

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В НОМЕРЕ:

### 2 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



РОСПОТРЕБНАДЗОР  
СВОИХ НЕ СДАЕТ

### 2 НА ЧИСТУЮ ВОДУ



КАКАЯ ГЛАЗУРЬ  
У РОМОВОЙ БАБУШЬ?

### 6 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«КУБАНСКАЯ» — НЕ СМЕТАНА!

### 7 ОФИЦИАЛЬНО

КАЧЕСТВО  
ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ  
УХУДИЛОСЬ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



## ВАТРУШКА — ОБМАНА ЛУЧШАЯ ПОДРУЖКА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:

В НАЧИНКЕ ВАТРУШЕК ВМЕСТО ТВОРОГА — ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ

стр. 10–11

## В НОМЕРЕ:

СКОРAYA ПОМОЩЬ  
ДЛЯ ВАШЕГО УРОЖАЯ

5

ЖИВИ ВКУСНО,  
ОТДЫХАЙ АКТИВНО!

8

ТО САМОЕ,  
«ЛЕНИНГРАДСКОЕ»!

12

Генеральный информационный партнер  
**КАЧЕСТВО**

Радио ЗЕНИТ  
89.7 FM

ПРИМОРСКИЙ ПАРК ПОБЕДЫ, ПАРК «ДИВО-ОСТРОВ»

# 19 мая

МО Чкаловское

XVI САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

## ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!

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

Ст. метро «Крестовский остров»  
Начало в 11.00. Вход свободный

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор —  
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Дарья Дедова,  
Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг

Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:

Людмила Боярницаева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

**А. А. Алиев** — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

**С. К. Безкоровый** — генеральный директор ООО «АСТО»;

**А. В. Герман** — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

**С. А. Горбанев** — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

**И. Л. Гринштейн** — генеральный директор «Аналит Продактс»;

**И. Н. Карпенко** — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

**О. В. Коломийченко** — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

**С. В. Лебединский** — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

**В. В. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

**Д. В. Поздняков** — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;

**В. А. Романов** — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

**А. И. Тербин** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;

**Н. В. Шлювикова** — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

**А. В. Яшин** — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

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



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.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя:  
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,  
до востребования.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:  
(812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: petkach@ya.ru  
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

Номер подписан к печати 12.05.2012  
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

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-6313/5

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.  
Тираж номера 50 000 экз.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## Роспотребнадзор своих не сдает

**В январе 2012 г. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» провела экспертизу качества молочных консервов «Молоко цельное гущенное с сахаром». В результате три из восьми образцов оказались фальсификатом — в продукции ООО «Промконсервы» (Смоленская обл.), ЗАО «Верховский МКЗ» (ТМ «ГЛАВПРОДУКТ») и ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» (ТМ «ГУСТИЯР») были обнаружены растительные жиры. Однако чиновники Роспотребнадзора, куда были направлены результаты проверки, сделали все, чтобы изготовители ушли от ответственности.**

Проверкой фактов выпуска и реализации фальшивой сгущенки занимались сразу четыре территориальных управления Роспотребнадзора: по Санкт-Петербургу, где реализовывались подделки, а также по Орловской области, Смоленской области и Краснодарскому краю, где они были произведены.

Специалисты Управления по Санкт-Петербургу отреагировали: отобрали в ООО «Лента» (ул. Саушкина, д. 112) молоко гущенное с сахаром ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» (дата изг. 11.02.2012 г.) и забраковали его по жирно-кислотному составу, т. е. в составе сгущенки были обнаружены растительные жиры. Должностное лицо ООО «Лента» было привлечено к административной ответственности. Материалы проверки были направлены в Управление Роспотребнадзора по Орловской области.

Однако государственные защитники прав потребителей из регионов, получив информацию от петербургских коллег, посчитали, что для привлечения изготовителей к административной ответственности «отсутствует доказательная база!»

Явно не желая возбуждать административные расследования в отношении местных фальсификаторов, с которыми, по всей видимости, их связывает большая и

крепкая дружба, чиновники стали выдумывать причины, по которым они не могут «принять меры». Одна из них: «в представленных протоколах испытаний отсутствуют сведения о номере и объеме партии». Следующая причина оказалась всемогущей: «отсутствуют оригиналы или заверенные копии этикеток с указанием сроков годности». Ну а дальше фантазия чиновников и вовсе разыгралась: «в протоколах испытаний не указаны результаты испытаний на содержание бета-ситостерина, кампестерина, стигмастерина и брассикастерина...».

К слову сказать, закон не обязывает лабораторию идентифицировать растительные жиры. Важно то, что в составе они уже обнаружены, а что это: пальмовое масло, кокосовое, рапсовое или кукурузное — значения не имеет. Закон уже нарушен!

«Проводить какие-либо дополнительные исследования с целью установления в составе указанных продуктов именно растительных жиров считаем нецелесообразным, так как в соответствии с требованиями Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ в составе жировой фазы молока гущенного должен быть только молочный жир. Какими именно жирами эти

продукты были фальсифицированы, в данном случае не имеет значения», — комментирует Людмила Серажудинова, начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург». И добавляет: «Если для Управления Роспотребнадзора факт несоответствия продукции требованиям ФЗ-88 по жирно-кислотному составу не является «доказательной базой» (по информации Управления Роспотребнадзора по Орловской области и Краснодарскому краю), то это лишь свидетельствует об их нежелании наказывать своих производителей, попыткой освободить их от ответственности за обнаруженные нарушения».

История с проверкой сгущенки лишней раз доказывает, что многие чиновники все еще живут не по закону, а по понятиям. Наверняка они не употребляют в пищу поддельные продукты, но охотно закрывают глаза на то, как беспрепятственно текут они в магазинах, попадая затем на стол нам, потребителям. Не пора ли в таком случае провести переаттестацию государственных защитников прав потребителей, а то, кажется, многие из них уже всерьез начали считать своей главной задачей защиту прав... предпринимателей.

Кирилл ОРЛОВ

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

### ПАРТИЯ МОРОЖЕНОЙ СКУМБРИИ ПРИОСТАНОВЛЕНА К ВВОЗУ ФАКТИЧЕСКАЯ ДАТА ВЫРАБОТКИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЗАЯВЛЕННОЙ

В «Большом порту Санкт-Петербурга» специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен ввоз партии мороженой скумбрии из Исландии весом более 25 тонн.

В ходе ветеринарного досмотра груза специалистами Управления обнаружены маркировочные этикетки со сроком годности до 01.2012, до 08.2012, информация с датой выработки на этикетках отсутствует. В предоставленном ветеринарном сертификате страны-экспортера заявлена дата выработки: август-сентябрь 2011.

Ввоз партии приостановлен. Отобраны пробы на качество и безопасность.

### ОФОРМЛЕН ВВОЗ ПАРТИИ ПЛЕМЕННОГО КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА

#### ЖИВОТНЫЕ ВВЕЗЕНЫ ИЗ США

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области на подразделении «Морской порт «Усть-Луга» проведено оформление партии племенного крупного рогатого скота абердин-ангусской породы из США в количестве 4950 голов, из них 243 бычков, 4707 телок.

В ходе проведения документарного контроля, ветеринарного досмотра животными специалистами Управления нарушений ветеринарного законодательства не выявлено.

Животные направлены автомобильным транспортом для карантинирования в хозяйства Брянской области.

Пресс-служба Управления  
Россельхознадзора по СПб и ЛО

НА ЧИСТУЮ ВОДУ

Речь — о ромовой бабе, точнее, о «Бабе ромовой с изюмом и шоколадной глазурью т.м. Аладушкин», которую выпускает ЗАО «Охтинское».

Как рассказала Екатерина Поликтова, заместитель начальника испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург», в составе шоколадной глазури не допускается использование пальмового масла, которое, судя по этикетке, присутствует в составе глазури. Это обычная кондитерская глазурь, но вовсе не шоколадная!

Казалось бы, невинное введение в заблуждение? Однако за ним стоят

## Жила-была одна баба

**Вслед за разоблачением изготовителей «Зефира в шоколаде», которые выдают кондитерскую глазурь за шоколад, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» обнаружила, что наименование еще одного популярного десерта не соответствует его составу в части глазури.**

немалые деньги, которые изготовитель экономит на технологическом процессе производства настоящей шоколадной глазури. Так что, уважаемые потребители, покупая в очередной раз ромовую бабу в кондитерской глазури темно-коричневого цвета т.м. «Аладушкин», не думайте, что глазурь

там шоколадная: «в шоколаде» тот, кто ее изготовил.

Теперь, когда загадка «Бабы ромовой с изюмом и шоколадной глазурью» раскрыта, ЗАО «Охтинское» предстоит поменять название продукта, технические условия и напечатать новые этикетки. А помочь ускорить этот процесс



должно Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда «Общественный контроль» в апреле направил материалы проверки.

Кирилл ОРЛОВ

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

## Натуральная сметана есть!

**Сметана всегда считалась символом изобилия и благополучия. Вкусная, сытная и полезная, она непременно отыщется в холодильнике любой рачительной хозяйки. Заправка салатов, творога, сопровождение к борщу и блинчикам, основа для кондитерского крема и всевозможных соусов — все это СМЕТАНА.**

Увы, сегодня далеко не каждый образец этого популярного продукта может украсить ваш обеденный стол. Доброе имя сметаны дискредитируют недобросовестные производители, которые вместо молочного жира используют растительные компоненты. К счастью, Петербург славен добросовестными молочными заводами, которые радуют нас здоровыми и натуральными продуктами. В их числе — «Племенной завод Приневское».

