 Федерального закона от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» приборы учета воды, сточных вод, установленные для определения количества поданной абоненту воды по договору водоснабжения, отведенных абонентом сточных вод по договору водоотведения, опломбированы организациями, которые осуществляют горячее водоснабжение, холодное водоснабжение и (или) водоотведение и с которыми заключены указанные договоры, без взимания платы с абонента, за исключением случаев, когда опломбирование соответствующих приборов учета производится такой организацией повторно в связи с нарушением пломбы по вине абонента или третьих лиц. Таким образом, опломбирование должно проводиться бесплатно.

Вопрос: Шесть месяцев назад приобрела автомобиль в салоне. Через четыре месяца треснуло лобовое стекло, не работает обгоревшее зеркало. При обслуживании на ТО оказалось, что гарантийный срок на стеклянные и зеркальные части автомобиля составляет 3 месяца. После года эксплуатации гарантия снимается и на другие части автомобиля. Хочу вернуть автомобиль обратно. Как правильно поступить? Пробег 8000 км.

Ответ: Автомобиль — это технически сложный товар и вернуть его после 15 дней со дня покупки можно только при наличии в нем существенного недостатка. Это может быть повторяемость недостатка, несоответствие денежным затратам на его устранение, неоднократно выявляющиеся недостатки, не позволяющие использовать автомобиль по назначению, либо если нарушены сроки гарантийного ремонта или если автомобиль находился в ремонте более 30 дней при неоднократном устранении поломок за год. На данном этапе вы можете обратиться за экспертизой, установить, что нынешние поломки носят производственный характер и с заключением эксперта обратиться к продавцу с требованием об устранении этих поломок и возмещении стоимости экспертизы.

Вопрос: В нашем доме произвели капитальный ремонт отопительной системы, после этого батареи стали постоянно сильно шуметь. Это длится уже полгода, невозможно жить. Мы обратились в Роспотребнадзор, они произвели замер, но компания, зная об экспертизе, на время проверки снизила уровень шума, и Роспотребнадзор не зафиксировал превышения уровня шума. Что же нам делать?

Ответ: Заключение от Роспотребнадзора подтверждает наличие шума, то есть наличие недостатка! Это главное. Факт превышения нормы говорит бы лишь о серьезности недостатка, его существенности и непригодности жилья для проживания. При обнаружении недостатков работ вы вправе требовать их устранения, повторного выполнения работ или снижения стоимости работ. Вам нужно обратиться в суд, и пусть ваша головная боль станет болью управляющей компании.

СПБ ООО «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?»

Юрий Воробьев, г. Колпино

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,
• заключили 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

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

УКРАИНСКИЙ СЫР ПРИОСТАНОВЛЕН

Партия твердого сыра «Сметанковый» весом 19 тонн, поступившая в Санкт-Петербург с Украины, приостановлена к ввозу и дальнейшей реализации по причине несоответствия требованиям ветеринарного законодательства.

При проведении досмотра груза специалистами территориального Управления Россельхознадзора выявлено несоответствие подконтрольного товара данным, указанным в ветспроводительных документах, а именно: фактически при досмотре обнаружен сыр «Сметанковый», не указанный в ветеринарном свидетельстве.

Ввоз партии приостановлен. От продукции отобраны пробы на качество и безопасность.

ПАРТИЯ СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ НОТОНЕНИИ ВОЗВРАЩЕНА В ИСПАНИЮ

В Большой порт Санкт-Петербурга поступила партия свежемороженой нотонении весом более 28 тонн из Испании.

Инспекторы Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, осуществляющие надзор за ввозом из территории Российской Федерации продукции животного происхождения, задержали груз по причине отсутствия Разрешения Россельхознадзора на ввоз данного товара.

В связи с нарушениями ветеринарного законодательства принято решение о возврате груза отправителю.

ИСПАНСКИЙ СВИНОЙ ШЛИК ПОСТУПИЛ В ПОРТ ПЕТЕРБУРГА С НАРУШЕНИЯМИ

В Санкт-Петербург поступила партия свиного шлика из Испании весом 24 тонны.

Инспекторы Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, осуществляющие надзор за ввозом из терри-

тории Российской Федерации продукции животного происхождения, выявили нарушения: несоответствие маркировки и упаковки требованиям, заявленным в ветеринарном сертификате страны-импортера.

Ввоз партии приостановлен. От продукции отобраны пробы на качество и безопасность. Груз направлен на ответственное хранение без права реализации до получения результатов лабораторных исследований.

ПАРТИЯ АНЧУСОВ ИЗ ТАИЛАНДА ПРИОСТАНОВЛЕНА

На СВХ ЗАО «РОСТЭК-Северо-Запад» специалисты ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановили ввоз партии солено-сушеных анчусов из Таиланда весом более 19 тонн.

При досмотре груза сотрудники Управления выявили несоответствие температурного режима, указанного на маркировочных этикетках, заявленному в ветеринарном сертификате страны-импортера. Ввоз партии приостановлен. От продукции отобраны пробы на качество и безопасность.

ПРИОСТАНОВЛЕНА ПАРТИЯ ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ЛАТВИИ

На подразделении КВП СВХ «Дагда» специалисты ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановили ввоз партии готовой мясной продукции, ввезенной из Латвии весом более 1173 тонн.

При досмотре груза сотрудники Управления установили, что продукция изготовлена из сырья, выращенного на предприятиях, в отношении которых Россельхознадзором установлены временные ограничения на ввоз продукции на территорию России. По результатам контроля принято решение о возврате груза отправителю.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО



Учредитель и главный редактор — Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Нина Башкирова, Алиса Савельева, Екатерина Вайсберг, Фотограф — Алексей Актенев, Отдел рекламы: Людмила Боринцева, Валентина Оглова, Леонид Луков, Издатель — ООО «ИСК-Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 78-0074 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя: 190 103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО. Тел./факс редакции: (812) 324-25-88, 324-27-96. Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83. E-mail: okk@petkach.spb.ru. WWW.PETKACH.SPB.RU

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



Отдел распространения: Тел./факс (812) 251-04-46

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными. Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензия.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан с печати 07.05.2013 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 41.

Номер заказа ТД-1195/3

Тираж номера 50 000 экз.

Advertisement for 'Vkusnograd' festival. Title: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ЧКАЛОВСКОЕ. Text: XVIII Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания. Date: 18 мая (суббота). Location: Приморский парк Победы. Time: Начало в 11.00, вход свободный. Features: концертно-развлекательная программа, конкурсы, призы, качественные продукты.

Advertisement for 'Dmitrovskiy Molochnyy Zavod'. Title: Вкусные и полезные продукты от Дмитровского молочного завода! Products: Варенец, Простокваша Мечниковская. Benefits: способствует восстановлению полезной микрофлоры, богат кальцием. Contact: 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43.



Совершая покупку или оплачивая услугу, мы вправе рассчитывать, что изготовитель, продавец или исполнитель сделают все качественно и в срок. Однако статистика обращений граждан в общественные организации потребителей говорит о том, что количество нарушений в сфере потребительского рынка из года в год остается на стабильно высоком уровне. Наибольший ущерб потребителям причиняют недобросовестные мебельные компании и автосалоны.

НЕДОБРОСОВЕСТНЫЙ ПРОДАВЕЦ МЕБЕЛИ ПОПЛАТИЛСЯ ЗА СВОЮ ЖАДНОСТЬ

ПЕТЕРБУРЖЦЫ ОБРАЩАЮТСЯ В ОБЩЕСТВЕННЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ПОЛУЧАЮТ ЭФФЕКТИВНУЮ ПОДДЕРЖКУ

ДЕЛО О ПОТЕРЯННОЙ КУХНЕ

Юрий Петров с любовью обставлял свою новую квартиру. Кухню он решил заказать из натурального дерева — ореха и ясеня, чтобы и прочная была, и красивая, и экологически чистая. Его взгляд привлек кухонный гарнитур в небольшом салоне. Мебель действительно радовала глаз, к тому же менеджер быстро оформила заказ. Кухня стоимостью 173 тысячи рублей состояла из десяти больших и маленьких предметов, с полочками и ящичками, мойкой и вытяжкой, множеством декоративных элементов. Не кухня, а загляденье.

Потребитель оформил заказ в ноябре 2012 г., а доставить кухню должны были в декабре. Но встретить Новый год с новой кухней не пришлось. Не увидев потребителя свою мебель и в январе. Тогда Юрий отправился в магазин, но... не нашел его на прежнем месте!

Илья Немерский, юрист Санкт-Петербургской общественной организации потребителей разъясняет, что юридический адрес, который фиксируется в договоре, может не совпадать с фактическим.



звзывать с ответчика неустойку в размере 173 тыс. руб. (фактически стоимость кухни), а также моральный вред в размере 50 тыс. руб. — Мебельная компания совершила большую ошибку, отказавшись в досудебном порядке устранить допущенные нарушения, — продолжает Илья Немерский. — В случае вынесения решения в пользу потребителя помимо взыскания неустойки и морального вреда (ст. 15 Закона «О защите прав потребителей») суд за отказ в добровольном порядке урегулировать спор с потребителем (п. 6 ст. 13 Закона «О защите прав потребителей») автоматически налагает штрафом в размере 50% от суммы иска. Причем согласно Постановлению Пленума Верховного суда от 28 июня 2012 г. № 17 (п. 46) штраф присуждается потребителю. Поэтому пострадавшим гражданам судиться сегодня становится выгодно.

Обманутый покупатель обратился в полицию, где ему дали сведения о директоре магазина. Юрий не растерялся и стал искать пропавшего директора в интернете. И вскоре в популярной соцсети завязалась душевная переписка: директор объяснял, что ее подвели поставщики, и рассказала, что магазин теперь находится по другому адресу. Однако выполнять свои обязательства по договору или возвращать деньги бизнесумен не торопился.

