

В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



БЛИН – НЕ КЛИН,
БРЮХА НЕ РАСКОЛЕТ!

2 РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

РТУТЬ НАШЛИ
В РЫБОПРОДУКТАХ



3 ТУРИСТИЧЕСКИЕ УСЛУГИ



ЗА ИСПОРЧЕННЫЙ
ОТПУСК
В ЕГИПТЕ
МОЖНО
ТРЕБОВАТЬ
КОМПЕНСАЦИЮ

7 РАССЛЕДОВАНИЕ «ПК»

ВСЕ ТАЙНЫ ТРАНСИЗОМЕРОВ



«ПАЛЬМА» вместо молока

стр. 11

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СПб ООП «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:
пять образцов консервов «Молоко сгущенное с сахаром» из десяти
не соответствуют ГОСТу, в четырех из них вместо молока — пальмовое масло.

В НОМЕРЕ:

СЛАДКИЙ ЗАВТРАК
ПОДНИМЕТ ВАШ ТОНУС

4

ПРАВИЛЬНЫЙ ПОЧВОГРУНТ —
ЗАЛОГ ХОРОШЕГО УРОЖАЯ

8

ЖЕНЩИНЫ ЛЮБЯТ
УШАМИ И...

12

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
Генеральный информационный партнер

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«Общественный контроль» и газета «Петербургское качество»

ПРИГЛАШАЮТ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ

НА ПРАЗДНИК МАСЛЕНИЦЫ

который состоится **6 марта (воскресенье)**
в **Южно-Приморском парке (Красносельский район)**

(Пересечение ул. Доблести и Петегофского ш., 27, ст. м. «Ленинский проспект»)

Начало в 11.00

Весь день для вас:

- продукты питания от изготовителей без торговой наценки
- бесплатная дегустация
- полевая кухня
- веселые конкурсы
- вкусные призы
- подарки
- концертно-развлекательная программа
- и конечно, сжигание чучела!



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОУчредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»Главный редактор –
Всеслав ВишневецкийКорреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева,Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана ХолявчукОтдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель
начальника Управления ветеринарии Санкт-
Петербурга;**С. К. Безкровный** — генеральный дирек-
тор ООО «АСТО»;**А. В. Герман** — директор СПб ГУ «Центр
контроля качества товаров (продукции), ра-
бот и услуг»;**С. А. Горбанев** — руководитель Управле-
ния 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 Управ-
ления по Санкт-Петербургу и Ленинград-
ской обл. Федеральной антимонопольной
службы;**С. В. Лебединский** — генеральный директор
ЗАО «Балтийский Берег»;**В. В. Окрепилов** — генеральный директор
ФГУ «ТЕСТ-СПБ», профессор;**В. А. Романов** — директор ОАО «Гипрорыб-
флот», профессор;**А. И. Терехин** — генеральный директор ЗАО
«Карат Плюс»;**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП
«Диета-18»;**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потре-
бителей России;**Н. В. Шлювикова** — начальник ГУП Бюро то-
варных экспертиз;**А. В. Яшин** — директор ГУ «Санкт-Петербур-
гская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

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

Пятёрочка

Сити-Супер

Девиз

Перекресток

Центральные
булочные

Карусель

Мнения авторов статей не обязательно совпа-
дают с мнением редакции. Ответственность за
содержание рекламы несет рекламодатель.Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224
от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окру-
жным межрегиональным территориальным
управлением МПТР.
Материалы, помеченные знаком ♦, являются
рекламными.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, 251-88-83E-mail: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RUОтдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46Номер подписан к печати 14.02.2011
Все рекламируемые товары, подлежащие обяза-
тельной 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-4955/2Перепечатка материалов допускается только
с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Грозит ли России дефицит мяса?

Этот вопрос обсуждали специалисты на пресс-конференции в информационном агентстве ИТАР—ТАСС в начале февраля. Несмотря на общемировой рост потребления мяса и мясoproдуктов на душу населения, в России этот показатель по-прежнему существенно отстает от развитых стран: 120 кг на человека в США, около 80 кг в странах ЕС и всего 65 кг — в России.

АФРИКАНСКАЯ ЧУМА СВИНЕЙ
— СЕРЬЕЗНАЯ УГРОЗА

Однако в обозримом будущем потребление мяса в России может сократиться еще больше из-за наступающей африканской чумы свиней. Эта зараза не просто уничтожает свиноголовье, а наносит ощутимый удар по экономике государства. Бюджет Санкт-Петербурга только в январе этого года «похудел» на 13 миллионов рублей. Такова итоговая сумма компенсаций владельцам изъятых из очага инфекции животных.

Всего было изъято и уничтожено 1500 свиней. Как поясняет начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга Юрий Андреев, это никоим образом не повлияло на рынок мяса в Северной столице: ни на количество продукции, ни на цены, так как уничтоженные свиньи составляют всего лишь один процент от числа выращиваемых в Ленинградской области. Кроме того, Юрий Андреев сообщил, что при благоприятном развитии ситуации карантин по африканской чуме свиней в Санкт-Петербурге будет снят через месяц после ликвидации последнего животного в первой угрожаемой зоне, то есть к 20 февраля.



Андреев Ю. А., главный ветврач СПб

ПТИЦЕВОДЫ — МОЛОДЦЫ!

Хорошей альтернативой свинине уже многие годы является мясо птицы. По словам начальника сектора по развитию птицеводства Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области Сергея Цивинского, по мясу птицы петербуржцы практически полностью находятся на самообеспечении. В 2010 году Ленинградская область

произвела 175 тыс. тонн мяса птицы. В перерасчете на одного жителя области это составляет около 18 кг продукта. В соответствии с планом развития птицеводства, разработанным комитетом, в 2011-м регион должен выйти на цифру 200 тыс. тонн мяса птицы, к 2020 — на 344 тыс. тонн. Если все пойдет по плану, то, по словам Цивинского, через 10 лет мы догоним Америку, жители которой потребляют порядка 45 килограммов мяса птицы в год.

Однако, по мнению Василия Верюжского, генерального директора группы компаний «Рубеж» (производит охлажденное мясо птицы под ТМ «Важная Птица»), полностью отказываться от импортной продукции нецелесообразно, так как это может привести к снижению конкуренции и, соответственно, к повышению цен на продукцию отечественного производства. Тем не менее за последние несколько лет квоты на ввоз импортного мяса птицы значительно сократились. В 2009 г. Россия ввезла около 725 тыс. тонн мяса птицы из США, в 2010 — 600 тысяч тонн. В 2011 году на территорию страны предполагается импортировать не более 350 тыс. тонн мяса птицы.

Римма ВИКУЛИНА

ВЕТЕРИНАРИЯ

2011 ГОД ОБЪЯВЛЕН
ВСЕМИРНЫМ ГОДОМ
ВЕТЕРИНАРИИ

Нынешний, 2011 год провозглашен Всемирным годом ветеринарии в ознаменование 250-летия этой важной профессии.

История гласит, что у истоков ветеринарии стоял король Франции Людовик XV, предложивший в 1761 году открыть в Лионе специальную школу для обучения азам лечения животных.

За прошедшие два с половиной столетия домашние животные меньше болеть не стали, просто на смену одним инфекциям пришли другие. А это значит, что роль ветеринарной науки в защите здоровья людей и животных по-прежнему актуальна.

Именно поэтому девизом Всемирного года избран лозунг «Ветеринария для здоровья. Ветеринария для пищи. Ветеринария для планеты!»

Пресс-служба
Россельхознадзора РФ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ
СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, куда нужно обращаться?»
Игорь Петров, г. Ломоносов.

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
 - оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
 - приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
 - заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,
- и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!**

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Звоните: 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОПо вопросам размещения рекламы в «ПК»
обращайтесь по тел.:
324-25-88, 251-88-83

ОПАСНЫЙ ИМПОРТ

ГОЛЛАНДИЯ АТАКУЕТ РОССИЮ
ПЕСТИЦИДАМИ И НИТРАТАМИ

Россельхознадзор РФ обеспокоен тем, что из Нидерландов в Россию в значительных объемах продолжает поступать пищевая растительная продукция с превышением максимально допустимых уровней содержания пестицидов, нитратов и нитритов.

Из всего объема поставленной в 2010 году странами-членами Евросоюза опасной продукции, 18,2 % приходится на долю продукции, поступившей из Нидерландов. Более того, очевидна тенденция увеличения объемов опасной продукции, поступающей из Голландии — если в 2008 году ее доля составляла 3%, то в 2009 — уже 18%.

Кирилл ОРЛОВ

ЧИТАТЕЛЬ — ГАЗЕТА

Добро пожаловать!

Уважаемый читатель! Если ваши права оказались нарушены, вам нанесен ущерб, а причинитель вреда отказывается его возмещать, жалуйтесь в юридическую службу Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» (okk@petkach.spb.ru) или звоните по тел. 8-911-138-48-61.

Мы составим претензию, подготовим исковое заявление в суд, через газету «Петербургское качество» расскажем о нанесенном лично вам ущербе и предупредим остальных потребителей Санкт-Петербурга о противоправных действиях предпринимателей.

Если в магазине или на рынке вас обсчитали, обвесили, продали товар без ранее объявленной скидки, ненадлежащего качества, с переклеенным сроком годности, если вы столкнулись с нарушением законодательства, если имеете обоснованные подозрения в фальсификации купленного товара, напишите к нам в редакцию (190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26), а лучше по электронной почте okk@petkach.spb.ru. Мы постараемся отреагировать на ваш сигнал.

Не оставляйте нарушения
ваших прав без внимания.
НАКАЖЕМ НАРУШИТЕЛЕЙ
ВМЕСТЕ!

Редакция газеты «Петербургское качество»

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР

РТУТЬ В РЫБОПРОДУКТАХ

С 10 февраля 2011 года Россельхознадзором РФ вводится временный запрет на ввоз в Россию морепродукции четырех зарубежных предприятий. Причиной введения запрета является опасность поставленной продукции для российских потребителей.

Предприятия-нарушители:

1. Китай — предприятия № 3600/02010 (бактерии группы кишечных палочек в креветках в/м), № 3300/02430 (бактерии группы кишечных палочек, КМАФАнМ в фарше сури-ми);
2. Дания — предприятие № GL 153 (стафилококк в креветках в/м);
3. Вьетнам — предприятие № DL 409 (бактерии группы кишечных палочек в черных креветках в/м);
4. Исландия — предприятие № А 475 (КМАФАнМ в икре мойвы).

Кроме того, с 10.02.2011 Россельхознадзором вводятся временные ограничения на ввоз в Российскую Федерацию рыбы, рыбо- и морепродукции предприятий Китая № 3700/02916 (КМАФАнМ в кальмарах), № 4400/02246 (стафилококк в креветках), предприятия Дании GL 219 (ртуть в креветках) и предприятия Индонезии № RR.B-015-12 (ртуть в филе эсколара).

Все запрещенные и вредные вещества были выявлены в ходе проводимых органами Россельхознадзора мониторинговых исследований партий продукции животного происхождения, предназначенных к поставкам на продовольственный рынок Российской Федерации.

Кирилл ОРЛОВ



ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Защита прав потребителей
должна стать эффективнее

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу официально поддержало предложения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» по внесению изменений в ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и направило их в адрес Законодательного Собрания Санкт-Петербурга для подготовки законопроекта.

Изменения в закон направлены на повышение эффективности деятельности общественных объединений потребителей в сфере защиты прав неопределенного круга лиц.

В частности, федеральный орган поддержал предложение по внесению изменений в ст. 17 закона, согласно которому закрепляется право общественного объединения потребителей обращаться с иском о возмещении вреда по месту своего нахождения.

Сегодня ст. 17 закона предоставляет такое право только потребителю — физическому лицу. Однако если общественная организация имеет намерение защитить петербуржцев, например, от фальсифицированных молочных консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром», изготовленных в Орловской области или Краснодарском крае, или рыбных консервов, изготовленных в Калининградской области или на Сахалине, она вынуждена обращаться с иском о возмещении вреда по месту нахождения ответчика (ст. 28 ГПК). И это несмотря на то что нарушаются права граждан, проживающих на территории Санкт-Петербурга. В результате общественные организации потребителей вынуждены сосредотачивать свои силы на местных изготовителях, в то время как иногородние компании-нарушители уходят от ответственности.

