

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 ИТОГИ КОНКУРСА

ОПРЕДЕЛЕНЫ
ЛУЧШИЕ
ПРОДУКТЫ
ПИТАНИЯ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



3 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



В СУДЕ ДЕЛО
РЕШАЙ СМЕЛО!

4 ГОСТЬ НОМЕРА

ЕВГЕНИЙ
ТКАЧЕНКО:
«ПРАВИЛЬНОЕ
ПИТАНИЕ —
ЗАЛОГ
ДОЛГОЛЕТИЯ»



7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ХЛЕБУ БЕЗ
МАРКИРОВКИ
НЕ МЕСТО
НА ПРИЛАВКЕ

8 ВИВАТ ФЕСТИВАЛИ!

ВКУСНОГРАД
ПОДАРИЛ
ДЕНЬ ЗНАНИЙ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»:
*70% рыбных консервов
не соответствуют ГОСТу.*

стр. 15



СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННАЯ

В НОМЕРЕ: «ПЕРЕКРЕСТОК» — ШКОЛАМ 2 ВЫБИРАЕМ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 11 ВСЕ О КУРИНЫХ ЯЙЦАХ 13

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ
СЕРГЕЕВА ОЛЕГА ЕЛИЗАРОВИЧА
ДЕПУТАТА ЗАКОНОДАТЕЛЬНОГО СОБРАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИИ ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

XII САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

ВКУСНОГРАД НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!
ПРИГЛАШАЕТ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ

24 11:00
сентября

Торжественное открытие в 14.00

ВЕСЕЛАЯ
КОНЦЕРТНАЯ
ПРОГРАММА

ВКУСНЫЕ
ПРИЗЫ

ПРОДУКТЫ
ПИТАНИЯ
ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

Генеральный информационный партнер
КАЧЕСТВО

Бухарестская ул., 89, ТК «Старт» (ст. м. «Купчино»)

Радио ЗЕНИТ
89.7 FM

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОУчредитель:
В. Б. ВишневецкийГлавный редактор —
Всеволод ВишневецкийКорреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг

Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:

Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;**С. К. Безкоровый** — генеральный директор ООО «АСТО»;**А. В. Герман** — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;**С. А. Горбанев** — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;**И. Л. Гринштейн** — генеральный директор «Аналит Продактс»;**И. Н. Карпенко** — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;**О. В. Коломийченко** — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;**С. В. Лебединский** — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;**В. В. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;**Д. В. Поздняков** — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;**В. А. Романов** — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;**А. И. Терebin** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;**Н. В. Шлюпкина** — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;**А. В. Яшин** — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

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

5 Пятерочка

Максима

Ариэла

ПЕРЕКРЕСТОК

Центральные
бульвары

КАРУСЕЛЬ

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

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

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

E-mail: petkach@ya.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 14.09.2011

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

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,
лит. А, пом. 4 Н.
Номер заказа ТД-4955/8

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

ИТОГИ КОНКУРСА

3 сентября 2011 г. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» назвала десять победителей отраслевого конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».

Названы лучшие продукты питания Санкт-Петербурга

ПОД КОНТРОЛЕМ ГУБЕРНАТОРА

Конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» является первым (отраслевым) этапом системы конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», который проводится на основании распоряжения правительства Санкт-Петербурга № 605 от 03.05.2005 г.

Главная цель конкурса заложена в его названии: выявить пищевые продукты, изготовленные на территории Санкт-Петербурга, которые не только соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, но и имеют лучшие потребительские свойства. Для выполнения этой задачи было проведено четырехуровневое исследование продукции, длившееся с апреля по август.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ СМОТР

Первый уровень — отбор претендентов на основании результатов постоянного мониторинга безопасности и качества пищевых продуктов, реализуемых через розничную торговую сеть.

Второй уровень — общественный смотр потребительских свойств пищевых продуктов, традиционно устраи-



Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», вручает диплом победителя конкурса Юлии Ивановой, представителю компании «Пироговый Дворик».

ваемым на ежегодном фестивале продуктов питания «Вкусноград». В этом году смотр проходил в конце мая на Крестовском острове, в Приморском парке Победы, и парке аттракционов «Диво-Остров».

ЛАБОРАТОРИЯ ЗАБРАКОВАЛА 5 ОБРАЗЦОВ

Лабораторным исследованиям в испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», входящей в структуру СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продук-

ции), работ и услуг» были подвергнуты закупленные сотрудниками СПб ООП «Общественный контроль» в розничной торговой сети 29 образцов девяти изготовителей. Ряд образцов были выпущены по техническим условиям (ТУ). Для всестороннего анализа этой продукции изготовители предоставили не только свои технические условия, но и рецептуры. Проверялись такие показатели, как наличие и количественное содержание консервантов, красителей, генетически модифицированных организмов, других компонентов, влияющих на качество продукта. Таким образом, комплекс лабораторных исследований для оценки конкурсной продукции значительно превышал требования, предъявляемые на этапе производственного контроля. Помимо физико-химических исследований тщательному анализу подверглась информация для потребителя, которую изготовители наносят на этикетку.

Четвертым и последним уровнем оценки качества продукции стала еде дегустация, в которой приняли участие специалисты в области качества пищевых продуктов, представляющие ведущие экспертные организации города: ФГУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ВНИИ жиров, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

ЛУЧШИХ НАГРАДЯТ В СМОЛЬНОМ

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», конкурсный отбор победителей в этом году был таким же бескомпромиссным, как и в предыдущие годы. Именно этим можно объяснить тот факт, что только 23 образца продукции из 28 успешно прошли все четыре уровня и были названы лучшими продуктами питания Санкт-Петербурга, получив путевку на второй этап общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Заключительный этап конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» пройдет в сентябре-октябре, а в первой декаде ноября состоится торжественное подведение итогов конкурса в Смольном.

Кирилл ОРЛОВ

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА-2011»

Компания-победитель	Продукция/услуга
ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»	Ацидобиблин несладкий, пюр-пак
ООО «МК «Диетпродукт»	Сосиски «Докторские-Натура», сардельки «Элитные-Натура»
ООО «Фабрика домашних солений»	Капуста по-корейски, шампиньоны по-корейски, огурцы соленые
ООО «Концерн «Пять звезд» (Кронштадтский мясоперерабатывающий завод)	Сосиски «Молочные» ц/ф Нарезка Ассорти колбаса с/к Брауншвейгская/Сервелат в защитной среде
ООО «Пироговый Дворик»	Пирог с судаком в сливках, пирог с карельской клюквой
ООО «Влад»	Салат оливье
ООО «Десерт Фэнтези»	За услугу по реализации продукции: Пломбир классический ванильный, ЗАО «РАМОЗ» Пломбир ванильный в шоколадной глазури в вафельном рожке «Ленинградский рожок», ОАО «Холод» Пломбир ванильный в сахарном вафельном рожке с шоколадной глазурью с растительным жиром «Гигантер», ООО «АльтерВЕСТ XXI век» Пломбир крем-брюле в сахарном вафельном рожке с шоколадной глазурью «Гигантер», ООО «АльтерВЕСТ XXI век» Пломбир ванильный с шоколадным трюфелем в вафельном рожке в шоколадной глазури «Хрустаччо», ОАО «Холод» Пломбир ванильный с карамелью в вафельном рожке в шоколадной глазури «Хрустаччо», ОАО «Холод»
ЗАО «Петроспирт»	Вода питьевая первой категории «Елизавета» Напиток безалкогольный «Вода столовая «Мариинская» Вода минеральная лечебно-столовая «Екатерингофская»
ЗАО «Карат Плюс»	Торт «Захер», пирожное «Вупи» (сливочное), пирожное «Вупи» (шоколадное)
ООО «Издательский дом «СФЕРА»	За услугу — издание журнала «Сфера» для предприятий пищевой промышленности

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

СТАРТОВАЛА СЕДЬМАЯ ПРОГРАММА «ПЕРЕКРЕСТОК — ШКОЛАМ!»