### ВСЕ, КАК ПОЛОЖЕНО

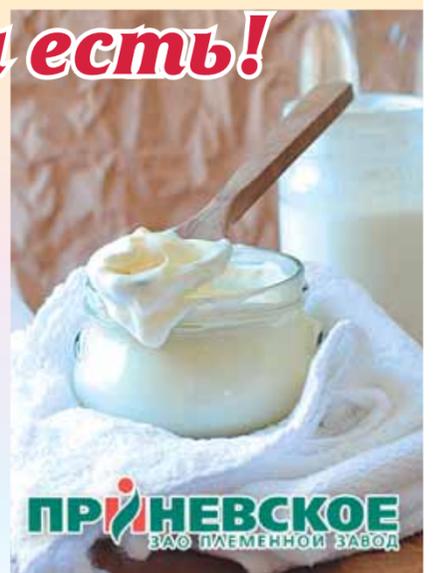
**ЗАО «Племенной завод Приневское»** — это стабильно развивающееся предприятие с замкнутым циклом производства. Собственное элитное стадо высокоудойных коров дает идеальное молоко высшего сорта с высоким процентным содержанием белка и жира. Из него на молочном заводе приготавливаются свежайшие сливки, в которые добав-

ляются исключительно натуральные закваски — так рождается настоящая сметана.

На заводе «Приневское» выпускается сметана жирностью 15 и 20%, которая фасуется в стаканы объемом 0,25 л и 0,5 л. Также здесь выпускают весовую сметану жирности 35%.

Натуральная сметана «Племенного завода Приневское», произведенная традиционным способом, содержит витамины А, Е, С, D, РР, группы В, витамин красоты биотин и бета-каротин.

Богат и минеральный состав сметаны. Макро- и микроэлементы, содержащиеся в ней, необходимы нам для здоровья и полноценной жизни и прекрасно усваиваются организмом. Кроме того, в сметане много полноценного молочного белка, есть углеводы, органические и жирные кислоты, натуральные сахара. А вот холестерина, которого все так боятся, в сметане в несколько раз меньше,



чем в сливочном масле, поэтому при приготовлении многих блюд масло вполне можно заменять сметаной «Приневское».

Дарья ДЕДОВА



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ЧКАЛОВСКОЕ  
ПРИ ПОДДЕРЖКЕ АДМИНИСТРАЦИИ ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Генеральный информационный партнер  
ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

**XVI САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**



Радио ЗЕНИТ  
89.7 FM

# ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!

**19 мая**  
(суббота)

Приморский парк Победы  
парк аттракционов

**Диво Остров**

(ст. метро «Крестовский остров»)

Начало в 11.00, вход свободный

ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- ВЕСЕЛЫЕ КОНКУРСЫ
- ВКУСНЫЕ ПРИЗЫ
- КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ!



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

## МЯСОПЕРЕРАБОТКА



В последнее время на полках магазинов появились ранее нам незнакомые ХАЛЯЛЬНЫЕ продукты. И спрос на них неуклонно растет. Причем халяльную колбасу покупают не только мусульмане, но и покупатели, исповедующие другие религии, не говоря уже об атеистах. Дело в том, что термин «халяль» в сознании многих россиян, принадлежащих к разным конфессиям, стал синонимом слова «качество».

## «ЦАРИЦЫНО»: новый взгляд на качество

Все мы живем в быстроменяющемся мире, где каждый день появляются новые возможности, технологии, идеи. Свои традиции, в том числе в области производства продуктов питания, приносят многочисленные народы и конфессии, живущие на территории России. Есть свои многовековые кулинарные традиции и в исламе. Игнорировать их мы не можем и не имеем права не только потому, что в России сегодня проживают более 20 млн мусульман, но и потому, что технологии приготовления халяльной пищи доказали свою эффективность.

### ОДОБРЕНО СОВЕТОМ МУФТИЕВ РОССИИ

Московская компания «Царицыно» является одним из лидеров российского

мясного рынка с годовым объемом склада 100 тыс. тонн продукции.

В 2007 году предприятие начало выпускать продукцию «Халяль», одобренную Советом муфтиев России. Контроль качества этой продукции многоступенчатый, и специалисты «Царицыно» на высоком профессиональном уровне справляются с этой задачей.

В России экосегмент рынка продуктов питания пока находится на самом первоначальном этапе своего формирования. Круг потребителей еще не настолько широк, чтобы говорить о полноценном сбыте. Да и производителей очень мало. К тому же такие продукты значительно дороже обычных.

Поэтому отчасти эту нишу сейчас занимают халяльные продукты, которые у многих покупателей, не исповедующих ислам, считаются высокого качества.

Многие россияне сегодня предпочитают покупать продукты питания, изготовленные из экологически благополучного сырья, содержащие полезные вещества. И в поисках гарантированного качества покупатели все чаще обращают свое внимание на халяльные продукты.

### ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

Предприятия розничной торговли, которые вводят в свой ассортимент продукцию, изготовленную в соответствии с ре-

лигиозными канонами, в первую очередь реагируют на покупательский спрос. Это требование времени. Ведь потребители гораздо чаще стали спрашивать у продавцов халяльные продукты.

По данным Международного центра стандартизации и сертификации «Халяль», продукцию компании «Царицыно», изготовленную в соответствии с требованиями ислама, знают и приобретают многие регионы России. Доля покупателей такой продукции с каждым годом растет, причем не по религиозным соображениям, а из-за ее высокого качества. Сегодня такой выбор делают 40% потребителей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ДОЛЬЧЕ ВИТА



## ВАШУ МЕЧТУ ИСПОЛНИТ «КАРАТ ПЛЮС»

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 «каторгу» за железными партами иногда хотят нечто большего, например... праздничного торта!

### 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 поверите – от вашего родительского внимания чадо будет на седьмом небе от счастья!

При заказе тортов в компании «Карат Плюс» простор для фантазий не ограничен. Ведь в создании лакомств можно принимать непосредственное участие. Каждый торт индивидуален. 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.

### «ПТИЦА СЧАСТЬЯ»

Выпускной в школе, колледже, институте – это всегда праздник больших надежд. Сколько планов и проектов предстоит воплотить в жизнь после окончания обучения, какие горизонты открываются перед выпускниками! И конечно, без доли везения не обойтись. А потому кондитеры «Карат Плюс» рекомендуют позвать на праздник настоящую «Птицу счастья». Говорят, что этот великолепный четырехъярусный торт из нежнейшего бисквита, украшенный гирляндой цветов цвета удачи, не только порадует ярким вкусом, но и заставит повернуть колесо Фортуны в правильном направлении.



### 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 умчаться в свою мечту.

Если у вашего выпускника наполеоновские планы на будущее, подыграйте ему – подарите торт «Весь мир у твоих ног». Когда ты молод, то полон энергии и творческих планов. Главное – верить в собственные силы и чувствовать поддержку родителей.

### ПРИЯТНЫЕ ХЛОПОТЫ

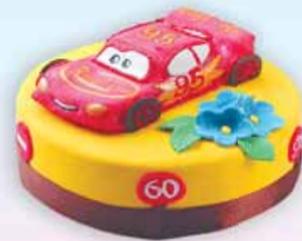
Заказать торт очень просто. Позвоните по телефону диспетчерской

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 многоярусных 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 компании «Карат Плюс» на Дальневосточном проспекте, 42, мастера компании исполнят ваш заказ.

В компании «Карат Плюс» вы можете заказать любой торт к любому торжеству. В году как минимум 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 из «сладких декораторов» за плечами не только богатый опыт, но и умение идти в ногу со временем, используя самые передовые технологии и тенденции мировой кондитерской моды.

Дарья ДЕДОВА

Сайт компании «Карат Плюс»: [www.karatplus.ru](http://www.karatplus.ru)

### Адреса фирменных магазинов ЗАО «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
- 10-я линия В.О., д. 25/42
- пр. Стачек, д. 88
- Верная 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



## ШЕСТЬ СОТОВ

Сегодня СЗТК предлагает потребителям уникальные продукты – питательный субстрат «Скорая помощь» для орхидей, брикеты фрезерного торфа объемом 250 литров и наполнитель на основе торфа для компостных ям и туалетов: дачных, торфяных и био.

Инновация заключается в использовании так называемого белого торфа, который считается самым дефицитным среди других видов торфа. Сегодня в нашем регионе его разрабатывает только **Северо-Западная Торфяная Компания**.

Белый торф отличается особой рыхлой консистенцией, высокой аэропроницаемостью и водопоглощающей способностью, что способствует скорейшему восстановлению биоценоза почвы, улучшает ее

## СКОРАЯ ПОМОЩЬ ДЛЯ ВАШЕГО УРОЖАЯ



**Май – время сажать семена, рассаду, саженцы, цветы. Чтобы получить гарантированный результат, нужно правильно подготовить почву. В этом каждому петербуржцу готова помочь СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ТОРФЯНАЯ КОМПАНИЯ (СЗТК), которая выпускает всевозможные субстраты и почвогрунты на основе торфа с высоким содержанием питательных макро- и микроэлементов.**

структуру и повышает плодородие. Бактерицидные свойства торфа являются гарантией отсутствия болезнетворных микроорганизмов.