Также Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу поддержало предложение о закреплении в указанном законе нормы, согласно которой суд в случае удовлетворения иска общественной организации потребителей в защиту прав неопределенного круга лиц обязан наложить штраф на нарушителя — физическое лицо в размере от 30 000 до 50 000 рублей, юридиче-



ское лицо — в размере от 500 000 до 1 000 000 рублей, причем 50% от суммы штрафа, наложенного на физическое лицо, и 25% от суммы штрафа, наложенного на юридическое лицо, перечисляется общественной организации.

Указанная норма (о перечислении 50% штрафа) содержится в ст. 13 закона, которая закрепляет обязанность суда взыскивать штраф в размере 50% от суммы иска в защиту интересов потребителя (физического лица), причем согласно этой статье 50% от взысканного штрафа перечисляется общественной организации.

По мнению **Всеволода Вишневецкого**, председателя СПб ООП «Общественный контроль», законодательное закрепление этих норм позволило бы общественным организациям потребителей, с одной стороны, более эффективно отстаивать в судах интересы потребителей, получая за это заслуженное вознаграждение, с другой — повысить ответственность бизнеса перед российскими потребителями в целом.

Кирилл ОРЛОВ

ВСТРЕЧАЕМ МАСЛЕНИЦУ

Блины — символ Масленицы и любимое блюдо россиян. Кто же откажется от нежнейшего яства со всевозможными начинками и припеками? Обязательно угостите своих близких и друзей блинами с разными начинками. В зависимости от предпочтений, можно составить психологический портрет человека и, возможно, открыть его для себя по-новому.

БЛИНЫ СМЕТАНОЙ
не испортишь!

ЧИСТО РУССКИЙ ПРОДУКТ

Те, кто любит заедать блинчики медом или вареньем, очень эмоциональные и романтичные. С ними всегда чувствуешь себя комфортно и в своей тарелке.

Блины с мясной начинкой выбирают натурой страстные и порывистые. Они всегда в курсе всех событий и имеют свою собственную точку зрения.

Исконно русский вариант подачи масленичных блинов — со сметаной. Любителей этого кисломолочного продукта характеризует открытость в отношениях и целеустремленность. Это надежные друзья, которые могут стать настоящей опорой в трудную минуту. Сметанодеды отличаются ясным умом, отличным вкусом и... консерватизмом в лучшем смысле этого слова. Особенно это относится к тем, кто выбирает к румяным блинам сметану от **молочного завода «Пискаревский»**.

ПОЛЕЗНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Густая и нежная «Пискаревская» сметана изготовлена на современном оборудовании по традиционным рецептам путем сквашивания сливок специально подобранной закваской из молочно-

кислых бактерий, которые придают сметане характерные вкус и аромат. Она выпускается в пластиковых стаканах, а также в мягкой упаковке. Жирность — 20% и 15%.

Этот продукт уникален по своим свойствам. Во-первых, «Пискаревская» сметана легче воспринимается желудком, чем сливки. Ее потребление благоприятно влияет на деятельность пищеварительного тракта. Во-вторых, в сметане в четыре раза меньше холестерина, чем в сливочном масле, кроме того в ней много органических кислот, макро- и микроэлементов (в частности — кальция), витаминов А, Е, В2, В12, С, РР.

На Руси сметана издавна считалась лечебным продуктом из-за ее питательных свойств. После сильного стресса или при депрессии можно и даже нужно съесть пару ложек натуральной сметаны. Ну а в Масленицу сам Бог велел отведать блинов со сметаной!

Коллектив молочного завода «Пискаревский» поздравляет петербуржцев и гостей города с широкой Масленицей и желает провести ее вкусно, с пользой для здоровья и вместе с «Пискаревской» сметаной!

Дарья Дедова



ТУРИСТИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

На днях Роспотребнадзор разъяснил туристам, на какие нормы закона они могут сослаться при предъявлении своих претензий к туроператорам и турфирмам.

Правовую основу обеспечения безопасности потребителей туристских услуг в соответствующей взаимосвязи с положениями статьи 7 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» в общем и целом определяют положения статьи 14 Федерального закона от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации», согласно которой «в случае возникновения обстоятельств, свидетельствующих о возникновении в стране (месте) временного пребывания туристов (экскурсантов) угрозы безопасности их жизни и здоровья, а равно опасности причинения вреда их имуществу, турист (экскурсант) и (или) туроператор (турагент) вправе потребовать в судебном порядке расторжения договора о реализации туристского продукта или его изменения».

Той же нормой закреплено, что федеральный орган исполнительной власти в сфере туризма (Ростуризм) информирует туроператоров, тур-агентов и туристов об угрозе безопасности туристов в стране (месте) временного пребывания.

Ростуризм своим приказом от 29 января 2011 г. № 13 «О принятии неотложных мер в связи с ситуацией в Арабской Республике Египет» (п. 4) рекомендовал туроператорам и турагентам:

- «с 29 января 2011 года приостановить отправку российских туристов в Египет на период существования угрозы безопасности (до нормализации обстановки);
- рекомендовать туристам, уже находящимся в Египте, не покидать территорий гостиничных комплексов и иных мест временного пребывания;
- принять все зависящие от них меры для обеспечения безопасности российских туристов, в том числе оказать содействие российским туристам, желающим покинуть Египет, в досрочном возвращении на Родину;
- информировать российских туристов о порядке возврата стоимости за неоказанные туристские услуги».

Соответствующие предостережения, связанные с последними событиями в Египте, в част-

Право на отдых и...
компенсациюПЕТЕРБУРЖЦЫ, ВЕРНУВШИЕСЯ ИЗ ЕГИПТА, ГОТОВЫ ОТСТАИВАТЬ
СВОИ ПРАВА ПЕРЕД ТУРИСТИЧЕСКИМИ КОМПАНИЯМИ

Турфирмы Санкт-Петербурга ожидают вал судебных исков от туристов, вернувшихся из Египта. Вряд ли найдется хоть одна туристическая компания, которая согласится в добровольном порядке компенсировать потребителям стоимость недополученных услуг, предусмотренных договором. И это не считая морального вреда, о возмещении которого может быть заявлено туристами, отправленными в Египет после 29 января.

ности о том, что «в сложившейся обстановке следует воздержаться от поездок в Египет с туристическими целями», содержится в сделанном 28 января 2011 года заявлении официального представителя МИД России А. К. Лукашевича.

Таким образом, как для субъектов туристской деятельности, так и для самих туристов, в отношении поездок в Египет очевидно наступление обстоятельств, применительно к которым сторона договора о реализации туристского продукта надлежит руководствоваться теми положениями статьи 14 Федерального закона от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации», в соответствии с которыми при расторжении до начала путешествия договора о реализации туристского продукта туристу и (или) иному заказчику возвращается денежная сумма, равная общей цене туристского продукта, а после начала путешествия — ее часть в размере, пропорциональном стоимости неоказанных туристу услуг.

Обязанность по возврату соответствующих денежных средств в случае реализации туристом своего законного права на одностороннее расторжение договора лежит исключительно на туроператоре (турагенте) как стороне договора о реализации туристского продукта.

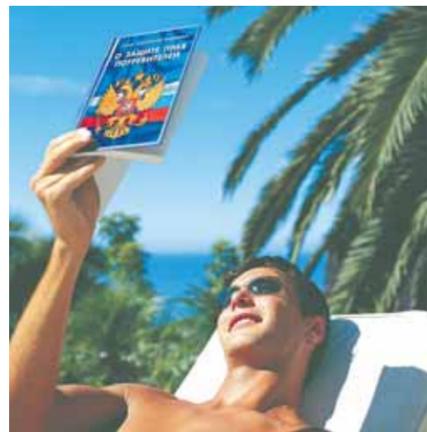
При уклонении туроператора (турагента) от добровольного исполнения этой законодательно закрепленной обязанности защита соответствующего нарушенного права туриста будет обеспечиваться в судебном порядке. Причем в таком слу-

чае степень ответственности обязанной стороны возрастет за счет возможного применения к ней соответствующих гражданско-правовых мер.

В настоящее время Роспотребнадзор дополнительно изучает вопрос о том, в какой степени факт продолжения отправки российских туристов в Египет связан с замалчиванием туроператорами вышеназванных законодательных положений, позволяющих потребителям отказаться от поездки и требовать возврата всей суммы, уплаченной за соответствующий объективно невостребованный турпродукт.

В этой связи Роспотребнадзор полностью поддерживает позицию, выраженную в совместном заявлении Минспорттуризма России и Ростуризма от 30 января 2011 года относительно того, что оказание услуг по организации путешествий российских туристов в Египет в условиях действительной угрозы безопасности является грубым нарушением законодательства Российской Федерации.

Таким образом, продолжая отправлять туристов в Египет после 29 января, туроператоры и турфирмы сознательно нарушали требования российского законодательства, а именно положения статьи 6 Федерального закона от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации», согласно которой туристы имеют право на обеспечение личной безопасности, а также общие требования статьи 7 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потре-



бителей», закрепляющей право потребителя на безопасность туристских услуг.

Напомним, для того чтобы заявить о своих требованиях, потребитель сначала должен обратиться к продавцу тура с письменной претензией, в которой должна быть указана сумма желаемой компенсации, а также ссылки на нормативные акты, приведенные выше. Претензия должна быть составлена в двух экземплярах. На вашем экземпляре продавец тура обязан поставить отметку о регистрации заявления. В случае отказа в регистрации вашего заявления, отправьте его по почте заказным письмом с уведомлением. Впоследствии для суда почтовая квитанция будет означать, что вы уведомили продавца о своих требованиях до обращения в суд. Если через месяц у вас на руках не будет никакого ответа или придет ответ с отказом, смело идите в суд. Если ваши претензии обоснованны, закон будет на вашей стороне. В случае удовлетворения вашего иска суд должен будет наложить на турфирму штраф в размере 50% от суммы вашего иска.

Рекомендуем также в исковом заявлении просить суд привлечь в качестве третьего лица Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для дачи заключения по делу. Ваш тандем с федеральным органом, который по закону обязан защищать потребителей, только укрепит вашу позицию в суде. В этом случае вы можете обойтись даже без помощи юриста.

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ФАКТОРЫ РИСКА

В Управлении отмечают, что особенностями азиатской кухни являются:

- использование нетрадиционного для питания населения России продовольственного сырья животного и растительного происхождения (икра летучей рыбы, широкий ассортимент морских водорослей и иных новых видов специй и сырья и т. д.);
- использование нетрадиционных технологий переработки продовольственного сырья (технология переработки различных видов морских водорослей, морепродуктов, соусов и др.);
- применение большого количества специй и пряностей, не характерных для традиционного питания населения России;
- включение в рецептуру предназначенных к употреблению изделий продуктов животного происхождения, рыбы, нерыбных объектов промысла в сыром виде.

Подобная продукция производится и реализуется во многих странах мира, однако за рубежом данные виды продукции изготавливаются только в системе ресторанного бизнеса и реализуются непосредственно по заказу посетителей.

В нашей стране такого рода продукция приобрела иной статус кулинарных изделий, при этом ее реализация осуществляется не только через сеть предприятий общественного питания, но также и через сеть предприятий продовольственной торговли.

Опасения Роспотребнадзора понять можно: с устранением в последнее время многих административных барьеров контролировать бизнес стало все сложнее. Вот и приходится взывать к сознательности предпринимателей, многие из которых даже, возможно, плохо понимают и говорят по-русски.

В то же время результаты выборочной проверки образцов суши и роллов, выпускаемых тремя петербургскими предприятиями промышленным способом и поставляемых в розничную торговую сеть, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в ноябре прошлого года, не выявили каких-либо нарушений в продукции, в т. ч. и по безопасности (см. газету «Петербургское качество», № 11 (238–239) от 16.12.2010 г.).