X5RETAILGROUP Сеть супермаркетов «Перекресток», входящая в крупнейшую в России розничную компанию X5 Retail Group N.V., объявляет о запуске седьмой национальной благотворительной программы «Перекресток — школам!». Программа проводится при поддержке департаментов образования администраций более чем 60 городов России и продлится до 30 сентября 2011 г.

От голоса каждого покупателя в магазине «Перекресток» зависит, какая школа станет победителем и получит приз. Программе уже семь лет и очередной ее запуск стал долгожданным событием для миллионов школьников, их родителей, учителей и всех тех, кто помнит и любит свою первую школу. Суть программы хорошо известна: с 1 по 30 сентября, совершая свои обычные покупки в супермаркетах «Перекресток», покупатели голосуют за любимую школу.

С 2010 г. мы используем инновационную систему электронного голосования по программе: совершая свои обычные покупки, покупатель предъявляет карту Клуба «Перекресток», и его голос за любимую школу будет учтен автоматически. Так, голосуя за любимую школу, покупатели не только помогают своей школе выиграть и получить подарки от «Перекрестка», но и накапливают баллы, которые смогут потратить в любом супермаркете «Перекресток», расплатившись ими как деньгами.

Зарегистрировать любимую школу с помощью карты Клуба «Перекресток» можно тремя способами: отправить СМС на короткий номер 2663 с текстом: school, далее указать номер карты, город, наименование или номер школы; позвонить по телефону горячей линии 8-800-200-95-55 (звонок бесплатный) либо заполнить специальную форму на сайте www.shkolam.ru. Рейтинг школ будет обновляться еженедельно! За результатами голосования можно следить на сайте www.shkolam.ru, а также в периодических изданиях.

2011 г. — год спорта и здорового образа жизни. «Перекресток» подготовил для школьников призы спортивной тематики. Абсолютный лидер по городу получит сертификат на сумму 350 000 рублей на покупку современного спортивного оборудования, а за первое место по магазину — спортивное оборудование для игры в настольный теннис. Общий призовой фонд программы составит более 20 000 000 рублей!

Татьяна НИКОЛАЕВА

ЭКОЛОГИЯ

Петербург должен стать городом «зеленой революции»

Считают члены ассоциации поддержки и развития системы экологического оздоровления «Чистый город». К активному сотрудничеству ассоциация призывает и школьников. Именно для них объявлен очередной конкурс экологического plakata.

В 2010 г. участие в конкурсе приняли несколько сотен петербургских школьников. В этом году при поддержке правительства Санкт-Петербурга благое начинание продолжено. Главная задача нынешнего конкурса — вовлечение в экологическое движение молодежи из других регионов России. Кроме того, система отбора победителей стала более структурированной и прозрачной. В этом году, прежде чем отправить плакаты на суд жюри, общеобразовательные учреждения Северной столицы будут проводить отборочные туры внутри школ, выявляя победителей по четырем номинациям: «Санкт-Петербург — чистый город», «Отходы — это ресурсы», «Как ты к природе, так и она к тебе», «Мы — за чистые города России».

Принять участие в конкурсе смогут школьники 6–11 классов. Итоги будут подведены 21–23 марта 2012 года на Международном форуме «Экология большого города» в «Ленэкспо».

Ассоциация «Чистый город» работает уже 14 лет, занимается решением вопросов, связанных с обращением бытовых отходов, их вывозом, утилизацией, повторной переработкой, внедрением систем по сокращению выбросов в атмосферу вредных веществ и т. д. За это время ассоциация «Чистый город» превратилась в межрегиональную организацию, в которой состоят предприятия сферы экологии из 20 городов России.

Ассоциация «Чистый город»:
195253, г. Санкт-Петербург, пр. Энергетиков, д. 59
тел. (812) 929-35-16, факс/тел. (812) 447-93-95
www.nacc.spb.ru



В суде дело решай смело!

А У НАС В КВАРТИРЕ... ПОТОП

Семье **Грудановых** потребовался почти год, чтобы взыскать деньги с коммунальщиков за ненадлежащее содержание и ремонт общего имущества многоквартирного дома. В результате халатности работников Жилкомсервиса № 2 Пушкинского района на крыше четырехэтажки протекла кровля и талые воды затопили квартиру, где проживают два инвалида.

В результате протечки из-за сильной влажности в квартире разбухли окна (даже открыть форточку не представлялось возможным). Проводка искрилась так, что пенсионеры боялись включать электричество и пользовались фонарем. Чтобы хоть как-то просушить затопленную квартиру, дочери супругов Грудановых пришлось купить тепловентилятор.

Поразительно: несмотря на составленные сотрудниками Жилкомсервиса № 2 акты от 18.01.2010 г. и 09.02.2010 г., где были зафиксированы факты протечки кровли дома и причинения повреждений в квартире, коммунальщики не спешили не то что ремонт в квартире пострадавших начинать, но даже приводить в порядок крышу!

СКУПОЙ ПЛАТИТ ДВАЖДЫ

Время шло, а подвижек не наблюдалось. Пенсионеры приняли решение обратиться за юридической помощью.

25 марта 2010 года Грудановы обратились в Жилкомсервис с письменным требованием о возмещении ущерба, предлагая управляющей компании заплатить 150 тысяч, отремонтировать кровлю и... забыть об инциденте. Но представители Жилкомсервиса отказались принимать такие условия. Пенсионерам ничего не оставалось делать, как обращаться в суд. Заметим, что на момент рассмотрения спора судом период просрочки составлял 223 дня (!), в то время как в соответствии со ст. 31 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» требования потребителей о возмещении убытков подлежат удовлетворению в 10-дневный срок со дня предъявления соответствующего требования. Неустойка за каждый день просрочки составляет 3% от цены услуги.

19 ноября 2010 года вступило в законную силу решение Пушкинского районного суда Санкт-Петербурга по делу №2-1089/2010. Суд постановил: взыскать в пользу проживающих в затопленной квартире 202 031 рубль, включая неустойку в размере 30 тыс. руб. и моральный вред — 40 тыс. руб.

Кроме того, согласно п. 6 ст. 13 Закона «О защите прав потребителей» за несоблюдение в добровольном порядке требований потребителя ответчика обязали заплатить штраф в размере 50% от суммы, присужденной судом в пользу потребителя, а также госпошлину.

Всего Жилкомсервис № 2 Пушкинского района вместе с уплатой в государственную казну 103 тыс. 515 рублей раскошелится на 311 тыс. 286 руб., что в 2 раза больше, чем требовали Грудановы изначально. И это не считая того, что предприятие обязали в 15-дневный срок со дня вступления в силу решения суда произвести ремонт кровли дома, где проживают истцы.

ЭКСПЕРТИЗА ВАМ ПОМОЖЕТ!

В конце ноября прошлого года в квартире петербуржца **Тимура Даутова** произошло ЧП — разорвало батарею. В результате водой оказались залиты не только пол и мебель, но и стены, и даже потолок. По мнению владельца квартиры, разрыв радиатора произошел из-за

повышения давления в системе центрального отопления. Так как контроль над техническим состоянием и надлежащим функционированием системы отопления возложен на управляющую домом организацию — ООО «Жилкомсервис № 1 Калининского района Санкт-Петербурга», то именно она и выступила ответчиком в суде.

