

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В НОМЕРЕ:

**2** КОЛОНКА РЕДАКТОРА



ПОЧЕМУ  
БИЗНЕС  
НАЧАЛ  
СТРЕЛЯТЬ?

**2** РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

В ПОРТУ  
ЗАДЕРЖАЛИ  
50 ТОНН  
МЯСА КРОЛИКА  
ИЗ КИТАЯ



**3** ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



ВКУСНОГРАД – В ДЕНЬ ЗНАНИЙ!

**11** ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ –  
НЕСЪЕДОБНЫЕ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

стр. 6-7



# МЯСО «ВТОРОЙ СВЕЖЕСТИ»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА 60% СВИНИНЫ ИМЕЕТ «ВТОРУЮ СВЕЖЕСТЬ». ЭКСПЕРТЫ НАШЛИ В МЯСЕ КИШЕЧНУЮ ПАЛОЧКУ, АНТИБИОТИКИ И ЗАПАХ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ. И ЕЩЕ: «ОХЛАЖДЕННОЕ» МЯСО В НЕКОТОРЫХ СЛУЧАЯХ ИЗНАЧАЛЬНО БЫЛО ЗАМОРОЖЕННЫМ.

## В НОМЕРЕ:

НЕТ ЧЕКА –  
НЕТ ПРАВ

**2**

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ  
БЕЗ ОСОБЫХ ХЛОПОТ

**5**

УЧЕБА В СЛАДОСТЬ,  
А ТОРТ – В РАДОСТЬ

**12**

Санкт-Петербург

27 августа – 2 сентября 2012

ОРГАНИЗАТОР

EXPOFORUM



# АГРОРУСЬ

МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА



ВЫСТАВОЧНЫЙ КОМПЛЕКС ЛЕНЭКСПО ☎ +7 812 240 4040 WWW.AGRORUS.EXPOFORUM.RU

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор —  
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Дарья Дедова,  
Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг

Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:

Людмила Бояринцева,  
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»;

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

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

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

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

**А. И. Терехин** — генеральный директор ЗАО «Караг 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 14.08.2012

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-6313/7

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

## КОЛОНКА РЕДАКТОРА

**Две недели назад, выйдя из редакции на улицу, возле своей машины я получил две пули в голову из травматического пистолета «Оса». Одна пуля прошла щеку, застряв под скулой, другая, поломав мизинец, царапнула лоб. Кто стрелял — не видел. Кто заказал — не знаю. Думаю, даже если позже пойму, все равно не смогу доказать основную версию: не будет фактов.**

## ПОЧЕМУ БИЗНЕС НАЧАЛ СТРЕЛЯТЬ?

Сделав два выстрела в упор, наемник, ничего не сказав, бросился бежать. Ни деньги в моем кармане, ни портфель с документами, ни открытая машина его не интересовали. Ему заплатили за два выстрела в голову. Он их сделал и скрылся.

Накануне нападения угроз не было никаких — ни письменных, ни устных. Были, правда, еще раньше, в этом году, просьбы от бизнеса не публиковать некоторую информацию в газете. Но серьезных угроз не было. Информация о результатах исследований продовольственных товаров публиковалась полностью, без купюр. Может, в лицах предпринимателей в момент их просьбы я заметил некоторую недоговоренности. Не знаю.

Наша газета, находясь уже 14 лет на острие борьбы за качество, и раньше сталкивалась с защитной реакцией бизнеса на публикации результатов экспертиз качества продовольственных товаров. Но все было в рамках закона. Были письма, были ответы, были арбитражные суды, ни один из которых мы не проиграла. Это нормально. Мы все равны перед законом — и потребители, и предприниматели. И должны в рамках закона отстаивать свои интересы на рынке. Это и есть демократия. Это и есть развитие гражданского общества.

Но вдруг бизнес начал стрелять. Почему? «Общественный контроль» заставил торговые сети отказываться от некачественных продуктов и поэтому бизнес начал терять деньги? Нет! Роспотребнадзор вдруг стал реагировать на сигналы прессы и общественных организаций и начал пресекать реализацию некачественной продукции, решительно встав на защиту потребителей? Опять нет! Фальсифицированные и некачественные пищевые продукты, продукты с отсутствующей

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Невыдача чека — одно из самых массовых нарушений в торговле. Причина понятна: уход от налогов. Чек печатает ККМ — контрольно-кассовая машина. Одновременно в памяти ККМ остаются фискальные сведения о поступившей сумме. Предприниматели не имеют права менять память ККМ и не могут этого делать (по крайней мере теоретически). Если же чек не выдан, то фискальной суммы в памяти нет. Соответственно, нет и налогов.

Для потребителя же невыдача чека иногда оборачивается кошмаром. По закону этот маленький листок тонкой бумаги является единственным доказательством того, что товар или услуга действительно были проданы потребителю. Сто свидетелей приведете — суд не поверит, но одному квиточку верить обязан.

Например, потребитель едет в маршрутке; чека не взял. Произошло ДТП. Без наличия чека очень трудно доказать, что человек действительно был пассажиром злосчастного транспортного средства, и получить компенсацию. Вот другой реальный случай: потребитель приобрел на строительном рынке газовую колонку. Через полгода колонка взорвалась. Обошлось без жертв, но ущерб значительный. Экспертиза выявила, что аппарат имел заводской брак — микроутечку газа. Обнаружить дефект при продаже или установке невозможно; нужна длительная (48 часов) работа под давлением. Такие испытания обязан проводить завод-изготовитель, но провел

маркировкой прекрасно себя чувствуют на торговых полках, несмотря на публикации в прессе и выступления общественных организаций.

Так что же тогда заставило одного из представителей бизнеса нанять стрелка для нападения на главного редактора «ПК»?

Моя версия такова: внутри любого профессионального сообщества, в т. ч. в сфере производства и реализации пищевых продуктов, есть честные, достойные люди, профессионалы своего дела. Таких — большинство. А есть обычные уроды, которые в последние годы почувствовали себя хозяевами жизни.

Они сами присвоили себе право вершить закон, опираясь в своем опыте на привычные в 90-е годы методы разборок с конкурентами. Они научились договариваться с государством и не понимают, почему еще должны обращать внимание на потребителей, делающих попытки отстаивать свои права. Они сами определяют уровень гласности в отношении себя и решают не убавлять громкость приемника, а выключать источник неудобной им информации. Чтобы больше не действовал на нервы, не указывал на недостатки, не лез не в свое дело. Да и другим намек: не надо заниматься проверками качества пищевых продуктов, кушайте что дают. А если не согласны — ждите пули в голову.

Таких немного, но они есть, и поставить их на место сегодня невозможно. С ними надо считаться и обходить стороной. До тех пор, пока сами не канут в Лету либо государство станет настолько сильным, что сможет защищать от их правонарушений рядовых граждан быстро и решительно. Пока для них созданы все условия. Коррупция, в которой они плавают как рыбы в воде. Законы, уничтожившие неотвра-

## Штраф за непредоставление чека увеличен до 100 тыс. руб.

**С 1 сентября резко увеличиваются штрафы за невыдачу кассового документа, а продавец, допустивший нарушение, заплатит 3 тыс. руб., а владелец магазина может быть оштрафован на сумму до 100 тыс. руб. Инициатива Минфина, одобренная правительством, а затем и Госдумой, улучшает жизнь потребителя, но ухудшает условия ведения бизнеса. Но от «серых» схем торговли нужно избавляться. Пусть не сразу, но лучше станет всем, в том числе и бизнесу.**

плохо. Тем не менее компенсацию он платит отказался, поскольку чек был утерян. Через два года хождения по судам удалось восстановить справедливость, да и то потому, что продавец встал на сторону покупателя.

Конечно, при покупке товаров длительного пользования покупателя, как правило, чек требуют, а продавцы нарушать не решаются. Чаще всего невыдача чека происходит при мелких покупках, например продовольствия. Ну и маршрутки — классический случай.

Помимо этого, есть огромный и быстроразвивающийся рынок, где выдавать чек почему-то не принято: продажи через Интернет. У интернет-магазинов нет офиса или торгового зала, где можно посмотреть товар; ККМ поставить некуда — и ее тоже нет. Покупателю привозят товар, который он выбрал по картинке. По закону вместе с товаром должны привозить портативную ККМ и печатать чек, но так почти никто не делает. Возможно, купленный без чека товар окажется неплохим. Конкуренция среди интернет-магазинов очень остра, нега-

тивность наказания за правонарушения и разрушившие систему эффективного государственного надзора и контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Лозунги, запрещающие «кошмарить бизнес». Даже уполномоченного по защите прав бизнеса сделали! «Да я сам себе уполномоченный!» — подумали они и начали стрелять.

Они выстрелили не только в меня. Они пальнули по всем журналистам, которые, выполняя свой профессиональный долг, пытаются говорить правду о жизни, в которой мы живем. Что мы должны сделать в ответ? Поднять руки и сдаться? Заткнуть свой рот кляпом? Молча потреблять то, что они нам продают?

Нет! Мы должны объявить им свою войну — в своих газетах, сайтах, радио и телепрограммах продолжать кричать о тех очевидных нарушениях, с которыми мы сталкиваемся каждый день! Всех не перестреляют! Иначе никогда не построим для наших детей и внуков то современное сильное государство, о котором мы все так давно мечтаем.

Я хочу поблагодарить петербургское медиа-сообщество, которое меня поддержало в трудную минуту, особенно телекомпанию «РЕН ТВ», телеканал «100 ТВ», «Комсомольскую правду», «Вечерний Петербург» и многие другие СМИ, которые отреагировали на это покушение, пока квалифицируемое органами полиции как «хулиганство».

Редакция газеты «Петербургское качество» и СПб ООП «Общественный контроль» продолжают свою работу. За нами правда, и это дает нам силы двигаться вперед.

**Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,**  
главный редактор, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»

## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

## В ПОРТУ ПРИОСТАНОВЛЕНА ПАРТИЯ ЗАМОРОЖЕННОЙ БАРАНИНЫ ИЗ ИСЛАНДИИ

**ВЫЯВЛЕНА НАРУШЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**  
В Морском порту Санкт-Петербурга специалистами ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен ввоз партии замороженной баранины на кости из Исландии весом более 19 тонн.

При проведении ветеринарно-санитарного досмотра специалистами Управления обнаружены коробки с продукцией, на маркировочных этикетках которых указана дата выработки, не заявленная в предоставленном ветеринарном сертификате.

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Исландии.

## В ПОРТУ ПРИОСТАНОВЛЕНА ПАРТИЯ СВИНЫХ СУБПРОДУКТОВ

**ВЫЯВЛЕНА НАРУШЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**  
В Морском порту Санкт-Петербурга специалистами ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен ввоз партии свиных субпродуктов (языки, сердце) из Германии весом 25 тонн.

При проведении ветеринарного досмотра специалистами Управления выявлены нарушения: дата выработки, указанная на маркировочных этикетках, не соответствует дате, заявленной в ветеринарно-сопроводительных документах и пломба, заявленная в ветеринарном сертификате, на контейнере отсутствует.

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Германии.

## ПАРТИЯ ГОТОВОЙ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИОСТАНОВЛЕНА К ВЫПУСКУ

**ВЫЯВЛЕНА НАРУШЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**

На подразделении КВП Шушары (СВХ ЗАО «РОСТЭК-Северо-Запад») специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен выпуск партии готовой молочной продукции, ввезенной из Эстонии, весом более 9 тонн.

В ходе ветеринарного досмотра груза специалистами Управления выявлено, что ветеринарный сертификат заполнен с нарушениями.

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Эстонии.

## В ПОРТУ ПРИОСТАНОВЛЕНА ПАРТИЯ МЯСА КРОЛИКА

**ВЫЯВЛЕНА НАРУШЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**  
В Морском порту Санкт-Петербурга специалистами ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен ввоз партии мяса кролика мороженого из Китая весом 50 тонн.

При проведении документарного контроля специалистами Управления выявлено, что ветеринарные сертификаты Китая не соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим контролю (надзору).

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Китая.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора СПб и ЛО



По вопросам размещения рекламы обращайтесь по тел.:  
**324-25-88, 251-88-83**

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ИКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ АСТИЛЬ ПРО

КАЧЕСТВО

ПРИГЛАШАЕМ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ НА ПРАЗДНИК, ПОСВЯЩЕННЫЙ

# ДНЮ ЗНАНИЙ

1 сентября

Южно-Приморский парк,  
Парк аттракционов «Планета лета»

В ПРОГРАММЕ:

СМЕШУЖИИ

XVII Санкт-Петербургский  
ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

## ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

Начало в 12.00, вход свободный

ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС.

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

Главный гость фестиваля – Влад Топалов!

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Поздравляем с Днём знаний!  
Приглашаем за покупками!

пр. Просвещения, 74



Сегодняшнему потребителю важна марка приобретаемого товара. Чем чаще название торговой марки мелькает по телевизору и звучит по радио, тем охотнее она покупается. В Европейских странах потребители подходят к вопросу покупок более осознанно. Зачем платить больше за брендированный товар, если можно купить аналог за меньшие деньги. Такой «умный» подход дал толчок развитию собственных торговых марок – СТМ или private label. Но если на Западе частные марки появились еще в конце 70-х годов прошлого века, то в России о них заговорили только во второй половине 2000-х.

## ОТЛИЧНАЯ ЦЕНА И ГАРАНТИРОВАННОЕ КАЧЕСТВО КРУГЛЫЙ ГОД

В Петербурге одними из первых развивать частные торговые марки стала торговая сеть «Лента». На сегодня линейка private label компании «Лента» в продовольственном направлении насчитывает более 850 наименований продукции и постоянно расширяется. Это дает покупателям возможность приобретать качественные товары по низким ценам.

Сеть экономит минимум 15% стоимости товара только благодаря отсутствию затрат на рекламную кампанию. Ритейлер сам создает имидж товаров и гарантирует их качество, а также продвигает эту продукцию внутримагазинными средствами – специальной выкладкой, информационным сопровождением и пр. Это позволяет снижать стоимость товаров под собственной торговой маркой магазина. В соответствии с мировой практикой такие товары стоят дешевле, чем их абсолютные аналоги.

И все же главным отличием продукции private label является привлекательная цена и гарантированное качество, лично контролируемое торговой сетью. В «Ленте» прекрасно понимают, что если будет допущен промах, это ударит по репутации не только самого продукта, но выпускаемого под частной маркой, но и всего торгового предприятия, с которым ассоциируется товар.

### ГЛАВНОЕ — КАЧЕСТВО

Именно поэтому для торговой сети «Лента» определяющим критерием при выборе поставщика является

качество выпускаемой продукции. Важно, чтобы качество не только отвечало требованиям конечного потребителя, но и не ухудшалось в течение всего периода сотрудничества с производителем.

«Лента» сама выбирает производителя на основе опыта работы и анализа рынка, что гарантирует потребителям высочайшее качество товаров под собственной торговой маркой. Это достигается благодаря ежедневной работе службы контроля качества.

Торговая сеть тесно сотрудничает с ведущими экспертными лабораториями Санкт-Петербурга – ФБУ «Тест-С.-Петербург» и ИЛ «ПЕТЭКС», где проводятся испытания на соответствие товаров требованиям нормативных документов.

Кроме того, торговое предприятие, по сути, взяло на себя функции Роспотребнадзора и торговой инспекции, проводя постоянный технический аудит компаний-поставщиков. Специалистами разработана специальная шкала оценки предприятия. В зависимости от числа баллов, набранных в ходе аудита, принимается решение, будет ли заключен договор о сотрудничестве. Это вовсе не означает, что на этом контроль со стороны заказчика (торговой сети «Лента») заканчивается. Взаимодействие ведется постоянно. Эксперты разрабатывают рекомендации по улучшению производственного



и технического контроля качества и постоянно держат руку на пульсе. Если производитель не реагирует на замечания, применяются строгие меры, вплоть до разрыва договорных отношений и вывода продукции с полок торговой сети.

Предпочтения отдаются предприятиям, которые сертифицированы по международным системам менеджмента качества ISO, НАССР и IFS.

### АКЦЕНТ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

Помимо соответствия продукции нормативной документации и требованиям безопасности «Лента» учитывает потребительские ожидания и предпочтения, следуя принципу: нет предела совершенству. Поэтому продукция, произведенная под собственными торговыми марками предприятия, ни в чем не уступает товарам-аналогам. Учитывается вкус, цвет, запах, функциональность ее использования. Акценты расставляются не только на этапе запуска продукта, но и на протяжении всего времени присутствия товара на полке.

Контроль качества и внесение возможных корректив в сегменте fresh-food происходит ежемесячно, dry-food – ежеквартально, бытовой химии – каждые полгода.

Полномасштабный аудит предприятия-поставщика проводится ежегодно с привлечением независимых экспертов.

### «365 ДНЕЙ» УДАЧНЫХ ПОКУПОК

Одна из ведущих собственных торговых марок сети гипермаркетов «Лента» – «365 дней», которая стала синонимом качества по приемлемой цене. Пожалуй, на сегодня это лучшее ценовое предложение на рынке Северной столицы и всего Северо-Западного региона.

Неудивительно, что линейка товаров собственной торговой марки сети «365» постоянно расширяется и на сегодня составляет 65% от общего числа товаров private label. Наиболее востребованы такие продукты СТМ «365 дней», как подсолнечное масло, куриные яйца, деликатесная красная рыба слабой соли в вакуумной упаковке, бытовая химия и корма для животных.

Не меньшей популярностью пользуется собственная торговая марка «Лента». Согласитесь, когда вы дадите продукции свое имя, это значит, что вы готовы полностью нести за нее ответственность.

Собственная торговая марка «Лента» – это



абсолютный аналог рекламируемых брендов. Сгущенное молоко, сливочное масло, бытовая химия, предметы личной гигиены СТМ «Лента» ничем не уступают самым известным маркам, а иногда даже превосходят. И при этом стоят гораздо дешевле.

### ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Торговая сеть «Лента» полностью открыта для общения с покупателями. Вы всегда можете направить предложения и замечания по адресу: [private.label@lenta.com](mailto:private.label@lenta.com) или позвонить на горячую линию по телефону 8-800-700-4-111, где вы получите исчерпывающую информацию по интересующим вас вопросам. Благодаря тесному сотрудничеству со своими покупателями «Лента» оперативно реагирует на любые ситуации, устраняя недостатки и повышая качество предлагаемой продукции. Все пожелания учитываются в обязательном порядке. Благодаря этому и рождается высокое качество товаров по лучшей цене собственных торговых марок «365 дней» и «Лента».

Ирина ОСТРОВСКАЯ

## с пользой для здоровья

ЛИНФАС

Компании «ЛИНФАС» блестяще удалось решить проблему миллионов россиян — создать сладости, полезные для здоровья. Оригинальные батончики-мюсли «ВИТАЛАД» и «БИОТОК», обогащенные натуральными витаминами не только дарят удовольствие, но и укрепляют иммунитет. Сладкие и полезные батончики производства «Линфас» рекомендованы для школьного и социального питания, а также в ходе реализации программ по похуданию.

## 100% польза при минимуме калорий



## ВОСПОЛНЯЕМ НЕДОСТАТОК ВИТАМИНОВ

На заре человечества наши предки, чтобы обеспечить себя необходимым набором питательных элементов и витаминов, поглощали до 8 тысяч калорий в день. Правда, на ожирение никто не жаловался — все без остатка расходовалось во время охоты на мамонтов. Сегодня современному человеку тратить калории не на что — основной источник пропитания — мамонты — вымерли, и их заменили супермаркеты, «охота» в которых не требует физических усилий. Теперь нам достаточно всего 2000 калорий в день.