**«СКОРАЯ ПОМОЩЬ» ДЛЯ ОРХИДЕЙ**

Субстраты на основе белого торфа идеально подходят для культивирования самых разнообразных растений. Орхидеи – не исключение. Кажется, природа сотворила эти прекрасные цветы специально для того, чтобы человек мог восхищаться ими. Орхидея по праву считается символом красоты, роскоши, женского обаяния и гармонии. Стоит только взглянуть на правильные формы ее лепестков, оригинальную организацию цветка, чтобы стать очарованным ее изяществом и нежностью навеки.

Но нежные и хрупкие орхидеи требуют особого ухода. Одно из главных правил – правильно подобрать субстрат для капризной красавицы. Северо-Западная Торфяная Компания позаботилась, чтобы ваша орхидея всегда чувствовала себя превосходно.

Питательный субстрат для всех видов орхидей «Скорая помощь» совсем недавно появился в розничной продаже и в сети магазинов «Русская деревня». Приобретая его,

вы разом решаете сразу несколько задач. Субстрат с белым торфом для орхидей предназначен для выращивания, пересадки, перевалки и размножения орхидей. Также он может использоваться в качестве удобрения (подкормки) выращиваемых орхидей и для мульчирования почв.

«Скорая помощь» для орхидей в оптимальных соотношениях содержит все основные макро- (азот, фосфор, калий) и микроэлементы питания растений. Такой состав субстрата позволяет с большей эффективностью выращивать и размножать орхидеи. Он предназначен для применения как профессионалами в те-

пличных цветоводческих хозяйствах, так и для цветоводов-любителей, занимающихся выращиванием орхидей в пределах собственной квартиры на подоконниках и балконах.

**ОДИН ОТВЕТ НА ВСЕ ВОПРОСЫ**

Торф также эффективно применяется при изготовлении **наполнителей для биотуалетов**. Как найти средство, которое бы блокировало запах, хорошо удерживало влагу и при этом экономно расходовалось? Ответ на все вопросы дает наполнитель для туалетов производства СЗТК объемом 30 литров. Выполненный на основе белого торфа, он обладает повышенным абсорбирующим эффектом и полностью нейтрализует неприятные запахи. На одну засыпку требуется не более 5 литров наполнителя.

Использованный по назначению наполнитель рекомендуется закладывать в компостер, компостные ямы или кучи. Также его можно использовать для мульчирования почв в цветоводстве, садоводстве и огородничестве.

Кстати, продукцию СЗТК можно применять и в качестве наполнителя лотков для домашних животных. Вместо химии – натуральный продукт по приемлемой цене. Найти наполнитель можно в гипермарке-



тах «Лента», «Метрика», «О'Кей» и «Белая дача».

**ГОТОВЬ БРИКЕТЫ ЛЕТОМ**

СЗТК рекомендует заранее запастись спрессованными брикетами торфа низкой степени разложения широкого профиля применения объемом 250 (!!!) литров, а также в мешках объемом 50 литров. Он имеет оптимальную для растений структуру, кондиционную влажность, высокую влагоемкость и небольшую насыпную плотность. Подходит для применения в защищенном и открытом грунте, а также при озеленении и ландшафтных работах.

Северо-Западная Торфяная Компания желает вам удачного летнего сезона, высоких урожаев и красивых цветов!

Олеся ПЕТРЕНКО



## АВТОХИМИЯ

**НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ КЕТЧУПА И МАЙОНЕЗА**

Стоячий пакет (Stand Up Pouches) с носиком-дозатором и ручкой – разновидность знакомого пакета типа дой-пак, но большого объема. Он обладает рядом достоинств, выгодно отличающих его от привычных упаковок для бытовой химии: стеклянных и металлических банок, ПЭТ-канистр и традиционных РЕ-канистр.

Еще несколько лет назад дой-пак ассоциировался только с майонезом и кетчупом. Причем до сих пор многие продолжают считать, что дой-пак используется только как экономичный вариант упаковки.

Сегодня Stand Up Pouches объемом от 2 л до 5 л стремительно входят на рынок упаковок под разнообразные жидкости. Компания «Баррель» одна из первых оценила преимущества стоячих пакетов больших размеров для автохимии и вывела на рынок в 2011 году упаковку объемом 4 л для зимнего стеклоочистителя, а затем 5-литровый пакет с летним стеклоочистителем.

**ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

Stand Up Pouches – это мягкая вертикально стоящая упаковка из комбинации нескольких слоев специализированных пленок, которые подбираются в зависимости от того, какой продукт наливается в пакет.

Такая упаковка не трескается на морозе, как канистра из РЕ, не разбивается при падении, как стеклянная упаковка, не размокает под дождем, как картонная упаковка. Она все время сохраняет свою форму, занимая при этом минимальное место в багажнике автомобиля. Для удобства пакеты Stand Up Pouches имеют вырубную ручку для переноса, а для комфорта налива жидкости – горловину с дозатором

**Петербургская компания «БАРРЕЛЬ» и финское предприятие Tasoх Oy впервые в России представили продукт в новой упаковке – зимний стеклоочиститель Fin tippa, а также летний стеклоомыватель Bubble Gum в инновационной упаковке больших размеров.**

**ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО БОЛЬШИХ РАЗМЕРОВ**

под углом 45°, что позволяет наливать жидкость при любой погоде без «эффекта пузырьков» и без дополнительных насадок, которые постоянно где-то теряются в машине.

По сравнению с традиционными канистрами из полиэтилена вес мягкой упаковки значительно меньше, а это значит, что природа тратит значительно меньше времени и энергии на ее утилизацию. Кроме того, производство таких пакетов немного дешевле по сравнению с классической РЕ-канистрой, что в итоге

сказывается на стоимости продукта для конечного потребителя.

**FIN TIPPA — КОМФОРТНОЕ ПЕРЕДВИЖЕНИЕ НА ДОРОГЕ**

Именно поэтому новый **автостеклоочиститель Fin tippa** выпускается в мягкой упаковке Stand Up Pouches объемом 4 литра, что соответствует наиболее популярному объему для стеклоочистителей. Высокое качество пленки пакета с барьерным слоем в сочетании с новой технологией склейки швов позволяет ему выдерживать падение с высоты 1,7 м без механических повреждений.

Самобытный дизайн, сочетающий в себе современные мировые тенденции оформления и стремительный ритм городской жизни, выделяет пакет Fin tippa среди стандартных дизайнов с «зимней дорогой».

Носик-дозатор пакета с диаметром горловины 20 мм позволяет быстро и комфортно заливать стеклоочиститель в бачок омывателя до капли.

Рецептура стеклоочистителя усилена гидрофобизирующим полимером, который придает стеклоочистителю дополнительные водо- и грязеотталкивающие свойства, действия которых аналогичны средствам типа «антидождь». Кроме того, пакет снабжен прозрачным визирным окном,

что позволяет контролировать расход жидкости при наливке.

Стеклоочиститель Fin tippa готов к применению при температуре воздуха до минус 20 °С и может использоваться в системах омывания стекол любых марок автотранспорта.

**ПОПРОБУЙ BUBBLE GUM!**

Уже знакомый и полюбившийся петербуржцам **летний стеклоомыватель Bubble Gum** со знакомым с детства запахом жевательной резинки теперь также разливается в стоячий пакет объемом 5 л.



Оригинальная конструкция этого пакета снабжена принципиально новой вырубной ручкой, которая удобна при переносе пакета такого большого веса, а также носиком-дозатором диаметром 16 мм.

Свежий дизайн с большим прозрачным окном на матовой пленке в сочетании с веселым летним цветом жидкости придает пакету воздушность. Традиционно высокое качество пленки и сварки пакета Bubble Gum позволяет не бояться его падения с высоты до 1,5 м.

Рецептура стеклоочистителя Bubble Gum была разработана в соответствии с принципами «зеленой химии» (Green Chemistry) специально для удаления биологических и дорожных загрязнений на стекле. А сам технологичный пакет содержит полиэтиленового материала на 75% меньше, что делает его более безопасным для окружающей среды!

В самое ближайшее время компания «Баррель» будет готова порадовать своих потребителей новыми продуктами в разнообразных Stand Up Pouches.

Более подробную информацию вы можете узнать на сайте [www.tekom.ru](http://www.tekom.ru).

Дарья ДЕДОВА

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Независимая экспертиза сметаны Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» прошлого года показала, что каждый третий образец этого кисломолочного продукта являлся фальсификатом. Результаты нынешнего расследования более оптимистичны — из всех исследованных образцов только один оказался суррогатом из смеси растительных жиров с незначительным количеством молочного жира.

**ПЛЕСЕНЬ В СТАКАНЕ**

Образец сметаны жирностью 15% производства ЗАО «Дмитровский молочный завод» (приобретен в магазине «ТД Менахем» («Сезон»)) содержал в своей основе молочный жир, однако был забракован специалистами по органолептическим показателям. Запах кисломолочного продукта был не чистым, консистенция — крупитчатой, а на поверхности обнаружилось пятно плесени белого цвета.