В досудебном порядке дело решить не удалось. Администрация Жилкомсервиса отказывалась возместить причиненный ущерб. За защитой своих прав потребитель обратился в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль».

По словам юриста общественной организации, выиграть судебную тяжбу **Тимуру Даутову** помогла экспертиза мебели. Согласно оценке, ущерб, причиненный разрывом радиатора, составил 338 395 руб. 40 коп. Ответчику было нечего возразить. Он полностью признал свою вину и согласился с требованиями истца. Решением суда ООО «Жилкомсервис № 1 Калининского района Санкт-Петербурга» возместило собственнику квартиры материальный ущерб в размере 338 395 руб. 40 коп., компенсировало моральный вред (5000 руб.), а также выплатило судебные расходы (оплата экспертизы — 57 069 руб.). Всего с ответчика было взыскано 400 464 руб. 40 коп.

Плюс ко всему в соответствии с п. 6 ст. 13 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» 84 598 руб. 85 коп. было взыскано в пользу СПб ООП «Общественный контроль», столько же — в доход федерального бюджета.

СОВЕТЫ ЮРИСТА

Квартиру залили соседи или затопление произошло по вине эксплуатационных служб? Протекла крыша или нарушена герметичность стены? После проявления следов аварии юристы советуют встретиться с ее виновником и попытаться решить вопрос о компенсации или ремонте в досудебном порядке.

Если виновники аварии не хотят соглашаться с вашими требованиями, следует провести независимую экспертизу для определения стоимости ремонта и восстановления поврежденного имущества. Юрист подчеркивает, что в деле Грудановых основанием для оплаты ущерба от потолка стала именно строительно-техническая экспертиза, по которой ответчик (Жилкомсервис № 2 Пушкинского района) выплатил 120 тыс. рублей.

«В случае затопления потребуйте составить акт залива квартиры, — говорит юрист общественной организации потребителей. — Это первый и основной документ, который вам потребуется для последующего возмещения ущерба от затопления. Акт должен составить сотрудник эксплуатирующей организации. При составлении акта затопления квартиры следует как можно точнее зафиксировать все повреждения. Обязательно проследите, чтобы один экземпляр акта остался у вас (второй он заберет с собой). Если по каким-то причинам копии акта у вас не оказалось, то узнайте его номер и дату составления, чтобы позже акт можно было бы затребовать через суд.»

В акте должно содержаться:

- подробное описание последствий залива с указанием возможных причин произошедшего, а также указание на возможные скрытые повреждения;
- полный адрес пострадавшей квартиры, дата составления, фамилии и должности сотруд-

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

С нарушениями прав потребителей мы сталкиваемся на каждом шагу. Однако покупатели сами, зачастую не подозревая того, добровольно загоняют себя в ловушку! Как застраховать себя от возможных неприятностей, связанных с недобросовестным исполнением обязательств поставщиками товаров и услуг, корреспонденту «ПК» рассказали эксперты и специалисты в области защиты прав потребителей.

• СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА •

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЮ ПРИ ПОКУПКЕ МЕБЕЛИ

Во-первых, в соответствии с постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 требовать декларацию о соответствии на конкретную мебель. Если ее нет, значит, эта мебелью не прошла испытания на прочность, устойчивость (если мебель высокая и с малой площадью опоры: комоды, шкафы, пеналы и т. д.) и наличие ПДК вредных примесей комплектующих материалов.

Во-вторых, обязательно должны быть соответствующие инструкции по эксплуатации и уходу за мебелью. Если, например, это мягкая мебель, то в инструкции должна быть характеристика облицовочного материала. А на сборно-разборную мебель, поставляемую в разобранном виде, должна быть выдана Инструкция по сборке со схемой монтажа и комплектационным документом (спецификацией).

В-третьих, должна быть маркировка, где указаны дата выпуска мебели и реквизиты изготовителя.

При покупке мебели необходимо внимательно осмотреть ее на предмет комплектности и внешних дефектов. Если обнаружены недостатки, то их нужно сразу предъявить продавцу (желательно в письменной форме), поскольку на следующий день их будет трудно доказать.

Проверку мебели рекомендуется осуществлять, вскрывая упаковку и осматривая детали всех мебельных изделий (секций): зеркал, панелей, стеклянных поверхностей и др. — с целью обнаружения трещин, сколов, царапин, отслоения покрытия и других повреждений. Только после такой тщательной проверки можно подписывать документ о приемке мебели.

При самостоятельной доставке мебели повреждение, возникающие в результате ее транспортировки, не подлежат устранению в гарантийном порядке.



• СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА •

ГАРАНТИЙНЫЕ СРОКИ ДЛЯ МЕБЕЛИ

Гарантийный срок — период, в течение которого в случае обнаружения недостатков в товаре изготовитель, продавец (уполномоченная организация и т. д.) устраняют недостатки товара производственного характера.

Согласно российскому законодательству, гарантийный срок при розничной продаже мебели через торговую сеть исчисляют со дня продажи мебели, при изготовлении на заказ — со дня получения ее потребителем. Гарантийный срок мебели для сидения и лежания составляет 18 мес., для бытовой корпусной мебели — 24 мес. Для мебели детской корпусной и детской для сидения и лежания этот срок составляет соответственно 18 и 12 мес. Для мебели бытовой, изготавливаемой на заказ, гарантийный срок составляет 18 мес. со дня получения заказа.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА

ЧТОБЫ ЖИТЬ ДОЛГО

50% РОССИЙСКИХ ЖЕНЩИН
СТРАДАЮТ ЖЕЛЕЗОДЕФИЦИТНОЙ
АНЕМИЕЙ

Для того чтобы человек полноценно развивался и умственно, и физически, ему необходимо сбалансированное питание, — уверен Евгений Ткаченко. — Увы, говорить об этом в условиях нашей действительности трудно. Элементарно: мы недоедаем мяса на одну треть, потребляем всего лишь половину (!!!) необходимого количества овощей, за исключением картофеля; россиянам недостает 1/3 фруктов. С каждым годом мы все меньше едим рыбы.

Вы посмотрите на наших женщин! Половина из них анемична. У них явная или скрытая форма железодефицита. Это колоссальная проблема, и причина ее — прежде всего в недостаточном потреблении мяса. Читайте сами: из мяса организм усваивается 30% железа, из рыбы — 15%, а из растительного сырья — всего 5%. Кроме того, нашим дамам, особенно в критические дни, я рекомендую употреблять яичницу с желтком и печень. И никаких голоданий!

ОБРАЗ ИДЕАЛЬНОЙ ЖЕНЩИНЫ
НЕЩАДНО ИСКАЖЕН!

— Евгений Иванович, во многом правильное питание связано с финансовым положением наших граждан. Но ведь многие отказываются употреблять в пищу те или иные продукты и по другим соображениям...

— Большая проблема — дурацкие, или, как сейчас принято говорить, новомодные диеты, преследующие своей целью похудение. Но большинство из них пропагандируют вовсе не здоровый образ жизни, а неправильное пищевое поведение. И СМИ играют в этом не последнюю роль.

Как правильно питаться и жить долго? Этот вопрос сегодня волнует каждого из нас. Поэтому сегодня наш собеседник — главный гастроэнтеролог Комитета по здравоохранению правительства Санкт-Петербурга доктор медицинских наук профессор Евгений ТКАЧЕНКО.