Но! Потребность организма в витаминах, аминокислотах, микро- и макроэлементах для поддержания нормальной жизнедеятельности осталась на том же уровне, что и при потреблении 8 тысяч ккал. Только вот восполнить ее за счет скудного рациона все сложнее.

Наши предки были умнее, чем мы. Они быстро догадались, что дополнительную энергию можно получить из сладкого. И поверьте, тысячи лет назад люди знали, какие сладости полезны. И только с эволюцией homo sapiens и, как следствие, кулинарного искусства люди научились делать сладким то, что вовсе не полезно. Одни газировки и шоколадные батончики чего стоят. И что бы ни писал производитель о том, что их сладости обогащены витаминами, искусственно синтезированные витаминные смеси

не могут удовлетворить наши потребности. Это должен быть природный натуральный продукт. Но тут вступает в силу обстоятельство, что вкусное — не всегда полезное, и наоборот.

## «ОВОЩНЫЕ» КОНФЕТЫ

Не секрет, что наибольшим запасом необходимых нашему организму веществ обладают овощи, произрастающие в северных широтах — свекла, морковь и капуста. Однако никто не спешит поглощать их килограммами. Именно этот прискорбный факт подтолкнул специалистов компании «Линфас» к решению этой дилеммы. В результате была запатентована уникальная технология, сертифицированную в системе ГОСТ Р, которая позволяет получать в сухом остатке витамины, макро- и микроэлементы, кислоты и белки из традиционных для северных широт овощей. Из одного килограмма, к примеру, моркови, получается 20 граммов чудодейственного порошка без вкуса и запаха, который и добавляется в сладкие батончики, превращая их в кладь здоровья.

Во вкусных и ароматных, с цукатами и орехами, абрикосом и черносливом, изюмом, ананасом и злаками батончиках «Виталад» и «Биоток» содержится минимум калорий! Сладости не только радуют ярким вкусом, но и помогают нам придерживаться правильного и рационального питания! Будьте здоровы! ♦

Олеся ПЕТРЕНКО

## с пользой для здоровья

ГАЛАКТИКА

Произведенное из отборного молока лучших сельхозпредприятий Ленинградской области на одном из самых современных молочных предприятий в Европе — комбинате «ГАЛАКТИКА» пастеризованное молоко СВЕЖЕЕ дарит настоящий вкус и пользу коровьего молока.



## СВЕЖЕЕ МОЛОКО в инновационной упаковке

## ПРОДУКТ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Молоко СВЕЖЕЕ выпускается в одном из наиболее популярных форматов упаковки — 1000 граммов, жирность молока составляет 2,5%. Благодаря щадящей обработке в пастеризованном молоке «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» сохранены витамины и минеральные вещества. Срок его хранения при температуре от +2 до +6 °С всего 18 суток. Никакие консерванты при этом не добавляются.

Чтобы максимально сохранить свежесть и пользу этого молока, «Галактика» бережно защищает СВЕЖЕЕ от дневного света. Именно его воздействие ухудшает качество и потребительские свойства молока за счет снижения количества витаминов и микроэлементов. Для предотвращения негативного влияния дневного света молоко «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» разливается в инновационную упаковку «Тетра Топ».

Она состоит из нескольких слоев ламинированного картона, дающего прочность, и внутреннего слоя полиэтилена, не допускающего контакт продукта с другими внешними слоями. Эта непрозрачная и герметичная упаковка создает надежный барьер даже для рассеянных солнечных лучей. Эта упаковка лучше пластиковой или стеклянной еще и потому, что сделана из картона и может быть вторично переработана, не нанося вред окружающей среде.

## В РУССКОМ СТИЛЕ

Молоко «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» уникально не только по

своим физико-химическим, органолептическим (вкус, запах, цвет) и микробиологическим свойствам. Оно привлекает особым дизайном в русском стиле.

Еще не так давно в гардеробе любой русской красавицы обязательно имелась цветная шаль. Нарядная, выполненная из натуральных тканей, она подчеркивала самобытность русской женщины, ее природную красоту и грацию. И сегодня эта деталь одежды ассоциируется с необъятными просторами, свежестью полей, ласковым солнцем, широтой русской души. Именно поэтому разработчики дизайна упаковки сделали акцент на русских национальных мотивах, закутав молоко «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» в цветную русскую шаль.



## ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ-2012

Новинку «Галактики» успели оценить по достоинству не только покупатели, но и эксперты. На крупнейшей в России и Восточной Европе выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Прод-экспо», которая проходила в Москве с 13 по 17 февраля 2012 года, молоко «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» стало победителем международного конкурса «Лучший продукт-2012» и награждено золотой медалью.

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

## ХОЗЯЙКАМ НА ЗАМЕТКУ



Мясокомбинат «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ» предлагает горожанам не тратить время на заготовку овощных консервов. Специалисты сделали все, чтобы освободить петербурженок от кухонных хлопот и приготовили вкуснейшую икру из кабачков, патиссонов, баклажанов и других овощей. А также позаботились о том, чтобы под рукой всегда были баночки со сладкой кукурузой, сочным зеленым горошком и фасолью.

## ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ для вашего резерва

Отличительная черта консервированных овощей Мясокомбината «Санкт-Петербург» — использование исключительно отечественного сырья отборного качества, без ГМО и нитратов, приготовление их по традиционным рецептурам, с любовью разработанными специалистами предприятия. Овощные консервы сочетают в себе по-настоящему домашний вкус и несомненную пользу для здоровья, а также доступны по цене.

## ПОЛЕЗНЫЕ ГОРОШИНЫ

Нежный зеленый салатный горошек обладает поистине волшебными свойствами. Помимо богатого и насыщенного вкуса, напоминающего о солнечном лете, он оберегает нас от недугов. Блюда из консервированного зеленого горошка рекомендуются отечественными диетологами и специалистами европейских стран для лечебного питания. Он содержит антиоксиданты и различные витамины, в том числе витамины группы В, каротин, витамины С и РР, а также соли железа, калия и фосфора.

Существует множество вариантов использования консервированного горошка в пищу — от супов до добавления гороха в салаты и гарниры. Опытные хозяйки рекомендуют использовать его при варке супов, а также добавлять в качестве гарнира к запеченной рыбе.



## ЦАРИЦА ПОЛЕЙ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Полезные свойства кукурузы знали еще индейцы майя. А современные ученые доказали, что даже в консервированном виде царица полей, как стали именовать кукурузу

во времена Хрущева, сохраняет массу полезных веществ. Правда, для этого необходимо консервировать зернышки так называемой молочно-восковой спелости, что и делают технологи Мясокомбината «Санкт-Петербург».

## ФАСОЛЬ КРАСНАЯ, БЕЛАЯ, ВКУСНАЯ!

Иметь дома баночку консервированной фасоли надо обязательно. Этот универсальный продукт необычайно быстр и легок в приготовлении, а ко всему прочему



необычайно полезен и сочетается практически с любыми ингредиентами. Мясокомбинат «Санкт-Петербург» рад предложить вам фасоль в собственном соку, в томатном соусе, а также с грибами и овощами.

Узнать овощные консервы производства Мясокомбината «Санкт-Петербург» легко. Оригинальное оформление литографическим способом (информация наносится прямо на банку без использования этикеток) и универсальный объем (масса нетто 400 граммов) делают консервированные овощи желанными гостями на любой кухне!

Дарья ДЕДОВА

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



В преддверии горячей поры домашнего консервирования своими рецептами заготовок и дельными советами с читателями «ПК» поделились специалисты петербургской «ФАБРИКИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ».



# ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ — КРУГЛЫЙ ГОД БЕЗ ОСОБЫХ ХЛОПОТ!

**ГОТОВИМСЯ К ЗАСОЛКЕ**

Домашнее соленье – дело хлопотное и требующее определенных навыков и умений. Чтобы соленья удались на славу, надо соблюдать ряд нехитрых правил консервирования.

Итак, посуда для соленья должна быть чистой, стерилизованная. Соль выбираем сухую, белую, чистую.

Овощи лучше мыть специальной щеткой и промывать в проточной воде не менее 5 минут. Пряная зелень также должна быть промыта тщательно. Моют зелень в проточной воде в течение 10 минут или вымывают в емкости с заменой воды не менее трех раз. Белокочанная капуста обязательно очищается от верхних листьев.

Если консервация овощей будет небольшая по объему, то можно использовать фаянсовые банки, глиняную посуду, эмалированную посуду (кастрюлю, ковши). Если это эмалированная посуда, то нужно следить за целостностью эмали.

Обязательно используйте пряности, специи. Они придадут соленьям объемный вкус и увеличат сроки хранения солений. Обычно для консервации используют: хрен, укроп, базилик, эстрагон, чеснок, сельдерей. Черный и красный перец – также очень распространенные компоненты солений.

Для засолки овощей также используют вишневые листья, дубовые и смороди-

новые. Если положить их между овощами, они помогут сохранить плотную консистенцию соленья. Заготовки нужно хранить в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Свет разрушает в домашних припасах витамины.

**ВСЕ ДЕЛО В РЕЦЕПТАХ**

Безусловно, каждая из хозяек дополнит список способов приготовления фирменных солений. Вопрос только в том, найдется ли у современной хозяйки время и желание заниматься «закрутками» на кухне в жаркие августовские дни?