Суши и роллы попали под подозрение Роспотребнадзора

Азиатская кухня в Санкт-Петербурге в общей палитре общественного питания стала уже привычным явлением. Однако в отличие от русской или европейских кухонь некоторые блюда китайских или японских кулинаров содержат в себе морепродукты, не прошедшие термическую обработку. Именно это обстоятельство обратило на себя внимание Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, которое недавно выступило с рекомендациями в адрес предприятий общественного питания, розничной торговли и потребителей.

РЕКОМЕНДАЦИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯМ

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений Роспотребнадзором рекомендовано при производстве и реализации указанной продукции руководствоваться следующими требованиями:

- производство продукции нетрадиционного состава на предприятиях общественного питания и продовольственной торговли должно проводиться по технической документации, с предварительным проведением необходимых лабораторных исследований, обосновывающих сроки годности продукции в соответствии с установленным порядком;
- рецептурный состав изделий должен соответствовать условиям переработки определенных видов сырья на предприятии; не использовать сырые продукты в переработанном виде
- блюда нетрадиционного состава, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, в предприятиях общественного питания должны производиться только по заказу посетителя, хранению и выносу за пределы предприятия не подлежат;
- на предприятии должен осуществляться производственный контроль в соответствии с Программой производственного контроля, в которую включаются и санитарно-паразитологические исследования.

Такие кулинарные изделия, в том числе суши, могут стать причиной возникновения некоторых гельминтозов в том случае, если для приготовления используется зараженная рыба. В связи с этим изготовитель должен осуществлять входной

контроль сырья и для приготовления кулинарной продукции использовать сырье, которое прошло ветеринарный контроль.

Учитывая, что при изготовлении суши используется ручная труд и продукция не проходит термическую обработку, имеется также опасность пищевого отравления, в том числе стафилококковой интоксикации, при употреблении продукции, изготовленной с нарушением санитарных правил.

КАЖДЫЙ ВТОРОЙ ОБЪЕКТ ОБЩЕПИТА РАБОТАЕТ С НАРУШЕНИЯМИ

По данным контрольно-надзорных мероприятий, проведенных в 2010 году Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, в структуре объектов, на которых выявлены нарушения, предприятия общественного питания составляют 50%.

Зарегистрированные в 2010 году пять групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями с общим числом пострадавших 69 человек связаны с кулинарной продукцией предприятий общественного питания. Процент неудовлетворительных проб кулинарных изделий, произведенных предприятиями общественного питания, согласно результатам лабораторных исследований, составил 3,19%, при этом кулинарных изделий, вырабатываемых по нетрадиционным технологиям, – 17,74%.

Несоответствие по микробиологическим показателям связано с невыполнением персоналом предприятий общественного питания санитарных правил. Это несоблюдение правил личной гигиены персоналом, непрохождение медицинских



обследований, несоблюдение технологии приготовления блюд, нарушение условий хранения продукции, совместная обработка сырых и готовых изделий, реализация продукции с истекшим сроком годности, повторное использование одноразовой посуды, отсутствие технической документации на блюда нетрадиционной кухни, неудовлетворительное санитарное содержание.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

В Санкт-Петербурге не зарегистрированы массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления, связанные с употреблением блюд азиатской кухни. Но, учитывая потенциальную опасность таких блюд и выявляемые нарушения в предприятиях общественного питания, рекомендуется не посещать предприятия торговли и общественного питания, которые содержатся неудовлетворительно, где не созданы условия для мытья рук посетителей, неопрятные официанты и продавцы, используется грязная посуда и подносы, скоропортящиеся продукты хранятся вне холодильника.

Не следует заказывать по телефону или через интернет с доставкой на дом блюда, особенно содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде.

При приготовлении пищи в домашних условиях необходимо также поддерживать чистоту (мыть руки перед тем, как брать продукты и готовить пищу, мыть руки после туалета, мыть и дезинфицировать поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи), разделять сырые и готовые продукты, хорошо проваривать и прожаривать продукты, хранить продукты при безопасной температуре, выбирать свежие и неиспорченные продукты.

Кирилл ОРЛОВ

ПОПРОБУЙ!



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

Сладкий завтрак поднимет ваш тонус!

Ученые установили, что сладости необходимы для нормальной работы мозга. Если человек полностью лишает себя тортов и пирожных, его умственная деятельность затормаживается, ухудшается настроение. Тут уж не до солнечных дней. Диетологи советуют запастись любимыми лакомствами, чтобы всегда держать себя в тонусе. Но при этом предупреждают, что не стоит увлекаться их поеданием чрезмерно.

КАК ДЕНЬ НАЧНЕШЬ, ТАК ЕГО И ПРОВЕДЕШЬ

Первое правило для сладкоежки – старайтесь употреблять сладкое в первой половине дня. Лучше всего во время завтрака. Это позволит вам «зарядить мозги», а калории, полученные утром вместе со сладостями, будут потрачены за день. Кроме того, удовольствие от нежного и сочного кусочка торта поможет справиться с жизненными неурядицами и проблемами на работе.

Второе правило – не ешьте сладкое на ночь. Оно должно быть полностью исключено за 4 часа до сна. Нарушение диеты может



Торт «Летний пикник»

привести к бессоннице, проблемам с пищеварением, особенно если поедание торта предвещает обильный ужин. Помните, отказать от вечерних злоупотреблений поможет мысль, что утром можно будет побаловать себя не одним, а двумя кусочками кондитерского соблазна.

С ПОЛЬЗОЮ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Кондитеры компании «Невские берега» заранее подготовились к встрече весны. Уже сегодня они предлагают вашему вниманию оригинальную коллекцию тортов с цельными семенами подсолнуха:

«Лолита», «Летний пикник» и «Виноградная ветка».

Дело в том, что семена подсолнуха – главный поставщик в организм человека полиненасыщенных жирных кислот. В них сохраняются «живые» компоненты – фосфолипиды, стиролы и жирорастворимые витамины, препятствующие старению. Подсолнечные семена богаты витаминами А, Е, D и группы В, укрепляющими кожный покров и нормализующими кислотно-щелочной баланс.

Семечко «солнечного цветка» является средством профилактики атеросклероза, инфаркта миокарда и других заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также помогает при заболеваниях печени и желчевыводящих путей.

Сочетание воздушной ореховой основы тортов от компании «Невские берега» с семенами подсолнуха рождает неповторимый вкус, наполненный пользой для здоровья.

ЭНЕРГИЯ СОЛНЦА В КАЖДОМ КУСОЧКЕ

Торт «Лолита» – настоящее олицетворение весны. Белый бисквит с семенами подсолнуха прослоен нежным суфле с черносливом и сливочным кремом. Торт украшен миндальными пластинками, черносливом, затейливыми фигурками из глазури и шоколадным сливочным кремом. Пожалуй, кусочек торта «Лолита» станет лучшим завтраком даже для самого взыскательного сладкоежки.



Торт «Лолита»

Что может сравниться с воздушным ореховым бисквитом с семенами подсолнуха, пропитанным сметанным кремом и клубничной начинкой! Только **торт «Виноградная ветка»!** Это настоящее произведение кондитерского искусства, украшенное миндальными пластинками, отборным виноградом и цветами из глазури.

Торт «Летний пикник» напомнит вам о знойных днях и состоянии безграничного счастья. Медовый бисквит с семенами подсолнуха словно соткан из солнечных лучей и ни с чем не сравнимого цветочного аромата тягучего меда. **«Летний пикник»** прослоен сливочной помадкой, украшен грецкими орехами и шоколадным кремом. Фигуры из глазури с сахарной пудрой завершают образ знойного лета в исполнении кондитеров «Невских берегов».

Торты с семенами подсолнуха помогут приблизить наступление долгожданной весны. Подарите себе и близким кусочек солнечного тепла и света! Спрашивайте новинки в фирменных магазинах «Невские берега» и супермаркетах города.

Весеннюю коллекцию тортов «Невские берега» дегустировала Дарья ДЕДОВА



Торт «Виноградная ветка»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**МАССОВАЯ ДОЛЯ НАЧИНКИ:
КТО МЕНЬШЕ?**

Государственного стандарта на блины с начинками никогда не было. Поэтому каждый изготовитель выпекает блины по-своему — по самостоятельно разработанным техническим условиям.

В распоряжении «Общественного контроля» оказались почти все технические условия участников блинной экспертизы — весьма любопытные, надо сказать, документы.

Возьмем, к примеру, показатель «массовая доля начинки». В блинчиках производства ООО «РПК» (ТМ «Лентяй») и ЗАО «ПК «Корона» (ТМ «Государь») согласно техническим условиям она должна составлять не менее 25%.

В продукции ООО «Конди» норматив уже поменьше — «не менее 20%». Технические условия ООО «Талосто продукт» допускают содержание массовой доли начинки не менее 15%, а ООО «Морозко» установило для себя совсем скромный предел — 10%!

Правда, справедливости ради надо отдать должное изготовителям: на практике фактические показатели массовой доли начинки превышают минимальные значения, заложенные в ТУ.

Рекорд этой экспертизы — 35,7% начинки! Такой результат показали блины с мясом «Мамины» из г. Омска (ООО «Сибирский деликатес»). К слову сказать, и цена «Маминых» блинов немалая (160 руб. за 500 г), чуть ли не вдвое (а то и

Блин не клин — брюха не расколет!



Так говаривали на Руси про блины на Масленицу. Традиция печь блины всю масленичную неделю дошла и до наших дней. Однако все чаще домашним блинам мы предпочитаем покупные: благо выбор их в магазинах большой: и с мясом, и со сгущенкой, и с творогом, и с ягодами. Однако какую марку все-таки предпочесть? Ведь упаковки красивые все научились лепить, а вот блины-то разные получаются. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Масленицы решила выяснить, какого качества блины с мясом предлагают сегодня потребителям наши торговые сети. Восемь образцов замороженных полуфабрикатов с самой популярной начинкой были закуплены в магазинах города и сданы на экспертизу в испытательную лабораторию ФГУ «Тест-С.-Петербург».



жира варьируется от «не более 22%» до «не более 30%». В свои собственные нормативы не уложились только одно предприятие — ООО «Конди». В документации указано, что массовая доля жира не может превышать 13%, фактически же жира оказалось чуть ли не в 2 раза больше — 22,3%.

ЦЕНА — КАЧЕСТВО

Как видно из таблицы, блины имеют разный вес, цену и процент содержания начинки. Оказывается, можно за умеренную плату получить вполне адекватное соотношение цена — качество, и наоборот, двойная цена на упаковке вовсе не означает такую же порцию мяса внутри блина. Внимательно изучайте упаковку, маркировку и помните, истина, как всегда, находится где-то посередине. Надеемся, что результаты экспертизы помогут вам выбрать самые вкусные блины для вашего праздничного стола.

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

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

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

КОГДА ВЕРСТАЛСЯ НОМЕР

**МЕРЫ ПРИНЯТЫ
ВПЛОТЬ ДО УВОЛЬНЕНИЯ**

«При исследовании мясного сырья, используемого для изготовления начинки, установлено, что вместо заявленной постности 80/20 фактически постность мясосырья соответствует 60/40. Поскольку мясосырье поставляется в замороженных брикетах по 20 кг, установить при приемке факт несоответствия не представлялось возможным.

Во избежание в дальнейшем подобных фактов ООО «КОНДИ» приняты следующие меры:

1. Начальник склада сырья, ответственный за приемку, уволен приказом №5-к;
2. Главному технологу, ответственному за производственный процесс, объявлен выговор.
3. Проведена ротация поставщиков сырья.

Генеральный директор С. С. Комаров

больше) превышает стоимость своих собратьев по прилавку. Второе место разделили образцы блинчиков от ООО «Талосто продукт» и ООО «Морозко» — по 26,8% начинки. Хотя, напомним, технические условия позволяли этим предприятиям обойтись «малой кровью». Худший показатель принадлежит «Колпинским» блинам: всего лишь 19,8% начинки! И это при том, что их стоимость заметно выше (почти на 30%), чем, например, блинчиков «Морозко».