Посмотрите на шаркающих дрыгалок, вышагивающих по подиуму, — это искаженный образ идеальной женщины. У многих «моделей для подражания» явные признаки анорексии — расстройства приема пищи, характеризующегося преднамеренным снижением веса, вызываемым и поддерживаемым самим пациентом.

А ведь в средние века в Голландии, когда вершились расправы над ведьмами, одним из способов определения, является ли женщина колдуньей, был метод взвешивания. Так вот если женщина весила менее 50 кг, значит, она могла вылететь с помелом и в ступе через дымоход голландской печи и имела соответствующий характер.

Приведу и другой пример: до сих пор у многих примитивных народов размер выкупа за невесту также определяется методом взвешивания. Чем больше она потянула на весах, тем больше добра за нее надо отдать. Вес — это показатель высокой работоспособности и способности выносить детей.

А вообще идеальным индексом массы тела считается диапазон от 20 до 25 единиц. Расчет произвести довольно-таки просто. Необходимо поделить ваш вес в килограммах на рост в метрах, возведенный в квадрат. К примеру, вес 70 кг, рост 1,72 м. Получаем $70 : 1,72^2 = 23,65$. Индекс массы тела в пределах нормы.

ВЕГЕТАРИАНСТВО ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА
НЕПРИЕМЛЕМО БИОЛОГИЧЕСКИ

— Сегодня многие становятся вегетарианцами. Как вы прокомментируете это явление?

— Вегетарианство, полное или частичное, однозначно вредно для молодого организма. Для нас это биологически неприемлемо. Человек должен есть мясо, яйца, молочные продукты. Иначе их отсутствие скажется на снижении IQ в процессе развития ребенка. Конечно, существуют заменители этих продуктов. К примеру, считается, что мясо можно заменить грибами, творогом или соей. Да, но не в полной мере. И я еще раз повторю: отказ от каких-либо продуктов в молодом возрасте ничего, кроме вреда, не принесет.

— А как же хлеб? Долгое время с экранов телевизоров и со страниц газет нам твердили, что, если вы хотите сбросить вес или просто улучшить самочувствие, лучше отказаться от этого вредного продукта.

— Это самая настоящая дурь! Хлеб надо есть. И желательнее, грубого помола с отрубями. Объясню почему. Я уже говорил, что в структуре питания россиян дефицит овощей и фруктов. Мы недополучаем растительную клетчатку и пищевые волокна. А если их мало, то пожилым людям это грозит раком толстой кишки. Кстати, это заболевание сегодня выходит на первое место. И потребление хлеба с отрубями может скорректировать ситуацию.

ЗДОРОВЬЕ — ЭТО ГАРМОНИЯ
ВНУТРЕННЕГО И ВНЕШНЕГО

— Есть такое понятие «биологическая гармония». Это когда ты живешь в ладу не только с окружающим миром, но и миром внутри себя.

В человеке обитает несколько килограммов микроорганизмов, без которых он просто нежизнеспособен. А потому надо есть по принципу: накормил себя — накорми и братьев наших меньших — бактерий. Наша пища должна быть как можно более разнообразной и тренирующей. Гвозди и кирпичи, конечно, есть не надо, но вялый и слабый желудок, взращенный на одной манной каше, — это тоже плохо.

— А что вы можете сказать по поводу активно рекламируемых биологически активных добавок (БАДов)?

— При нашем сегодняшнем образе жизни женщине в день необходимо потреблять 2000 калорий, мужчине — 2500. Сами понимаете, много не наешь. В этом объеме пищи недостаточно микро- и макроэлементов, необходимых нашему организму для гармоничного развития. И нам нужно искать дополнительные ресурсы. БАДы — одно из средств. А ранние их заменяли домашние заготовки: варенья, соленья, квашеная капуста, моченые яблоки и т. д.

12 ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ ОТ ЕВГЕНИЯ ТКАЧЕНКО:

1. Употребляйте разнообразные пищевые продукты, большинство которых

растительного, а не животного происхождения.

2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.

3. Ешьте несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).

4. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах (индекс массы тела 20–25), необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.

5. Контролируйте поступление жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности) и заменяйте животные жиры растительным маслом.

6. Заменяйте жирное мясо и мясные продукты на бобовые, зерновые, рыбу, птицу или постное мясо.

7. Употребляйте молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.

8. Выбирайте продукты с низким содержанием сахара и употребляйте сахар умеренно, ограничивайте количество сладостей и сладких напитков.

9. Ешьте меньше соли. Общее количество соли в пище, включая соль, содержащуюся в хлебе, обработанной, приправленной и консервированной пище, не должно превышать одной чайной ложки — 6 г в день.

10. Если вы употребляете спиртные напитки, то общее содержание чистого спирта в них не должно превышать 20 г в день.

11. Приготовление пищи должно обеспечивать ее безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение поможет уменьшить используемое в процессе приготовления количество жира, масла, соли и сахара.

12. Способствуйте вскармливанию новорожденных только грудью в течение первых 6 месяцев жизни.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

МЯСНОЙ РЯД

Питайся правильно
вместе с «Шеф-Поваром»

У постоянной читательницы «ПК» Аллы Петровны МОЛОТКОВОЙ собраны сотни рецептов всевозможных блюд. Однако самые любимые — из мяса птицы. Поэтому, когда Алла Петровна узнала, что редакцией газеты «Петербургское качество» совместно с группой компаний «РУБЕЖ» объявлен конкурс на лучший рецепт блюд из курицы, не задумываясь приняла решение участвовать!

Алла Петровна не устает повторять: самые вкусные блюда получаются из охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы со значком «Важная птица».

В адрес редакции «ПК» Алла Петровна выслала целый сборник оригинальных, опробованных на домашней кухне рецептов из мяса птицы. Каждый сопровождается фотографией — выглядит не хуже, чем меню уважаемого ресторана!

На редакционной планерке победитель конкурса был утвержден единогласно. Торжественное вручение подарков от группы компаний «Рубеж» состоялось 3 сентября на XI Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «Вкусноград».

Дочь Аллы Петровны, Ольга Семенова, призналась, что, увы, кулинарные таланты мамы не передались ей по наследству. Иногда ей даже обидно становится, с каким аппетитом поедает бабушкину стряпню сынишка Владик, а ее кухонное творчество отодвигает в сторону. Поэтому у Ольги порой возникают большие проблемы, чем накормить сынишку в бабушкино отсутствие.

НА ПОМОЩЬ ПРИДЕТ
«ШЕФ-ПОВАР»

Группа компаний «Рубеж» готова помочь не только Ольге, но и всем мамам. Специально к новому учеб-



Лариса Зюзина (ГК «Рубеж») вручает приз победителя конкурса Ольге Семеновой.

ному сезону под маркой «Шеф-Повар» предприятие разработало линейку сосисок и сарделек, которые отлично подходят для быстрых и сытных перекусов, а также для приготовления основных блюд. Известно, что на сытый желудок знания усваиваются лучше, тем более что продукция под маркой «Шеф-Повар» сбалансирована по количеству белков, жиров и углеводов.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЛИНЕЙКА
ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТУР

Итак, первыми в списке полезных продуктов ТМ «Шеф-Повар» стоят сосиски «Венские» высшего сорта. Впервые эти длинные тонкие сосиски из смеси свиного и говяжьего фарша в 1805 году приготовил Йоханн Георг Ланер, содержавший собственную мясную лавку в Вене. С тех пор рецепт считается классическим

для всех видов сосисок. Настоящие, традиционно приготовленные «Венские» можно отведать только у «Шеф-Повара». Технологи компании сохранили удивительно нежный вкус и тонкий аромат этого великого гастрономического изобретения, которое по достоинству будет оценено вашими родными.