Специалисты «Фабрики домашних солений» всегда готовы избавить вас от трудоемких заготовительных работ. Круглый год в закромах компании есть запасы хрустящих огурчиков, душистых перцев, упругих соленых томатов, помидорок черри слабой соли, не говоря уже о баклажанах по-корейски и любимой квашеной капусте с клюквой и свеклой. Вам достаточно прийти в магазин и выбрать свои любимые соленья, квашенья и маринованные овощи, приготовленные специалистами «ФДС».

**ВСЕГДА РЯДОМ**

Вы можете возразить, что магазинная продукция не сравнится с домашними заготовками. Конечно, на вкус и цвет товарищей нет, но смею вас уверить, продукция «Фабрики домашних солений» пользуется заслуженным уважением. Причем не только покупателей, но и профессиональных экспертов.

Технологи компании тщательно отбирают рецепты, стремясь к гармоничному сочетанию овощей и специй, что рождает не только отменный вкус разносолов, но способствует их эстетичному виду и пользе для здоровья. Выверенные технологии позволяют сохранить большую часть витаминов и минеральных веществ. И никаких консервантов, кроме соли!

Известно, что вкус домашних заготовок во многом зависит от качества исходного сырья. На «Фабрике домашних солений» к этому вопросу подходят с сознанием дела, отбирая только лучшие овощи и специи. В основном здесь используют отечественные огурцы, помидоры, капусту, морковь, обходясь без поставок из Европы, что дает дополнительную гарантию безопасности продукции. Кроме того, здесь тщательно следят за соблюдени-

ем санитарных норм и правил, на которые зачастую не обращает внимания обычная хозяйка.

Покупать разносолы от «Фабрики домашних солений» впрямь совсем не обязательно. Вы всегда сможете найти их в любом крупном торговом центре. Особенно обратите внимание на корейские салаты, приготовленные по оригинальным рецептам. Они хороши не только промозглой осенью и морозной зимой, но и служат отличным дополнением к мясным блюдам на августовском пикнике.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>Йогурт ЭРМИГУРТ питьевой</b><br/>1,2% в. ас.<br/>420 г</p> <p><b>24<sup>90</sup></b> <b>-26%</b></p>       | <p><b>Масло сливочное ПРЕЗИДЕНТ</b><br/>82%<br/>200 г</p> <p><b>64<sup>90</sup></b> <b>-21%</b></p>                        | <p><b>Печенье СЧАСТЛИВЫЙ ДЕНЬ</b><br/>сдобное шведское с корицей и имбирем Пекарь<br/>130 г</p> <p><b>29<sup>90</sup></b> <b>-24%</b></p> |
| <p><b>Колбаса СЕРВЕЛАТ Юбилейный</b><br/>в/к Диетпродукт<br/>вес.</p> <p><b>289<sup>90</sup></b> <b>-16%</b></p> | <p><b>Колбаса СЛИВОЧНАЯ</b><br/>Домашняя Линия н/о<br/>Диетпродукт<br/>вес.</p> <p><b>279<sup>90</sup></b> <b>-22%</b></p> | <p><b>Наггетсы куриные</b><br/>Классические ВИЛМА<br/>300 г</p> <p><b>59<sup>90</sup></b> <b>-22%</b></p>                                 |

приглашаем за покупками **ДИЕТА 18** ул. Садовая д.38 (М. Сенная, Садовая) пр-кт Стачек, д.96 (М. Автово)  
ул. Софийская, д.39 (М. Волковская) пр-кт Королева, д.7 (М. Пионерская)  
пр-кт Лиговский, д.44 (М. пл. Восстания, Маяковская)

www.prosper.pro

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в торговых сетях Санкт-Петербурга 60% свинины имеет «вторую свежесть». Эксперты нашли в мясе кишечную палочку, антибиотики и запах дезинфицирующих средств. И еще: «охлажденное» мясо в некоторых случаях изначально было замороженным.**

# МЯСО «ВТОРОЙ СВЕЖЕСТИ»

Знакомая неуверенность у витрины со свежим мясом: действительно ли это свежий биток или мясо уже приближается ко «второй свежести»? Помочь петербуржцам ответить на этот вопрос взялись специалисты «Общественного контроля». Специальная закупочная комиссия в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» приобрела в крупных сетевых магазинах Северной столицы охлажденное мясо свинины. Образцы были сданы специалистам для проведения независимой экспертизы. Для объективности эксперимента ее проводили сразу три ведущие лаборатории Санкт-Петербурга по разным показателям.

## РАЗМОРОЖЕННОЕ МЯСО ВЫДАВАЛИ ЗА ОХЛАЖДЕННОЕ

Из заключения специалистов лаборатории Института холода и биотехнологий СПб НИУ ИТМО следует, что 50% исследованных образцов охлажденного мяса свинины подвергались замораживанию и повторной дефростации (разморозке). Под подозрение попали образцы карбонада, приобретенного в супермаркете «Призма», свиной окорок из гипермаркета «О'Кей», свиной окорок с костью и окорок задний свиной из гипермаркета «Карусель», а также свинина для шашлыка, закупленная в супермаркете «Лента».

Кроме того, верхний слой заподозренных в заморозке образцов был серовато-коричневого цвета, что, по словам декана факультета пищевых технологий института **Александра Ишевского**, является результатом хранения продукта при температуре выше +10 °С, в то время как охлажденное мясо должно храниться при температуре не выше +4 °С.

Александр Леонидович также обращает внимание, что в четырех из пяти заподозренных в заморозке образцов мяса свинины образующаяся при надавливании пальцем ямка практически не восстанавливалась или восстанавливалась медленно. В то время как у качественного свежего мяса ямка восстанавливается практически сразу.

## КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА И АНТИБИОТИКИ ПОЖАЛОВАЛИ ИЗ ГЕРМАНИИ

Из протокола испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» следует, что у образца свинины, закупленного в «Ленте», отдельные куски полуфабриката были сероватого оттенка, хотя свинине положено иметь розово-красный цвет. Кроме того, специалисты отметили наличие постороннего кислого запаха.

Сотрудники Санкт-Петербургской городской ветеринарной лаборатории, проводившие микробиологические испытания, обнаружили в образце бактерии группы кишечных палочек (БГКП), наличие которых не допускается. Это напрямую свидетельствует о том, что мясо начало портиться.

БГКП были обнаружены и в образце свинины, закупленной в гипермаркете «О'Кей». Помимо этого специалисты городской ветеринарной лаборатории выявили в образце свинины остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы! По нормативу их содержание не может превышать 0,01 мг/кг. Фактически норматив был превышен на порядок — 0,016 мг/кг.

Примечательно, что оба образца мяса, сданных на экспертизу, родом из Германии. Российские сертификаты на партии мяса были получены 27 и 28 июня соответственно. А вот на упаковке торговых сетей значится, что датой выработки является 3 июля. Несложно подсчитать, что только с момента поступления партии на анализы в Госветнадзор и попадания на магазинную полку прошло около недели. И это без учета транспортировки мяса из Германии в Петербург. А теперь внимание: на этикетках «Ленты» и «О'Кея» значится, что срок хранения охлажденного полуфабриката 24 часа, то есть всего сутки. Возникает резонный и, по сути, риторический вопрос: как продавцу/поставщику удалось сохранить относительную свежесть мяса, не прибегая к заморозке/разморозке?

Гостем из Германии оказался и образец, приобретенный в ООО «Призма». Микробиологические показатели оказались в норме, а вот органолептические — подвели. Поверхность оказалась слишком влажной, а образу-



ющаяся при надавливании ямка практически не восстанавливалась.

## ЖИР С СЕРО-ЗЕЛЕНЫМ ОТТЕНКОМ

Жировая прослойка окорока свиного с костью, закупленного в гипермаркете «Карусель», местами была серовато-зеленоватого оттенка, что, по словам профессора Ишевского, свидетельствует о порче мяса. Подтвердил это и запах образца — он оказался порочащим и не свойственным доброкачественному сырью. Ямка от надавливания восстанавливалась медленно. В дополнение к общей картине специалисты горветлаборатории выявили в образце БГКП.

Словом, употреблять такое мясо в пищу однозначно не рекомендуется. Кому предъявлять претензии: производителю — ООО «МПК «Тосненский», перевозчику или торговой сети — вопрос открытый. Нарушение условий хранения могло произойти на любом этапе. Но потребителя волнует конечный результат, который однозначно не удовлетворяет требованиям нормативных документов.

## СВИНИНА С ХЛОРНЫМ АРОМАТОМ

Удивил окорок свиной производства белгородского свиного комплекса «Короча», образец которого также был приобретен в «Карусели». В протоколе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» значится, что образец обладает посторонним запахом дезинфицирующего средства. Теоретически можно предположить, что свинина пропиталась им во время обвалки (разделочные столы могли обрабатываться хлорным раствором для дезинфекции). Худший вариант: мясо мыли в хлорном растворе, чтобы убить развивающуюся микрофлору. К слову, БГКП в окороке не обнаружено.

## ЧТО ПОКАЗАЛ pH?

Резюмируя результаты исследования данных образцов мяса, **Александр Ишевский** перефразировал классика: «Мясо не может быть «второй свежести». Свежесть бывает только одна — первая, она же и последняя. А если мясо второй свежести, значит, оно... не может зватьсЯ доброкачественным».

Александр Леонидович обращает внимание, что большая убыль массы при размораживании, наличие надразов мышечной ткани, неровности обрести краев и влажной поверхности, солоноватый вкус бульона при варке доказывают, что образцы карбонада из «Призмы», свиной окорок из гипермаркета «О'Кей», свиной окорок с костью и окорок задний свиной из гипермаркета «Карусель», а также свинина для шашлыка, закупленная в супермаркете «Лента», могли подвергаться предварительному подсаливанию и шприцеванию, то есть накачиванию жидкостью для увеличения веса.