Наконец в феврале 2013 г., то есть через два месяца после установленного срока доставки, кухню привезли. Но цвет, материал и даже размеры мебели не совпадали с теми, что были указаны в договоре! Заказчик не мог принять кухню уже только потому, что она не подходила по габаритам. Сборщик мебели не смог ее собрать, и кухня отправилась обратно в магазин.

Переписка с директором продолжилась, но Юрий понял, что ему одному не справиться с недобросовестным предпринимателем, и обратился за помощью в общественную организацию потребителей.

— В данной ситуации исполнитель работ нарушил не только сроки исполнения договора, но и условия договора по качеству мебели, — рассказывает Илья Немерский. — За нарушение сроков исполнения договора ст. 28 ФЗ № 2300-1 от 7 февраля 1992 г. «О защите прав потребителей» предусматривает ответственность исполнителя: неустойку в размере 3% от стоимости заказа за каждый день просрочки, которая, однако, не может превышать стоимость самого заказа. В соответствии со ст. 28 потребитель может назначить новые сроки выполнения работ, поручить выполнить работу другой организации, потребовать уменьшения цены на выполнение работ или вообще отказаться от заказа.

Общественная организация потребителей по заявлению Юрия подготовила и направила исковое заявление в Колпинский районный суд г. Санкт-Петербурга, в котором просила назначить ответчику новый срок исполнения заказа,

Петербург Олег решил приобрести престижное подержанное авто 2007 г. выпуска за 400 тыс. руб. Продавец устно заверил, что машина на ходу, за исключением мелких неполадок, однако в договоре купли-продажи про дефекты не было сказано ни слова.

— Согласно Постановлению Правительства РФ № 55 от 19 января 1998 г. «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров...» информация о недостатках товаров, бывших в употреблении, должна быть доведена до покупателя как в устной, так и в письменной форме. — говорит Илья Немерский. — В договоре при продаже товара, бывшего в употреблении, должны быть указаны недостатки, а также информация об их устранении. В данном случае автосалон этого не сделал.

Ничего не подозревающий покупатель отправился на своем авто домой, чтобы вручить машину жене, которая давно мечтала ездить на ней с ребенком в детский сад и поликлинику. Но за рулем Олег понял, что автомобиль имеет серьезный дефект и решил заглянуть на станцию техобслуживания. В результате осмотра потребителю сообщили, что «автомобиль не пригоден к эксплуатации» и озвучили стоимость ремонта: 180 тысяч рублей.

— Согласно ст. 131 Постановления Правительства РФ № 55 продавец должен был провести предпродажную подготовку автомобиля, но не сделал этого. — отмечает юрист. — Комиссионер скрыл от покупателя даже то, что машина побывала в аварии. Согласно заключению СТО, недостатки возникли как минимум за два месяца до покупки авто и не были устранены.

Ст. 990 Гражданского кодекса РФ гласит, что за проданный неисправный автомобиль всю ответственность несет комиссионный магазин. Однако согласно ст. 30 Постановления Правительства РФ № 55 при отсутствии гарантии на автомобиль покупатель должен доказать, что недостатки возникли по вине производителя (продавца), либо

до того, как автомобиль попал к потребителю. Ст. 27 и 134 Постановления Правительства РФ № 55 дают потребителю право требовать устранения этих недостатков, замены товара, снижения его стоимости или отказаться от исполнения договора купли-продажи с возмещением уплаченной суммы.

Николай по совету общественной организации потребителей решил расторгнуть договор купли-продажи и потребовать возмещения убытков, включая оплату страховки, процентов по кредиту, а также морального вреда.

Также Олег имел право взыскать с продавца неустойку за несоблюдение сроков возврата уплаченных за товар денежных средств и сроков возмещения убытков — 1% за каждый день просрочки (ст. 23 Закона «О защите прав потребителей»). Это требование потребителя подлежит удовлетворению по истечении 10-дневного срока с момента его предъявления продавцу. Однако реализовать это право пока не удалось, поскольку автосалон отказался принимать от потребителя письменную претензию. Попытка уведомить продавца о выплате неустойки по почте также не увенчалась успехом, поскольку он отказывался получить письмо по юридическому адресу. Теперь уведомить продавца о требовании выплаты неустойки можно только через суд, что и намерена сделать общественная организация потребителей.

— Если на ваши законные требования продавец не реагирует, сразу обращайтесь в суд! — говорит Илья Немерский. — Дата получения иска ответчиком будет считаться датой предъявления потребителем соответствующих требований.

Защита своих прав требует времени и сил. Поэтому очень важно учиться на чужих ошибках и предельно внимательно подходить к вопросу приобретения дорогостоящих товаров. Олег мог избежать покупки некачественного авто, потребовав перед оформлением сделки не только письменного заключения о его недостатках, но и самостоятельно проверив исправность инномарки, пригласив на техосмотр продавца. Если бы Олег получил отказ в своей просьбе, он вряд ли стал бы дальше продолжать переговоры о покупке и скорее всего отправился в другой автосалон. Но неграмотность и поспешность в принятии решения привели к проблемам и убыткам.

Будьте грамотными потребителями, не дайте себя обмануть!

Нина БАШКИРОВА



ДОЛЖЕ ВИТА



Часто ли мы, родители, задаем себе вопрос: достоин ли мой ребенок подарка за хорошую учебу в школе? Конечно нет! Если он старается, приносит хорошие оценки, в лучшем случае говорим: «молодец», «так и надо», «это твоя обязанность» или что-нибудь в этом роде. Мы порой даже не подозреваем, что наши дети за свою «касторгу» за железными партами иногда хотят нечто большее, например... праздничный торт!

ВАШУ МЕЧТУ ИСПОЛНИТ «КАРАТ ПЛЮС»

ЛЮБОЙ КАПРИЗ!

Дорогие мамы и папы! Совсем скоро у вашего отпрыска будет выпускной. Сделайте ему сюрприз — закажите по этому случаю торт у петербургского производителя ЗАО «Карат Плюс». Вы не повеселитесь — от вашего родительского внимания чадо будет на седьмом небе от счастья!

При заказе тортов в компании «Карат Плюс» простор для фантазии не ограничен. Начинка, форма, цвет — здесь учитываются все пожелания заказчика.

В руках опытных кондитеров и профессиональных декораторов любая, даже самая смелая и оригинальная задумка превращается



в сладкое чудо, которое будет создано в единственном экземпляре только для вас, ваших близких и друзей.

Придумать торт можно самостоятельно, а можно выбрать из представленного каталога. Сегодня «Карат Плюс» обладает одной из самых обширных картотек сладких шедевров, которая насчитывает несколько сотен вариантов.

«ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ ВЫПУСКНИКОВ»

Выпускной в школе, колледже, институте — это всегда праздник больших надежд. Не менее торжественен этот день для тех, кто только собирается перешагнуть порог школы. Совсем скоро зазвонит первый в их жизни школьный звонок. В день прощания с детским садом у многих родителей на глаза наворачиваются слезы, ведь осязание малыши вступают во взрослую школьную жизнь, в которой будет все — и страх за невыполненное домашнее задание, и гордость за заслуженную «пятерку».

Торт «Для самых маленьких выпускников» — великолепный подарок и тем, кто уже почувствовал вкус и радость школьной жизни и сегодня заканчивает первый класс или начальную школу. Впереди еще много творческих побед и волнений. Кондитеры «Карат Плюс» рекомен-



дуют отметить это событие красивым сладким лакомством.

ПАРУСНИК МЕЧТЫ

Праздник всех выпускников «Алые паруса» стал визитной карточкой Санкт-Петербурга. Сказочный парусник олицетворяет собой мечту, которая обязательно сбывается. Несмотря на то что ежегодно уникальное пиротехническое шоу в акватории Невы собирает десятки и сотни тысяч зрителей, все же не всем удается воочию им полюбоваться. Не беда! «Карат Плюс», как всегда, придет на помощь — создаст такой парусник, на котором вы сможете легко умяться в свою мечту.

Чтобы этот праздник запомнился на всю жизнь, подарите вашему выпускнику торт «Выпуск-2013».

ПРИЯТНЫЕ ХЛОПОТЫ

Заказать торт очень просто. Позвоните по телефону диспетчерской службы 318-13-80 и узнайте адрес ближайшего магазина, где можно оформить заказ. Приезжайте в магазин, обсудите с продавцом детали вашего заказа и оплатите его. Забрать заказ можно будет в этом же магазине через три рабочих дня. Кроме того, компания «Карат Плюс» располагает транспортом для доставки многоэтажных тортов и с удовольствием привезет любой заказ по вашему адресу в Санкт-Петербурге. Бережная и пунктуальная транспортировка гарантирована.

ТОРТ ЗА ЧАС

Жизнь в мегаполисе протекает с огромной скоростью. И порой за хлопотами и будничной суетой мы забываем о значимой дате или событии. Не переживайте — ваш верный друг и помощник компания «Карат Плюс» всего за 60 минут приготовит для вас настоящий шедевр кондитерского искусства, и вы успеете на торжество к назначенному времени. Пока вы будете пить ароматный кофе в уютном фирменном кафе на Дальневосточном проспекте, 42, мастер-классом исполнит ваш заказ.

В компании «Карат Плюс» вы можете заказать любой торт к любому торжеству. В году как мини-



мум 365 календарных поводов для праздника, и для каждого кондитерская компания «Карат Плюс» может создать торты на заказ с доставкой, ни разу не повторившись. Ведь у каждого «сладкого декоратора» за плечами не только богатый опыт, но и умение идти в ногу со временем, используя самые передовые технологии и тенденции мировой кондитерской моды.

Дина ЛОВЕЙКО

Сайт компании «Карат Плюс»: www.karatplus.ru

Фирменные магазины «КАРАТ ПЛЮС»:

- г. Севеоложск, Всеволожский пр., д. 72
- Свезжинская 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

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Из тушенки можно приготовить практически любое блюдо — салат, суп и второе. Это продукт полностью готовый к употреблению. Садоводы ценят свое время, тем более в начале дачного сезона, когда надо успеть все — перекопать огород, посадить рассаду, семена, цветы. При таком жестком графике жалко тратить время на приготовление разносоуса. А вкусно и полноценно поесть хочется, ведь работа на земле отнимает много энергии.