А вот сосиски «Франкфуртские» являются эксклюзивной разработкой технологов группы компаний «Рубеж». В состав входят свинина и говядина, структура среза однородная и плотная. Маленькие и аппетитные сосиски названы в честь немецкого города Франкфурта, где их готовили со времен Средневековья.

Продолжают европейскую линейку сосиски «Баварские с сыром». Они приготовлены из мяса высшего сорта с добавлением натурального голландского сыра и притягательным ароматом специй.

КЛАССИКА ВКУСА

«Шеф-Повар» бережно относится и к классическим гостевским рецептурам. Для вас и ваших детей — бессменные лидеры продаж сосиски «Молочные» и «Сливочные». В состав «Молочных» входит нежная свинина, отборная говядина, молоко, свежие яйца и минимальное количество специй. «Сливочные» получили

свое название благодаря тому что в них добавлены свежие натуральные сливки. Этот продукт обладает высокой диетической ценностью, нежным сливочным привкусом и приятным ароматом.

УДАЧИ В НОВОМ
УЧЕБНОМ ГОДУ!

Известно, что первые рецепты колбас, сосисок и сарделек привезли в Россию при Петре I немецкие ремесленники, участвовавшие в строительстве Санкт-Петербурга. Вскоре у европейских колбасников появились ученики-подмастерья, которые видоизменили немецкий способ приготовления колбас, приспособив его к русскому вкусу.

Именно этот традиционный петербургский вкус характерен для сарделек «Адмиралтейские» от «Шеф-Повара». Они идеальны для сытного завтрака, полноценного обеда и хорошего ужина. Только лучше отказаться от гарнира в пользу овощного салата, чтобы не обременять желудок.

Отлично идут с помидорчиками и огурчиками и сытные «Говяжьи» сардельки, приготовленные из отборной говядины. Они прекрасно утолят голод, подкрепят силы и помогут вашим детям с удвоенной силой грызть гранит науки!

Всем школьникам и студентам Санкт-Петербурга «Шеф-Повар» желает крепкого здоровья в новом учебном году и только отличных оценок.

Ирина ОСТРОВСКАЯ



<http://www.shef-povar.com>

ПОПРОБУЙ!



Каждую хозяйку волнует вопрос, какое молоко выбрать для своей семьи. Конечно, вкуснее и полезнее пить свежее молоко из-под коровы, но у большинства городских жителей нет такой возможности. Поэтому при покупке молока важно обращать внимание на срок годности и лучше выбирать молоко с коротким сроком хранения.

«ГАРМОНИЯ» на столе, гармония — в душе!

Некоторое время назад в различных магазинах Санкт-Петербурга появилось свежее молоко «Гармония» с коротким сроком хранения. В чем особенность данного продукта, почему его называют свежим? Оказывается, молоко «Гармония» производится на молочном заводе недалеко от Санкт-Петербурга, в экологически благополучном районе Новгородской области, в г. Старая Русса.

Рядом с молочным заводом находится собственная ферма с молочными буренками, откуда молоко доставляется сразу после доения. Затем оно проходит минимальную обработку, что позволяет в значительной степени сохранить естественный вкус и пользу молока, как будто оно только что из-под коровы.

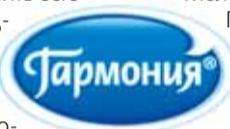
Молоко «Гармония» — это натуральное молоко, без добавления консервантов и сухого молока. В нем со-

держатся естественные живые микроорганизмы, вызывающие скисание молока, поэтому такое молоко имеет срок хранения всего семь дней. Дополнительной гарантией качества нашего молока может служить то, что после окончания срока годности из него получается вкусная простокваша. Не верите — проверьте сами!

Кроме молока под торговой маркой «Гармония» выпускаются кисломолочные продукты: кефир, сметана, творог. При производстве данных продуктов используются только живые закваски из полезных для человека молочнокислых бактерий.

Молочные продукты «Гармония» в Санкт-Петербурге можно приобрести в торговых сетях «Лента», «Призма», «Семья», «Квартал» и в других розничных магазинах.

Екатерина ЕВСТРОПЬЕВА



Дополнительная информация о молочных продуктах «Гармония» на сайте www.garmonia-milk.ru.

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»



Наш адрес:
пр. Просвещения, 74

«Северный» —
лучшим традициям
верный!

ОАО БЕЛГОРОДСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Белгородские овощи

Бела Слада

Сладжик

Garnetto

308013, Россия, г. Белгород
Михайловское шоссе, 14
Тел.: (4722) 21-13-37/39
Факс: (4722) 27-58-22
Тел.: 8 (495) 514-00-92/93
bmp.moskva@mail.ru
www.bmol.ru

«Лав Продукты»
Солнце
на вашем столе!

ЛАВ
ПРОДУКТ

Выбирайте лучшее с «Лав Продукты»!

141402, Московская обл., с. Химки, Валутиногорское, д. 9, стр. А. Тел: +7(495)782-51-97, тел./факс: +7(495)787-44-76. lav-product.ru, e-mail: lavproduct@mail.ru

||| для ВАШЕГО СТОЛА



КОПЧЕНАЯ РЫБА: деликатес, доступный всегда

Рыба — чрезвычайно полезный продукт. Даже в копченом виде. Однако копченую рыбу нельзя хранить вне холодильника. Более того, как только вы вскрыли упаковку, рыба теряет способность долго сохраняться, поэтому не стоит держать ее распечатанной в холодильнике дольше двух суток. Если вы купили деликатес для пикника или на дачу, где нет холодильника, нужно съесть его в тот же день.

СЕКРЕТЫ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Заготавливать рыбу впрок начали еще на заре веков. Археологи предполагают, что древние люди сушили ее, обдувая ветром, просто на солнце. Когда научились добывать огонь, рыбу стали коптить на углях. Солили ее уже в каменном веке, а греки и римляне при приготовлении рыбы начали использовать рассолы, специи и уксус.

По-разному приготовленная копченая рыба и выглядит по-разному. Горячее копчение придает ей несколько вареный вид, холодное делает тушку плотной, насыщенно-золотистой.

КАКАЯ РЫБА ПОЛЕЗНЕЙ?

Когда-то считалось, будто копчение способствует образованию в рыбе или мясе канцерогенных веществ, которые могут вызывать злокачественные опухоли. Последние исследования показали, что образующееся в рыбе в результате копчения вещество (его назвали «Омега-3») не только не способствует образованию опухолей, а напротив — снижает количество холестерина в организме. В рыбе холодного копчения сохраняется большинство витаминов (в том числе А и D), которые содер-

жатся в рыбьем жире. В продукции горячего копчения витаминов чуть меньше.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО, ДОСТУПНАЯ ЦЕНА

В Санкт-Петербурге реализацией копченых рыбных деликатесов уже много лет профессионально занимается рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ». В гипермаркетах и супермаркетах города покупателей ждут копченые рыбные деликатесы по доступным ценам: мойва холодного копчения, салака горячего копчения, скумбрия холодного копчения.

Гарантированная безопасность и высокое качество, удобная упаковка, отменный вкус — все это выгодно отличает копченые рыбные деликатесы от «БАЛТИЙСКОГО БЕРЕГА» на прилавке магазина.

Остерегайтесь приобретать копченую рыбу с рук: вместо удовольствия покупка может принести вам немало огорчений, вплоть до отравления. Помните: соблюдение санитарных норм при производстве рыбной продукции — обязательное условие, которого, увы, не всегда придерживаются индивидуальные предприниматели и обычные частники, выставляя свой товар вдоль трасс и дорог.