Замечаний по маркировке и органолептическим показателям образцов у специалистов не возникло. Информация для потребителей была вынесена на упаковку в полном объеме, а внешний вид,

цвет, вкус, запах и консистенция не выбивались из нормативов.

НА ЖИР И ЦВЕТ ТОВАРИЩЕЙ НЕТ

По мнению ведущего инженера испытательной лаборатории ФГУ «Тест-С.-Петербург» Ирины Швейкиной, изготовители занижают показатели в ТУ не по причине своей жадности, а в силу своей маркетинговой стратегии. Ведь у каждого производителя свой потребитель, и, возможно, ориентируясь именно на его вкусы и предпочтения, технологи делают определенную закладку начинки. Кто-то любит, чтобы ее было больше, а кто-то — наоборот.

Дело вкуса и жирность начинки. В основном разброс показателей по массовой доле

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
БЛИНЧИКОВ
С МЯСОМ**



Наименование продукта	Блинчики с мясом «Рапиолло»	Блинчики с мясом «Государь»	Блинчики с мясом «Морозко»	Блинчики с мясом «Мастерица»	Блинчики с мясом «Лентяй»	Блинчики с мясом «Мамины»	Блинчики с мясом «Колпинские»	Блинчики с мясом
Производитель	ООО «Рапиолли», СПб	ЗАО «ПК «Корона»	ООО «Морозко», СПб	ООО «Талосто продукт», СПб	ООО «РПК»	ООО «Сибирский деликатес»	ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт»	ООО «Конди»
Дата изготовления	21.12.2010	29.12.2010	05.01.2011	21.12.2010	04.11.2010	08.12.2010	24.12.2010	17.09.2010
НД	TU 9119-006-44326056-10	TU 9214-012-45259283-07	TU 9214-005-47955901-98	TU 9119-014-23041591-2007	TU 9214-003-49004386-2002	TU 9165-002-54160131-2005	TU 9119-002-77690618-2010	TU 9119-042-54899698-09
Масса (на упаковке), г	420	450	420	420	420	500	420	370
Цена, руб.	71-40	67-70	46-90	59-40	69-90	160-10	62-20	59-90
Место закупки	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30
Т-ра холодильника магазина	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Маркировка ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масса нетто Норма/фактически	не менее 407,4/437,2	не менее 436,5/437,0	не менее 407,4/409,6	не менее 407,4/409,7	не менее 407,4/438,6	не менее 485,0/499,5	не менее 407,4/420,0	не менее 358,9/377,5
Запах и вкус, норма	Обжаренные блинчики имеют приятный вкус и запах, свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запаха							
Запах и вкус, фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют
Внешний вид, норма	Не деформированные, не слипшиеся, имеют прямоугольную или другую форму. тестовая оболочка без разрывов, хорошо пропечена, без закала и следов непромеса. Начинка не выступает, равномерно распределена. Цвет тестовой оболочки, не обжаренной во фритюре: от светло-кремового до кремового, равномерный по всей поверхности. Вид на разрезе: индивидуально по каждому виду продукта - от однородного до структурированного.							
Внешний вид, фактич.	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масс. доля жира, % Норма/фактически	не >30,0 / 17,6±0,7	не >25,0 / 13,8±0,7	не >30,0 / 18,7±0,7	- / 10,7±0,7	не >22,0 / 9,7±0,7	не < 10 / 8,9±0,7	- / 10,4±0,7	не >13,0 / 22,3±0,7
Масс. доля начинки, % Норма/фактически	не <24,0 / 25,4±2,5	25,0±3,0 / 21,9±2,2	не <10,0 / 26,8±2,7	не <15,0 / 26,8±2,7	не <25,0 / 24,0±2,4	не < 32 / 35,7±3,6	- / 19,8±2,0	не <20,0 / 24,8±2,5
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НД не предоставл.	Не соответствует

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

■■■■■■■■■■ для ВАШЕГО здоровья

БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ

МОРСКАЯ КАПУСТА избавит вас от авитаминоза

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

Диетологи напоминают, что ряд необходимых веществ мы можем получить только из морепродуктов, особенно из морской капусты. Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода, который улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижается тонус сосудов и артериальное давление.

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

Одним из самых известных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является рыбоперерабатывающая компания **ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»**. Ассортимент настолько широк, что может порадовать самого взыскательного потребителя. Из морской капусты предприятие выпускает салаты с добавлением различных овощей – «Витаминный» и «Находка», с добавлением рыбы и мяса сурими – «Лососевый» и «Крабовый». Отлично подчеркивают вкус мор-

ской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.

Как же правильно выбрать салат из морской капусты?

Во-первых, обратите внимание в магазине, **не вздута ли крышка** банки. Вздутие является признаком некачественного продукта.

Во-вторых, проверьте **дату изготовления и сроки хранения**, указанные на упаковке. Далее посмотрите на соотношение самой морской капусты и заливки (или соуса). В банке должно быть не менее 70% капусты. Производитель обязан указывать количество составных частей на этикетке.

Еще не открыв банку, вы можете определить, из какого сырья был изготовлен продукт: капуста должна быть **сочного темно-зеленого цвета**. Если она имеет бурый оттенок – это означает, что при изготовлении была использована старая, несвежая морская капуста. Обязательно обратите внимание на **цвет заливки** – она должна быть прозрачной, без посторонних примесей или осадка. Если вы покупаете капусту в соусе, то он должен быть однородным, без расслоения. Вкус настоящей морской капусты – кисло-сладкий, а сама капуста должна быть сочной, а не сухой. Поскольку большинство видов салатов из морской капусты выпускаются с добавлением различных ингредиентов, их количество в банке должно быть достаточным, чтобы подчеркнуть вкус маринованной капусты.

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

Анна ШЕВЕЛОВА

Только натуральные
продукты

СНЕЖОК®



Изготовитель
Лактис

ООО ТД «Лактика»,
Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б,
т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.
Представительство в Санкт-Петербурге:
ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20.
www.lactis.ru

Продукция сертифицирована

■■■■■■■■■■ ГИПЕРМАРКЕТ

«ЛЕНТА» ВЫБИРАЕТ ЛУЖСКИЕ КОНСЕРВЫ

«Ветчина хороша, если есть не спеша», – так оценила ветчину «ЛУЖСКУЮ» производства ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД» гостя фестиваля продуктов здорового питания «Вкусноград» А. А. Здева. «Сытная, вкусная, достаточно соли и приправы, нежирная, нежная» – таков отзыв о ветчине «Лужской» петербурженки Н. М. Холмаковой. Без преувеличения, каждый, кто отведал продукцию ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД» в ходе дегустации на фестивалях «Вкусноград» в сентябре и ноябре прошлого года, был приятно удивлен высоким качеством новинки от ЛУЖСКОГО КОНСЕРВНОГО ЗАВОДА.



Надо отметить, что на полках питерских торговых сетей редко встречается консервированная ветчина, а ее производителей можно пересчитать по пальцам. А между тем этот продукт имеет совершенно иные потребительские качества, нежели тушенка. В виде закуски он прекрасно дополнит праздничный стол, отлично подойдет к завтраку и может оказаться кстати во время пикника.

Не прошло и года с момента появления этих консервов, как топ-менеджеры одной из крупнейших торговых сетей Петербурга – «Лента», – высоко оценив качество продукции ЛКЗ, выбрали ее для выпуска продукции под своей частной маркой.

ДВОЙНАЯ ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Специалисты ЛКЗ поясняют, что частные торговые марки создают для того, чтобы облегчить покупателю поиск качественной продукции. Кроме того, создавая частную марку (private label), торговая сеть получает больший контроль над производством, качеством товара и ценообразованием.

Как правило, торговые сети при выборе частной марки делают ставку на уже зарекомендовавших себя поставщиков. Выбор **Лужского консервного завода** в качестве партнера по частной марке говорит о полном доверии «Ленты» к производителю.

В выигрыше и покупатель: качество продукции ему гарантируют и изготовитель, и продавец.

ЛУЖСКАЯ ТУШЕНКА – ВКУСНО, ПИТАТЕЛЬНО, УДОБНО!

Хорошая новость для любителей тушеной говядины! **С 10 по 23 февраля в сети гипермаркетов «Лента» проводится специальная акция.** Консервы тушеной говядины I сорта весом 500 граммов будут реализовываться по очень привлекательной цене!

Учитывая «длинные» сроки годности тушенки (три года), хранение, не требующее специальных условий, и заманчивые цены, у вас, уважаемые покупатели, появится отличная возможность заранее подготовиться к весенне-дачному сезону.

«Лужские мясные консервы – это не «завтрак туриста» или удел холостяка, а вкусный и полезный продукт, которому умелая хозяйка найдет применение в повседневной жизни, – говорит покупательница **Ирина Мишина.** – Я всегда стараюсь запастись лужской тушенкой заранее. Для нашей семьи это настоящая палочка-выручалочка: и суп сварить, и макарон-

ны по-флотски сделать, и даже блинчики фаршированные испечь. Всем рекомендую!»

ВЫБЕРИ СВОЕ «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО»!

ПО «Лужский консервный завод» – это производитель не только мясных консервов, но и популярных среди покупателей джемов торговой марки «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО». Чем же они примечательны, решили выяснить специалисты маркетинговой компании «Goods Matrix».

Жительница Красносельского района **С. В. Юрина** впервые попробовала лужский малиновый джем на фестивале продуктов питания «Вкусноград». Первоначальный скептический настрой тут же сменился удивлением и восторгом: «Действительно, настоящие ягоды!»

«Джем содержит настоящую малину! Как будто домашнего приготовления! Оценка – пять баллов!» – вторила Алена Смирнова.

После дегустации вишневого джема «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО» И. В. Набокину посетила муза поэзии. В результате родились такие стихи: «Джем вкуснейший – спору нет, посвящу ему сонет, угощу своих домашних, будет сладкой жизнь как в сказке!»

Кстати, опытные хозяйки используют джемы «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО» для создания всевозможных вкусов. Немного фантазии – и привычное блюдо заиграет по-новому.

Рисовый десерт «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО»:

Вам понадобится:
300 г любого джема «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО», 275 г воды, 275 г молока, 200 г густых сливок, 150 г риса, 1 щепотка



ванилина, 4 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

Воду подсолить и сварить в ней рис в течение 10 мин, влить молоко, варить до готовности. Добавить в рис ванилин и масло, перемешать, охладить. Взбить сливки и соединить их с сахарной пудрой. Рисовый десерт выложить в креманки, накрыв рис слоем джема, а джем – взбитыми сливками. Украсить блюдо можно ягодами из джема.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

• ВНИМАНИЕ! КОНКУРС! •

ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД» совместно с редакцией газеты «Петербургское качество» объявляет КОНКУРС на лучшее блюдо из джемов ТМ «СЕВЕРНОЕ ЛЕТО». Победителей ждет рюкзачок с продукцией «Лужского консервного завода».

- Свои письма вы можете направлять до 15 марта 2011 г. по адресу: 191119, СПб, Лиговский пр., 126 «А» или на e-mail: market@l-k-z.spb.ru с пометкой «КОНКУРС».
- Дополнительную информацию можно получить по телефону (812) 710-82-40, добавочный 117.
- Контактное лицо – менеджер по маркетингу и рекламе Екатерина Григорченкова.



РАССЛЕДОВАНИЕ «ПК»

ОТКУДА БЕРУТСЯ ТРАНСИЗОМЕРЫ?

Начальник испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» Людмила Гамова:

— Трансжиры образуются в процессе частичной гидрогенизации (отверждения путем частичного перевода ненасыщенных жирных кислот в насыщенные) жидких растительных масел.

Процесс гидрирования масел заключается в насыщении химических связей водородом. Растительные масла содержат значительное количество ненасыщенных жирных кислот, которые полезны для организма человека. При гидрогенизации водород превращает жирные кислоты из ненасыщенных в насыщенные. Биологическая ценность продукта при этом снижается.