Сегодня репутация мясных консервов, мякоть говядины, слегка подпорчена: некоторые производители экономят на мясе, а без него этот продукт теряет всякий смысл. Еще хуже, когда консервы напичканы субпродуктами и сеет. Тут уж и вовсе никакой пользы и удовольствия.

Однако настоящую тушенку все-таки найти в магазинах можно. Петербургская компания «Русь», изготовитель известной тушенки ТМ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ», советует потребителям обращать внимание на следующее.

Цена продукта — это первое, что говорит о качестве тушенки. Она не может быть слишком низкой, поскольку для приготовления 325-граммовой банки консервов надо взять 500 г свежего мяса. Это объясняется тем, что во время консервирования из мяса выпаривается избыток влаги и его объем уменьшается до 40%. Если тушенка стоит дешево, значит, вместо мяса использовали заменители мяса и жиры.

На банке должен быть указан ГОСТ Р 54033-2010. Внутри банки должны быть мясо, соль, лавровый лист и перец. Гостовские названия мясных консервов — «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Все остальные наименования говорят о том, что их состав и рецептура разработаны самими производителями и могут включать все, что угодно.

О качественной тушенке говорит и вид консервной банки. Она не должна иметь вздутий и следов коррозии. Нельзя употреблять в пищу консервированное тушеное мясо, если на банке имеются следы



ЕДЕШЬ НА ДАЧУ — НЕ ЗАБУДЬ ТУШЕНКУ!

ржавчины. Частицы металла могут попасть внутрь, а это опасно для здоровья.

Попробуйте вынуть кусочек мяса вилкой. Если он распадается на части — перед вами консервы низкого качества.

А вот наличие жировой прослойки сверху мяса — явление нормальное и объяснимое. Любое мясо содержит некоторое количество жира. По ГОСТу оно допустимо. В процессе стерилизации консервов под воздействием высоких температур жир выплывает и, как менее плотный, чем мясо, ингридиент, перемещается наверх. То же самое можно сказать о наличии в банке желе. Оно имеет такое же естественное происхождение и связано с изменением свойств соединительной ткани, которое происходит под воздействием режима стерилизации.

Мясные консервы ТМ «Честный продукт» полностью соответствуют требованиям ГОСТа. Об этом говорят результаты независимой экспертизы, проведенной недавно Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль».

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДАЧНИКОВ

Предлагаем читателям «ПК» несколько рецептов вкусных и питательных блюд, приготовленных на основе тушенки.

ОВОЩНОЕ РАГУ С ТУШЕНКОЙ

Вам потребуются банка говяжьей или свиной тушенки и любой набор овощей — картофель, морковь, кабачки, баклажаны, тыква — все, что выросло на даче. Конечно соль, репчатый лук, зелень и специи.

Снимите жир, а мясо выложите в кастрюлю и поджарьте, слегка перемешивая. Добавьте к мясу очищенные и нарезанные кубиками овощи. Тушите на сильном огне в течение нескольких минут, затем накройте крышкой и продолжайте готовить рагу на медленном огне еще около 15 минут. Посолите по вкусу и добавьте зелень и специи.



ЩИ С ТУШЕНКОЙ

Снимите жир с тушенки и пассеруйте на нем лук, морковь и помидоры. Нашинкованную свежую капусту и нарезанный кубиками картофель положите в кипящую воду. Через 10 минут добавьте мясо из банки и пассерованные корни. Поварите еще минут пять, посолите по вкусу, добавьте зелень.

Людмила ДЕМИНА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ВМЕСТО МЯСА — СОЯ

10 образцов мясных консервов были закуплены в магазинах города и направлены на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест—С.—Петербург». На этикетках девяти образцов стояла маркировка «ГОСТ», одного — «ТУ».

Согласно протоколу испытаний, пять образцов из девяти не соответствовали требованиям ГОСТа по разным показателям. Причем четыре образца из «великолепной пятерки» были приобретены в ТК «Народный» на пр. Косыгина, д. 21, корп. 1.

Так, в «Народном» был приобретен образец тушеной говядины ООО «Балтком» из Калининградской области, который оказался фальсификатом. Эксперты обнаружили в составе продукта соевый изолят, который исключается в тушенке, изготовленной по ГОСТ Р 54033-2010.

— Заменять мясо соей — излюбленный прием недобросовестных производителей, которые стараются сэкономить на сырье и получить сверхприбыль. Соя стоит значительно дешевле мяса, а с помощью усилителей вкуса и стабилизаторов окраски можно сделать продукт, внешне похожий на говядину, — поясняет Александр Ишевский, декан факультета пищевых технологий Института холода и биотехнологий, профессор. Примененные в таких случаях добавки должны быть указаны на этикетке, чтобы покупатель смог сделать вывод о том, какой продукт ему предлагает изготовитель.

Помимо сои консервы ООО «Балтком» отличились заниженной массовой долей белка (11,8% вместо «не менее 15%») и завышенной массовой долей жира (17,8% вместо «не более 17%»).

Консервы этого калининградского изготовителя и раньше получали замечания специалистов ФБУ «Тест—С.—Петербург». Так, в 2011 г. в образце тушенки из говядины была занижена массовая доля мяса и жира (53,3% вместо 56,5%), а также обнаружено большое количество грубой соединительной ткани.

ЧЕМ ВРЕДЕН МЯСНОЙ ЖИР?

Почти в три раза меньше белка оказалась в говядине тушеной «высшего» сорта ТМ «Потанино» (ЗАО «МПК Пашский», Ленинградская область, закуплен в ТК «Народный») — всего 4,7%. Познакомившись с результатами гистологического исследования, становится ясно, почему в продукте так мало

ГДЕ КУПИТЬ НАСТОЯЩУЮ ТУШЕНКУ?

НЕЗАВИСИМАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПОКАЗАЛА: КАЖДАЯ ВТОРАЯ БАНКА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТ Р 54033-2010

Для миллиона петербуржцев май — начало активного посещения дач и садовых участков. В этот период студенты начинают устраивать пикники и ходить в туристические походы. А значит, наступил сезон роста продаж мясных консервов — незаменимого спутника туриста, дачника и просто человека, стремящегося отдохнуть на природе, по-прежнему от городской суеты. В последние годы найти в магазине качественную тушенку не так-то просто. Поэтому Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» каждый год весной проводит независимую экспертизу образцов этого популярного продукта.

белка. «В образце в значительном количестве содержится соединительная ткань», — говорится в протоколе испытательной лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург».

По мнению главного диетолога Санкт-Петербурга профессора Владимира Доценко, мясной белок — это основной строительный материал клеток и тканей, который жизненно необходим людям любого возраста.

— Без белков невозможен синтез гормонов и ферментов, усвояемость витаминов и микроэлементов, формирование надежного иммунитета. Особенно важно употреблять достаточное количество белка детям, у которых он стимулирует процессы роста. Недостаток белка может привести к серьезным проблемам со здоровьем, особенно у пожилых и ослабленных людей с пониженным иммунитетом. Мясной белок трудно заменить растительным, потому что в нем присутствуют незаменимые аминокислоты, которые участвуют в процессе обмена веществ в организме.

По словам Александра Ишевского, соединительная ткань — это жесткая мышечная часть говядины, которая содержит минимальное количество белка.

— В консервах высшего сорта применение такого сырья недопустимо. Его используют в целях экономии.

Зато жира изготовитель из деревни Потанино положил от души: все 20% вместо нормы «не более 17%».

— Мясной жир вреден, — добавляет Владимир Доценко. — Мясо содержит насыщенные жиры, которые очень богаты холестерином. Кроме того, они и сами провоцируют синтез холестерина в организме человека. Частое употребление жирного мяса приводит к повышению уровня холестерина и, как следствие, к развитию заболеваний сердца и сосудов.

НЕ ДОЛОЖИЛИ МЯСА

Сразу по трем показателям не соответствовали требованиям ГОСТа мясные консервы от ЗАО «Волховский мясокомбинат», приобретенные в том же «Народном». Мяса и жира в банке оказалось на треть меньше, чем заявлено на упаковке: 41,5% вместо 56%. Белка оказалось в 2,5 раза меньше: 6,1% вместо 15%, положенных по ГОСТу. А жира, наоборот, больше (18,7% вместо «не более 17%»). Интересно, что эта «тушенка» стоила дешевле всех остальных консервов — всего 37 руб. 90 коп. за 325-граммовую банку.

В прошлом году «тушенка» из г. Волхова, закупленная в ТК «Народный», также не соответствовала ГОСТу: белка оказалось 10,1% вместо 15%, мяса и жира 54,5% вместо 56,5%, кроме того, в составе продукта специалисты ФБУ «Тест—С.—Петербург» обнаружили животный белок, что говорит об использовании изготовителем самого дешевого сырья животного происхождения, в котором отсутствует мясо.

Продукция ЗАО «Волховский мясокомбинат» вызывает нарекания не только специалистов, но и потребителей. Так, в декабре 2012 г. с жалобой на продукцию завода в СПб ООП «Общественный контроль» обратилась петербурженка Ирина Федина. Она утверждала, что в говядине тушеной мясокомбината обнаружена посторонний предмет. Ирина оказалась настойчивым потребителем, она написала жалобу в Роспотребнадзор. Однако проверки, проведенные на предприятии, не выявили никаких нарушений.

— Удивляет не только низкое качество мясных консервов, но и их высокая цена: 85 руб. 99 коп. Это почти в два раза дороже, чем средняя стоимость банки «честной» тушенки в ТК «Народный». Возникает резонный вопрос: за счет чего такая разница в ценах? Можно предположить, что «Народный» получает прибыль от оборота, а крупная федеральная торговая сеть от бонусов, которые изготовитель должен прибавлять к себестоимости своей низкосортной «гостовской» тушенки.