Анна ШЕВЕЛОВА

||| ПОПРОБУЙ!



Сладкая осень вместе с «Карат Плюс»

К новому сезону специалисты питерской кондитерской компании «КАРАТ ПЛЮС» подготовили для петербуржцев новую серию тортов. Кулинары постарались отразить в ней все актуальные тенденции и веяния кондитерской моды.

В СТИЛЕ БЛЮЗ

По мнению экспертов, сладкими хитами осени-2011 станут комбинированные торты. Использование оригинальных сочетаний различных кремов и основ для создания кондитерских лакомств рождает новый вкус, покоряющий своей яркостью и свежестью.

Особого внимания в модной серии «Осень-2011», разработанной компанией «Карат Плюс», заслуживает комбинированный торт «Блюз». Он полностью соответствует своему музыкальному названию — самобытный и очень гармоничный. «Модель» выполнена из песочного коржа и воздушного орехового бисквита. Основы прослоены масляным и шоколадным кремом.

Торт «Блюз» имеет конусообразную форму и интересный дизайн в стиле минимализма. Украшенный шоколадным кремом, он настраивает на романтический лад и займет достойное место на вашем столе, особенно во время свидания влюбленных. И не забудьте включить музыку в стиле блюз.



Торт «Блюз»



Торт «Рондо»

ВОПЛОЩЕНИЕ НЕЖНОСТИ И УТОНЧЕННОГО ВКУСА

Следующая модель сладкой коллекции тортов производства «Карат Плюс» — торт «Рондо». Это комбинированное лакомство — само воплощение нежности. Дизайн выполнен в японском стиле. Цветущая ветка сакуры из масляного крема и карамельного геля очень органично смотрятся на снежно-белом фоне торта, выполненного в традиционной круглой форме. Основу торта «Рондо» составляют два песочных коржа, прослоенных воздушным беже с арахисом. Изюминкой модели является масляный крем с черносливом и лимоном. Это нетрадиционное сочетание делает вкус торта особенно запоминающимся. Создатели рекомендуют торт «Рондо» для особенно торжественных случаев, когда необходимо продемонстрировать утонченный вкус и умение разбираться в нюансах кондитерской моды.

ТВОРОЖНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Еще одной модной тенденцией сладкого сезона «Осень-2011» яв-

ляются творожные торты. Одна из самых успешных разработок кондитеров компании «Карат Плюс» — торт «Соблазн». Коржи из заварного теста прослоены творожным кремом с ярко выраженным молочным вкусом. В каждом соблазнительном кусочке лакомства не только восхитительная мягкость вкуса и удовольствия, но и огромная польза.

Крем приготовлен на основе натурального творога и содержит в себе большое количество микро- и макроэлементов, а также витаминов, помогающих нашему организму поддерживать оптимальный режим работы. «Соблазн» украшен крошкой из заварного теста и сахарной пудрой.

АРИСТОКРАТ СЛАДКОГО ОБЩЕСТВА

Уже которое десятилетие подряд не теряют своей актуальности бисквиты. Главное, правильно расставить вкусовые акценты, что прекрасно удается специалистам компании «Карат Плюс». Очередная новинка — торт бисквитный «Шоколадный».

Основу кондитерского изыска составляют коржи шоколадного



Торт «Соблазн»



Торт «Шоколадный»

бисквита, пропитанные коньячным сиропом, что добавляет тарту благородство вкуса и делает его настоящим аристократом сладкого общества. Шоколадно-коньячные коржи прослоены шоколадным же кремом, а поверхность покрыта шоколадным гелем и украшена розанями из бисквитной крошки с цельным сгущенным молоком.

Известно, что шоколад способствует выработке серотонина — гормона счастья и радости. Именно поэтому для профилактики депрессий, борьбы с плохим настроением как нельзя лучше подходит торт «Шоколадный» от компании «Карат Плюс».

За счет кофеина шоколад обладает ярко выраженными тонизирующими свойствами, а значит, «Шоколадный» торт поможет справиться с усталостью. Фосфор, содержащийся в шоколаде, положительно влияет на умственную деятельность. Именно поэтому тем, чья работа является интеллектуальной, а также учащимся школ, лицеев и вузов рекомендуется съедать с утра кусочек торта «Шоколадный».

«ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК» К СЧАСТЬЮ

...подобрали кондитеры «Карат Плюс», создав волшебное лакомство — воздушный ореховый бисквит с прослойкой из масляного крема с вареной сгущенкой. Боковая поверхность торта «Золотой ключик» посыпана медовой крошкой. Сверху он украшен кубиками из орехового бисквита с вареной сгущенкой и обсыпан сахарной пудрой.

Каждая модная новинка «Карат Плюс» нового сладкого сезона доставит удовольствие и подарит вам радость вкуса и отличного настроения.

Ирина ОСТРОВСКАЯ



Торт «Золотой ключик»

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
2. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
3. пр. Стачек, д. 88
4. Среднеохтинский пр., д. 2А
5. Гаванская ул., д. 42
6. Вербная ул., д. 12
7. ул. Есенина, д. 32
8. 10-я линия В. О., д. 25/42,
- магазин «Золотой гвоздь»
9. Съезжинская ул., 22
10. Литейный пр., д. 53
11. г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

НЕПРОЗРАЧНЫЕ ОТНОШЕНИЯ С ПОТРЕБИТЕЛЕМ

Общественной закупочной комиссией в торговой сети было закуплено 10 образцов многозернового хлеба, которые были отправлены на исследование в ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Все производители, продукция которых была приобретена для проведения независимой экспертизы, были поставлены в известность о проведении испытаний. Специалисты «Общественного контроля» обратились к ним с просьбой выслать выписки из технических условий, в соответствии с которыми выпускается многозерновой хлеб, так как ГОСТов на этот вид продукции не предусмотрено. Увы, согласились это сделать не все — только четыре из десяти компаний. Остальные отказались предоставить запрашиваемую информацию.

ВОСТОК — ДЕЛО ТОНКОЕ!

Этикетка образца хлеба «7-зерновой ароматный» производства пекарни гипермаркета «Лента» имела производственный дефект, что затруднило специалистам лаборатории ее внимательно проанализировать, в т. ч. прочесть номер ТУ. В результате в заключении указано, что маркировка не соответствует требованиям ГОСТа. Кроме того, для специалистов и потребителей так и осталось загадкой, что же скрывается за надписью «смесь viliakas для х/б изделий» и «смесь восточная». Понять это не удалось даже после того, как ООО «Лента» спустя три недели после запроса все-таки прислало выписку из ТУ. О том, что входит в состав смесей, там не сказано ни слова. Тем не менее

Все большую популярность приобретают функциональные хлеба со всевозможными добавками в виде злаков и сухофруктов, наличие которых должно благотворно отразиться на здоровье потребителя. Чего только нет в составе хлебобулочных изделий: и изюм с орехами, и всевозможные злаки, чернослив, курага — прямо не хлеб, а кекс! Насколько эти новинки отвечают требованиям нормативной документации и соответствует ли информация на этикетке требованиям ГОСТа, решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Хлебу без маркировки — не место на прилавке

физико-химические показатели оказались в норме.

БЕЗЫМЯННЫЙ ХЛЕБ И НЫНЕ ТАМ

Упаковка образца хлеба «Карловацкий» производства ООО «Буше» не соответствовала требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». На бумажном пакете, в который упаковали хлеб продавцы автолавки, можно было лишь узнать адреса точек продаж и пекарен-кондитерских компании «Буше».