**НА ПУТИ ИСПРАВЛЕНИЯ**

Два производителя сметаны (ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл. и ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново), в чьей продукции в прошлом году наблюдался острый дефицит молочного жира, в этом году не были уличены в фальсификации. На этот раз жировая фаза продукта содержала только молочный жир, а не растительные масла.

Но если к образцу сметаны «Гармония» жирностью 15% из Новгородской области у специалистов лаборатории вообще не возникло никаких претензий, то к сметане из Иванова вопросы были. Образец забракован сразу по двум показателям: по массовой доле жира (13,62% вместо 15%) и по органолептике — на поверхности сметаны были

# «КУБАНСКАЯ» — НЕ СМ

**Сметану стали реже подделывать. К такому выводу пришли специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» и ФБУ «Тест-С.-Петербург», исследовавшие 14 образцов сметаны, закупленной в розничных магазинах Санкт-Петербурга. Однако отдельные недобросовестные изготовители все еще порочат доброе имя русской сметаны, пытаясь с целью наживы выдать за нее совершенно другой продукт.**

обнаружены единичные пузырьки воздуха, а консистенция оказалась излишне жидкой. Ко всему прочему, вкус и запах образца были недостаточно выраженные кисломолочные.

Кстати, ивановская сметана оказалась одной из самых дешевых. В перерасчете на 100 граммов стоимость продукта составила 7 руб. 22 коп. Дешевле оказался только образец сметаны ТМ «Полная Крынка» из Владимирской области — 6 руб. 78 коп. в перерасчете на 100 граммов продукта. Однако, несмотря на низкую цену, сметана соответствовала ГОСТу, за исключением небольшого превышения по жиру — 17% вместо 15%.

**ПОЧЕМ НЫНЧЕ ФАЛЬСИФИКАТ?**

В отличие от своих коллег по кисломолочному цеху ООО «Хладокомбинат» из Карачаево-Черкесии проигнорировал сигнал «Общественного контроля». Как и в 2011 году, образец сметаны «Кубанская» с массовой долей жирности 20% был забракован по показателю «идентификация жировой основы». В жировой фазе продукта молочный жир практически отсутствовал, основу продукта составила смесь жиров немолоч-

ного происхождения. Кроме того, консистенция фальсификата оказалась крупитчатой, а вкус и запах — не выраженные кисломолочные, не свойственные сметане. Упаковка оказалась вздутой, хотя продукт находился в пределах срока годности. Стоимость продукта в пересчете на 100 граммов составила 9 руб. 70 коп., что соответствует средней стоимости сметаны жирностью 15%. И это с учетом транспортных расходов. А от Карачаево-Черкесии до Петербурга путь неблизкий — более 2 тыс. км.

**ОТКУДА БЕРУТСЯ «ДЕМОКРАТИЧНЫЕ» ЦЕНЫ**

«Демократичную» цену образца сметаны «Кубанская» объясняет использование растительных жиров, которые минимум в 3–4 раза дешевле молочного. Чаще всего в качестве заменителя производители используют пальмовое масло, в составе которого преобладают насыщенные кислоты. Они приводят к нарушению обмена веществ, повышению уровня холестерина в крови и другим патологиям в организме. Именно поэтому продукты, в которых содержится

пальмовое и кокосовое масла, не желательны для частого употребления в пищу. Взяв хотя бы тот факт, что температура плавления «пальмы» составляет 38–40 °С, что значительно выше температуры человеческого тела. В результате вместо того, чтобы усвоиться организмом, тропическое масло обволакивает стенки сосудов, как парафин, что провоцирует сердечно-сосудистые заболевания. А вот молочный жир прекрасно всасывается, так как его температура плавления всего 27–35 °С.

Но, несмотря на непохожесть молочного и пальмового жира, только эксперт может отличить настоящий продукт от подделки. Что ж, благодаря экспертизе «Общественного контроля» и специалистам ФБУ «Тест-С.-Петербург» мы с вами знаем, какую сметану стоит покупать, а какую — нет.

**ХВАТИЛИ ЛИШКУ**

Совсем немного не хватило образцу сметаны производства молочного комбината «Суздальский» дотянуть до идеала: подвела «массовая доля жира». На упаковке производитель сообщил потребителю, что жирность составляет 15%, фактически она была завышена на 2%. Такое же замечание специалисты сделали образцу сметаны «Красная цена» от «Великолукского молкомбината»: вместо 15% жирность составила 16%. У образца сметаны от ЗАО «Племенной завод «Приневское» жирность была превышена на 5%: вместо 15% в стакане оказались все 20%. В данном случае изготовитель сработал «в минус» и для себя, и для тех потребителей, для которых сведения о жирности продукта имеют принципиальное значение.

Дарья ДЕДОВА

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ**

Наименование продукции	Сметана 15%	Сметана «Снежка» 10%	Сметана «Б. Ю. Александров» 20%	Сметана «Снежок» 15%	Сметана «Гармония» 15%	Сметана 15% «Полная Крынка»	Сметана «Молочные продукты Пушкиногорья» 15%	Сметана «Приневское» 15%	Сметана «Ладон» 15%
Производитель	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»	ООО «Молочное дело», Чувашская респ.	ООО «Рост Агро Комплекс», Московская обл.	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Лакто-Новгород», г. Старая Русса	Филиал «Молочный комбинат «Суздальский» ЗАО «Холдинговая компания «Ополье», Владимирская обл.	ЗАО «Пушкиногорский маслодельный-сыродельный завод», Псковская обл.	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Лен. обл.	ОАО «Бологовск Тверская обл.
Дата изготовления	03.04.2012	26.03.2012	29.03.2012	30.03.2012	21.03.2012	31.03.2012	04.04.2012	05.04.2012	03.04.2012
Масса нетто	500	200	150	400	350	500	450	250	450
Цена, руб.	44-07	21-90	58-50	40-89	39-09	33-90	48-00	28-00	39-90
Место закупки	«Лента», Хасанская ул., 17, корп. 1, лит. А	«О'Кей», Индустриальный пр., 25	ТД «Менахем», Замшина ул., 29, лит. А («Сезон»)	«Лента», Хасанская ул., 17, корп. 1, лит. А	«Лента», Хасанская ул., 17, корп. 1, лит. А	«Дикси-Петербург», ш. Революции, 17	ИП Николаев, пр. Косыгина, 27	ИП Николаев, пр. Косыгина, 27	ТК «Народные пр. Косыгина,
Температура хранения	0 °С	+2°С	+8,5 °С	0 °С	0 °С	+7,5 °С	+4 °С	+4 °С	+7 °С
ГОСТ или ТУ	ГОСТ Р 52092-2003	СТО 18715952-004-2009, № 88-ФЗ с изм. от 22.07.2010 г.	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-
Внешний вид и консистенция	Однородная масса с глянцевой поверхностью								
Вкус и запах по ГОСТ или ТУ	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус								
Цвет по ГОСТ или ТУ	Белый или с кремовым оттенком, равномерный								
Вкус и запах фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют
Цвет фактически	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком, равномерный	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком
Массовая доля жира, норма, %	не менее 15,0	не менее 10,0	не менее 20,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0
Массовая доля жира фактически, %	15,70±0,30	17,66±0,30	20,00±0,30	15,53±0,30	15,30±0,30	17,0±0,30	15,30±0,30	20,75±0,30	15,50±0,30
Массовая доля белка, % норма/фактически	не менее 2,6/2,88±0,07	не менее 2,5/2,46±0,07	не менее 2,5/2,88±0,07	не менее 2,6/2,58±0,07	не менее 2,6/3,80±0,07	не менее 2,6/2,98±0,07	не менее 2,6/2,66±0,07	не менее 2,6/2,76±0,07	не менее 2,6/2,67±0,07
Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза сметаны 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	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие нормативным документам	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010 г. — Технический регламент на молоко и молочную продукцию

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

# ЛЕТАНА

## СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

**Дмитрий Поздняков**, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

— Результаты экспертизы сметаны, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», безусловно, вселяют оптимизм.

Тот факт, что из всех образцов продукции только в одном были обнаружены компоненты растительного происхождения, красноречиво говорит, что производители стали гораздо более ответственно подходить к соблюдению стандартов. И в этом, безусловно, есть огромная заслуга и «Общественного контроля», и «Петербургского качества». Ведь в современных условиях отличить подделку от качественного продукта можно только с помощью высокоточного лабораторного оборудования. Поэтому ценность исследований, проводимых специализированными лабораториями для потребителей, сейчас чрезвычайно высока.

Этим летом наша страна станет членом Всемирной торговой организации. И в этой связи поддержание высоких стандартов качества и безопасности российской продукции, а также тщательный контроль привозных товаров станет важной составляющей в борьбе производителей за благосклонность покупателя.

Вот почему нашей ассоциацией на базе Агентства мониторинга безопасности продуктов питания «Фудконтроль» ([www.foodcontrol.ru](http://www.foodcontrol.ru)) запущен новый проект «Контроль качества». Его целью является реагирование на сигналы потребителей, столкнувшихся с некачественной продукцией, и информирование производителей с целью скорейшего исправления ситуации и недопущения таких случаев в будущем. Я надеюсь, что совместными усилиями нам удастся добиться снижения уровня пищевых отравлений, повысить ответственность производителей и помочь потребителям с выбором качественной и безопасной еды.