Но и это еще не все, чем может удивить потребителей тушенка ООО «Елинский мясокомбинат». В 2011 и 2012 г. Управление

также в ТК «Народный», разочаровал специалистов сразу по двум показателям: заниженной массовой доле белка (9,5% вместо «не менее 13%») и массовой доле мяса и жира (55,6% вместо «не менее 59%»). В образце также содержалось значительное количество соединительной ткани.

ЗНАКОМЫЕ ВСЕ ЛИЦА

Мясные консервы, изготовленные ООО «Елинский мясокомбинат» (Московская обл.), из года в год вызывают нарекания ФБУ «Тест—С.—Петербург». Они представлены исключительно в сети «Х5 Ритейл Групп». В 2011 г. и 2012 г. консервы были приобретены в «Петерочке», а в этом году — в гипермаркете «Карусель».

Так, в 2011 г. в «Говядина тушеная» оказалась бедна белком (9,5% вместо 15%), а в 2012 г. помимо низкого белка (10,5% вместо 15%) было выявлено занижение массовой доли мяса и жира (45,3% вместо «не менее 56,5%»).

В этом году белка стало еще меньше — 8,3%, а жира, наоборот, больше (19,3% вместо 17%).

Удивляет не только низкое качество мясных консервов, но и их высокая цена: 85 руб. 99 коп. Это почти в два раза дороже, чем средняя стоимость банки «честной» тушенки в ТК «Народный». Возникает резонный вопрос: за счет чего такая разница в ценах? Можно предположить, что «Народный» получает прибыль от оборота, а крупная федеральная торговая сеть от бонусов, которые изготовитель должен прибавлять к себестоимости своей низкосортной «гостовской» тушенки.

Но и это еще не все, чем может удивить потребителей тушенка ООО «Елинский мясокомбинат». В 2011 и 2012 г. Управление

Роспотребнадзора на основании обращений «Общественного контроля» браковало мясные консервы, сделанные в деревне Елино, и даже привлекало ООО «Агроторг» к ответственности. В 2011 г. магазин оштрафовали, а в 2012 г. был выдан запрет на реализацию партии консервов.

Однако в этом году, как видим, мясные консервы из Московской области по-прежнему не соответствуют обязательным требованиям ГОСТа, но это им вовсе не мешает находиться на гипермаркетных полках крупной федеральной торговой сети. Выходит, нет сегодня управы на тех, кто делает свой бизнес на обмане потребителей? Впрочем, этот вопрос риторический...

НАСТОЯЩАЯ ТУШЕНКА ЕСТЬ!

Исследования качества мясных консервов последних лет показывают довольно грустную картину: в ходе мониторинга бракуется от половины до двух третей мясных консервов. Так, в 2011 г. было признано негодными 9 образцов из 12, в 2012 г. — 7 образцов из 12, в 2013 г. — 5 из 10.

Тем не менее в магазинах, если повезет, все-таки можно найти качественную тушенку. Цена ее сегодня не может быть ниже 85 руб. Но, как показывает пример мясных консервов от ООО «Елинский мясокомбинат», даже этот стоимостной ориентир не является стопроцентной гарантией качества. Для того чтобы делать правильный выбор, нужно обращать внимание не только на цену, но и на торговые марки, к которым у специалистов ФБУ «Тест—С.—Петербург» в этот раз не возникло вопросов.

Не давайте изготовителям и продавцам себя обманывать! Покупая дешевле и некачественные мясные консервы, вы экономите на своем здоровье, что может обернуться в будущем большими расходами на лекарства и лечение заболеваний, приобретаемых из-за неправильного питания!

Нина Башкирова
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.



СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

— Потребители мясных консервов, как правило, люди непритязательные. Это туристы, дачники, военные, студенты или пенсионеры, то есть те категории граждан, для которых вопрос качества потребляемого продукта стоит уже после вопроса самого наличия такого продукта. Видимо, на это и рассчитывают недобросовестные производители, когда подменяют утвержденную ГОСТом рецептуру собственными изобретениями и «усовершенствованиями». В силу технологии изготовления, а именно длительной и интенсивной тепловой обработки, тушенкой сложно кого-либо отравить, а вот поддунуть покупателя под видом качественного мясного сырья дешевые субпродукты или даже соевый белок достаточно просто.

Тот факт, что изготовители некоторых из исследованных образцов попадают на подделку уже не первый раз, говорит о неэффективности как производственного контроля, так и государственного надзора. Изменить эту ситуацию возможно только при конструктивном и постоянном диалоге производителей и торговых сетей. Необходимо повышать ответственность розничной торговли за реализацию некачественной продукции и закрывать те лазейки в законодательстве, благодаря которым недобросовестные производители сейчас могут купить любой сертификат и без каких-либо проблем реализовать свою продукцию через мелкую розницу или супермаркеты.

Только объединив усилия порядочных производителей и ответственных продавцов по выявлению и недопущению к реализации пищевых фальсификатов, мы сможем переломить ситуацию и гарантировать всем потребителям качество и безопасность пищевых продуктов.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Вкус, доступный каждому

«Буженина праздничная» производства питерской компании «Мит Стар» получила большую золотую медаль «Лучшая продовольственная продукция» на выставке продовольственных товаров ИНТЕРФУД-2013, которая завершилась недавно в ЛЕНЭК-СПО. Продукт получил высокую оценку в номинации «Баланс цены и качества».

ЗАСЛУЖЕННАЯ НАГРАДА

Буженина изготавливается из свинины высокого качества с добавлением ароматных специй. Продукт запекается крупным куском без фольги по оригинальной технологии. Благодаря этому изделие приобретает тонкий аромат и насыщенный вкус, терпкий, как восточное яство, и «очень» мясной, как исконно русское кушанье. Аппетитный вид буженины не разочарует даже самого взыскательного мясоеда. Важно, что продукт доступен самому широкому потребителю: он находится в сегменте средней ценовой категории.

«Сервелат Венский» — представитель недорогого ценового сегмента. Технологи выбрали оптимальное сочетание свинины, говядины и курицы и насытили изделие ароматом специй и натуральных приправ. В итоге получился недорогой продукт высокого качества и отличного вкуса. В этом убедились и посетители выставки «Интерфуд».

Колбасу «Банкетная» «Мит Стар» выпускает совсем недавно, но число поклонников этого продукта уже растет. На дегустации было особенно много желающих попробовать этот аппетитный деликатес.

Оценить качество мясных деликатесов от компании «Мит Стар» может сегодня каждый. Нужно просто внимательно искать знакомый логотип на полках магазинов.

«Швейцарская» и «Старогородская» — элитные колбасы. Специалисты компании боее

полюбога поработали над их рецептурой, подбирая состав приностей и отрабатывая технологию изготовления. Особая обработка шпика позволила передать разные оттенки вкуса. Стоит один раз попробовать, чтобы навсегда запомнить вкус этих деликатесов и никогда не изменять ему.

«Сервелат Венский» — представитель недорогого ценового сегмента. Технологи выбрали оптимальное сочетание свинины, говядины и курицы и насытили изделие ароматом специй и натуральных приправ. В итоге получился недорогой продукт высокого качества и отличного вкуса. В этом убедились и посетители выставки «Интерфуд».

Колбасу «Банкетная» «Мит Стар» выпускает совсем недавно, но число поклонников этого продукта уже растет. На дегустации было особенно много желающих попробовать этот аппетитный деликатес.

Оценить качество мясных деликатесов от компании «Мит Стар» может сегодня каждый. Нужно просто внимательно искать знакомый логотип на полках магазинов.

Людмила ДЕМИНА

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ



Наименование	Консервы мясные «Свинина тушеная» ТМ «Честный продукт» высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», ТМ «Главпродукт» высший сорт	Консервы мясные «Свинина тушеная» ТМ «Сделано в СССР» высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», СТМ «Лента» высший сорт	Консервы мясные «Свинина тушеная»	Консервы мясные «Говядина тушеная» высший сорт	Консервы мясные «Свинина тушеная» ТМ «Балтийские луга» высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная» ТМ «Потанино», ГОСТ, высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная» ГОСТ, первый сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная» ГОСТ, высший сорт	
Производитель	ООО «Фортуна», Новгородская обл., г. Старая Русса	ЗАО «Орелпродукт», Орловская обл., г. Мценск	ООО «МК «Салют», Лен. обл.	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ПО «Лужский консервный завод», Лен. обл., г. Луга	ООО «Елинский пищевой комбинат», Московская обл.	ООО «Сельскохозяйственная компания», г. Калининград	ЗАО «МПК «Пашский», Лен. обл.	ЗАО «Волховский МК», г. Волхов, Лен. обл.	ООО «Балтком», г. Советск, Калининградская обл.	
Масса, г	325	338	325	325	325	325	325	338	325	325	
Дата изготовления	09.10.2012	05.03.2013	10.10.2012	29.11.2012	07.06.2012	13.12.2012	14.09.2012	31.05.2012	02.04.2012	28.11.2012	
Место закупки	ООО «Лэнд 3», Владимирский пр., 19	ЗАО ТД «Перекресток» «Карусель» Индустриальный пр., 24, лит. А	ООО «ТД «Интерторг», ул. Народная, 21	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ЗАО ТД «Перекресток» «Карусель» Индустриальный пр., 24, лит. А	ЗАО ТД «Перекресток» «Карусель» Индустриальный пр., 24, лит. А	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	
Цена, руб.	141-00	76-80	72-30	87-99	59-99	85-99	43-90	51-90	37-90	49-90	
ГОСТ, ТУ	ГОСТ 54033-2010	ГОСТ 54033-2010	ГОСТ 54033-2010	ГОСТ 54033-2010	ТУ 9216-020-05091131-07	ГОСТ 54033-2010	ГОСТ 54033-2010	ГОСТ 54033-2010	ГОСТ 54033-2010	ГОСТ 54033-2010	
Массовая доля белка по ГОСТ, ТУ, %	Не менее 13,0	Не менее 15,0	Не менее 13,0	Не менее 15,0	Не нормир. по ТУ	не менее 15,0	Не менее 13,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	
Массовая доля белка, фактически, %	17,8±0,9	18,2±0,9	18,5±0,9	15,0±0,9	7,0±0,9	8,3±0,9	9,5±0,9	4,7±0,9	6,1±0,9	11,8±0,9	
Массовая доля жира по ГОСТ, ТУ, %	не более 33,0	не более 17,0	не более 33,0	не более 17,0	не более 30,0	не более 17,0	не более 33,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	
Массовая доля жира, фактически, %	9,6±1,4	9,8±1,4	12,1±1,4	18,4±1,4	27,3±1,4	19,3±1,4	15,6±1,4	20,0±1,4	18,7±1,4	17,8±1,4	
Массовая доля мяса и жира по ГОСТ, ТУ, %	не менее 59,0	не менее 58,0	не менее 59,0	не менее 58,0	не менее 50,0	не менее 58,0	не менее 59,0	не менее 58,0	не менее 56,0	не менее 58,0	
Массовая доля мяса и жира фактически, %	62,8	60,1	66,0	65,0	62,6	69,3	55,6	59,6	41,5	58,9	
Соответствие состава фарша	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Также содержится жировая ткань, встречаются фрагменты соединительной ткани. Присутствуют приности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Также содержится жировая ткань, встречаются фрагменты соединительной ткани. Присутствуют приности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Также содержится жировая ткань, встречаются фрагменты соединительной ткани. Присутствуют приности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами и жировой тканью. В значительном количестве содержится соединительная ткань. Присутствуют приности	Образец представлен жировой тканью и мышечными волокнами. Встречаются фрагменты соединительной ткани. Присутствуют приности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами. Также содержится жировая ткань, встречаются фрагменты соединительной ткани. Присутствуют приности	Образец представлен мышечными волокнами и жировой тканью. В значительном количестве содержится соединительная ткань. Присутствуют приности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами и жировой тканью. В значительном количестве содержится соединительная ткань. Присутствуют приности	Образец представлен мышечными волокнами и жировой тканью. В значительном количестве содержится соединительная ткань. Присутствуют приности	Образец представлен преимущественно мышечными волокнами и жировой тканью. В значительном количестве содержится соединительная ткань. Присутствуют приности	Состав образца не соответствует ГОСТу; присутствует растительный белок (соевый изолят)
Соответствие ГОСТ, ТУ	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	