Больше никакой информации: ни состава, ни массы нетто, ни даты изготовления, ни срока годности, ни адреса производителя, ни номера ТУ — ничего. И это несмотря на то что подобные нарушения не раз выявлялись «Общественным контролем» у компании «Буше».

Однако устранять замечания компания, похоже, и не собирается. Ее автолавки по всему городу по-прежнему торгуют безымянным хлебом, что является грубейшим нарушением ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

Кроме того, согласно ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», хлеб, реализуемый без маркировки, признается некачественным и опасным продуктом

и подлежит изъятию из оборота с последующей утилизацией. Роспотребнадзор прекрасно знает об этой ситуации, но по непонятным причинам меры до сих пор не приняты.

Кстати, Петр I в свое время очень жестко наказывал торговцев хлебом, не соблюдавших требования законодательства того времени: «И за то... бить батогами или кошками». Но сегодня «кошмарить» бизнес не принято, и предприниматели прекрасно об этом знают, чем и пользуются. А покупателям остается только мечтать о том времени, когда на потребительский рынок вернется закон и порядок.

ЗАПУТАЛИСЬ В ГОДАХ

Несколько удивил специалистов лаборатории образец производства «Балтийский хлеб». На этикетке хлеба «Крестьянский с овсяными хлопьями» значилось, что он произведен в соответствии с ТУ, которые датированы 2008 годом. Но! В приложенной нормативной документации фигурировали ТУ 2006 года. Как могла произойти такая путаница с датами, для специалистов осталось загадкой. Однако факт наличия информации на упаковке хлеба — недостоверная.

В ответ на запрос «Общественного контроля» ООО ПК «Балтийский хлеб»

сообщило, что по факту некорректности этикетки хлеба «Крестьянский с овсяными хлопьями» на предприятии было проведено служебное расследование, в ходе которого выяснилось, что «...для отправки этикеток в универсам «Фрунзенский» неопытный работник производства самовольно распечатал этикетки на хлеб, не дождаввшись прихода и контроля начальника смены. Данная этикетка находилась в архивной папке, поэтому содержала ошибки маркировки». «Общественный контроль» заверили, что такая ситуация впредь не повторится.

Через несколько дней специалист «Общественного контроля» отправился в универсам «Фрунзенский», чтобы проверить, сдержал ли свое слово изготовитель. Оказалось, что нет: никаких обещанных изменений этикетка не претерпела. И покупателей, и «Общественный контроль» в очередной раз ввели в заблуждение.

ДЕ-ФАКТО — ХОРОШО, А ДЕ-ЮРЕ... НЕИЗВЕСТНО

Не прислали нормативные документы и такие производители, как ООО «О'Кей», «Первое хлебопекарное объединение» и ООО «Рижский хлеб». Однако сотрудники лаборатории отметили, что заявленные в составе на-

полнители все же были представлены в тестируемых образцах и в довольно большом объеме. Так, из-за большого количества наполнителя (фундука, изюма, меда, кураги и чернослива) было трудно определить кислотность мякши в образце хлеба бездрожжевого «Праздничного» от ООО «Рижский хлеб». Фактически она составила 3,5°, что, по словам специалистов, соответствует хлебу этого вида.

ХЛЕБА — ПРИГОЖИЕ, ЭТИКЕТКА — НЕГОЖАЯ

В целом к качеству исследованных образцов многозернового хлеба у специалистов ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» претензий не возникло. Образцы признавались нестандартными лишь из-за проблем с информацией для потребителя. Ну а то, что некоторые производители проявили несознательность, отказавшись предоставить выписки из ТУ, останется на их совести...

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГБУ «Ленинградская МВЛ» и лично его и. о. директора Нину Бровкину.

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.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ХЛЕБА

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



Наименование продукта	Хлеб «Фитнес»	Хлеб «Английский»	Хлеб «Знатьный» с семени подсолнечника	Хлеб «Геркулес зерновой» в нарезке	Хлеб «Полюшко»	Хлеб «Праздничный»	Хлеб «8 злаков»	Хлеб «Крестьянский» с овсяными хлопьями	Хлеб «7-зерновой ароматный»	Хлеб «Карловацкий»
Производитель	ОАО «Хлебный завод «Арнаут», СПб	ОАО «Каравай», СПб	ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», Лен. обл.	ОАО «Хлебный дом», СПб	ООО «Первое хлебопекарное объединение», СПб	ООО «Рижский хлеб», Ивановская обл.	ООО «О'Кей» СПб	ООО «ПК «Балтийский хлеб», СПб	ООО «Лента», СПб	ООО «Буше», СПб
Дата изготовления	09.08.2011	09.08.2011	09.08.2011	10.08.2011	09.08.2011	08.08.2011	10.08.2011	09.08.2011	09.08.2011	—
Цена	39-19	55-09	33-99	31-99	35-39	116-00	29-90	47-00	33-49	43-00
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	Гастроном «811», наб. Обводного кан., 122	«О'Кей», Московский пр., 137	Уч-м «Фрунзенский», Бухарестская ул., 90	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	пл. Балтийского вокзала, автолавка В840Н13 «98»
Масса, г	350	400	350	500	350	400	300	300	400	380
НД	TU9110-006-18256266-2005	TU 9110-053-03559955-2011	TU 9113-005-00370599-2006	TU 9114-113-31074127-2007	TU 9113-005-82145314-2009	TU 9113-001-94395708-2007	TU 9113-017-56255261-2007	TU 9114-018-39440583-2008	НД на упаковке не читан	TU 9113-003-52138618-2006
Вкус (норматив)	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный
Вкус фактич.	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный
Влажность (норматив)	не более 45,0%	не более 45,0%	не более 50,0	не более 45,0%	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	38-48%	не более 53,0%
Влажность фактич., %	36,5%	36,0%	32,5%	38,5%	39,0%	33,0%	35,0%	30,0%	38,0%	42,5%
Запах (норматив)	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	—	свойственный
Запах фактич.	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный
Кислотность по НД (норматив), град.	не более 3,0 град.	не более 4,0 град.	не более 8,5 град.	не более 3,0 град.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	не более 3,0 град.	не более 7,0 град.
Кислотность фактич., град.	1,6	2,0	4,6	2,2	6,0	3,5	3,0	1,2	2,8	4,8
Поверхность корки (норматив)	шероховатая, допускается наличие семян льна, подсолнечника, без загрязнений	шероховатая, с наличием частиц компонентов мучной смеси и сырья по рецептуре	шероховатая	шероховатая	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	—	на поверхности могут быть следы муки, трещины или надрезы
Поверхность корки, фактич.	шероховатая	шероховатая	шероховатая	шероховатая	шероховатая	гладкая	шероховатая	шероховатая	шероховатая	с трещинами, со следами муки
Пористость мякши (норматив)	развитая, без пустот и уплотнений, с включениями семян льна и подсолнечника	с развитой неоднородной пористостью, с включением зерновых продуктов и семян	развитая, без пустот и уплотнений	развитая, неравномерная, допускаются пустоты	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	развитая без пустот и уплотнения	развитая
Пористость мякши, фактич.	развитая, без пустот и уплотнений, с включениями семян льна и подсолнечника	развитая, без пустот и уплотнений	развитая, без пустот и уплотнений	развитая, неравномерная	развитая, без пустот и уплотнений	развитая, без пустот и уплотнений	развитая, без пустот и уплотнений	развитая, без пустот и уплотнений	развитая без пустот и уплотнений	развитая
Промес и пропеченность мякши (по НД)	без комочков и следов непромеса, пропеченный	пропеченный, слегка влажный на ощупь	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный
Промес и пропеченность мякши, фактич.	без комочков и следов непромеса, пропеченный	пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный	без комочков и следов непромеса, пропеченный
Форма и цвет (норматив)	форма соответствует хлебной форме, в которой производилась выпечка, цвет от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости	форма, соответствующая виду изделия, цвет от желтого до коричневого, допускается неоднородная окраска и наличие пятен	форма, соответствующая данному виду изделия, нарезного на ломти, цвет от светло-желтого до темно-коричневого	форма, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, цвет от светло-желтого до коричневого, допускается неоднородность окраски и наличие пятен более темного цвета	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	цвет от желтого до коричневого	форма соответствует форме для выпечки, не расплывчатая, цвет от светло-коричневого до темно-коричневого
Форма и цвет фактич.	форма соответствующая, цвет светло-желтый	форма соответствующая, цвет желтый	форма соответствующая, цвет темно-коричневый	форма соответствующая, цвет светло-желтый	форма продолговатая, овальная, цвет светло-коричневый	форма, соответствующая хлебной форме, цвет темно-коричневый	форма округлая, не расплывчатая, цвет коричневый	форма овально-продолговатая, цвет коричневый	форма округлая, не расплывчатая, цвет светло-коричневый	соответствует форме для выпечки, не расплывчатая, цвет темно-коричневый
Соответствие показателям качества (ГОСТ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.	Соответствует	Соответствует
Информация для потребителя (ГОСТ 51074-2003)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: информация нечитаемая	Не соответствует: дата выработки и маркировка на упаковке отсутствует