Ненасыщенные жирные кислоты, до которых водород не добрался, под действием высокой температуры изменяют свою пространственную конфигурацию и превращаются в трансизомеры, образование которых является нежелательным эффектом гидрогенизации.

Сегодня специалисты во всем мире достаточно настойчиво называют трансизомеры одной из причин развития сердечно-сосудистых заболеваний, онкологических патологий (особенно рака молочной железы), синдрома хронической усталости.

Людмила Гамова полагает, что причиной появления трансизомеров может быть в том числе несоблюдение изготовителями технологического процесса гидрогенизации, прежде всего его временных и температурных параметров, что не позволяет полностью осуществить химическую реакцию.

Стоит принять во внимание и то, что в качестве катализатора в процессе гидрогенизации используется никель, который является аллергеном и относится к вредным веществам. Существует вероятность, что никель, хоть и в минимальных количествах, может оставаться в конечном продукте, что, безусловно, не повышает его пищевую ценность.

В 1868 году французский император Наполеон III объявил общенациональный конкурс на создание «заменителя масла для бедняков и солдат». Победителем стал фармацевт Ипполит Мега-Мурье, который придумал способ отверждения жидких растительных масел. Полученное вещество было названо маргарином.

До промышленных масштабов производство маргарина доросло после того, как опять же французский химик Поль Сабатье предложил метод гидрогенизации органических соединений в присутствии мелкодисперсных металлов, за что ему в 1912 г. была присуждена Нобелевская премия.

Больше всех появлению маргарина радовались военные интенданты, которые закупали маргарин тоннами, потому что он стоил, как говорится, дешево и сердито! А небольшая порция масляной отдушки придавала маргарину почти «всамделишный» вкус.

ТРАНСИЗОМЕРЫ — ПОД КОНТРОЛЬ!

Директор по техническому регулированию Гильдии поставщиков Кремля Виталий Зинченко:

— Как известно, твердые жиры, подвергшиеся процессу гидрирования, в основном используются в кондитерской и хлебопекарной промышленности. В виде спредов и топленых смесей их употребляют в пищу население, то есть мы с вами. Популярны они и в системе фастфуда, где маргарины используются при жарке. По некоторым данным, количество трансизомеров в таких продуктах может достигать 60% и выше, в то время как по рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) уровень трансизомеров в промышленно выпускаемых жирах и продуктах питания не должен превышать 2% от общей калорийности дневного рациона! И все идет к тому, чтобы снизить его до нуля.

Для трансизомеров жирных кислот не существует нижней и верхней безопасных границ потребления. Не может быть установлен и допустимый уровень их суточного потребления.

Замена только 2% от общей калорийности дневного рациона на трансизомеры жирных кислот увеличивает риск возникновения:

- ишемической болезни сердца (ИБС) — в 1,9 раза;
- внезапной смерти от ИБС — в 1,5 раза;
- рака груди — в 1,75 раза;
- рака простаты — в 1,75 раза;
- рака легких — в 1,75 раза;

Последние годы в СМИ все чаще появляются «страшилки» о вреде трансизомеров (трансжиров), которые, судя по заявлениям, кишмя кишат в маргаринах и спредах и приводят к онкологическим заболеваниям. Мы решили провести свое исследование и противопоставить слухам и сплетням мнения авторитетных специалистов.

ТРАНСИЗОМЕРЫ СОКРАЩАЮТ ЖИЗНЬ, УБИВАЯ КЛЕТКИ

- овуляционного бесплодия — в 1,73 раза;
- болезни Альцгеймера — в 3,5 раза;
- алиментарно-зависимого диабета — в 1,3 раза;
- избыточного холестерина — в 1,23 раза.

Первые предположения о том, что всплеск заболеваемости ишемической болезнью сердца может быть вызван потреблением трансжиров, появились в научных изданиях в 1988 году. В 1994 году было установлено, что ежегодно трансжиры являются причиной около 30 тысяч смертей от болезней сердца в США.

ТИХИЕ УБИЙЦЫ

Главный специалист по питанию детей Комитета по здравоохранению правительства Санкт-Петербурга и СЗФО, профессор, д. м. н. Елена Булатова:

— Рацион питания большинства россиян не является здоровым. В нем в первую очередь неправильно представлен жировой компонент. Преимущественно мы потребляем насыщенные жиры, а полиненасыщенные эссенциальные жирные кислоты — значительно меньше, чем нужно.

Но это не значит, что от употребления насыщенных жиров надо полностью отказываться. Да это и невозможно. Они присутствуют в мясе, молочной продукции, потому что животный жир — всегда насыщенный жир. Но это нормальный и нужный компонент питания человека, который несет в себе энергию, вкусовую составляющую рациона. Другое дело, что он должен потребляться в определенных соотношениях. И преобладать должны ненасыщенные жиры, которые содержатся в растительных маслах и рыбе.

Что касается трансизомеров, то это химически извращенные молекулы, которые несут в себе реальное повреждающее действие. Они запускают процесс перекисного окисления липидов, который лежит в основе многих важных метаболических звеньев.

В частности, перекисное окисление липидов определяет продолжительность жизни каждой клетки человеческого организма. Если этот процесс сбалансирован, то проблем со здоровьем не возникает. А употребление в пищу трансизомеров жирных кислот приводит к чрезмерной активации перекисного окисления, что означает раннюю гибель клетки. Отсюда — появление хронических болезней, нарушение адаптивных процессов, повышенная утомляемость, снижение стрессоустойчивости, преждевременное старение организма в целом.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ ТРАНСИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЗЛИЧНЫХ ЖИРАХ.

Продукция	Содержание
Молочный жир	2,3 – 5,6%
Говяжий жир	2,0 – 6,0%
Сырые растительные масла	<0,5%
Рафинированные растительные масла	<0,5%
Мягкие маргарины	0,1 – 17%
Маргарины для выпечки	20 – 40%
Кулинарные жиры	18 – 46%
Спреды	1,5 – 6%



ДВА СПОСОБА ИЗБЕЖАТЬ ОБРАЗОВАНИЯ ТРАНСИЗОМЕРОВ

Сегодня специалисты предлагают два способа, исключающих получение трансизомеров жирных кислот в продукте. Первый — отказ от метода гидрогенизации жиров и замена его перезтерификацией.

Преподаватель кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии СПб государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий, инженер-технолог, профессор, доктор технических наук Тамара Арсеньева:

— При перезтерификации меняются физические свойства жидких растительных масел: они становятся твердыми, изменяется температура их плавления, но неизменным остается жирно-кислотный состав. То есть жизненно необходимые организму полиненасыщенные эссенциальные жирные кислоты не переходят в насыщенные, и трансизомеры не образуются вовсе. В Европе уже давно перешли на перезтерификацию. В России пока переход затруднен в связи с экономическими трудностями.

Второй способ борьбы с трансизомерами — использование при гидрировании пальмового масла.

— Пальмовое масло действительно не образует трансизомеров, — продолжает Тамара Арсеньева, — но оно и не усваивается организмом. Его температура плавления составляет 39 °С, в то время как температура тела человека — всего 36,6 °С. Кроме того, в нем содержится практически 50% насыщенных жирных кислот, а в пальмовом — все 74%. Это очень много. В то время как «идеальный» жир, по определению Российской академии медицинских наук, — тот, где содержится не более 30% насыщенных жирных кислот. Остальные 70% должны составлять полиненасыщенные эссенциальные жирные кислоты. Ведь клеточная мембрана на 90% состоит именно из незаменимых ненасыщенных жирных кислот, которые не синтезируются человеческим организмом и попадают в него с пищей. И как только в организме ощущается недостаток эссенциальных жирных кислот, происходит высыхание клетки либо ее ослабление под воздействием микроорганизмов. В результате иммунитет слабеет, что ведет к ряду серьезных заболеваний.

ОПЫТ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН

С тех пор как ученые и врачи осознали опасность трансизомеров, в ряде стран Европы их распространение серьезно ограничено.

Дания — первая страна в мире, которая на законодательном уровне ввела регулирование продажи продукции с трансизомерами жирных

кислот. Закон, вступивший в силу в январе 2004 года, установил, что максимальное содержание трансизомеров в любом продукте питания может составлять не более 2% от суточной нормы потребления энергии. В результате показатели смертности от сердечно-сосудистых заболеваний снизились на 50%!

Швейцария последовала примеру Дании, и с 1 апреля 2008 года содержание трансизомеров там также было ограничено: не более 2 граммов на 100 граммов растительного масла или жира.

Во Франции установлен порог содержания трансизомеров в пищевых продуктах в пределах 1%.

А КАК У НАС?

Согласно Федеральному закону № 90-ФЗ РФ от 24 июня 2008 года «Технический регламент на масложировую продукцию» в мягком маргарине, смесях топленых и спредах массовая доля трансизомеров жирных кислот не может превышать 8%. В эквивалентах масла какао, а также улучшителях и заменителях масла какао массовая доля трансизомеров не должна превышать 2%. ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия», введенный в действие в 2004 году, также ограничивает содержание трансизомеров жирных кислот до 8%.

Компетенция ряда лабораторий Санкт-Петербурга позволяет выявлять трансизомеры в пищевых жирах. Так, в прошлом году специалисты ИЛ «ПЕТЭКС» установили: в трех из девятнадцати образцов спредов содержание трансизомеров превышало допустимые нормы. Среди них — один образец из Рязанской области и два образца, произведенные петербургскими компаниями.

В ФГУ «Тест—С.—Петербург» нам также подтвердили, что проводят исследования на содержание трансизомеров в пищевых продуктах.

ПРЕДУПРЕЖДЕН — ЗНАЧИТ, ВООРУЖЕН

Людмила Гамова считает, что, принимая во внимание все особенности технологии производства маргаринов и спредов, не стоит впадать в крайности и преувеличивать вред подобных продуктов: «Качество и безопасность этой продукции регламентированы и подлежат контролю. Важно, чтобы производители обеспечивали соблюдение нормативов, а надзорные органы следили за соблюдением законодательства».

Большинство экспертов сходятся во мнении, что на данный момент в России исключить трансизомеры из питания населения полностью невозможно, но крайне необходимо информировать потребителей о том, сколько их содержится в продуктах.

Необходимо законодательно обязать производителей выносить на этикетку сведения о содержании трансизомеров в насыщенных жирах. Таким образом, потребитель мог бы ориентироваться и регулировать потребление трансизомеров. Одновременно специалисты настаивают, что в целях оздоровления нации, предупреждения различных заболеваний, в т. ч. онкологических, в России необходимо увеличивать объемы производства растительных масел, особенно кукурузного и рапсового. В них насыщенные жирные кислоты содержатся в минимальных количествах.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

**«Северный» —
лучшим традициям
верный!**

**Наш адрес:
пр. Просвещения, 74**

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

**ВКУС ПРАЗДНИКА —
МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ**

Запахи играют огромную роль в нашей жизни. Исследователи установили, что аромат ванили расслабляет и настраивает на добродушный лад. Недаром во многих торговых центрах специально ставят лотки, где продается ванильная выпечка. Вдохнув пряный дух сдобы, среднестатистический покупатель совершает покупку больше минимум на 15%. Запах банана поднимает настроение, корицы – возбуждает, чеснока – раззадоривает аппетит. А вот аромат копченого мяса будоражит все чувства сразу. Поэтому только человек с колоссальной силой воли может пройти мимо мясных рядов, где выставлены деликатесные копчености «МЯСОКОМБИНАТА «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ».

Не поддайтесь соблазну отведать ароматной буженины, бекона, подкопченной грудинки, нежнейшей корейки и карбонада невозможно. Один только запах создает чувство праздника и желание немедленно подкрепиться.

Чем же хороши мясные копчености производства «Мясокомбината «Санкт-Петербург» помимо аппетитного духа? Ну разумеется, тем, что они вкусны. И еще – достаточно долго хранятся (до двух месяцев). В процессе обработки дымом, образующимся при сгорании специально подобранных опилок лиственных пород деревьев (ольха, бук), в мясе накапливаются консервирующие вещества. В результате оно приобретает замечательный, ни с чем не сравнимый вкус и приятный, с дымком запах.