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

WWW.ASTOFISH.COM

ООО "АСТО"

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

ПОПРОБУЙ!

Изумительное на вкус сливочное мороженое «Айс Палас» в его нескольких вариантах уже хорошо знакомо петербуржцам. Теперь компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» подготовила еще две новинки из этой же серии — мороженое «Панна Кота и малина» и «Пина Колада». Они тоже производятся только из свежих молочных сливок и фруктовых сорбетов.



Мороженое из Европы уже рядом с вами

БЕЗУПРЕЧНОЕ И УНИКАЛЬНОЕ

Мороженое «Айс Палас» — легкое и сладкое, хотя изготовлено из молочных сливок. Никаких посторонних добавок и ароматизаторов — все сырье натуральное, а консервантом выступает лимонный сок и режим глубокой заморозки. Шоковые температуры позволяют сохранить все полезные свойства ингредиентов сливочного мороженого.

Мороженое «Айс Палас» производится в Бельгии, считающейся самой молочной страной мира. Фабрика «Уско» принадлежит концерну «Belgomilk», владельцами которого является союз фермерских хозяйств, расположенных на территории Бельгии. Поэтому свежее молоко прямо из фермерских хозяйств поступает сюда в переработку. Хозяева Belgomilk заинтересованы в том,



чтобы фабрика использовала их натуральное молочное сырье: молоко, масло, сливки — и тем самым обеспечивала их хозяйства работой. Производитель заботится о своей репутации и считает, что мороженое, которое создает настроение и дарит удовольствие людям, должно быть безупречным.

СЕКРЕТ ОСОБОГО ВКУСА

Вкус мороженого определяется его составом и технологией изготовления. Мороженое «Айс Палас» замечательно тем, что наполнители состоят из сладкого ягодного или фруктового сорбета — ягодного или фруктового пюре с натуральным соком. Его варят здесь же на фабрике. Для двух новых видов мороженого «Панна Кота и малина» и «Пина Колада» используются свежие ягоды малины и ананаса, из которых готовят малиновый и ананасовый сорбет.

Поскольку сорбет и сливки имеют разную плотность, то задача технологов заключается в доведении этой смеси до однородной и нежной консистенции. Это стало возможным благодаря суперсовременному оборудованию, которое имеют немногие предприятия пищевой промышленности. Бельгийская фабрика, специализирующаяся на молочных продуктах из натурального сырья, закупила его в числе первых.

Благодаря современным технологиям, свежее сырье и оригинальной рецептуре мороженое «Айс Палас» пока мороженое не попало в руки покупателя.

Молоко — это лучший источник кальция и других микроэлементов и витаминов, жизненно необходимых человеку. Все эти свойства молока сохраняются в мороженом «Айс Палас», поэтому им могут лакомиться люди любого возраста. Мороженое, изготовленное на фруктовом сорбете, имеет гораздо более низкий процент жирности, чем сливочный пломбир. Им могут лакомиться даже сладкоежки, желающие сбросить вес.

Попробуйте два новых вида мороженого серии «Айс Палас» от компании «Десерт Фэнтези» — со вкусом популярного напитка «Пина Колада» и с малиной «Панна Кота и малина». Они обязательно доставят вам радость и удовольствие!

Дина ЛОВЕЙКО



Дополнительную информацию о компании вы можете получить по тел. (812) 371-85-20 или на сайте www.dessert-fantasy.ru.

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК



Кондитеры знаменитой фабрики «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» вот уже много лет выпускают шоколадно-вафельные торты. Все эти годы, несмотря на изменчивость моды и смену поколений, эта продукция пользуется стабильным спросом у покупателей.

Фантазия из шоколада и вафли

она своя. Именно от нее зависит нежность и хрупкость торта, его особый вкус и аромат. Кондитеры компании «Невские берега» готовят начинку по собственным оригинальным рецептам из пралине с фундуком. По мнению ценителей, сочетание шоколада с орехами и нежным пралине делает изделие нежным и воздушным.

Умение изготавливать тонкие и хрустящие вафельные слои — большое искусство. Кондитеры знаменитой петербургской фабрики обладают многолетним опытом приготовления таких тортов по классической технологии. Именно поэтому шоколадно-вафельные торты от компании «Невские берега» уже четыре десятилетия радуют своим вкусом не одно поколение преданных покупателей.

ИЗЯЩЕСТВО СТИЛЯ

Серия сегодня состоит из трех видов шоколадно-вафельных тортов. Они славятся сдержанностью форм и изяществом стиля. Кокетливые завитки листочков с причудливыми формами цветков выполнены в изящной манере. А в праздничных вариантах среди

шоколадных ветвей сверкают яркими цветочными пятнами цветы, убранные в блестящую фольгу. Строгие геометрические формы тортов подчеркивают их величие. Все это ручная работа кондитеров, а в каждое изделие вложена частичка души мастера.

жественно. На темном фоне листья заметны белые бутоны цветов. А по краям «картина» бережно «вышита» шоколадной нитью. Торт весит 1,5 кг.

А вот уже другой эксклюзив — торт прямоугольной формы. Кроме шоколадных завитков листьев и лепестков цветов изделие украшают две грациозные белые лилии, символизирующие чистоту и доверие. Торт выполнен в сдержанных и благородных тонах, поэтому как нельзя лучше подходит для семейных торжеств. Его вес 1300 г.

Настоящий шедевр кондитерского мастерства — торт «Лебединая пара».

На озерной глади застыли друг против друга две прекрасные гордые птицы, выполненные из белого и черного шоколада. Готовясь вдвоем взмыть в небо, лебеди чуть раскрыли свои крылья. Нежные белые кувшинки покачиваются на волнистой поверхности озера, провожая их в путь. Любовь и верность символизирует цветочная композиция из шоколада, выполненная в другой части торта. Большой шоколадно-вафельный торт в форме сказочного озера «Лебединая пара» станет символическим подарком супругам со стажем или молодоженам.

Знаменитый шоколадно-вафельный торт от «Невских берегов» можно изготовить на заказ. По вашему желанию кондитеры украсят его любым узором и сделают оригинальную надпись. Вам надо только позвонить по тел. 323-31-88, а затем через несколько дней забрать свой заказ в любом из фирменных магазинов компании «Невские берега», который вы укажете в своей заявке.

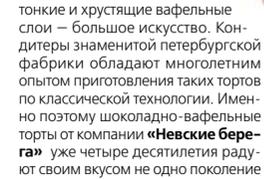
Нина БАШКИРОВА

ПЕРВЫЙ ИЗ ПОВСЕДНЕВНЫХ ДЕСЕРТОВ

Шоколадно-вафельный торт не такой сытный и вычурный, как кремовый, но не менее приятный. А к его несомненным преимуществам относится большой срок хранения при комнатной температуре. Этот десерт не обязательно уплетать сразу, им можно лакомиться в течение недели или держать дома на случай прихода неожиданного гостя. Наконец, благодаря вполне демократичной цене, вафельный торт можно считать едва ли не лучшим повседневным десертом.

История его создания уходит в 60-е годы прошлого века. Между прочим, большим ценителем таких тортов был лидер Страны Советов Леонид Брежнев. Он, как известно, увлекался шоколадно-вафельными лакомствами, и лучшие кондитеры страны пополняли его коллекцию оригинальными фигурками из шоколада.

Состав шоколадно-вафельных тортов с тех времен практически не изменился: обязательная вафельная основа, традиционная шоколадная глазурь и фигурки из шоколада, украшающие верх изделия. Однако гурманы без труда отличат вафельные торты разных изготовителей. Все дело в простоте между вафельными слоями. У каждого производителя



«ПИСКАРЕВСКИЙ» ТЕПЕРЬ В НОВОЙ УПАКОВКЕ

Пискаревский молочный завод вместе с приходом весны обновил упаковку своих молочных продуктов. Теперь молоко, кефир, йогурты, ацидобифилин с изображением клевера можно гораздо легче разглядеть на полке магазина.