**СПБ ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.**

**При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.**

## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

# КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ УХУДШИЛОСЬ

**Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу рассказало об итогах надзора за предприятиями, занятыми производством и оборотом пищевых продуктов, за I квартал 2012 года.**



При контроле за производством и оборотом пищевых продуктов Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу за I квартал 2012 г. проведено 679 контрольно-надзорных мероприятий. Исследовано 1283 пробы пищевых продуктов на санитарно-химические показатели, из них не соответствующих нормативным требованиям 0,23% (за I квартал 2011 г. — 0,47%), по бактериологическим показателям исследовано 6520 проб, из них не соответствующих — 1,67% (за I квартал 2011 г. — 2,4%), по показателям качества исследовано 1000 проб, из них не соответствующих — 2,40% (за I квартал 2011 г. — 0,57%).

Забраковано 119 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов объемом 1852 кг, не соответствующих нормативным требованиям. Основную массу забракованной продукции составили овощи, столовая зелень, алкогольные напитки и пиво, мясо и мясопродукты.

За выявленные нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей привлечено к административной ответственности 431 должностное и 70 юридических лиц. Материалы проверок 32 предприятий переданы в мировые районные суды в связи с невыполнением в установленный срок ранее выданных предписаний. Материалы проверок 16 предприятий переданы в районные федеральные суды для решения вопроса об административном приостановлении деятельности.

В сфере производства и реализации алкогольной продукции проведены контрольно-над-

зорные мероприятия на 248 предприятиях. Исследовано 163 образца алкогольной продукции, несоответствие гигиеническим нормативам не выявлено. За нарушения, выявленные при реализации алкогольной продукции, привлечено к административной ответственности в виде штрафа 32 должностных и юридических лица на общую сумму 166 200 рублей.

В сфере производства и реализации табачной продукции проведены контрольно-надзорные мероприятия на 183 предприятиях. За нарушения, выявленные при реализации табачной продукции, привлечено к административной ответственности в виде штрафа 113 должностных и юридических лиц на общую сумму 55 4500 рублей.

В сфере производства и реализации БАД к пище проведены контрольно-надзорные мероприятия на 9 предприятиях, нарушения действующего законодательства выявлены на 7 объектах. Исследовано 199 проб БАД к пище, несоответствий гигиеническим нормативам не выявлено. За нарушения, выявленные при реализации БАД к пище, привлечено к административной ответственности в виде штрафа 5 должностных и 4 юридических лица на общую сумму 48 500 рублей, материалы дела в отношении одного объекта переданы в прокуратуру, в отношении одного объекта — в следственный комитет для возбуждения уголовного дела.

**Пресс-служба  
Управления Роспотребнадзора  
по г. Санкт-Петербургу**



а	Сметана «Старая Ладога» 30%	Сметана «Красная цена» 15%	Сметана 15%	Сметана 15%	Сметана «Кубанская» 20%
ий МЗ, бл.	ООО «Волховский Плюс», Лен. обл.	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл.	ЗАО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.	ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново	ООО «Хладокмбинат», КЧР, г. Черкесск
12	31.03.2012	29.03.2012	04.04.2012	02.04.2012	29.03.2012
	380	400	225	220	370
	60-90	32-90	36-90	15-90	35-90
ий», д. 21	«О'Кей», Индустриальный пр., 25	«Карусель», Индустриальный пр., 24, лит. А	ТД «Менахем», Замшина ул., 29, лит. А («Сезон»)»	«О'Кей», Индустриальный пр., 25	ТД «Менахем», Замшина ул., 29, лит. А («Сезон»)»
	+2°C	0 °C	+8,5 °C	+2 °C	+8,5 °C
2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ГОСТ Р 52092-2003	ТУ 9222-355-004/19785-2004	ГОСТ Р 52092-2003
топленого молока					
уют	С наличием небольшого количества отделившейся сыворотки	Консистенция слегка крупитчатая	Однородная масса с наличием пятен плесени белого цвета. Консистенция крупитчатая, запах не чистый	Однородная масса с глянцевой поверхностью, с наличием единичных пузырьков воздуха на поверхности. Консистенция излишне жидкая. Вкус и запах недостаточно выраженные кисломолочные.	Упаковка вздута. Консистенция крупитчатая. Вкус и запах не выраженные кисломолочные, не свойственные сметане
овым	Светло-кремовый равномерный	Белый равномерный	Белый с кремовым оттенком	Кремовый равномерный	Белый равномерный
15,0	не менее 30,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 20,0
30	30,12±0,30	16,26±0,30	15,44±0,30	13,62±0,30	15,77±0,30
2,6/17	не менее 2,2/2,32±0,07	не менее 2,6/2,81±0,07	не менее 2,6/3,08±0,07	не менее 1,2/1,97±0,07	не менее 2,5/3,56±0,07
а прожит чный	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 смесь жиров немолочного происхождения и незначительное количество молочного жира
вует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

## ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!



# ПОПРОБУЙ МОРЕ НА ВКУС!

**Морепродукты (seafood) не только необычайно вкусны, но и приносят пользу для здоровья. Они богаты быстровсвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, помогают контролировать вес, а большинство из них даже обладают лечебными свойствами.**

Настоящая кладовая белковых веществ — кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. 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.

Не менее ценно из-за богатого содержания белка и минеральных элементов **мясо креветок**. Это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в креветках йода — почти в 10 раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами. В продукте — чуть ли не половина таблицы Менделеева. Немало в сыром мясе креветок и витаминов, например В12, который необходим для выработки гемоглобина и для подпитки нервной системы.

**Мидии** вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по количеству белка говядину и рыбу), а также низкокалорийны. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта — около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиок-

сидантом — они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

**ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя и мидии, и креветки, и кальмары. Их можно употреблять как сами по себе, так и в салатах. Вот несколько рецептов:

**Рецепт № 1.** Мидии — 50 г, креветки — 50 г, кальмары — 50 г, листья салата — 50 г, свежий огурец — 70 г, кукуруза — 30 г, сухарики — 50 г, яйца — 2 шт, сыр твердый — 100 г, майонез.

Креветки, мидии, кальмары достать из банки, слить маринад. Подготовленные морепродукты сложить в емкость, добавить кукурузу, порезанный соломкой огурец, листья салата (порвать мелко руками), сухарики, отваренные и порезанные кубиками яйца, натертый на крупной терке сыр. Все заправить майонезом (желательно, низкокалорийным!!!), перемешать.

**Рецепт № 2.** Креветки — 100 г, помидоры (средние) — 2-3 шт., чеснок — 0,5 зубчика, оливковое масло — 2 столовые ложки, сок лимона — 1-1,5 столовой ложки, зелень петрушки, свежемолотый перец (можно смесь разноцветных перцев).

Креветки вытащить из банки. Помидоры вымыть, обсушить и нарезать дольками. В миску выложить помидоры, слегка посолить и поперчить. К помидорам добавить креветки вместе с запражкой и аккуратно перемешать. Выложить салат на тарелку или в салатник, посыпать зеленью петрушки, чесноком, перцем, заправить смесью сока лимона и оливкового масла и подавать к столу.

**Анна Шевелева**

ВЫХОДНЫЕ

# Живи вкусно, отдыхай активно!



Хотите стать участником кулинарного шеф-шоу от **ВЕЛИКОЛУКСКОГО МЯСОКОМБИНАТА**? Нет ничего проще! Каждые выходные в парке развлечений «Диво Остров» вас ждут кулинарные поединки под руководством лучших шеф-поваров Санкт-Петербурга. Вы получите уникальную возможность не только прокатиться на аттракционах, но и вкусно поесть, а также узнать новые рецепты приготовления мясных блюд.



Любой посетитель парка на Крестовском острове может попробовать свои силы в приготовлении изысканных блюд из отборных продуктов от **Великолукского мясокомбината** – ведущего производителя колбас и мясных деликатесов Северо-Западного региона. Все ингредиенты для супербургеров можно легко найти в любом фирменном магазине **ВМК** или купить непосредственно на Крестовском без наценки напрямую у изготовителя.

Пройти мимо захватывающего действия, разворачивающегося на специально установленной при входе в парк сцене, стилизованной под суперсовременную кухню, просто невозможно. Любой желающий сможет научиться готовить невероятно вкусные аппетитные бутерброды, сэндвичи и бургеры под руководством шеф-повара, который тщательно следит за тем, чтобы блюда приготавливались из лучших продуктов!

Зажигательная музыка, свет, звук, профессиональные певцы и танцоры – все это просто не оставляет тебе шанса остаться в стороне от яркого кулинарного праздника, организованного **Великолукским мясокомбинатом**.

Пока на сцене участник постигает кулинарные секреты шеф-шоу, зрители могут отведать ароматный шашлык, который готовится на пышущих жаром мангалах, а также попробовать новинки от **Великолукского мясокомбината**.

Во время кулинарного шеф-шоу гостям парка «Диво Остров» будет предложено воплотить в жизнь простые и вкусные рецепты всевозможных сэндвичей, бургеров, рулетов и запеканок. Они разрабатывались технологами мясоперерабатывающего предприятия совместно с признанными поварями Северной столицы.