Кроме того, профессор **Ишевский** отметил, что абсолютно все образцы, прошедшие неза-

висимую экспертизу, показали высокий pH при варке. Это свидетельствует о начавшемся процессе созревания мяса и изменении физико-химических свойств белка, что является первым этапом порчи продукта. Действительно, свежее доброкачественное мясо при варке показывает нейтральный и даже кислый pH, но никак не щелочной.

## КИШЕЧНУЮ ПАЛОЧКУ УНИЧТОЖАТ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Специалисты обнаружили БГКП в образце тазобедренной части свинины, приобретенной в ООО «Ашан», и стейке из свиной шеи, закупленном в ООО «О'Кей». Причиной размножения болезнетворных микроорганизмов могло стать несоблюдение санитарно-гигиенических правил при разделке туш и нарушение температурного режима при перевозке и хранении продукта. Поэтому сказать с точностью, кому предъявлять претензии — производителю или продавцу, невозможно.

Профессор **Ишевский** добавляет, что для здорового человека даже подпорченное мясо не представляет обязательную угрозу. Большинство микроорганизмов погибают при высоких температурах. Поэтому при приготовлении мяса следует обеспечить, чтобы температура в его середине в течение десяти минут составляла не менее 70 °С.

## КАРБОНАД КОРЕЙКЕ НЕ ТОВАРИЩ

В ходе экспертизы охлажденного мяса свинины специалисты проверяли полноту информации, представленной на этикетке. «Общественный контроль» вовсе не удивило, что требования нормативных документов были нарушены в ООО «Приморское» («Сезон»). Нарушение правил маркировки пищевых продуктов наблюдается в этой торговой сети регулярно.

Неполная маркировка была указана на образце корейки бескостной «Карбонад». Само название вызывает вопросы. Корейка и карбонад — это совершенно разные категории мяса. Судя по жирности и количеству белка, перед нами самая настоящая корейка, а вовсе не элитный продукт карбонад.

Органолептические свойства образца корейки производства мясокомбината «Нейма» из Ленинградской области были далеки от идеала: поверхность чрезмерно влажная, а ямка, образующаяся при надавливании, практически не восстанавливается. Тем не менее профессор **Ишевский** отметил, что это был один из лучших среди представленных на испытание образцов. К ним же был отнесен образец свиного шницеля производства мясокомбината «Всеволожский», купленного в ООО «О'Кей», и эскалоп из Белгородской области (СК «Короча»), приобретенный в сети ООО «Любовушка Ритейл Групп».

Дарья ДЕДОВА

## • СЛОВО — ЭКСПЕРТУ •

**Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации, член Общественного совета при Министерстве сельского хозяйства РФ:**

— Если при выборе колбасы или тушенки покупатель ориентируется на этикетку или узнаваемость и степень доверия к определенной торговой марке, то при покупке мяса в большинстве случаев он приобретает обезличенный товар.

Только в последнее время на полках наших магазинов стало появляться брендированное мясо. Поэтому при выборе такого продукта потребитель все еще может доверять только репутации магазина, а чаще своим глазам и обонянию. Результаты экспертизы с известной долей вероятности показывают, что порча мяса происходила вследствие неправильной транспортировки или нарушения условий хранения такого непростого продукта, как охлажденное мясо.

Научно доказано, что даже кратковременное повышение температуры в самом начале периода хранения свежего мяса может приводить к существенному сокращению срока годности продукта. Поддержание повышенной температуры в течение менее 5% от общего времени хранения приводит к сокращению срока годности продукта на 2 дня. То есть даже небольшое промедление при выгрузке товара на склад или на прилавок, особенно учитывая летний период, может самым негативным образом сказаться на качестве и безопасности продукции.

Хотя с теми нарушениями, которые были обнаружены в немецкой свинине, не справиться ни магазину, ни тем более покупателю. Присутствие кишечной палочки и антибиотиков в продукции, произведенной в Германии, может свидетельствовать об отсутствии должного контроля со стороны государственных ветеринарных служб этой страны, а также нежеланию немецких производителей соответствовать тем жестким требованиям, которые приняты у нас в России.

Охлажденное мясо, в отличие от колбасы или консервов — продуктов глубокой переработки, — не тот товар, который можно подделывать, и основная доля ответственности за его качество лежит именно на магазинах. От их торговой политики — разборчивости в выборе поставщиков и степени уважения к покупателям зависит качество и безопасность продаваемых продуктов. Поэтому хочется обратиться к покупателям: «Будьте бдительны, обращайте внимание на цвет и запах мяса, внимательно читайте этикетку производителя, а если ее нет, проверяйте данные температурного датчика в холодильнике, и тогда вы не будете разочарованы своим выбором».

**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.**

**СПБ ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», ФБУ «Тест-С.-Петербург», Институт холода и биотехнологий СПб НИУ ИТМО.**

**РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
СВИНИНЫ  
ОХЛАЖДЕННОЙ**



| Наименование продукции  | Свинина, Карбонад б/к. Охлажденный на подложке  | Эскалоп из свинины охлажденный. Полуфабрикат из свинины порционный бескостный, категория А            | Свинина охлажденная. Корейка бескостная «Карбонад» на подложке  | Свинина, тазобедренная часть на подложке  | Полуфабрикат «Свинина для шашлыка» охлажденный на подложке  | Окорок задний свиной (полуфабрикат мясной, категория В) на подложке   | Окорок свиной с костью (полуфабрикат мясной, категория Б) на подложке   | Шницель свиной (полуфабрикат охлажденный порционный, категория А) на подложке                          | Стейк свиной из шейки, охлажденный порционный бескостный, категория Б) на подложке                    | Свинина охлажденная, окорок б/к на подложке   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|
| Производитель   | ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7, лит. А   | ЗАО «Свинокомплекс Короча», Белгородская обл. (ООО «ТК «Мираторг»)                                    | ООО «Приморское», СПб, Московский пр., 97 (МК «Нейма»)  | ООО «Ашан», СПб, Пулковское ш., д. 25, корп. 1, лит. А (ООО «ТК «Мираторг», ЗАО «СК «Короча»)         | ООО «Лента», СПб, Шереметьевская ул., д. 11, лит. А   | ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Москва, Суворовская пл., д. 1 (ООО «ТК «Мираторг», ЗАО «СК «Короча»)   | ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Москва, Суворовская пл., д. 1 (ООО «МПК «Тосненский»)  | ООО «Мясокомбинат «Всеволожский», Ленинградская обл., г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 116, лит. А1 | ООО «МПЗ Агро-Белогорье», г. Белгород, ул. Ворошилова, д. 26  | ООО «О'Кей», СПб, Пулковское ш., д. 17, корп. 2 (Германия, «Tonnie»)»   |
| Страна происхождения  | Германия  | Россия  | Россия  | Россия  | Германия  | Россия  | Россия  | Россия   | Россия  | Германия  |
| Место закупки   | ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7, лит. А   | ООО «Лобровушка Ритейл Групп», Варшавская ул., д. 58  | ООО «Приморское», СПб, Московский пр., 97   | ООО «Ашан», СПб, Пулковское ш., д. 25, корп. 1, лит. А  | ООО «Лента», СПб, Шереметьевская ул., д. 11, лит. А   | ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Пулковское ш., д. 19, лит. А   | ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Пулковское ш., д. 19, лит. А   | ООО «О'Кей», Пулковское ш., д. 17, корп. 2   | ООО «О'Кей», Пулковское ш., д. 17, корп. 2  | ООО «О'Кей», Пулковское ш., д. 17, корп. 2  |
| Дата изготовления   | 03.07.2012  | 01.07.2012  | 03.07.2012  | 01.07.2012  | 03.07.2012  | 03.07.2012  | 03.07.2012  | 29.06.2012   | 26.06.2012  | 03.07.2012  |
| Температура хранения  | +3,5°C  | +6°C  | +4°C  | +4°C  | +4°C  | +4°C  | +4°C  | +4°C   | +4°C  | +4°C  |
| Цена за 1 кг, руб.  | 318-00  | 425-70  | 309-90  | 259-00  | 238-99  | 234-00  | 196-00  | 449-75   | 339-00  | 239-00  |
| Маркировка  | Маркировка читается с трудом  | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.2.2.1, п. 4.2.2.2                                    | Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.2.2.1, п. 4.2.2.2 (маркировка не полная)          | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.2.2.1, п. 4.2.2.2                                    | Маркировка читается с трудом  | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.2.2.1, п. 4.2.2.2  | Маркировка читается с трудом  | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.2.2.1, п. 4.2.2.2                                     | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.2.2.1, п. 4.2.2.2                                    | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.2.2.1, п. 4.2.2.2  |
| Заявленная масса образца, кг  | 0,302   | 0,622   | 0,210   | —   | 0,674   | 1,055   | 0,734   | 0,4  | 0,636   | 0,338   |
| Масса образца после распаковки, кг  | 0,300   | 0,611   | 0,200   | —   | 0,572   | 1,013   | 0,682   | 0,370  | 0,622   | 0,327   |
| Масса мясного сока, кг  | 0,002   | 0,011   | 0,010   | —   | 0,1   | 0,042   | 0,05  | 0,03   | 0,014   | 0,011   |
| Убыль массы, %  | 0,6   | 1,7   | 4,7   | —   | 14,8  | 3,9   | 6,8   | 0,7  | 2,2   | 3,2   |
| pH мяса   | 6,21  | 6,14  | 6,18  | —   | 6,32  | 6,24  | 7,04  | 6,92   | 6,08  | 6,41  |
| pH мясного сока   | 6,87  | 6,77  | 6,74  | —   | 7,16  | 7,02  | 7,46  | 7,02   | 6,94  | 7,01  |
| Изменение поверхности мышечной ткани после распаковки (в контакте с кислородом воздуха) | —   | —   | —   | —   | Через 30 минут мышечная ткань изменила окраску и приобрела темно-красный цвет. Через 2 часа хранения по толщине среза образовались пятна светло-коричневого цвета, мясо приобрело влажную, мягкую консистенцию. | Через 30 минут мышечная ткань изменила окраску и приобрела темно-красный цвет. Через 2 часа хранения по толщине среза образовались пятна светло-коричневого цвета, мясо приобрело влажную, мягкую консистенцию. | Через 30 минут мышечная ткань изменила окраску и приобрела темно-красный цвет. Через 2 часа хранения по толщине среза образовались пятна светло-коричневого цвета, мясо приобрело влажную, мягкую консистенцию. | —  | —   | —   |
| <b>Характеристики образцов после термообработки</b>                                     |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |
| Масса образца до термообработки (варкой), кг  | 0,047   | 0,052   | 0,062   | —   | 0,075   | 0,069   | 0,068   | 0,056  | 0,065   | 0,063   |
| Масса образца после термообработки, кг  | 0,051   | 0,054   | 0,064   | —   | 0,082   | 0,073   | 0,073   | 0,059  | 0,069   | 0,066   |
| Убыль (прибыль) массы после термообработки, %   | +8,5  | +3,8  | +3,2  | —   | +9,3  | +5,7  | +0,7  | +0,5   | +6,1  | +4,7  |
| Убыль массы при хранении (12 часов) после обработки, %                                  | -12,8   | -9,8  | -9,6  | —   | -16,3   | -11,1   | -14,1   | -11,3  | -12,6   | -10,8   |
| pH бульона  | 7,11  | 7,14  | 7,12  | —   | 7,12  | 7,29  | 7,24  | 7,01   | 7,38  | 7,21  |
| pH бульона  | 7,32  | 7,77  | 7,78  | —   | 7,56  | 7,52  | 7,96  | 7,26   | 7,54  | 7,51  |
| Состояние жира после термообработки   | Жировые прослойки приобрели желтый цвет   | —   | —   | —   | Жировые прослойки приобрели желтый цвет   | Жировые прослойки приобрели желтый цвет   | Жировые прослойки приобрели желтый цвет   | —  | —   | Жировые прослойки приобрели желтый цвет   |
| <b>Органолептические показатели</b>   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |
| Внешний вид   | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани. | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани. | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани. | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани. | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани и <b>большим количеством жидкости в упаковке.</b>  | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани.   | Мясо на кости, без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани.  | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани.  | Бескостное мясо без хрящей, ступков крови, лимфоузлов, видимых загрязнений, с наличием жировой ткани. | Органолептические испытания не проводились, т.к. образец был сдан в лабораторию с истекшим сроком годности (срок годности истек 04.07.2012 в 7 час. утра) |
| Поверхность   | Чрезмерно влажная   | Влажная   | Чрезмерно влажная   | Влажная   | —   | —   | Чрезмерно влажная   | Влажная  | —   | —   |
| Мышцы на разрезе  | Слегка влажные, светлорозового цвета  | Слегка влажные, светлорозового цвета  | Влажные, от бледно-розового со слабым сероватым оттенком до светло-красного                           | Слегка влажные, от светло-розового до красного цвета  | Слегка влажные, куски от светло-розового до красного цвета, отдельные куски с сероватым оттенком  | Слегка влажные, розового цвета  | Слегка влажные, от светло-розового до темно-розового цвета  | Слегка влажные, от светло-розового до светло-красного цвета  | Слегка влажные, от светло-розового до светло-красного цвета   | —   |
| Консистенция  | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка практически не восстанавливается  | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка практически не восстанавливается  | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка практически не восстанавливается  | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка медленно восстанавливается        | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка медленно восстанавливается, в отдельных кусках практически не восстанавливается   | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка медленно восстанавливается  | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка медленно восстанавливается  | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка медленно восстанавливается         | На разрезе мясо плотное, образующаяся при надавливании пальцем ямка медленно восстанавливается        | —   |
| Запах   | Без постороннего запаха   | Без постороннего запаха   | Без постороннего запаха   | Без постороннего запаха   | <b>С наличием постороннего кислого запаха</b>   | <b>С наличием постороннего запаха (дез. средство)</b>   | <b>С наличием постороннего порочащего запаха, не свойственного доброкачественному сырью</b>   | Без постороннего запаха  | Свойственный доброкачественному сырью   | —   |
| Состояние жира  | Мягкий, белого цвета, без запаха осаливания и прогоркания   | Мягкий, белого цвета, без запаха осаливания и прогоркания   | Мягкий, белого цвета, без запаха осаливания и прогоркания   | Мягкий, белого цвета, без запаха осаливания и прогоркания   | Мягкий, белого цвета  | Мягкий, белого цвета, без запаха осаливания и прогоркания   | Мягкий, белого цвета, отдельные участки с серовато-зеленоватым оттенком, без запаха осаливания и прогоркания  | Мягкий, белого цвета, без запаха осаливания и прогоркания  | Мягкий, белого цвета, без запаха осаливания и прогоркания   | —   |
| <b>Физико-химические и микробиологические показатели</b>                                |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |
| Массовая доля поварен. соли, %  | <0,25   | <0,25   | <0,25   | <0,25   | <0,25   | <0,25   | <0,25   | <0,25  | <0,25   | <0,25   |
| Массовая доля жира, %   | 8,7   | 7,0   | 13,8  | 19,7  | 10,3  | 18,6  | 22,4  | 2,8  | 20,2  | 19,8  |
| Массовая доля белка, %  | 21,4  | 24,8  | 19,9  | 18,9  | 25,1  | 18,6  | 18,3  | 24,3   | 16,9  | 22,3  |
| Массовая доля влаги, %  | 69,3  | 66,8  | 67,8  | 60,3  | 63,2  | 62,3  | 58,1  | 71,4   | 62,4  | 57,3  |
| Масс. доля общего фосфора, %  | 0,41  | 0,31  | 0,36  | 0,29  | 0,31  | 0,33  | 0,31  | 0,39   | 0,38  | 0,38  |
| Тетрациклин и его формы, мг/кг (норма: менее 0,01)                                      | менее 0,01  | менее 0,01  | менее 0,002   | менее 0,01  | менее 0,01  | менее 0,01  | менее 0,01  | менее 0,01   | менее 0,002   | <b>0,016</b>  |
| БГКП (колиформы) (не допускаются в 0,1 г)   | не обнаружены   | не обнаружены   | не обнаружены   | <b>обнаружены</b>   | <b>обнаружены</b>   | не обнаружены   | <b>обнаружены</b>   | <b>обнаружены</b>  | <b>обнаружены</b>   | <b>обнаружены</b>   |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (не допускаются в 25,0 г)                                | не обнаружены   | не обнаружены   | не обнаружены   | не обнаружены  | не обнаружены   | не обнаружены   |
| Потребительские свойства  | Удовлетворительно   | Удовлетворительно   | Удовлетворительно   | <b>Неудовлетворительно</b>  | <b>Неудовлетворительно</b>  | <b>Неудовлетворительно</b>  | <b>Неудовлетворительно</b>  | <b>Неудовлетворительно</b>   | <b>Неудовлетворительно</b>  | <b>Неудовлетворительно</b>  |

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

## ПОПРОБУЙ!

Август – пора сбора урожая на приусадебных участках и дачах, начало охотничьего сезона на водоплавающих. Можно и за грибами отправиться, и с удочкой рассветы встретить. И не забудьте позаботиться о перекусе на природе. Голод, который обязательно разыграется от пребывания на свежем воздухе, легко можно утолить с помощью мясных консервов.

## В РЮКЗАК КОНСЕРВЫ СПЯЧУ — И ВПЕРЕД, НА ДАЧУ!

Отправляясь в лес за дарами природы, мангал с собой не потащишь. То ли дело только что выкопанная и сваренная за 15 минут картошечка и прихваченная с собой заветная баночка тушенки – все это можно разогреть прямо в лесу на небольшом костерке прямо в банке.

Тушенка универсальна. Она не требует специальных условий хранения и прекрасно чувствует себя в жару даже без холодильника. Это преимущество давно оценили дачники и садоводы. Что может быть лучше после борьбы с сорняками на грядке? Конечно съесть наваристого супчика из говяжьей тушенки и закусить бутербродами с паштетом или ветчиной!

Уважительно относятся к тушенке и рыболовы. Ведь на голодный желудок с удочкой долго не просидишь. А тут взял баночку, вскрыл аккуратно ножичком – и сиди восходом любуйся, да за поплавками следить успевай.

Уху тоже можно приготовить. Но это теоретически. Рыба нынче капризная пошла,



## «Я всегда с собой беру тушенку Лужскую!»

может и не клюнуть на вашу удочку. А с баночкой тушенки в рюкзаке вы застрахованы от любых рыбьих капризов. То же касается и любителей пострелять дичь. Как правило, эти пернатые трофеи редко используются для приготовления пищи на месте. И охотники вынуждены запасаться провизией на несколько дней. Загляните к ним в сумки. Что вы там увидите? Можете не сомневаться – мясные консервы.

## ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ

Мясные консервы экономят ваше время. С их помощью можно быстро, на скорую руку приготовить макароны по-флотски или армейскую кашу с говяжьей или свиной тушенкой. Однако помните: чтобы не

омрачить себе трапезу на природе, нужно заранее побеспокоиться о качественной тушенке!

Бывалые охотники и садоводы предпочитают брать в компанию мясные консервы производства Лужского консервного завода. Отборное тушеное мясо молодых бычков, нежная свинина, деликатесная баранина и даже конина станут прекрасным дополнением к любому гарниру. Истинных гурманов Лужский консервный завод готов побаловать ароматной ветчиной и нежнейшими паштетами из печени и мяса птицы, приготовленными в строгом соответствии с ГОСТом.

Неоспоримое преимущество лужских консервов – это традиционный вкус, высо-

кое качество, ежегодно подтверждаемое экспертами в ходе независимых экспертиз, и доступные цены.