ПОТРЕБИТЕЛИ ГОЛОСУЮТ ЗА КАЧЕСТВО

Молоко и молочные продукты традиционно (после хлеба) являются жизненно важной составляющей в рационе россиянина. Люди все больше предпочитают выбирать продукты, соответствующие их образу жизни, где важную роль играет система питания, калорийность и полезность пищи. Все больше покупателей выбирают продукты, ориентируясь больше не на их стоимость, а на качество и состав.

Качество молочного продукта изначально определяет молоко-сырье. На Пискаревский молочный завод оно поступает из хозяйства Ленинградской области. Непосредственная близость хозяйства позволяет в кратчайшие сроки доставить молоко-сырье на завод и произвести продукцию, сохраняя полезные качества молока и натуральный вкус продукта.

ВНИМАНИЕ, НОВИНКИ!

Сегодня Пискаревский молочный завод выпускает широкий ассортимент молочной продукции, которая хорошо знакома и любима жителями города и области. В ближайшее время потребители смогут попробовать новинки:

йогурт питьевой без добавок, обладающий вкусом и ароматом чистого, «живого» йогурта, а также питьевые йогурты с кусочками фруктов и ягод (абрикос-манго и клубника-черника). Они приготовлены на основе натурального молока и живой йогуртовой закваски. Эти йогурты — «живые», их срок хранения 7 суток. Такие йогурты легко усваиваются, отличаются приятным, нежным вкусом и запахом находящихся в них фруктов и ягод. Расфасованы они в новую упаковку с крышкой по 330 г, которая стала более удобной и позволяет продлить свежесть продукта.

Дизайн упаковки привлечет внимание покупателей изображением ягод и фруктов, а на упаковке йогурта без добавок будет цветист клевер — символ Пискаревского молочного завода.

Теперь цветущий клевер будет сопровождать целую линейку молочных продуктов Пискаревского молокозавода — от стаканчиков до литровых и пол-литровых упаковок с молоком, кефиром и ряженкой. На предприятии уверены, что обновленная упаковка молочных продуктов понравится потребителям. Ведь ее оформление отражает натуральность и свежесть любимых молочных продуктов.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛИДЕРЫ

Все — от мясных консервов до пряных соусов и сладкой гущенки вы найдете под маркой компании «ГЛАВПРОДУКТ». Один из крупнейших отечественных изготовителей пищевых продуктов отлично подготовился к дачному сезону, выпустив несколько видов новых консервов, которые можно взять с собой в дорогу.

ГЛАВПРОДУКТ



ЕДА БЕЗ ПРОБЛЕМ

Лучший перекус на природе — консервы, которые не испортятся в пути и не растают на солнце. Чтобы скатерть-самобранка лопилась от угощений, теперь не нужно ломать голову над ассортиментом. Все, что требуется для пикника, вы найдете под маркой «ГЛАВПРОДУКТ». Сладкие, овощные и мясные консервы этого предприятия отличаются высоким качеством и отличным вкусом.

Тушеное мясо курицы, говядины, свинины, печеночные паштеты уже хорошо знакомы потребителям. А недавно компания выпустила две новинки деликатесной серии «Дягурманов» — «Баранина тушеная с розмарином» и «Ягненок тушеный в собственном соку». Эти консервы вполне можно назвать семейными, поскольку они вкусны и полезны не только для взрослых, но и для маленьких едоков. Баранина отличается благоприятным составом жира и низким содержанием холестерина, поэтому относится к диетическим продуктам. Она — источник витаминов группы В, К, Е, РР, фолиевой кислоты.

Консервированные овощи ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» представлены баклажанами и кабачками, фасолью и кукурузой. Пикантным дополнением к блюду будет маринованные огурчики и томаты, нарезанные аппетитными ломтиками. Соусы и приправы придадут блюду остроту и пряность. Под маркой компании вы найдете множество видов кетчупа, горчицы и хрена. Среди них новинки — острый, томатный и шашлычный кетчупы, а также два вида хрена — острый и с лимоном.

Компания «ГЛАВПРОДУКТ» позаботилась и о том, чтобы на вашем импровизированном столике в лесу или на берегу озера появились скумбрия, сельдь, ставрида и сайра. Из них можно приготовить ароматную уху или вторые.

Легкий перекус обеспечит ветчина, которую легко извлечь из банки с удобной крышкой с ключом и нарезать на бутерброды. А на сладкое возьмите вашу любимую гущенку. Вкус и качество этих молочных консервов «ГЛАВПРОДУКТ» сохранил еще с советских времен.

Людмила ДЕМИНА



Масло «ЭКОМИЛК» «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, Д, Е, К, 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.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТЕТРАЦИКЛИНОВЫЙ ЭФФЕКТ

11 образцов пастеризованного молока было закуплено в магазинах города и направлено на лабораторные исследования в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория». В закупке образцов принимали участие представители Балтийской медиагруппы, телеканала «100 ТВ» и газеты «Вечерний Петербург».

Исследования показали, что, к сожалению, слухи о наличии в молоке антибиотиков небеспочвенны. Специалисты обнаружили антибиотики в образце молока жирностью 2,5% от ЗАО «Племенной завод «Привнеское» Всеволожского района Ленинградской области (0,014 мг/л) и в образце молока жирностью 3,2% производства ООО «Гольмар-Групп» Калужской обл. (0,015 мг/л).

Антибиотики применяются в животноводстве уже не одно десятилетие. Чтобы антибактериальные вещества не попадали в питьевое молоко, оно должно подвергаться жесткому контролю. Существуют ветеринарные требования к технологии доения коров, в том числе больных маститом. В частности, молоко от больных коров, которых лечат антибиотиками, запрещено пускать в продажу. Его должны собирать в отдельную емкость, затем пастеризовать и использовать для корма животных.

Однако начальник отдела качества ОАО «Петмол» (питерский филиал компании «Данон-Юни-милк») **Наталья Герасимова** утверждает, что за последние полтора года на ее предприятие такое молоко практически не поступает, а если выявляется, то тут же отбраковывается.

— Проверка молока по всем четырем группам антибиотиков, которые используются в отечественном животноводстве, проводится очень быстро. И совхозы сами заинтересованы в том, чтобы их сырье не возвращалось обратно.

— Конечно, сотые и тысячные доли грамма — это микроскопические дозы, но нельзя забывать о том, что тетрациклин медленно выводится из организма, — отмечает **доцент кафедры СЗГМУ им. Мечникова Лариса Лавут**. По ее словам, антибиотики тетрациклинового ряда имеют опасный побочный эффект и в случае превышения дозировки могут воздействовать

ПЕЙТЕ, ДЕТИ, МОЛОКО... БЕЗ АНТИБИОТИКОВ!

Молоко — самый популярный продукт. Однако в последнее время в СМИ все чаще стала появляться информация, что изготовители молока заметно снизили контроль качества и в реализацию попадает продукция, не отвечающая требованиям безопасности. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» решила проверить, какое молоко пьют сегодня петербуржцы, насколько оно безопасно и отвечает информации, указанной на упаковке?

на органы слуха, вызывая его потерю, то есть могут привести к глухоте.

— Для этого антибиотика свойственен так называемый кумулятивный эффект. Накапливаясь в организме, он может оказаться опасным для здоровья. Тем более для тех, кто пьет молоко литрами. Если предположить, что человек выпивает в день два-три литра молока, то он получает ежедневно 0,015 x 3 = 0,045 мг, а в течение месяца уже 1,35 мг.

НЕЗАМЕТНАЯ ОПАСНОСТЬ

Заведующий кафедрой патологии медицинского факультета СПбГУ к.и.н. Леонид Чурилов предупреждает, что даже малые дозы антибиотиков крайне негативно влияют на микрофлору организма.

— Повышается риск распространения устойчивых микробов к разным формам антибактериальных препаратов. Если в 40–50-е годы в животноводстве не применяли антибиотики, то сейчас микроскопические дозы сильнодействующих лекарств содержатся практически во всех молочных и мясных продуктах.

Стоит отметить, что ЗАО «Племенной завод «Привнеское» сразу отреагировало на тревожные результаты экспертизы своего молока. Генеральный директор **Мухажир Этуев** сообщил в адрес «Общественного контроля», что в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» были отправлены на исследования семь партий молока от разных дат розлива, а также предоставил копии протоколов испытаний, со-

гласно которым партии пастеризованного молока полностью соответствуют требованиям нормативных документов. Начальник цеха животноводства ЗАО «Племенной завод «Привнеское» **В. В. Лебедев** дополнительно сообщил, что «ужесточены мероприятия по исключению попадания в сборное молоко молоко коров, получающих лечение антибиотиками».

МОЛОКО С ГОРЬКИМ ОКСИЛЕННЫМ ВКУСОМ

Органолептические показатели — еще один важный показатель качества. По этому критерию не соответствовали нормативам все то же молоко из Калуги производства ООО «Гольмар-Групп», а также еще два образца: от ЗАО «Лужский молочный комбинат» и ООО «Волховский Плюс» (ТМ «Старая Ладога»).

Так, образец молока из Калуги имел горький, окисленный вкус и посторонний запах. По словам **зав. кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии, профессора, д.т.н. Людмилы Забодаловой**, появление нежелательных привкусов возможно, если животным скармливают некоторые виды кормов в большом количестве или непосредственно перед доением.

— Причиной горького вкуса в пастеризованном молоке также может быть длительное хранение молока при низкой температуре.

— Молоко легко впитывает любые запахи, которые возникают при длительном хранении на фермах, попадании в него посторонних примесей во время доения и при некачественной мойке

доильного оборудования, — уточняет начальник службы качества молочного комбината «Дяполе-Юнимилк» **Наталья Герасимова**.