Главное отличие этих блюд от бесчисленных изысков, которыми пестрит интернет, – доступность и легкость приготовления. Ингредиенты подобраны так, чтобы подчеркнуть вкус мясных деликатесов, которые всегда будут кстати и дома, и на даче, и на пикнике, и в дороге во время путешествий. Узнав рецепты и получив рекомендации от шеф-поваров, хозяйки без труда смогут устроить подобное кулинарное шеф-шоу у себя на кухне.

В отличие от кулинарных телепередач, смотря которые можно облизываться да и только, на кулинарном шеф-шоу от **Великолукского мясокомбината** вы не будете простым зрителем, который вынужден принимать на веру рассказы ведущих о вкусной и здоровой пище. В парке «Диво Остров» вы будете не только с восхищением смотреть на искусных профессиональных кулинаров, вдыхать аппетитные запахи, снимать пробу, но также лично участвовать в процессе приготовления блюд.

Если вам понравится приготовленное собственными руками блюдо, вы сможете повторить свой удачный опыт, но уже на домашней кухне: все необходимые ингредиенты для готовки можно приобрести прямо здесь. А тот, у кого уже нет сил стоять у плиты, прямо у сцены

сможет приобрести любые колбасы, сосиски и мясные деликатесы от **ОАО «Великолукский мясокомбинат»** без торговой наценки.

Ближайшее шеф-шоу состоится на фестивале продуктов питания «**ВКУСНОГРАД**», который пройдет в парке развлечений «Диво Остров» в субботу, 19 мая. На кулинарные поединки приглашаются все, кто любит вкусно поесть и хорошо повеселиться. Отличное настроение, вкусные подарки, а также новые рецепты мясных блюд от **Великолукского мясокомбината** гарантированы!

Римма ВИКУЛИНА



## Robin Bobin

## готовые блюда • супы салаты • выпечка

Попробуйте наши салаты, супы, выпечку, готовые блюда, оцените их высокое качество и по-настоящему домашний вкус. Составляйте меню на каждый день для себя и своей семьи.

# 640 22 40



## Ищите в магазинах города!

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



НОВГОРОДСКИЙ  
**БЕКОН**

*Нам можно доверять!*



**ПОКУПАЙТЕ НОВГОРОДСКОЕ!**

ОАО "Великоновгородский мясной двор"

Россия, 173640, г. Великий Новгород, Сырковское шоссе, д. 25, тел. (8162) 680 501, www.adept.ru

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



**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.

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сегодня ватрушку или ее собрата – пирожок с творогом – можно найти в любом магазине или кафе. Мы их с удовольствием покупаем по старой доброй памяти и совсем не замечаем, что ватрушка, чая лучшая подружка, уже совсем не та, что была раньше. В ней может не оказаться главного – творога.

Это выяснилось в результате независимой экспертизы качества одиннадцати образцов изделий сдобных с творогом, выпущенных самыми известными петербургскими пекарнями. Продукция была приобретена Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» и направлена на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Результаты шокировали! Жировая фаза творожной начинки содержала молочный жир только в четырех изделиях из одиннадцати! Итоги экспертизы начинки любимой в народе выпечки оказался даже плачевнее, чем тестирование образцов творога. В ходе экспертизы этого кисломолочного продукта в 2011 году фальсифицированными оказались 50% образцов, а в 2012 – 45%.

**СВЕЖО ПРЕДАНИЕ...**

На сайте ЗАО «Охтинское», чьи ватрушки ТМ «Аладушкин» были закуплены в числе прочих, посетителям задается вопрос, что главное в ватрушке? Ответ дан тут же – конечно, начинка! Далее по тексту: «Именно поэтому в ватрушках ТМ «Аладушкин» – 60% начинки. Для большой Ватрушки используется 18-процентный творог, поэтому она получается совсем как домашняя». А далее – скромная приписка: «Лучшая ватрушка, по мнению сетей Санкт-Петербурга! Единственная ватрушка с 18-процентным творогом».

Надеемся, теперь сети учтут результаты экспертизы «Общественного контроля» и, возможно, изменят свое мнение. Теперь пришел черед ЗАО «Охтинское» отвечать на вопрос потребителей: а где же обещанный молочный жир в начинке, для которой якобы использовался творог жирностью 18%?

# ВАТРУШКА — ОБМАНА ЛУЧШАЯ ПОДРУЖКА

## В НАЧИНКЕ ВАТРУШЕК ВМЕСТО ТВОРОГА — ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ

**Ватрушки мы любим с детства. Их до сих пор дают на полдник в детских садах и пионерских лагерях, в больничных столовых и школьных буфетах. Для большинства родителей ватрушка — один из немногих способов заставить ребенка съесть творог, так необходимый растущему организму.**



В собственных технических условиях ЗАО «Охтинское» также черным по белому написано, что в составе начинки используется творог жирностью 18%.

**ДИРЕКТОР НЕ В КУРСЕ?**

«Общественный контроль» всегда сообщает участникам экспертизы результаты проведенных испытаний. Информация о том, что в творожной начинке молочный жир не обнаружен, была отправлена в ЗАО «Охтинское». Предприятие на сигнал отреагировало. В письме за подписью генерального директора **П. А. Шаповал** сказано, что проверка качества творога проводится раз в месяц, а при производстве ватрушек (внимание!!!) «используется творог жирностью 5%»! Как вам поворот событий? А как же рекламные обещания и

присланная выписка из ТУ, где речь идет о твороге жирностью 18%? Получается, генеральный директор известного предприятия даже не в курсе, какое сырье согласно собственной рецептуре должно использоваться при производстве продукции. А давно ли он заглядывал на сайт своей компании?

Если раньше, в советские годы, замена творога 18% на начинку «иного состава» называли бы воровством со вполне вытекающими уголовными последствиями, то сегодня это просто «введение в заблуждение потребителя» с наказанием «в виде предупреждения» от Роспотребнадзора. Мило, не правда ли: обманывая по-тихому на здоровье, а мы тебя только слегка пожурим!

**МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН**

Не оказалось молочного жира и в творожной начинке ватрушки дрожжевой с творогом производства ООО «Север-Метрополь». Хотя в присланной в адрес СПб ООП «Общественный контроль» выписке из рецептуры значится, что для приготовления полуфабриката начинки творожной используется творог жирностью не менее 9%, а в 100 граммах продукта должно содержаться не менее 7,6 грамма жиров. Молочных, надо понимать. Такая же история произошла и с ватрушкой с московской пропиской от ОАО «КБК» Черемушки. Молочный жир в ней также обнаружен не был.

Не был обнаружен молочный жир и в начинке ватрушки сдобной фруктово-творожной, выпеченной на Первом хлебопекарном объединении. Выписка из ТУ гласит, что в со-

став начинки входит творог жирностью 5%, правда, туда еще и маргарин с массовой долей жира не менее 82% добавляют, но молочный жир все-таки должен был присутствовать – те же 5%. Ан нет. Отсутствует полностью. На письмо «Общественного контроля» был дан ответ об ужесточении мер контроля на производстве. Словом, обещали исправиться.

Смесь молочного и немолочного жира специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили также в образце ватрушки с творогом и изюмом ООО «Приморское» (сеть магазинов «Сезон») и в пироге с творогом, испеченном в кафе-пекарне ООО «Пироговый дворик».

**КОРЕНЬ ЗЛА — В СМЕТАНЕ**

Волна фальсификации молочных продуктов, захлестнувшая продовольственный российский рынок, задела и такого гиганта, как ОАО «Хлебный дом». Как сообщил директор по производству **В. М. Остапенко**, компания провела свое расследование по поводу исчезновения молочного жира из начинки «Пирога домашнего с творожной начинкой». Выяснилось, что корень зла кроется в сметане производства некоего ООО «МежОзерное Молоко», которую хлебопеки использовали при производстве выпеченных изделий. Это показала дополнительная проверка качества сметаны, проведенная хлебопеком в ФГУ «Тест-С.-Петербург» после поступления сигнала от «Общественного контроля».