Если вы думаете, что достаточно взять кусок мяса и подержать его над костром, то вы ни-

чего не смыслите в деликатесной продукции. Перед копчением мясо нужно засолить, затем охладить, потом прокоптить на специальном оборудовании, а затем грамотно просушить. И только после этого щедро угощать любителей вкусно поесть. Что и делают технологи «Мясокомбината «Санкт-Петербург».

Если в старину копченые блюда из мяса подавались только по особо важным датам, то «Мясокомбинат «Санкт-Петербург» предлагает их петербуржцам каждый день. Достаточно прийти в любой крупный сетевой магазин и выбрать копчености по душе.

Коллектив «МЯСОКОМБИНАТА «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ» от души желает вам вкусно отметить грядущие 23 февраля и 8 марта. Попробуйте в эти праздники что-нибудь новенькое!

Дарья ДЕДОВА

ШЕСТЬ СОТOK

Многие россияне уже задумались об увеличении посевных площадей на своих шести сотках в полтора-два раза.

Такой подход оправдан, поскольку не только экономит финансовые средства, но и позволяет употреблять в пищу сугубо натуральную продукцию, а не вощенные огурцы и помидоры из Ирана и Турции.

Но прежде чем говорить о собственном, желательном, богатом урожае, необходимо подумать о том, как вырастить здоровую рассаду. Как говорят опытные садоводы, сперва надо подобрать правильный почвогрунт.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ

Увы, доверять информации, вынесенной на красочные упаковки фасованных торфогрунтов, не всегда возможно. В наше время нужно только проверять, насколько обещания производителя соответствует действительности. Идти методом проб и ошибок, когда уже в конце февраля необходимо начинать активные действия по высеванию семян, конечно, можно. Но лучше посоветоваться с профессионалами.

Многие из них хорошо знают и уважительно относятся к продукции Северо-Западной Торфяной Компании. Высокоплодородные и сбалансированные по набору минеральных веществ серии почвогрунтов «Скорая помощь» и «Народный грунт» зарекомендовали себя как надежные помощники в борьбе за урожай.

НАРОДУ – «НАРОДНЫЙ ГРУНТ»!

Сотни петербуржцев по достоинству оценили рассадные торфо-грунты Северо-Западной Тор-

Правильный почвогрунт — залог хорошего урожая



По сообщениям Росстата, в прошлом году цены на овощи выросли на 67%! А в январе 2011 они успели уже подрасти 6%. И, по прогнозам аналитиков, цены продолжат свой стремительный бег наверх.

Торфяной Компании торговой марки «Народный грунт». Садоводов-огородников привлекают не только демократичные цены этой серии, но и конечный результат, который вполне отвечает ожиданиям потребителей.

Плодородные свойства «Народного грунта» обусловлены присутствием в его составе торфа и гумуса, а также сбалансированного содержания питательных веществ. Азот, фосфор, калий, кальций, магний, железо и другие жизненно необходимые растению микроэлементы находятся в легко усваиваемой растением форме.

«Народный грунт» равномерно отдает питательные вещества на протяжении всего периода роста растения. В нем исключено присутствие семян сорняков, личинок вредителей и спор вредных бактерий.

Практика показывает, что при использовании «Народного грунта» существенно повышается всхожесть семян, энергия их прорастания. Также ускоряются темпы роста рассады, которая впоследствии лучше переносит пересадку и пикировку.

СКОРАЯ ПОМОЩЬ ДЛЯ ВАШИХ РАСТЕНИЙ

Конечно, краснощекий перчик со своего огорода и молодец-огу-



рец в придачу, это здорово! Но не стоит забывать и о красоте своего дачного участка, балкона, лоджии или подоконника. Для цветоводов серия «Скорая помощь» будет как раз кстати.

Плодородие почвогрунтов «Скорая помощь» основывается на идеально подобранной комбинации смеси торфов, биогумуса и полного набора питательных веществ, микроэлементов и стимуляторов роста, необходимых для гармоничного развития комнатных, оранжерейных, садовых, цветочных и декоратив-

но-лиственных растений, а также овощных и плодовых культур.

«Скорая помощь» не зря зовется группой продуктов нового поколения. Созданная специально для оказания всесторонней помощи растениям, она равномерно отдает питательные вещества на протяжении всего периода роста любой культуры. Рассада, выращенная в этом почвогрунте, отличается повышенной стрессоустойчивостью и легко приживается в горшках и на грядках.

Помимо торфогрунтов серия «Скорая помощь» включает в себя

керамзитовый дренаж, мульчу из коры деревьев хвойных пород, а также торфяные горшочки для выращивания рассады.

Использование высококачественных жидких удобрений «Скорая помощь» придает цветам и декоративно-лиственным растениям силу и красоту. Словом, «Скорой помощи» от Северо-Западной Торфяной Компании будете рады не только вы, но и ваши зеленые питомцы.

Подготовила
Ирина ОСТРОВСКАЯ

ВЕСНЕ – ДОРОГУ

Масленица идет — круглый блин с собой несет!



Как известно, Масленица начинается в понедельник. Первый день празднования зовется «встречей», и именно с него среди хозяюшек начнется негласное соревнование, чья выпечка вкуснее и сытнее. Во вторник — черед «заигрыша», когда происходит первая расстановка сил среди блинных кулинаров и определяются лидеры. Если вы возьмете себе в помощники производственную компанию «Корона», то победа будет обеспечена!

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ СЫРЬЕ

Производственная компания «Корона» гармонично сочетает традиции русской домашней кухни с современными технологиями производства, которые позволяют создавать высококачественный, вкусный и экологически чистый продукт, в полной мере соответствующий тому, что мы привыкли называть домашней едой.

Блинчики с разнообразными начинками торговой марки «Государь» уже хорошо знакомы петербуржцам. И они, безусловно, будут как нельзя кстати во время празднования масленичной недели. Но!

Сегодня компания «Корона» предлагает вашему вниманию новое масленичное блюдо — блинные рулетики «Государь»!

Блинные рулетики «Государь» сочетают в себе исключительный вкус, который удовлетворит запросы самых взыскательных лакомок, и натуральность. Не секрет, что сегодня большое количество замороженных продуктов выпускаются с растительными добавками. Рулетики «Го-



сударь» изготавливаются только из натурального сырья. Для приготовления «домашнего» блинного теста используются отборное коровье молоко, свежее куриное яйцо, мука высшего сорта, сахар, соль. Никаких консервантов и улучшителей вкуса!

Отдельных слов заслуживает начинка «государевых» рулетов. Фантазия далеко не каждой хозяйки позволит использовать в качестве фарша мясо в красном соусе, курицу с грибами в сырном соусе, творожный крем или печенье в сливочном соусе.

Рулетики уникальны не только по рецептуре и составу, но отличаются и оригинальной формой.

БЛИННЫЙ РУЛЕТ — ЛЮБИМОМУ ЗЯТЮ ПРИВЕТ!

Ой, не зря третий день Масленицы считается «лакомкой». Именно в среду зять отправляется к тещам на блины. Ведь кто, как не теща, знает лучшие блинные рецепты?! Особенно, если в консультантах у нее — специалисты компании «Корона».

Хотите удивить любимого зятя и остальных приглашенных? Предложите им блинные рулетики «Государь». Блинные рулетики приведут в восторг даже самого искушенного гурмана. Продукт можно обжарить до золотистой корочки на сковороде, а тем, кто очень спешит, стоит просто подогреть рулетик в

микроволновой печи. Поверьте, блинные рулетики «Государь» заставят зятя навещать тещу не только на Масленицу.

ВКУС ЛЕТА И СОЛНЕЧНОГО СВЕТА

Четверг на масленичную неделю зовется «разгульным». В этот день детвора начинает колядовать. А чем угостить ребятню, как не блинными рулетками «Государь» с творожным кремом? Это лакомство несет в себе вкус лета и ощущение солнечного света, а также огромную пользу в виде витаминов и кальция.

Не успеешь оглянуться, как настанет черед пятницы и «тещино-го вечера». Теперь уж зять тещу к себе приглашает да блинами угощает.

Следом — суббота, на которую приходятся «золовкины посиделки». Принято, что в этот день невестка дарит сестрам мужа по-

дарки. Тогда же и сжигают чучело Масленицы и окончательно прощаются с зимой, отчего имеется и второе название масленичной субботы — «проводы». Они также не обходятся без обильного угощения. Блинные рулетики «Государь» только добавляют приятных впечатлений от насыщенной эмоциями субботы.

Последний день Масленицы — Прощеное воскресенье. Народное гулянье заканчивается и все просят друг у друга прощения. И, конечно же, едят блины, говоря сердечным хозяйкам: «Спасибо за угощение!» А сами хозяйки благодарят компанию «Корона», которая охотно взяла на себя все «блинные» хлопоты. Ведь только с «государевыми» блинами Масленица получается по-настоящему широкой и вкусной.

Блинными рулетками «Государь» угощала Дарья ДЕДОВА

Вы уже готовы встречать Масленицу? Долгожданная гостья будет радовать своим присутствием целую неделю — с 28 февраля по 6 марта. Скучать не придется! Масленица принесет с собой энергию солнца, весеннее тепло, атмосферу веселья и, конечно, блины.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Овощное танго от компании «Русь»



Сегодня у хозяек больше нет необходимости проводить целые дни на кухне, приготавливая разные овощные «закрутки». Теперь эту заботу берут на себя изготовители овощных консервов. Приготовленные по классическим рецептам и со строгим соблюдением технологии, такие овощи обладают прекрасным вкусом и сохраняют все питательные вещества. Доверьтесь профессионалам — и у вас появится больше времени для семьи, отдыха, спорта и развлечений.



Компания «Русь», один из ведущих изготовителей овощных и мясных консервов на Северо-Западе России, считает, что консервировать вкусно — это искусство. Вы легко можете убедиться в этом сами, используя консервированный горошек, фасоль, сладкую кукурузу, маринованные огурчики и маринованную свеклу в своем повседневном питании и на праздничном столе.

ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК — БАНОЧКА С ВИТАМИНАМИ

Блюда из консервированного зеленого горошка рекомендуются отечественными диетологами и специалистами многих европейских стран для лечебного питания. Зеленый горошек содержит антиоксиданты и различные витамины, в том числе витамины группы В, каротин, витамины С и РР, а также соли железа, калия и фосфора.

Регулярное употребление зеленого горошка снижает вероятность многих тяжелых заболеваний, а также способствует торможению процессов старения кожи.

Существует множество вариантов использования консервированного горошка в пищу — от супов до добавления гороха в салаты и гарниры. Ах, до чего хороши свежие щи с консервированным горошком «Русь»! Опытные хозяйки рекомендуют использовать его при варке супов на курином

бульоне, а также добавлять в качестве гарнира к запеченной свинине и рыбным котлетам. Омлеты с зеленым горошком «Русь» особенно любимы детьми, как и обычные сосиски вприкуску с горошком — быстрое, вкусное и питательное блюдо.

СЕКРЕТЫ КУКУРУЗЫ

Полезные свойства кукурузы знали еще индейцы майя. А современные ученые доказали, что даже в консервированном виде в кукурузе сохраняется масса полезных веществ. Правда, для этого необходимо консервировать зернышки так называемой молочной спелости, что и делают технологи компании «Русь». Благодаря такому подходу в сладкой кукурузе сохраняется богатый комплекс минеральных веществ.

Калий, к примеру, является основным составляющим элементом каждой живой клетки. Кальций жизненно необходим для костных тканей. Магний, входящий в состав кукурузы, активно участвует в синтезе белка, а железо является незаменимой составной частью гемоглобина.