Кормовой же привкус в молоке образуется при вскармливании коров силосными кормами, содержащими в большом количестве лук, чеснок и другие пахучие растения. А кислотный привкус — результат повышенной кислотности молока, которая появляется из-за начавшегося процесса ферментации белка при повышенном содержания бактерий. Причина — в нарушении санитарных и температурных условий сбора, хранения или транспортировки молока.

К молоку ТМ «Сметанин» (ОАО «Великолукский молочный комбинат») у исследователей не было официальных претензий, но при дегустации образцы они разделились на ощущения. Двое дегустаторов оценили вкус напитка как «сладоватый», что соответствует нормативам (ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия»). Но еще двое почувствовали в молоке именно «сладкий» вкус, а один и вовсе написал в акте, что молоко «очень сладкое».

— Можно предположить, что при производстве пастеризованного молока использовались сухие, — пояснила Людмила Забодалова. — С этим же, вероятно, связана и неоднородная консистенция.

Неоднородную консистенцию специалисты лаборатории обнаружили в образце молока ТМ «Старая Ладога» (ЗАО «Волховский Плюс», Ленинградская область). Причем отметили, что в молоке попадаются крупинки.

Как прокомментировал «Петербургскому контролю» представитель одного из молокоперерабатывающих предприятий, крупинки могут появиться в восстановленном молоке при плохой растворимости сухого молока. Еще одна возможная причина появления крупинки — если молоко подвергалось воздействию низкой температуры при транспортировке. Однако ФЭ № 88 от

12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» в этом случае обязывает производителей указывать другое наименование продукта — «молочный напиток».

Главный технолог ООО «Волховский Плюс» **И. В. Павлова**, не оспаривая замечаний лаборатории, сообщила в адрес «Общественного контроля», что «неоднородность консистенции и крупинки появились в процессе хранения молока. Молоко не подвергается гомогенизации и при хранении происходит незначительный отстой жира, что и приводит к неоднородной консистенции молока. Для устранения этого порока и отстоя жира на производстве решается вопрос о приобретении гомогенизатора».

НЕ ПОПАЛИ ПО ЖИРНОСТИ

Три изготовителя пастеризованного молока не дотянули до указанного ими на упаковке процента жирности. Образец молока «Гармония» оказался 3,2% жирности вместо 3,5%. Образец молока из Калужской области содержал 3,1% жира вместо 3,2%. ЗАО «Племенной завод «Привнеское» также занижил содержание жира в продукте: 2,2% вместо 2,5%. По мнению специалистов Санкт-Петербургской городской ветеринарной лаборатории, такие небольшие несоответствия не являются основанием для признания образцов некачественными. Тем не менее это является нарушением ст. 10 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей», обязывающей изготовителей доводить до потребителей полную и достоверную информацию о товарах и услугах.

МОЛОКО ПО ОДНОМУ ГОСТУ, А ЦЕНЫ РАЗНЫЕ!

Молоко ТМ «Гармония» из Новгородской обл. объемом 0,9 л в «Ленте» стоило 56 руб. 90 коп., в то время как такая же упаковка от ЗАО «Лактис» из Великого Новгорода под частной маркой «365 дней» в той же торговой сети продавалась уже в два раза дешевле: 26 руб. 99 коп. Почти за такую же сумму (26 руб. 70 коп.) можно купить литровую бутылку пастеризованного молока «Торговый дом Сметанин» ЗАО «Великолукский молочный комбинат».

Заметная разница в ценах между образцами молока вовсе не говорит о том, что дорогое молоко более натуральное, а дешевое сделано из

сухого порошка. Разница в упаковке. Молоко ТМ «365 дней» упаковано в дешевую пленку. Она не такая прочная, как пластиковая упаковка, может порваться по пути из магазина домой, если, к примеру, на упаковку случайно поставить другие товары. Да и в холодильнике пакет молока в пленке так просто не размотишь, тем более если он уже вскрыт — пробки-то нет! Другое дело — молоко в жесткой упаковке. Например, молоко ТМ «Гармония» разлито в дорогую пластиковую бутылку, которую удобно транспортировать из магазина до дома, хранить в холодильнике, наливать через горлышко. Выбор всегда за потребителем: хочешь комфорта — плати еще тридцать рублей сверху за упаковку, хочешь сэкономить — не плати!

А вот молоко из Воронежца ТМ «Вкуснотеево» (41 р. 90 коп. за 0,9 л) почти не отличалось по цене от молока ТМ «Привнеское» из Ленинградской области (40 руб. за 1 литр). Несмотря на то что из Воронежца везли молоко до Питера намного дальше, чем из Ленинградской области, себестоимость сырого молока на юге России заметно ниже, чем в наших северных широтах. Поэтому в итоге цена на полке магазина примерно одинаковая. Также почти идентичными (около 35 руб. за литр) оказались цены на молоко, доставленное в питерские магазины Череповецким молочным комбинатом и Пискаревским молочным заводом.

В целом, результаты экспертизы пастеризованного молока для рядового потребителя вполне приемлемые: на прилавке достаточно образцов молока качественного и по вполне демократичным ценам. Главное — знать, какое молоко можно покупать, а какое лучше не стоит, по крайней мере до тех пор, пока СПб ООП «Общественный контроль» не убедится: проверено, «миш нет!»

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

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний образцов пастеризованного молока ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



ГАМБУРГЕРАМ — НЕТ, морепродуктам — да!

Морепродукты — один из основных ресурсов океана — не только необычайно вкусны, но и приносят огромную пользу для здоровья.

Настоящая кладовая белковых веществ — кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

В Японии и Китае кальмаров едят сырыми, сушеными, маринованными, печеными и жареными. Употребляют в пищу даже глаза и присоски, высушенные на сковороде. Говорят, что по вкусу они напоминают орехи.

Мясо **креветок** очень ценно из-за богатого содержания белка и минеральных элементов. Это настоящая белковая пища с малым содержанием жира — отличный способ получить особенно много в мясе креветок йода — почти в сто раз больше, чем в говдине. Оно богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами — в нем есть чуть ли не половина таблицы Менделеева. Немало в сыром мясе креветок и витаминов: в этих вкусных морских рачках много витамина В12, необходимого для выработки гемоглобина и для подпитки нервной системы.

Человек употребляет в пищу **мидии** еще 60–70 тыс. лет назад. Этот факт стал известен благодаря археологическим находкам. Мидии — это моллюски, обитающие колониями. Они

вкусны, содержат большое количество белка (превосходят по количеству белка говядину и рыбу), низкокалорийны — в них мало жира. Присутствие в мидии минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамин Е — в 100 г продукта около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом — они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургская рыбперерабатывающая компания **ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов, а **морской коктейль** — уже готовая закуска для праздничного стола.

Современная медицинская наука утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, холестерин в пределах нормы. У тех, кто изменил диету на морскую, отмечается улучшение зрения и деятельности высшей нервной системы. Иначе говоря, человек, предпочитающий дары моря, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бутерброды.

Анна ШЕВЕЛОВА

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА



Наименование продукции	Молоко пастеризованное						
	«Пискаревское» 2,5%	«Молоко Вологодчины» 3,2%	«Полная крынка» 2,5%	«Вкуснотеево» 3,5%	«365 дней» 2,5%	ТД «Сметанин» 2,5%	«Гармония» 3,5%
Производитель	ООО «Санкт-Петербургский МЗ «Пискаревский», СПб	ОАО «Череповецкий молочный комбинат», Череповец	ООО «Кривское», Калужская обл.	ОАО «Молочный комбинат «Воронежский», г. Воронеж	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ОАО «Великолукский молочный комбинат», г. Великие Луки, Псковская обл.	ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл.
Дата изготовления	25.02.2013	24.02.2013	24.02.2013	18.02.2013	24.02.2013	21.02.2013	25.02.2013
Масса нетто, г	900	1000	900	900	900	1000	900
Цена, руб.	31-90	34-90	27-00	41-90	26-99	26-70	56-90
Место закупки	ООО «Юлей», Заневский пр., 65, корп. 1	ТК «Народный», ООО «Век», пр. Косыгина, 21	ЗАО «Дикси-Петербург», пр. Металлистов, 65	ЗАО «Дикси-Петербург», пр. Металлистов, 65	ООО «Лента», пр. Энергетиков, д. 16, лит. А	«Матигит-Рошфор», ЗАО «Гандер», пр. Металлистов, 59	ООО Торговый дом «Менакем» («Сезон»), Замшина ул., 29, лит. А
Температура хранения, °С	+4°C	+3 °С	+2 °С	+2 °С	+1 °С	+3,8 °С	+1,6 °С
Нормативные документы	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010
Внешний вид и консистенция по ГОСТ или ТУ	Внешний вид: непрозрачная жидкость. Консистенция: жидкая, однородная, нетягучая						
Вкус и запах по ГОСТ или ТУ	Характерные для молока с легким привкусом кипячения, допускается сладковатый привкус						
Цвет по ГОСТ или ТУ	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока						
Внешний вид, вкус, запах и цвет, фактически	Соответствуют						
Массовая доля белка, %, норма/фактически	не менее 2,8/3,72	не менее 2,8/3,85	не менее 2,8/3,06	не менее 2,8/3,42	не менее 2,8/3,71	не менее 2,8/3,48	не менее 2,8/3,72
Массовая доля жира, %, по этикетке / фактически	2,5 / 2,5	3,2 / 3,2	2,5 / 2,6	3,5 / 3,5	2,5 / 2,6	2,5 / 2,5	3,5 / 3,2
Массовая доля СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток), %, норма/фактически	не менее 8,0/8,8	не менее 8,0/8,3	не менее 8,0/8,5	не менее 8,0/8,5	не менее 8,0/8,3	не менее 8,0/8,4	не менее 8,0/8,5
Левомецитин (норма: не допускается (<0,0003))	0,000074	0,000129	0,000072	0,000074	0,000082	0,000063	0,000065
Пенициллин (норма: не допускается)	не обнаружен						
Стрептомицин (норма: не допускается (<0,2))	0,014	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01
Тетрациклин и его формы (норма: не допускается (<0,01))	0,008	0,002	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	0,004
Афлатоксин М1 (норма: не более 0,0005)	<0,000005	<0,000005	0,000007	0,000005	0,000005	0,000005	0,000005
Перекись водорода (норма: не допускается)	не обнаружена						
Сода (норма: не допускается)	не обнаружена						
Соответствие нормативным документам и этикетке	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.