Купить лужские мясные консервы можно во всех сетевых магазинах Санкт-Петербурга и Ленинградской области, а также в мелкой рознице. И не забудьте про вкуснейшие джемы торговой марки «Северное лето». Вместо того, чтобы колдовать у жаркой плиты, закатывая банки с вишней, малиной или смородиной, доверьтесь технологам Лужского консервного завода. Здесь натуральные сладости производятся по домашним рецептам из отборных ягод и фруктов на радость всем сладкоежкам.

Дарья ДЕДОВА

## МЯСОПЕРЕРАБОТКА



— Комбинат в 1994 году не входил в рейтинг даже трехсот предприятий мясоперерабатывающей промышленности Российской Федерации. Сегодня он лидер в своей отрасли. В чем секрет успеха?

— За последние несколько лет благодаря грамотно выбранной стратегии Великолукский мясокомбинат осуществил прорыв на мясном и колбасном рынке. В 2007 году он занимал уже 5-е место среди крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Российской Федерации. Сегодня ОАО «Великолукский мясокомбинат» — один из лидеров мясоколбасного рынка России. По официальным данным Росстата РФ и компании «Business Stat», по итогам 2008-го и 2009 г. «Великолукский МК» занимает третье место в рейтинге производителей колбасных изделий.

— Продукция «Великолукского МК» очень востребована

## Великолукский мясокомбинат — лидер в своей отрасли

Великолукский мясокомбинат — первый на рынке Северо-Западного региона. Это градообразующий комплекс с масштабными перспективами. Как удалось достичь таких результатов? Об этом рассказал генеральный директор предприятия Руслан МАРЦЕНКЕВИЧ.



как на рынке Северной столицы, так и в других регионах, в том числе в Карелии, Псковской области, Великом Новгороде, Туле и так далее. Судя по количеству фирменных магазинов, ей отдают предпочтение многие горожане.

— Фирменная сеть Великолукского мясокомбината насчитывает более 270 торговых точек в Санкт-

Петербурге и Ленинградской области. Широкий выбор только свежей и только качественной мясной и колбасной продукции, правильные цены — визитная карточка наших фирменных магазинов.

— Важно и то, что они удобно расположены, — буквально в двух шагах от станций метро, бойких мест.

— Наши фирменные торговые

точки позиционируются как магазины шаговой доступности для населения города. Вместе с колбасными изделиями, охлажденным мясом и мясными полуфабрикатами там продаются кисломолочные продукты, молоко, хлеб, выпечка.

— Многие покупатели отмечают высокое качество всех без исключения продуктов. За счет чего держите планку?

— На предприятии внедрена система качества, которая позволяет контролировать производство на всех этапах, начиная с момента поступления сырья и до реализации готовой продукции. Весь комплекс исследований проводится в собственной, аттестованной по системе ГОСТ Р лаборатории. Более того, эти результаты регулярно подтверждаются в независимых центрах сертификации.

— И все же как удается гарантировать свежесть всего ассортимента? Ведь мы имеем дело с мясной продукцией.

— Доставка продукции в фирменные магазины ежедневно осуществляется непосредственно с производства без каких-либо посредников, что гарантирует свежесть и качество всего ассортимента. Кстати, в каждом магазине он формируется индивидуально, с учетом пожеланий наших покупателей.

Юлия Кувшинова



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

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

НОВИНКА!

## РЖАНОЕ ЧУДО

заварной  
ржаной хлеб

*Уже в магазинах города!*



ИСТОЧНИК  
ВИТАМИНОВ  
и ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН  
(5,8% на 100 г продукта)



содержит тростниковый сироп,  
в состав которого входят  
полезные для человека  
витамины и микроэлементы  
(кальций, магний,  
калий и железо)



**Доверяй родному хлебу!**



### 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, 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»

В соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» специальная закупочная комиссия «Общественного контроля» приобрела в торговой сети образцы рыбных консервов, чтобы сдать их для проведения независимой экспертизы и помочь потребителям сделать правильный выбор.

ОТВРАТИТЕЛЬНЫЕ ШПРОТЫ В МАСЛЕ

Среди экзаменуемых оказалось два образца шпрот. Дегустируя образец продукции производства ООО «Балт-Фиш плюс» из Псковской области, специалисты, по словам ведущей лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» **Светланы Красиковой**, просто отказывались их пробовать. Во-первых, цвет рыбы не соответствовал нормативам: был практически черным, консистенция — кашеобразной со значительным нарушением кожных покровов. Ко всему прочему консервы были горькими из-за окислившегося жира и с неприятным посторонним запахом.

Образец шпротов, выпущенных ОАО «Новоладожская рыбная компания» (Ленинградская обл.) был также признан неудовлетворительным. Вкус

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ — НЕСЪЕДОБНЫЕ

**Вкус отвратительный, вид кашеобразный, сырье задержанное — такими определениями сотрудники испытательной лаборатории ОАО «ГИПРОРЫБФЛОТ» наградили образцы рыбных консервов из питерских магазинов, исследуемые по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ».**

горечи, посторонний запах, значительное нарушение кожных покровов — это далеко не полный список претензий специалистов к этим консервам. Плюс ко всему, специалисты усомнились, что шпроты коптились, — очень уж светлым был цвет рыбы. **Светлана Красикова** предположила, что, скорее всего, рыбу закатали в банки в сыром виде и просто простерилизовали. Кроме того, внутренняя поверхность банки образца шпротов в масле из салаки подверглась коррозии. Рекомендовать такие шпроты к употреблению специалисты не рискуют. Налицо использование задержанного сырья, то есть с признаками порчи, и нарушение технологии приготовления консервов.

ЧЕШУЯ И ВНУТРЕННОСТИ В ПРИДАЧУ

Не соответствующей нормативам была признана сардинелла натуральная с добавлением масла производства Полесского рыбоконсервного завода из Калининградской области.

Вкус окислившегося жира свидетельствовал, что использовалось сырье далеко не первой свежести, испорченное. У специалистов сложилось впечатление, что рыба, используемая в консервах, не потрошилась, так как в банке было большое количество чешуи и внутренностей. Бульон был мутным из-за большого количества осадка. Что называется, приятного аппетита...

КИЛЬКА, ЗА КОТОРУЮ СТЫДНО

Килька черноморская неразделанная, обжаренная, в томатном соусе также произвела грустное впечатление на специалистов испытательной лаборатории. И не только из-за привкуса горечи. Как констатировали эксперты, рыба не была обжарена, а просто обвалена в муке и простерилизована. Такой продукт на полки Санкт-Петербурга поставила украинская компания «Исток» из Одесской области.

Расстроил и образец кильки, произведенной калининградской фирмой

с громким названием «За Родину». За такую «родину», действительно, становится стыдно: посторонний запах, привкус горечи, неоднородное состояние томатного бульона.

Зато специалистов порадовала килька, выпущенная ООО «Барс». По общему мнению дегустаторов, это была классическая килька, есть которую — одно удовольствие. Не было замечаний и к образцу кильки из Краснодарского края производства ООО «Омега».

ВСЕМ СЕСТРАМ ПО СЕРЬГАМ

По одному замечанию получили образцы консервов производства ООО «Балт-Ост» (г. Рязань), ООО «Рыбпромпродукт» из Московской области и ООО «Тройной морской дом» (Орловская обл.). Образцы консервов подвели органолептические показатели «вкус» и «характеристика разделки». В первых двух случаях замечания были получены из-за горького привкуса, что является следствием окислив-

шегося жира. Образец сельди из Орловской области попался на том, что рыба была недоочищена, в том числе попадались целые молекулы.

Подводя итоги экспертизы, **Светлана Красикова** отметила, что забракованные образцы рыбных консервов были несъедобными. Производители по-прежнему экономят на сырье и игнорируют соблюдение технологий.

Будем надеяться, что результаты исследования «Общественного контроля» помогут петербуржцам сделать правильный выбор при выборе рыбных консервов.