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ВАТРУШЕК С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ**

Наименование	Ватрушка «Творожное наслаждение»	Ватрушка «365 дней» с творогом и изюмом	Ватрушка с творожной начинкой	Пирог сдобный с творогом	Ватрушка с творогом	Пирог с творогом	Ватрушка с творогом и изюмом
Производитель	ОАО «Каравай», СПб	ОАО «Хлебный завод «Арнаут», СПб	ООО «Лента», СПб	ООО «О'Кей», СПб	ОАО «КБК», Черемушки, Москва	ООО «Пироговый дворик», СПб	ООО «Приморское», СПб
Масса нетто, г	220	200	406	488	100	1500	818
Дата изготовления	03.04.2012	02.04.2012	03.04.2012	03.04.2012	03.04.2012	03.04.2012	03.04.2012
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«О'Кей», Московский пр., 137	«Ашан», Боровая ул., 47, лит. Б	ИП Карп Е. В., кафе-пекарня «Пироговый дворик», Старо-Петергофский пр., 43	«Сезон», Московский пр., 97, лит. А
Цена, руб.	39-99	44-99	228-89 за 1 кг	219-00 за 1 кг	10-30	360-00	255-00
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3 и п. 4.8.1	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.8.1 (в условиях хранения не указана относительная влажность)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.8.1 (в условиях хранения не указана относительная влажность)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3.4 (маркировка читается с трудом в части срока годности, времени фасовки, энергетической ценности)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3.5.1.4 (наименование продукта не соответствует его составу); п.4.8.1 (в условиях хранения не указана относительная влажность, отсутствует масса нетто)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3; п. 4.8.1 (маркировка отсутствует)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3; п. 4.8.1 (маркировка не полная)
Внешний вид	Форма - округлая, края гладкие; поверхность - гляцевая, с открытой начинкой, декорированной фигурными полосками.	Форма - округлая, края гладкие; поверхность - гляцевая, неподгорелая, с открытой начинкой в центре изделия	Форма - округлая, края изделия фигурные; поверхность - гляцевая, с открытой начинкой, расположенной в центре изделия. Край и нижняя сторона неподгорелые	Форма - округлая, края гладкие; поверхность - гляцевая, с открытой начинкой, декорированной фигурными полосками.	Форма - округлая, неправильная, края гладкие; поверхность - с открытой начинкой в центре изделия	Форма - прямоугольная, края изделия фигурные; поверхность - гляцевая, фигурная, украшена отделочным полуфабрикатом	Форма - округлая, края гладкие; поверхность - гляцевая, неподгорелая, с открытой фигурной начинкой в центре изделия
Состояние основы	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.
Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса
Консистенция начинки	Однородная, мажущаяся	Однородная, мажущаяся, с наличием изюма	Однородная, крупитчатая, слегка суховатая	Однородная, мажущаяся	Однородная, мажущаяся	Однородная, мажущаяся	Однородная, мажущаяся
Цвет основы	От светло-коричневого до коричневого	От желтого до коричневого	От темно-желтого до коричневого	От желтого до темно-коричневого	От темно-желтого до коричневого	От желтого до коричневого	От желтого до светло-коричневого
Цвет начинки	От бледно-желтого до желтого	Светло-желтый	Светло-желтый	Светло-желтый	Светло-желтый	Светло-желтый	Светло-желтый
Запах	Запах выпеченного изделия с ароматом ванили и творога, без постороннего запаха	Запах выпеченного изделия с ароматом ванили и творога, без постороннего запаха	Запах, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Запах, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	С запахом растительного масла, используемого для выпекания изделия	Запах, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Запах выпеченного изделия со сливочным ароматом, ароматом ванили и творога, без постороннего запаха
Вкус	Вкус выпеченного изделия с творогом, сладкий, без постороннего привкуса	Вкус выпеченного изделия с творогом, сладкий, без постороннего привкуса	Вкус, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	Вкус, свойственный данному виду, без постороннего привкуса	Слегка дрожжевой, кисловатый	Вкус, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	Вкус выпеченного изделия с творогом, сладкий, без постороннего привкуса
Идентификация жировой основы	Жировая фаза творожной начинки содержит только молочный жир	Жировая фаза творожной начинки содержит только молочный жир	Жировая фаза творожной начинки содержит только молочный жир	Жировая фаза творожной начинки содержит только молочный жир	Жировая фаза творожной начинки содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза творожной начинки содержит смесь жиров немолочного происхождения и незначительное количество молочного жира	Жировая фаза творожной начинки содержит смесь молочного жира и жиров немолочного происхождения
Соответствие творожной начинки требованиям НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010 г. – Технический регламент на молоко и молочную продукцию

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

## ВМЕСТО ТВОРОГА — «ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ»

Выходит, 65% исследованных образцов сдобы не могут называться ватрушками с творогом. В лучшем случае — ватрушками с творожным продуктом. По словам заместителя начальника испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» **Екатерины Полиектовой**, для замены молочных компонентов производители в основном используют растительные жиры — пальмовое и кокосовые масла. Доходит до того, что они составляют 100% жировой основы. Тропические масла на порядок дешевле молочного жира. И их применение значительно снижает себестоимость продукции, увеличивая прибыль изготовителя и продавца.

Кстати, специалисты не исключают, что тропические масла добавляются в начинку из соображений удобства применения — масса для начинки становится более пластичной и удобной в использовании. Однако производитель обязан сообщить о таком «технологическом приеме» покупателю и придумать название для нового изделия.

## НАУКА ВЫЖИВАТЬ ИЛИ НАЖИВАТЬСЯ?

По словам заместителя декана факультета пищевых технологий, доцента кафедры органической, физической, биологической химии и микробиологии СПб ГУНИПТ **Полины Гуньковой**, нельзя исключать, что для приготовления начинки забракованных по жировой идентификации образцов ватрушек использовался обезжиренный творог. Хотя, если это предположить, следы молочного жира все же должны были обнаружиться, так как сепарировать молоко на 100% невозможно.

Начальник испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» **Людмила Серажудинова** допускает, что «неправильный» творог изначально закупался у поставщиков. По документам товар качественный, а на практике оказался фальсификатом. Конечно, можно свалить всю вину на поставщиков, но где тогда входной контроль сырья и конечного продукта?

Другой печальный вывод очередной экспертизы «Общественного контроля» — полное отсутствие контроля государственного за качеством выпускаемых пищевых продуктов, соблюдением Закона «О защите прав потребителей» в части доведения до потребителей достоверной информации о товарах и, наконец, за соблюдением условий добросовестной конкуренции. Последнее замечание — уже в адрес Федеральной антимонопольной службы.

Все это сегодня на руку недобросовестному бизнесу, который не выживает, а отлично развивается, неплохо наживаясь на доверчивости потребителей.

## ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ ЕСТЬ!

Несмотря на удручающую общую картину экспертизы ватрушек, нельзя не сказать о тех, кто оказался честен перед покупателем. Из 11 исследованных образцов творожных ватрушек молочный жир был обнаружен лишь в начинке четырех из них. При этом сказать, что они сильно отличаются в цене, нельзя. Все исследованные образцы, за исключением московской госты, стоят примерно одинаково — в пределах 20–22 рублей в пересчете на 100 граммов. Значит, можно делать качественный продукт, не обманывая покупателей и не в наклад себе. И при этом сохранить честное имя и репутацию.

Согласно протоколам испытаний, настоящие творожные ватрушки испекли ОАО «Каравай», ОАО «Хлебный завод «Арнaut», ООО «Лента» и ООО «О'Кей» (единственное замечание к образцу продукции — плохо читаемая маркировка).

Дарья ДЕДОВА

**СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.**

**При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.**

## МИТ СТАР ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



Ватрушка с творожной начинкой «Аладушкин»	Пирог домашний с творожной начинкой	Ватрушка сдобная фруктово-творожная	Ватрушка дрожжевая с творогом
ЗАО «Охтинское», СПб	ОАО «Хлебный дом», СПб	ООО «Первое Хлебопечкарное Объединение», СПб	ООО «Север-Метрополь», СПб
150	260	400	300
02.04.2012	03.04.2012	02.04.2012	03.04.2012
ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ТД «Интерторг», Измайловский пр., 16, ул-м «Семья»	ИП Волков М. В., Лермонтовский пр., 48,
47-89	68-79	120-50	93-00
Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.8.1 (в условиях хранения не указана относительная влажность)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.8.1 (в условиях хранения не указана относительная влажность)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.8.1 (в условиях хранения не указана относительная влажность)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.4 (маркировка нечеткая, читается с трудом); п. 4.8.1 (в условиях хранения не указана относительная влажность)
Форма - округлая, края гладкие; поверхность - гляцевая, неподгорелая, с открытой начинкой в центре изделия	Форма - изделие прямоугольной формы, края гладкие; поверхность - гляцевая, неподгорелая, с открытой начинкой, декорированной фигурными полосками	Форма - округлая, края гладкие; поверхность - гляцевая, неподгорелая, с открытой начинкой в центре изделия	Форма - округлая, края гладкие; поверхность - гляцевая, неподгорелая, с открытой начинкой в центре изделия
Пропеченная, слой основы, соприкасающийся с начинкой, увлажнен	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.	Пропеченная, не влажная на ощупь.
Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса	Развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса
Однородная, крупитчатая	Однородная, мажущаяся	Однородная, мажущаяся	Однородная, мажущаяся
От желтого до светло-коричневого	От светло-коричневого до коричневого	От светло-коричневого до коричневого	От коричневого до темно-коричневого
Золотистый	Золотистый	Золотистый	Светло-желтый
Запах выпечного изделия с ароматом творога и яиц, без постороннего запаха	Запах выпечного изделия с ароматом ванили и творога, без постороннего запаха	Запах, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Запах выпечного изделия с ароматом ванили и творога, без постороннего запаха
Вкус, свойственный изделию данного наименования, вкус основы слегка кисловатый	Вкус выпечного изделия с творогом, в меру сладкий, с легкой горчинкой, без постороннего привкуса	Вкус, свойственный изделию данного наименования, с привкусом от консервированных цукатов	Вкус выпечного изделия, сладкий, вкус начинки - слегка кисловатый, без постороннего привкуса
Жировая фаза творожной начинки содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза творожной начинки содержит смесь молочного жира и жиров немолочного происхождения	Жировая фаза творожной начинки содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза творожной начинки содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует



## Картофель

### Чтобы был урожай

**Картофель — одна из любимых культур в нашей стране. Практически каждый огородник выделяет под нее хотя бы одну грядку. Но иногда случается так, что урожай оставляет желать лучшего: корнеплоды мелкие или их всего по 3–4 штуки на кусте.**

Одной из основных причин этого, наряду с некачественным посевным материалом, является недостаточная плодородность почвы. Часть огородников, пытаясь ее повысить, засыпают грядки минералкой. Это, конечно, восполняет дефицит минеральных элементов, но при этом корни растения оказываются в растворе, насыщенном минеральными солями. Эти соли проникают в картошку независимо от того, нужны ли они ей. Усиленный рост — это попытка компенсировать избыток минеральных солей.