Молоко пастеризованное				
«Старая Ладога» 2,5%	Молоко 2,5%	«Привнеское» 2,5%	«Привнеское» 2,5%	Молоко 3,2%
ООО «Волховский Плюс», Лен. обл.	ЗАО «Лужский молочный комбинат», Лен. обл.	ЗАО «Племенной завод «Привнеское», Лен. обл.	ЗАО «Племенной завод «Привнеское», Лен. обл.	ООО «Гольмар-Групп», Калужская обл.
23.02.2013	25.02.2013	26.02.2013	20.03.2013 21.03.2013 22.03.2013 25.03.2013 26.03.2013	22.02.2013
910	900	1000	900	900
37-90	29-90	40-00	40-00	29-69
ООО «Юлей», Заневский пр., 65, корп. 1	ООО Торговый дом «Менакем» («Сезон»), Замшина ул., 29, лит. А	ИП Соловьева Л.В. («Ферма»), пр. Наставников, 21/2	Образцы сданы на исследование изготовителем	ООО «Лента», пр. Энергетиков, д. 16, лит. А
+4°C	+1,6 °С	+4 °С	+4 °С	+1 °С
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденные решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010, №3 №88 с изм. от 22.07.2010
Внешний вид: непрозрачная жидкость. Консистенция: жидкая, однородная, нетягучая				
Характерные для молока с легким привкусом кипячения, допускается сладковатый привкус				
Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока				
Соответствует				
Консистенция неоднородная с крупинками	Посторонний привкус	Соответствует	Не исследовалось	Вкус горький, окисленный
не менее 2,8/3,43	не менее 2,8/3,49	не менее 2,8/3,72	Не исследовалось	не менее 2,8/3,89
2,5 / 2,5	2,5 / 2,6	2,5 / 2,2	Не исследовалось	3,2 / 3,1
не менее 8,0/8,3	не менее 8,0/8,3	не менее 8,0/8,4	Не исследовалось	не менее 8,0/8,4
0,000036	0,000062	0,000077	0,000077	0,000062
не обнаружен				
<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01
0,003	0,0013	0,014	0,0052	0,015
<0,000005	0,000005	<0,000005	<0,000005	<0,000005
не обнаружена				
не обнаружена				
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Антибиотики не обнаружены	Не соответствует



ЗА РУЛЕМ



ЧИСТОТА СНАРУЖИ И ВНУТРИ

Средства по уходу за автомобилем, которые выпускаются под торговой маркой **NEKKER**, разработаны по рецептуре британской компании и адаптированы к российским условиям. Поэтому ассортимент и возможности этой автокосметики удовлетворяют запросы самого взыскательного автовладельца.

Автокосметика предназначена для использования в любое время года, но особенно востребована весной, летом и осенью. Для удобства потребителей ее дизайн представлен пятью вариантами оформления — в зависимости от назначения.

ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ — УХОД ЗА КУЗОВОМ.

Беспорный лидер весенне-летнего сезона — «Автошампунь-концентрат», помогающий навести лоск на четырехколесного друга. Вдали от городской пыли автолюбители совмещают приятное с полезным, натирая свое авто губкой и поливая из ведра. Однако удобнее и практичнее использовать «Активную пену». Это специальный шампунь с улучшенными свойствами, созданный для бесконтактной мойки автомобиля при помощи пеногенератора или компрессора. «Активная пена» выпускается в двух емкостях — один и четыре литра.

Никто не застрахован от случайных царапин на капоте автомашины, а на чистом

Каждому автолюбителю хочется, чтобы на солнышке «железный конь» сверкал ослепительной чистотой. Навести блеск на любую машину поможет автокосметика, разработанная специалистами английской компании **NEKKER**.

Красота требует автокосметику NEKKER



эффективное средство «Паста-полироль для удаления царапин».

Остатки смазочных материалов, гудрон и масляные загрязнения на кузове автомобиля обычными средствами удалить практически невозможно. Для их очищения английские специалисты разработали «Средство для удаления битумных пятен», которое выпускается в виде аэрозоля. Когда необходимо удалить мелкое и внезапное загрязнение быстро, лучше всего воспользоваться салфетками **NEKKER** из той же желтой серии.

АВТОКОСМЕТИКА В ДОРОГУ

Лето немисливо без путешествий и вылазок на природу. А в пути автомобилистов подстерегает опасность загрязнения стекол и решетки радиатора налетом от насекомых и почек растений. Эта грязь очень въедливая и трудно смывается. Но против нее у **NEKKER** есть эффективное средство. Оно так и называется — «Средство для удаления следов насекомых и почек растений». Его можно использовать и для обезжиривания машины перед мойкой.

Высший пилотаж автокосметики — при-

дание первоначального внешнего вида автомобилю, как будто он только что выехал из салона. Все станет возможно с помощью «Очистителя колесных дисков», «Очистителя хромированных стальных поверхностей» и восстанавливающего цвет «Очистителя шин и бамперов».

И В ДОЖДЬ, И В СЛЯКОТЬ

Красная серия включает средства, поддерживающие чистоту в салоне, — для очистки текстиля, кожаной обивки и пластиковых деталей.

Вся продукция представлена в трех формах — триггерные флаконы с распылителем, аэрозольные баллоны и салфетки. У каждой формы свои задачи. Самая экономичная из них — триггер, который позволяет дозированно подавать жидкость. Но больший эффект очистки дает аэрозоль, имеющий более высокую мощность. Сал-



фетки предназначены для оперативного удаления внезапных загрязнений.

Автокосметика **NEKKER** синей серии представляет собой средства по уходу за стеклами и зеркалами. Помимо привычных очистителей стекол в виде аэрозоля под английским брендом появились в продаже оригинальные салфетки — влажные и сухие в одной упаковке. В дождливую погоду и межсезонье пригодятся «Антидождь» и «Антизапотеватель», которые тоже выпускаются в виде аэрозоля.

Чистоту агрегатов под капотом вашего авто обеспечит зеленая серия

NEKKER. В нее входит «Очиститель двигателя» и «Многофункциональное средство 5 в 1» (Auto Helper), успешно заменившее известнейшее с советских времен «ВД-40».

Завершает рассказ о средствах гигиены для автомобиля новинка из оранжевой серии — «Влажные салфетки для сильно загрязненных рук». Они помогут избавиться от запаха и следов мазута, гудрона и других въедливых загрязнений.

Нина БАШКИРОВА

ШЕСТЬ СОТОВ

Современному землевладельцу, как правило, не хватает времени, чтобы превратить в жизнь все дачные планы. А ведь хочется еще отдохнуть, побыть с семьей и друзьями. И здесь не обойтись без новых технологий, хорошей техники и, конечно, без новейших уникальных препаратов и удобрений.



Robin Green® — верный помощник на садовом участке



Сезон посадки плодовых и ягодных культур в самом разгаре, и многие дачники, решившие впервые обзавестись садом, конечно знают, что растениям понадобится хорошее питание.

Чистый навоз в посадочную яму класть нельзя, ему еще нужно перепреть и только тогда с ним можно работать. Добавляйте перегной или компост, это и улучшит структуру почвы, и будет являться питанием. Но будьте осторожны: вместе с перегноем мы можем занести в почву всевозможные личинки вредителей и патогенную микрофлору. Поэтому, прежде чем вносить питание для растений,

его обязательно нужно обеззаразить. Если нет времени, предлагаем воспользоваться уже готовым и сбалансированным органико-минеральным удобрением **Robin Green®**.

Перемешиваем удобрение с землей, отправляем в лунку, затем насыпаем еще слой чистой земли 5–10 см и только потом сажаем заветный саженец.

Переходим на земляничные грядки. Вспоминая огромные урожаи прошлого сезона, мы понимаем, как много сил и питательных веществ истратила наша любимая клубника. Нам необходимо восстановить ее запас питательных элементов, чтобы в сезоне настоящим получить урожай из вкусных, сладких и крупных ягод. Здесь тоже вам на помощь придет **Robin Green®**, только уже специально для клубники.

Нельзя забывать и про цветы. Сколько питательных веществ они взяли из почвы, чтобы заложить великолепные бутоны и соцветия? Подкормите их **Robin Green®** — для цветов.

Если осенью вы забыли побелить плодовые деревья, непременно сделайте это весной. Не относитесь к этой важной процедуре легкомысленно, ведь от этого зависит здоровье дерева, а значит, и урожай. Забудьте про побелку и воспользуйтесь специальной серебряной биомаской, которая приготовлена из белой глины и активных форм серебра.



Преимущества — масса. Одним движением кисти мы обеззаразим кору, стимулируем регенерацию, обеспечим защиту от насекомых-вредителей и от растрескивания, предохраним от ранневесенних солнечных ожогов, уничтожим вредителей, которые перезимовали в коре. А еще наши деревца приобретут эстетичный вид. Волшебная биомаска экономит нам не только время, но и силы, ведь многие процедуры по уходу за садом с появлением биомаски нам делать больше не придется.

До распускания почек нужно сделать окончательную обрезку плодовых деревьев.

Не оставляйте пеньков, вырезайте ветви на кольцо и обязательно замазывайте раны. Нанесите тонким слоем бальзам **Robin Green®** на места обрезки или на поврежденные вредителями участки коры деревьев и кустарников, он прекрасно обеззаразит и заживит все раны. Сделанный на натуральной основе такой бальзам является экологически безопасным для растений и человека.

Надеемся, что теперь с помощью **ROBIN GREEN®** вы сэкономите массу времени и посвятите его отдыху на даче и своим близким!

Татьяна ДЕМЬЯНЦ