Кроме того, ученые установили, что в состав кукурузного белка входят незаменимые аминокислоты. Доказано и то, что консервированная кукуруза обладает уникальным свойством сглаживать нежелательное воздействие жирной пищи и даже спиртных напитков. Так что, если у вас на-

мечается широкое застолье, смело используйте консервированную кукурузу «Русь» в качестве гарнира и главной составляющей салатов.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ — ХРУСТЯЩАЯ РАДОСТЬ

На Руси огурец появился во времена Ивана Грозного и почти сразу же попал в бочку, а спустя три столетия — в банку. Особо популярными сортами маринованных огурцов в ту пору были луховицкие — с едва заметной горчинкой, и нежинские огурцы, поставляемые из города Нежин к императорскому столу. Сегодня их эстафету подхватили специалисты из компании «Русь».

Маленькие хрустящие огурчики — корншоны украсят любой стол, станут прекрасным дополнением для быстрого перекуса и отличным гарниром к любому второму блюду. Они не только вкусны и хороши собой, но и содержат минимум калорий. Кроме того, маринованные огурцы сохраняют большую часть полезных микроэлементов и витаминов! Огурец очень полезен при отеках и застоях. А небольшое количество растворимого кремния и серы в маринованных огурчиках способствует росту волос и ногтей.

СВЕКЛА ВМЕСТО ЛЕКАРСТВ

Известно, что в свекле содержится необычайное разнообразие микро- и макроэлементов. Она занимает

одно из первых мест в обеспечении организма фосфором, калием, кальцием, натрием, хлором, железом. Особый интерес представляет содержание в корнеплоде бетаина, существенно снижающего риск развития атеросклероза сосудов и болезней сердца. Также свекла содержит пигмент бета-цианин, который обладает противораковым действием.

Диетологи настоятельно рекомендуют включать свеклу в свой рацион в любом виде. К примеру, консервированная свекла может использоваться как самостоятельное блюдо, добавляться в салаты, борщ и другие овощные супы. Не менее вкусна и полезна консервированная свекла, тушенная в сметане. Она отлично подходит для приготовления овощного рагу, а также придает пикантный вкус жареной картошке.

ФАСОЛЬ — ПОЛЬЗА, ДА И ТОЛЬКО!

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.

Консервированная фасоль «Русь» — прекрасный диетический продукт. По содержанию легкоусвояемого белка она даже обгоняет некоторые сорта

мяса и рыбы. Фасоль содержит немало питательных веществ: большое количество белков, жиров, углеводов, а также органические кислоты, аминокислоты, витамины С и группы В, минеральные вещества. Установлено, что в консервированной фасоли сохраняется до 70% витаминов и до 80% исходных минеральных веществ. Вот он, необходимый источник всех необходимых элементов для вашего организма!

ДЕРЖИТЕ МАРКУ!

Консервированные овощи «Русь» — это и польза для здоровья, и питательность, и отсутствие ненужной нагрузки на организм в виде лишних калорий, и доступность по цене.

«Русь» завоевала доверие потребителей вкусными и качественными продуктами, не теряя деньги на дорогую телерекламу. Ведь эти деньги пришлось бы закладывать в стоимость продукта. А так потребители получают прекрасные овощные консервы, не уступающие по качеству известным импортным аналогам, но почти в два раза дешевле. Только за это можно сказать компании «Русь»: «Спасибо, доверяем вам, любим ваши овощи! Держите марку!»
Овощные консервы дегустировала Ирина ОСТРОВСКАЯ

Лентяй

оставь время для жизни

ООО «Рус Фуд Менеджмент»
тел.: +7 (495) 589-14-86; факс: +7 (495) 589-14-87; www.rfm.ru
Производственное подразделение ООО «Райпотребкооперация»
тел.: +7 (812) 467-13-05

ТАКОЕ РОДНОЕ

ЛУЖСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

2,5% КЕФИР
2,5% МОЛОКО
2,5% СМЕТАНА
2,5% СНЕЖОК
2,5% БИОКЕФИР

ТОРГОВЫЙ ДОМ **Лактика**

Россия, 173016, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б;
тел.: (8162) 557-620, 62-71-69; факс (8162) 62-36-92
Представительство в СПб: Предпортовая ул., д.3 (812) 495-64-20

Вкусно жить – легко!

В преддверии весенних праздников компания «ДИЕТПРОДУКТ» с гордостью предлагает Вашему вниманию высококачественную мясную продукцию торговой марки «ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ».



Сервелат «Австрийский» ТМ «Домашняя линия» – варено-копченый сервелат. Ароматный и вкусный с добавлением немецких специй и пряностей. Состоит преимущественно из свинины, поэтому такой светлый на срезе. Имеет легкий аромат копчения.

«Язык в желе» ТМ «Домашняя линия» – в этот традиционный русский деликатес для оттенка вкуса добавлено немного хрена – он дополняет и делает вкус насыщенным, а острые и пряные нотки пробуждают аппетит.



Колбаса «Купеческая» ТМ «Домашняя линия» – полукопченая колбаса. Изготавливается в натуральной оболочке. Коптится на натуральных буквых опилках, поэтому имеет легкий аромат копчения. Имеет удлиненную форму кольца. В составе преимущественно свинина. В приготовлении используется особый букет специй, что делает вкус продукта насыщенным и глубоким.

Колбаса «Русская Премиум» ТМ «Домашняя линия» – вареная колбаса. Производится в натуральной оболочке (синюге). В составе преобладают свинина, говядина, мелкорубленый шпик. С легким ароматом копчения. Обладает насыщенным мясным вкусом.



В 2008 году данный продукт стал победителем конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», а в этом году номинирован на премию «100 лучших товаров России».



При производстве колбас и деликатесов ТМ «ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ» используется охлажденное мясо высшего сорта и натуральные специи, не применяются консерванты и ароматизаторы.

«ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ» подарит Вам удовольствие вкуса изумительных мясных деликатесов.

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- * ШЕЙКА/БАЛЫК/ОКОРОК «ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ»;
 - * 4 эскалона из телятины;
 - * 4 тонких куска голландского сыра;
 - * 2,5 ст. л. муки;
 - * 3 ст. л. сливочного масла;
 - * 1 ст. л. растительного масла;
 - * 6 ст. л. белого сухого вина;
 - * соль, перец по вкусу;
- Эскалоны положить между двумя слоями нишевой пленки и отбить в прямоугольнички примерно 12x18 см. Слегка посолить. Положить на каждый эскалон по куску колбасы и сыра. Свернуть в рулет. Смешать муку с солью и перцем. Обвалить в этой смеси каждый рулет. Разогреть в сковороде 2 ст. л. сливочного и 1 ст. л. растительного масла. Обжаривать рулеты, часто переворачивая, 10 мин. Быстро вскипятить вино с оставшимся сливочным маслом и полить этим соусом рулетики. Приятного аппетита!



Дорогие друзья!

Искренне поздравляем Вас с наступающими праздниками!

Мы любим Вас, наши дорогие покупатели, и поэтому вместе с нашей продукцией мы дарим Вам частичку нашего тепла, радости и добра.

Мы заботимся о качестве нашей продукции, при этом не завышая цены, что позволяет любому покупателю украсить праздничный стол изысканными мясными деликатесами «Диетпродукт».

От всей души поздравляем дорогих защитников Отечества, а также милых дам – хранительниц уюта! Желаем Вам, чтобы в эти праздничные дни улыбка не сходила с Ваших лиц, а в Вашем доме всегда царили мир и хорошее настроение!

Диет
продукт

Вкусных Вам праздников!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Пальма» вместо молока

Пять образцов консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром» из десяти не соответствуют ГОСТу, в четырех из них вместо молока специалисты обнаружили пальмовое масло.

Сгущенное молоко – лакомство, любимое с детства. Но сегодня шансы отведать подлинный молочный продукт уменьшаются с каждым годом. Практически каждый второй образец этой сладости является фальсификатом! Сей печальный факт в очередной раз установила независимая экспертиза сгущенного молока, проведенная лабораторией ФГУ «Тест–С.-Петербург» по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Специальная закупочная комиссия приобрела в торговой сети Северной столицы 9 образцов сгущенки с маркировкой ГОСТ Р 2903-78 и один образец, выпущенный по ТУ.

ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Молоко цельное сгущенное с сахаром подпадает под действие ФЗ № 88

от 12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Поэтому образцы, выпущенные по техническим условиям, также могут быть оценены специалистами, несмотря на загадочный номер ТУ.

Сегодня регламент допускает выпуск «молочно-растительной» сгущенки по техническим условиям, с преобладанием молочного жира над растительным. Но полностью замена молочного жира на растительный законом запрещена. Тем не менее некоторые изготовители в погоне за прибылью, видя полную безнаказанность со стороны государства, на протяжении ряда лет умышленно занимаются обманом потребителей. И никакие госорганы, к сожалению, не могут их поставить на место.

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО – ВРАГ СЕРДЦА

Для замены молочного жира недобросовестные производители чаще всего используют пальмовое масло. Таким образом, они значительно сокращают свои финансовые затраты, так как «пальма» в два раза дешевле молочного жира.

Но если бы такие махинации со сгущенкой ударили только по кошельку потребителя!

Преподаватель кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии СПбГУНИПТ, инженер-технолог, доктор технических наук, профессор **Тамара Арсеньева** считает, что пальмовый жир наносит серьезный вред здоровью человека: «Температура плавления этого тропического жира составляет 39 °С, в то время как нормальная температура тела человека – 36,6 °С. То есть оно не растворяется в организме, а главное, не выводится, откладываясь в виде холестериновых бляшек на стенках сосудов, что ведет к атеросклерозу и болезням сердца».

Как говорит **Тамара Арсеньева**, сигналом того, что мы потребляем продукт, содержащий пальмовое масло, служит ощущение, как будто в рот попал кусочек воска. Небо словно обволакивает пленкой, а все потому, что пальмовый жир не может растаять. Особенно явно это проявляется, когда мы едим мороженое с комбинированным составом жиров.

Присутствие «тропического гостя» в составе гостовского сгущенного молока также влияет на органолептические свойства продукта. В частности, специалисты испытательной лаборатории ФГУ «Тест–С.-Петербург» отметили у забракованных образцов сгущенки «невнятный привкус пастеризованного молока», что нехарактерно для данного продукта.

ЧЕРНЫЙ СПИСОК

Среди фальсифицированных образцов в очередной раз выявлена продукция ЗАО «Верховский МКК» (Орловская обл.) торговой марки

«Главпродукт». В протоколе испытаний значится: «Содержание молочного жира в жировой фазе составляет менее 15%». Остальное – пальмовое масло. Точно такие же результаты образец гостовского сгущенного молока этого предприятия показал и в прошлом году. И несмотря на то что руководство ЗАО «Верховский МКК» было своевременно проинформировано об итогах независимой экспертизы-2010, ситуация в 2011 году ничуть не изменилась.

Грубо нарушило законодательство и ООО «Гагаринское молоко» (Смоленская обл.). В образце молока цельного сгущенного с сахаром в жировой фазе образца продукта содержалась смесь растительного и молочного жира, то в нынешнем году молочный жир не обнаружен вовсе.

Повторно зачислен в черный список и образец сгущенного молока с сахаром производства консервного завода «Поречский» из Ярославской области. Но если в 2010-м в жировой фазе образца продукта содержалась смесь растительного и молочного жира, то в нынешнем году молочный жир не обнаружен вовсе.

СГУЩЕНКА НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПЛАСТИЧНОЙ

Читателю «ПК» уже знакома и продукция ОАО «Останкинский МК» (Орловская обл.) торговой марки

«Главпродукт». В протоколе испытаний значится: «Содержание молочного жира в жировой фазе составляет менее 15%». Остальное – пальмовое масло. Точно такие же результаты образец гостовского сгущенного молока этого предприятия показал и в прошлом году. И несмотря на то что руководство ЗАО «Верховский МКК» было своевременно проинформировано об итогах независимой экспертизы-2010, ситуация в 2011 году ничуть не изменилась.

Однако последняя проверка качества выявила еще одно нарушение останкинской сгущенки: внешний вид и консистенция продукта представляет собой неоднородную вязкую массу с наличием осадка на дне тары. Кроме того, специалисты отметили в образце наличие постороннего запаха, не свойственного данному продукту, и его желтоватый оттенок, что также не допускается ГОСТом.