гуминовые вещества, что обеспечивает быстрый рост растений и получение высокого урожая.

Применение «Исполина» Картофельного особенно эффективно на бедных гумусом, неплодородных почвах. Питательные вещества в нем закреплены в устойчивой против

вымывания, но доступной для усвоения форме. Это обеспечивает постепенную подачу

растениям в нужном количестве питательных веществ на протяжении всей вегетации. Гуминовые кислоты в «Исполине» улучшают структуру, восстанавливают плодородие и естественный биоценоз почв. Стимулируют прорастание «глазков». Обеспечивают ускорение созревания клубней, улучшают вкусовые и питательные свойства.

«Исполин» — это комплексное гранулированное удобрение длительного действия на органической основе, содержащее макро- и микроэлементы питания для полноценного развития растений, а также природный стимулятор роста —



реклама

**ВОСПЕТЫЙ В СТИХАХ**

В основе новых тортов — бисквитное тесто. Нежное, в то же время упругое и, как говорят кондитеры, послушное, оно идеально подходит для приготовления самых разнообразных сладких изысков.

Датой рождения бисквитного торта считают далекий 1615 год, когда он впервые был упомянут в книге английского поэта **Гирваса Маркама**. В русскую кухню бисквит пришел только в XVIII веке. И все это время технология создания бисквитов практически не менялась.

Как и три века назад, бисквит имеет легкую и пышную структуру. Для его приготовления берут муку высшего сорта с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым. Готовят бисквит путем взбивания яичных белков и сахара, при котором в массу вводится большое количество воздуха, за счет чего тесто сильно увеличивается в объеме.

Торты на основе белого воздушного бисквита испокон веку были хитом продаж любой кондитерской. Именно поэтому при изготовлении тортов «**Пирог мандариновый**», «**Пирог Сметанный с ананасами**» и «**Пирог тропический**» технологи кондитерского комбината «**Невские берега**» сделали ставку на пышный бисквит.

С наступлением лета в кондитерскую моду входят ягодные и фруктовые лакомства, которые дарят яркий вкус, чувство легкости и не сказываются на фигуре при умеренном потреблении. Специально к летнему сезону кондитеры компании «**НЕВСКИЕ БЕРЕГА**» создали новую линейку бисквитных тортов с фруктово-ягодной начинкой «**Пирог мандариновый**», «**Пирог Сметанный с ананасами**» и «**Пирог тропический**».



Торт «Пирог тропический»

## Открой для себя новые вкусы лета!



Торт «Пирог мандариновый»

**МАНДАРИНОВОЕ НАСТРОЕНИЕ**

Создавая новую коллекцию, кондитеры не пожалели летних красок. Яркие и запоминающиеся торты-пирог с фруктовыми начинками не только доставляют удовольствие гурманам, но и радуют глаз, становясь элементом стильного декора на вашем столе.

Торт «**Пирог мандариновый**» — это изящное сочетание белого воздушного бисквита и легкого «французского» крема. Торт украшен

дольками мандаринов и спелым виноградом в прозрачном желе.

Мандариновое чудо от «**Невских берегов**» напоминает янтарное украшение, которое достойно стать центром притяжения любого чаепития. Известно, что характерной особенностью мандаринов является содержание в них большого количества витамина С (аскорбиновой кислоты), которая отвечает за красоту кожи, так как без нее невозможно образование

внутриклеточного коллагена. Кроме того, мандарины насыщены пектиновыми веществами, гликозидами, минеральными солями, витаминами D, K, B1, B2 и эфирным маслом. А благодаря наличию лимонной кислоты мякоть мандаринов не накапливает в себе нитраты и другие вредные компоненты.

**АНАНАСЫ... В СМЕТАННОМ КРЕМЕ**

Еще одно творение кондитеров компании «**Невские берега**» — торт «**Пирог Сметанный с ананасами**». Ананас всегда ценился за нежный вкус и тонкий аромат, который ему придают более шестидесяти ароматических веществ, присутствующих в этом тропическом фрукте.

В сочетании с воздушным кремом ананас и дольки персиков рожают оригинальную вкусовую композицию. Летние дары выложены на бисквитную основу и украшены штриховкой из темной глазури. Торт рекомендуется подавать охлажден-

ным с мятными коктейлями или зеленым чаем со льдом.

**ПОПРОБУЙ ВКУС ТРОПИКОВ**

В летний зной побалуйте себя тортом «**Пирог тропический**». Воздушный белый бисквит, прослоенный «французским» кремом, и пюре из маракуйи, ароматные персики, киви, ананасы, и грейпфруты в желе не только освежат чувства, но и окажут тонизирующее действие. Микс из экзотических фруктов содержит большое количество витаминов и микроэлементов. Всего один кусочек прохладного десерта поможет воспрянуть духом и подзарядить организм тропической энергией.

Летнюю серию фруктовых десертов вы можете приобрести в любом фирменном магазине «**Невские берега**», а дополнительную информацию найти на сайте [www.cake.spb.ru](http://www.cake.spb.ru).

Римма ВИКУЛИНА

Кто из нас в детстве не мечтал о волшебнике, который прилетит в голубом вертолете и оставит в подарок пятьсот эскимо? Но если во времена крокодила Гены и Чебурашки качество глазированного пломбира было гарантировано государством, то сегодня покупка мороженого напоминает лотерею: на рынке много подделок, в составе которых не молоко, а тропические жиры, сдобренные консервантами и различными добавками. Однако благодаря петербургской компании «**ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ**» сегодня у потребителей есть возможность наслаждаться вкусом настоящего мороженого. Компания на питерском рынке является дистрибьютером разных региональных изготовителей, которых объединяет основополагающий принцип: они не обманывают потребителей. Одно из таких производств, чью продукцию представляет «**Десерт Фентези**» в Санкт-Петербурге, — Красноярский Хладокомбинат «**Хладко**».



# То самое «Ленинградское»

**ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

Прежде чем заключить контракт на поставку мороженого в город на Неве, «**Десерт Фентези**» проводит аудит предприятия. Главные критерии оценки — чистота производства и строгое соблюдение стандартов качества. «Наличие в составе десерта кокосового, пальмового и других растительных масел говорит о том, что перед нами не настоящее мороженое, — говорит директор компании «**Десерт Фентези**» **Юрий Седых**. — Масло в мороженом должно быть только сливочным, а молоко — натуральным коровьим».

Красноярский Хладокомбинат «**Хладко**» полностью удовлетворяет критериям добросовестного производителя, и именно поэтому ему было доверено выпускать эскимо «**Ленинградское**», которое стало символом высокого качества и отменного вкуса.

**НАТУРАЛЬНО ПРОСТО**

Предприятие было образовано в 1963 году, а производство мо-



роженого началось в 1975-м. Объемы выпуска постоянно наращивались, достигнув к 1991 году пяти тысяч тонн.

Эскимо «**Ленинградское**» торговой марки «**Главхолд**» выпускается

по заказу «**Десерт Фентези**» с 2011 года. Оно изготавливается традиционным способом и соответствует всем современным требованиям к качеству продукции.

Традиционность исключает современную оптимизацию технологий и рецептур, а также замену дорогих ингредиентов более дешевыми. В составе — натуральное свежее цельное молоко и только простые натуральные ароматизаторы, такие как ванилин.

**ПО РЕЦЕПТУРЕ 1939 ГОДА**

Говорят, что когда о существовании мороженого эскимо узнали настоящие эскимосы, они долго смеялись, а потом заявили, что никогда не стали бы есть какие-то там ледышки в шоколаде. Ведь настоящее эскимское мороженое — акутак — не что иное, как замороженная в снегу лосятина или оленина, в которую для вкуса добавляли ягоды, а некоторые гурманы еще и рыбу.

О вкусах не спорят, но не нужно забывать, что по действующему

ГОСТу традиционное в нашем понимании эскимо может быть только на палочке и в глазури. Яркий представитель классического эскимо — эскимо «**Настоящее**».



Для приготовления этого мороженого используется рецептура 1939 года. Изумительный вкус мороженого рождает свежее молоко и натуральное сливочное масло. Кстати, шоколадная глазурь для эскимо «**Настоящее**» также производится на основе сливочного масла, поэтому она откусывается вместе с мороженым, а не откалывается кусками и не прилипает к зубам.

Компания «**Десерт Фентези**» желает петербуржцам вкусного и сладкого лета вместе с эскимо «**Ленинградское**» и «**Настоящее**»!

Дарья ДЕДОВА

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