**Римма ВИКУЛИНА**

**СПБООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира РОМАНОВА.**

**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.**

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ



| Наименование изделия                               | Килька балтийская неразделанная в томатном соусе               | Сардина атлантическая натуральная с д/м             | Килька черноморская неразделанная в томатном соусе ТМ «Промыслов» | Горбуша натуральная                  | Сайра тихоокеанская натуральная                  | Сельдь атлантическая натуральная с д/м                | Шпроты в масле ТМ «Толстый боцман»                        | Килька балтийская неразделанная в томатном соусе ТМ «Морской котик» | Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе                                | Сардинелла натурал. с д/м   | Шпроты в масле из салаки   |
|--|--|---|---|--------------------------------------|--|---|---|---|--|---|--|
| Производитель                                      | ООО «БАРС» Калининградская обл., Гурьевский р-он, пос. Родники | ООО «Морские традиции» Московская обл., пос. Быково | ООО «Омега» Краснодарский край, г. Темрюк                         | ООО «БАЛТ-ОСТ» г. Рязань             | ООО «Рыбпромпродукт» Московская обл. г. Подольск | ООО «Тройной Морской Дом» Орловская обл., г. Новосиль | ООО «Балт-Фиш плюс» Псковская обл., д. Щиглицы            | ООО РК «За Родину» Калининградская обл., п. Взморье                 | ООО «ИСТОК» Украина, Одесская обл., г. Белгород-Днепровский Калининградская обл., г. Полесск | ООО «Полесский рыбоконсервный завод» Калининградская обл., г. Полесск             | ОАО «Новоладожская рыбная компания» Ленинград. обл., г. Новая Ладога |
| Дата изготовления                                  | 19.02.2012   | 01.02.2012  | 25.04.2012  | 01.03.2012                           | 15.01.2012                                       | 15.03.2012  | 04.05.2012  | 09.04.2012  | 01.02.2012   | 15.12.2011  | 08.11.2011   |
| Место закупки                                      | ООО ТД «Интерторг», 1-я Красноармейская ул., д. 15, лит. А     | ЗАО «Дикси-Петербург», ул. Марш. Говорова, д. 10    | ЗАО «Дикси-Петербург», ул. Марш. Говорова, д. 10                  | ООО «Агроторг», Ленинский пр., д. 98 | ООО «О'Кей», пр. Марш. Жукова, д. 31, корп. 1    | ООО «Агроторг», Ленинский пр., д. 98                  | ЗАО «Дикси-Петербург», ул. Марш. Говорова, д. 10          | ООО «О'Кей», пр. Марш. Жукова, д. 31, корп. 1                       | ООО «О'Кей», пр. Марш. Жукова, д. 31, корп. 1  | ЗАО «Торговый дом «Перекресток» («Карусель»), Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А | ООО «Приморское» («Сезон»), пр. Марш. Жукова, д. 30                  |
| Цена, руб.   | 31-90  | 24-50   | 13-50   | 33-50                                | 37-90  | 35-60   | 26-90   | 25-40   | 19-90  | 27-49   | 27-90  |
| Нормативный документ                               | ГОСТ 16978-99  | ГОСТ 13865-2000                                     | ГОСТ 16978-99   | ГОСТ 7452-97                         | ГОСТ 7452-97                                     | ГОСТ 13865-2000                                       | ГОСТ 280-2009   | ГОСТ 16978-99   | ГОСТ 16978-99  | ГОСТ 13865-2000   | ГОСТ 280-2009  |
| Маркировка   | 190212 1P  | 010212 F84H47 P1                                    | 250412 183144 1P  | 010312 85ДИ96 1P                     | P150112 3 308                                    | 150312 484519 2P                                      | P040512 2379M23   | 090412 352491 4P  | 010212 532777 2P   | 151211 987 P2 2P  | 081111 379081 P1   |
| Вкус   | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Не соответствует (привкус горечи)    | Не соответствует (привкус окислившегося жира)    | Соответствует   | Не соответствует (вкус окислившегося жира)                | Не соответствует (привкус горечи)                                   | Не соответствует (привкус горечи)  | Не соответствует (привкус окислившегося жира)                                     | Не соответствует (привкус горечи)                                    |
| Запах  | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | Не соответствует (посторонний запах)                      | Не соответствует (посторонний запах)                                | Соответствует  | Соответствует   | Не соответствует (посторонний запах)                                 |
| Консистенция мяса рыбы                             | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | Не соответствует (кашеобразная)                           | Соответствует   | Соответствует  | Соответствует   | Соответствует  |
| Состояние рыбы                                     | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | Не соответствует (значительное нарушение кожных покровов) | Не соответствует (салака вместо кильки)                             | Не соответствует (не обжаренная)   | Не соответствует (куски разломаны, срезы неровные)                                | Не соответствует (значительное нарушение кожных покровов)            |
| Характеристика разделки                            | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Соответствует                        | Большое кол-во прихвостовых кусков               | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует  | Не соответствует (чешуя и внутренности в большом количестве)                      | Соответствует  |
| Состояние бульона                                  | -  | Соответствует                                       | -   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | -   | -   | -  | Не соответствует (большое кол-во осадка)  | -  |
| Цвет мяса рыбы                                     | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | Не соответствует (очень темный)                           | Соответствует   | Соответствует  | Соответствует   | Не соответствует (копченый рыбе)                                     |
| Цвет бульона                                       | -  | Соответствует                                       | -   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | -   | -   | -  | Не соответствует  | -  |
| Прозрачность бульона                               | -  | Соответствует                                       | -   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | -   | -   | -  | Не соответствует (большое кол-во осадка)  | -  |
| Цвет томатного соуса                               | Соответствует  | -   | Соответствует   | -                                    | -  | -   | -   | Не соответствует (очень темный)                                     | Соответствует  | -   | -  |
| Состояние томатного соуса                          | Соответствует  | -   | Соответствует   | -                                    | -  | -   | -   | Соответствует   | Не соответствует (неоднородный)  | -   | -  |
| Внутренняя поверхность банки                       | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Соответствует                        | Соответствует                                    | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует  | Соответствует   | Не соответствует (коррозия)  |
| Массовая доля белка, %, по этикетке/ факт          | 14/12  | 11/13   | 14,3/7,6  | 21/18,8                              | 18/12,24   | 17/12,54  | 12/19   | 14/13   | 13/7,6   | 17/16   | 17/16  |
| Массовая доля жира%, по этикетке/ факт             | 12/11,9  | 12/12   | 6,8/6   | 6/5,4                                | 22/18  | 19/17   | 17/15   | 12/11   | 12/12,8  | 15/14,3   | 32/28  |
| Массовая доля поваренной соли, %                   | 1,3  | 1,9   | 1,7   | 2,0                                  | 1,9  | 1,9   | 1,8   | 1,3   | 1,3  | 1,4   | 1,0  |
| Массовая доля составных частей Рыбы % Жидкой части | 67-33  | -   | 65-35   | -                                    | -  | -   | 76-24   | 65-35   | 78-22  | -   | 70-30  |
| по этикетке Масса нетто, г Масса рыбы, г           | 250/175  | 250   | 240/ не указана   | 245                                  | 250  | 245   | 160/112   | 250/ не указана   | 250/ не указана  | 250   | 160/не указана   |
| фактически Масса нетто, г Масса рыбы, г            | 234/156  | 265   | 240/155   | 240                                  | 263  | 246   | 168/127   | 261/171   | 254/198  | 262   | 167/117  |
| Соответствие НД                                    | Соответствует  | Соответствует                                       | Соответствует   | Не соответствует                     | Не соответствует                                 | Не 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.

ДЕНЬ ЗНАНИЙ



невские берега

кондитерский комбинат  
основан в 1935 году

# Учеба в сладость, а торт – в радость!

Если ваш ребенок впервые идет в школу, у него в памяти должно остаться ощущение праздника и осознание важности момента, ведь теперь малыш становится учеником, а значит, должен быть ответственным и дисциплинированным.

Такое событие следует отметить, накрыв нарядный стол с множеством вкусных блюд и напитков и расположив в центре застолья главное украшение – праздничный торт. В наши дни их изготавливают множество кондитерских фирм. Но, по сложившейся в Петербурге традиции, тысячи семей отдают предпочтение старейшему кондитерскому комбинату Северной столицы – «Невским берегам».

## СЛАДКАЯ КНИЖКА В ПОДАРОК

В этот особенный для школяров день большой популярностью пользуются заказные торты, каждый из которых являет собой настоящее произведение искусства. Петербуржцы знают, что мастерам «Невских берегов» под силу воплотить самые смелые фантазии и пожелания.

Кондитерским хитом в День знаний становятся торты в виде книг, тетрадей и даже рюкзаков. С помощью мастики, сахара, цукатов, цветных гелей кондитеры создают настоящие шедевры школьной атрибутики: в виде школьного глобуса, микро-

В детстве каждый день – это праздник, наполненный смехом, веселыми играми и сладостями. Но даже в череде этих радостных и безоблачных будней встречаются особенные и торжественные даты. Одна из них – 1 сентября.

скопа и даже таблицы Менделеева. Торты могут быть изготовлены в виде забавных зверушек, кукол и любимых игрушек.

Не меньший интерес у детей вызовет торт на заказ, если на нем при помощи фотопечати будет нанесено изображение специальными пищевыми красителями. Это может быть кадр из любимого детского фильма или мультика, или картинка с обожаемым героем. Впрочем, вполне подойдет и украшение в виде желтых и красных осенних листьев.

## ВСЕ, ЧТО ВЫ ПОЖЕЛАЕТЕ!

Вы можете заказать торт на основе бисквита или медовика, с шоколадным или йогуртовым кремом, использовать в оформлении фрукты или легкие сливки. От множества предложенных вариантов голова идет кругом. Но опытные специалисты обязательно помогут вам «сконструировать» именно ВАШ неповторимый праздничный торт. При этом вы можете быть уверенным, что все используемые ингредиенты только лучшего качества.

Также вы можете выбрать уникальные наборы пирожных, которые вызывают у ребятни не меньший восторг, чем величественные торты. Мини-наборы особенно хороши для чаепитий во время классных часов и милых презентов любимым учителям.

Удобно, что «Невские берега» готовы привезти сделанный вами заказ в указанное место и время.

## ТОРТ БЕЗО ВСЯКИХ ХЛОПОТ

На исполнение эксклюзивного торта с заданной тематикой кондитерам требуется время, желательно определиться с выбором за три дня до предполагаемого торжества. Но в предсентябрьских хлопотах далеко не каждый родитель сможет выкроить время, чтобы добраться до магазина и оформить эксклюзивный заказ. В этом году кондитерский комбинат «Невские берега» пошел навстречу своим покупателям и запустил в серийное производство торт к 1 сентября, оформление которого говорит само за себя.



Воздушный домашний бисквит прослоен нежным сметанным кремом и украшен сливочным и шоколадным кремом, декор-гелями и глазурью. Любой ученик будет рад получить такой сладкий сюрприз в первый день нового учебного года.

Купить **первосентябрьский торт** от «Невских берегов» можно в фирменной сети кондитерских магазинов комбината, а также в сети гипермаркетов «Лента».

Кондитеры «Невских берегов» желают всем детям, особенно перво-

клашкам, учебу в сладость, а торты – в радость!

Олеся ПЕТРЕНКО

Вся дополнительная информация по телефону +7(812) 323-31-88 и на сайте компании «Невские берега» [www.cake.spb.ru](http://www.cake.spb.ru).

Robin  
Bobin

Freshclub

новая линейка

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.

Ищите в магазинах города!

# 640 22 40



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!