Полностью соблюдают ГОСТ сегодня, согласно протоколам ФГУ «Тест–С.-Петербург»: ОАО «Белмопродукт», ОАО «Сухонский МК», ОАО «Рогачевский МКК» (Республика Беларусь), ЗАО «Алексеевский МКК» и ООО «Промконсервы».

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

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

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

НОВЫЙ СТАНДАРТ ДЛЯ СТАРОЙ СГУЩЕНКИ

С 1 января 2011 года вступил в силу новый государственный стандарт на сгущенное молоко – ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром», который заменил еще советский ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром».

Так что в скором времени на этикетке знакомой нам сине-бело-голубой банки поменяется маркировка. Пока производителям разрешено пользоваться старыми этикетками.

Но главным нововведением стало нормирование массовой доли белка. Независимо от жирности сгущенки, она должна составлять не менее 34%. Изменились и требования к показателю «массовая доля сахарозы». Если в старом ГОСТе указывалось, что ее должно «не менее 43,5%», то новый стандарт предписывает производителю укладываться в диапазон от 43,5 до 45,5% включительно.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ «МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ» (ГОСТ Р 2903-78, ГОСТ Р 53436-2009)



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Рогачев»	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко сгущенное с сахаром «Останкинское»	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Густияр»	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Главпродукт»
Производитель	ЗАО «Алексеевский МКК», г. Алексеевка, Белгородская обл.	ООО «Промконсервы», г. Рудня	ОАО «Рогачевский МКК», г. Рогачев, Беларусь	ОАО «Сухонский МК», г. Сокол, Вологодская обл.	ОАО «Белмопродукт», г. Белгород	ОАО «Останкинский МК», г. Москва	ООО «Гагаринское молоко», г. Гагарин, Смоленская обл.	ЗАО «Кореновский МКК», г. Кореновск, Краснодарский край	ЗАО «Консервный завод «Поречский», г. Поречье-Рыбное, Ярославская обл.	ЗАО «Верховский МКК», пос. Верховье Орловская обл.
Цена, руб.	47-90	37-99	53-90	45-10	39-00	46-20	27-90	44-40	38-00	39-00
Место закупки	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Полушка», пр. Испытателей, 35	ЧП Клепиков, Лермонтовский пр., 17	«Сезон», пр. Сизова, 28	ИП Портнов, рынок «Любимый», ул. Мебельная, 2А, место 2,	«Норма», Серебристый бульвар, 19/1	ИП Силаева, Рынок «Колхозный», ул. Мебельная, 2, корп. 2	«Сезон», пр. Сизова, 28
Масса, г	380	380	400	370	380	250	360	380	300	300
Дата изготовления	07.12.2010	16.11.2010	14.08.2010	04.05.2010	06.01.2011	03.12.2010	07.11.2010	18.12.2010	30.09.2010	03.11.2010
НД	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 2903-78	ТУ 9227-020-00417266-2004	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 2903-78
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних вкусов и запахов. Допускается наличие кормового привкуса. Консистенция: однородная вязкая масса, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный.									
Вкус и запах фактически	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	С наличием постороннего запаха, несвойственного продукту данного наименования	Сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования	Сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования	Сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования	Сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования
Консистенция	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Неоднородная вязкая масса с наличием осадка на дне тары	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Цвет	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Цвет светло-кремовый с желтоватым оттенком	Кремовый, равномерный	Соответствует	Кремовый с желтоватым оттенком	Кремовый с желтоватым оттенком
Маркировка ФЗ №88 гл. 12, ст. 36 ГОСТ 23651-79 п. 2.1	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (в наименовании продукта отсутствует слово «цельное», в краткой характеристике продукта термин «пластичная», указывающий на консистенцию, не применим к молоку цельному сгущенному с сахаром)	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (в части состава)	Соответствует
Масс. доля влаги, % Норма: не > 26,5	24,5±1,0	24,5±1,0	24,0±1,0	25,5±1,0	25,5±1,0	25,8±1,0	24,4±1,0	28,5±1,0	30,0±1,0	26,6±1,0
Идентификация по содержанию молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмовое и кокосовое масла. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло и молочный жир коровьего молока. Содержание молочного жира в молочной фазе составляет менее 15%
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

СТРОГО ПО ГОСТУ

«Молоко довольных коров»

...таким слоганом сопровождалась первая рекламная компания сгущенного молока, запатентованного в 1856 году американцем Гейлом Борденом. С тех пор сгущенка начала свое триумфальное шествие по всему миру. В России промышленное производство сладких молочных консервов началось в 1881 году, когда под Оренбургом открылся небольшой завод по производству сгущенки.

Специалисты утверждают, что технология изготовления молочных консервов уже тогда была достаточно совершенной и практически не изменилась до наших дней. Все гениальное просто: выпарили из пастеризованного коровьего молока часть влаги, законсервировали его с сахаром – и больше ничего придумать не надо.

Увы, сегодня некоторые производители используют растительные масла, экономят на жире и пичкают продукт искусственными добавками. К счастью, на прилавках еще можно найти настоящее сгущенное молоко – густое, тягучее, с нежным кремовым оттенком и неизменным классическим вкусом. Как показала очередная независимая экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», сегодня этим строгим критериям в том числе отвечает продукция компании «Промконсервы» (ТМ «Молочная страна»).

ОПЫТ И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Сгущенное молоко с сахаром торговой марки «Молочная страна» хорошо известно петербуржцам. Оно производится на одном из старейших заводов России в городе Рудня Смоленской области. Богатейший опыт пред-

приятия в сочетании с современными технологиями, высококачественные ингредиенты и строгий контроль качества – все это гарантирует выпуск продукции в полном соответствии с ГОСТом.

«ДОЙ-ПАК» – УДОБНАЯ УПАКОВКА

Молоко цельное сгущенное с сахаром компании «Промконсервы» выпускается не только в традиционной жестяной банке, но и набирающей сегодня популярность мягкой фольгированной упаковке «дой-пак» с завинчивающейся крышкой-дозатором. Для потребителей «дой-пак» удобен тем, что продукты в этой упаковке компактно размещаются в холодильнике, а содержимое вскрытого пакета не выливается. Дозатор позволяет не только рационально использовать содержимое, но и предотвращает его окисление и подсыхание.

Независимо от того, какую упаковку вы предпочли, нежный вкус свежего молока и сливок от ООО «Промконсервы» подарит хорошее настроение, а натуральный молочный белок и природные микроэлементы наполнят организм силой и здоровьем.

Дарья ДЕДОВА



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

МУЖСКОЙ КЛУБ



Женщины любят ушами... и торты «Карат Плюс»

ВЫ ЕЩЕ НЕ РЕШИЛИ, ЧЕМ УДИВИТЕ СВОИХ МИЛЫХ И ЛЮБИМЫХ ДАМ 8 МАРТА?
ТОГДА СОВЕТЫ «ПК» — СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ВАС. ВЕДЬ К ПРАЗДНИКАМ НУЖНО ГОТОВИТЬСЯ ЗАРАНЕЕ!

ИСТОРИЯ ВОПРОСА

Традиция отмечать Международный женский день своими корнями уходит в середину XIX века. Все началось с «марша пустых кастрюль» текстильщиц Нью-Йорка, прошедшего 8 марта 1857 года. В этот день женщины вышли на улицу, требуя сокращения рабочего дня с 16 часов до 10 и равную с мужчинами заработную плату.

Официальное предложение о праздновании Международного женского дня именно 8 марта прозвучало в 1910 году на Международной конференции женщин-социалисток в Копенгагене. По мнению Клары Цеткин, учреждение такого праздника позволило бы всем женщинам мира включиться в борьбу за равноправие.

Уже в 1911 году праздник отмечался в Австрии, Дании, Германии и Швейцарии. А в России Международный женский день впервые был объявлен в 1913 году в Санкт-Петербурге.

В годы советской власти 8 Марта стало государственным праздником, а с 1965 года получило еще и статус нерабочего дня, в который государство отчитывалось перед народом о реализации государственной политики в отношении женщин.

Постепенно 8 Марта в стране потеряло свою политическую окраску. И сегодня празднование Международного женского дня уже не имеет цели утверждения равенства, а считается днем весны, женской красоты, нежности, душевной мудрости и внимания к прекрасной половине человечества.



Торт «Цветы сакуры»

СЛАДКИЙ ПРЕЗЕНТ ДЛЯ ПРЕКРАСНОЙ ПОЛОВИНЫ

Женский день не имеет ярко выраженной символики. Поэтому и подарки на 8 Марта не имеют своих определенных форм и стандартов. Разве что цветы можно отнести к обязательным подарочным атрибутам, да и то как дополнение к основному презенту.

А в компании «Карат Плюс» знают, что именно кроме цветов и внимания мужчин необходимо женщине в этот день: конечно, эксклюзивный подарочный торт!

Что, как не нарядный и восхитительно вкусный торт, может передать всю полноту и искренность ваших нежных и трепетных чувств. Профессиональные кондитеры компании «Карат Плюс» заранее продумывают праздничный дизайн тортов, чтобы каждая женщина, которой будет вручен сладкий презент, почувствовала себя королевой весны.

ЯПОНСКАЯ САКУРА РАЗБУДИТ ЧУВСТВА

Какая женщина устоит, если в этот день ей преподнести цветы сакуры. Ехать в Японию, где на острове Окинава первые бутоны сакуры распускаются еще в январе, вовсе не обязательно. Достаточно прийти в фирменный магазин компании «Карат Плюс» и купить торт «Цветы сакуры».

Белый бисквит, пропитанный коньячным сиропом, покрыт легким йогуртовым муссом со свежей вишней. Оригинальный дизайн торта – кремовые соцветия вишни на шоколадной глазури – удачно дополняет его нежный, по-настоящему весенний вкус.

Если вы чувствуете себя настоящим Ромео, непременно подарите своей Джульетте торт, названный в ее честь. Если и можно разложить великое чувство любви на кондитерские составляющие, то это будут три слоя белого бисквита, чуть пьяного от коньячного сиропа, ароматный масляный крем и клюквенный конфитюр. Торт «Джульетта» декорирован пышными цветами из легкого крема, крошкой шоколадного бисквита и кокосовой стружкой.



Торт «Только ты»

«ТОЛЬКО ТЫ»

...Легендарный торт от «Карат Плюс». Как-то бы, так просто сказать: «Мне нужна только ты!» Но пока мужчины собираются с мыслями, чтобы произнести заветную фразу, уставшая ждать возлюбленная может упорхнуть к более расторопному джентльмену. Не теряйте время! Если ваши намерения чисты, смело вручайте избраннице торт «Только ты». Песочный корж, безе, белый бисквит, прослоенные кремом из взбитых сливок и малиновым джемом, украшен фруктами в желе, взбитыми сливками и лепестками миндаля. Поверьте, она оценит!

Торт
«Признание»



РАЙ ВДВОЕМ

Хотите, чтобы ваше поздравление было особенно ярким и сполна отразило трепетное отношение к виновнице торжества, – вручите ей торт «Признание».

Белый бисквит с клюквенным джемом и воздушным суфле исполнен в форме горячего и любящего сердца. Такой сердечный подарок запомнится надолго. Как и обещание рая вдвоем, если вы сделаете выбор в пользу фруктового торта «Райский сад».

И еще одна рекомендация от кондитеров компании «Карат Плюс». Уважаемые мужчины, не ждите подсказок от календаря. Старайтесь дарить своим любимым ощущение праздника не только в день 8 Марта!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

Адреса фирменных магазинов

ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
2. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
3. пр. Стачек, д. 88 **НОВЫЙ МАГАЗИН**
4. Среднеохтинский пр., д. 2А
5. Съезжинская ул., д. 22
6. Вербная ул., д. 12 **НОВЫЙ МАГАЗИН**
7. ул. Есенина, д. 32
8. г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!