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



Государственный ансамбль «Барыня»

Здоровое питание —



Мой папа самый сильный!

3 сентября Красносельский район Санкт-Петербурга по ставшей уже доброй традиции отметил День знаний, пригласив в Южно-Приморский парк Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «Вкусноград».

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД

Девиз одиннадцатого уже по счету фестиваля — «Здоровое питание — отличное образование!» — полностью отвечал духу праздника. Начиная с 11.00 на площадь «Вкуснограда» со всех прилегающих районов ручейками стекались горожане, стремившиеся первыми занять место у сцены или встать в очередь к известным петербургским изготовителям продовольственных товаров, чтобы первыми снять пробу со свежих натуральных продуктов.

Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходят тщательный лабораторный контроль. Одно из условий участия изготовителей в фестивале «Вкусноград» — бесплатная дегустация продовольственных товаров и реализация их без торговой наценки. Именно такое проявление социальной ответственности не в последнюю очередь привлекает горожан к полюбившемуся празднику.

«Было бы здорово, если бы участники фестиваля стали официальными поставщиками школьных столовых, — поделилась с корреспондентом «ПК» петербурженка **Ирэна Барышева**. — Практически все пищевые предприятия мне знакомы, в качестве и безопасности их продукции я уверена на все 100%, а вот то, чем кормят моего внука в школе, доверия внушает мало. Игорек часто жалуется, что готовят невкусно, порции маленькие, поэтому мы всегда собираем ему бутерброды, салатики и фрукты».

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» прошел в Красносельском районе при поддержке МО муниципальный округ Южно-Приморский, депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга **Евгении СЕМЕНОВОЙ**, газеты «Петербургское качество», комиссии по вопросам агропромышленного комплекса при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия», ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» и ассоциации «Чистый город».

МОНЕТА НА СЧАСТЬЕ

Ровно в полдень раздались фанфары и на сцене, отбивая барабанную дробь, появились девушки-гусары. Это был сигнал к торжественному открытию фестиваля. Депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга **Евгения Семенова** поздравила школьников с началом учебного года, главный редактор газеты «Петербургское качество» **Всеволод Вишневецкий** поблагодарил производителей за сниженные цены на фестивале, а председатель комиссии по вопросам агропромышленного комплекса при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия» **Алексей Гурьев** пожелал «Вкуснограду» почаще появляться и в других районах нашего города.

После приветствия почетные гости заложили новую традицию праздника: прямо на площади перед сценой отчеканили первую монету фестиваля «Вкусноград». С последним ударом молота как будто по заказу из-за сентябрьских туч вышло солнце и уже до самого вечера не покидало площадь фестиваля. Как рассказали

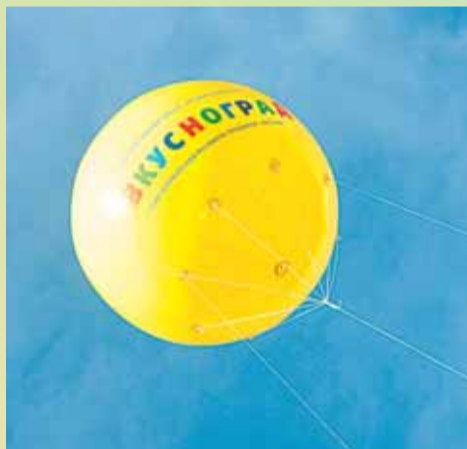
прибывавшие на праздник горожане, в других районах Питера в это время лил не переставая дождь. Вот уж и вправду монета оказалась счастливой!

НАДЕЖНЫЙ КОМПАС ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

Мама четверых детей **Наталья Ткачук** посетовала, что сегодня стало сложнее выбирать продукты питания: «Кругом только и слышишь, то нельзя, это вредно, тут пальмовое масло, там соя, здесь химикаты... Иногда просто страшно становится, чем нас кормят! И я очень рада, что есть «Вкусноград», который помогает нам, потребителям, ориентироваться».

С ПОКУПАТЕЛЕМ БЕЗ ПОСРЕДНИКОВ

«Вкуснограду» рады не только потребители, но и производители. Для них это уникальная возможность пообщаться со своими покупателями напрямую, узнать их вкусы и предпочтения. Петербургская Фабрика домашних солений принимает участие во «Вкуснограде» уже шестой раз.



Детский конкурс



Команда «ВКУСНОГРАДА»



Фестиваль «ВКУСНОГРАД» торжественно открыли (справа налево) **Евгения Семенова**, депутат Законодательного Собрания Санкт-Петербурга, **Всеволод Вишневецкий**, главный редактор газеты «Петербургское качество», и **Алексей Гурьев**, председатель Комиссии по вопросам аграрно-промышленного комплекса при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия»



Попробуй!



Это вам от «Лакомки»!

отличное образование



Я люблю «ВКУСНОГРАД»!



Пирог на любой вкус!

«Больше всего мы любим сентябрьские фестивали, — говорит начальник производства ООО «Фабрика домашних солений» **Елена Валишина**. — Они получаются особенно теплыми и домашними».

Елена Владимировна подчеркивает, что компания не ставит перед собой цель заработать на продажах, главное — познать позицию или же вовсе отказаться от ее производства. В этот раз повышенным спросом пользовались морские водоросли «Чука спайси». Уже к середине дня весь запас этого продукта был исчерпан, подтаяли и другие баночки с аппетитными соленьями.

ПРЕМИУМ-КЛАСС — ДЛЯ ВАС!

Быстро разошлась и гречневая каша с тушенкой от Лужского консервного завода, приготовленная солдатами на военно-полевой кухне. Отведав армейского блюда, гости фестиваля выстраивались в очередь за тушенкой. Гвоздем программы стали консервы с тушеной бараниной и кониной, которые можно было купить только на «Вкуснограде», так как в рознице этих консервов премиум-класса пока нет. Если вы не успели приобрести заветные баночки — добро пожаловать на очередной фестиваль «Вкусноград», который пройдет уже совсем скоро — 24 сентября на площади перед торговым комплексом «Старт» (Бухарестская ул., 89). Не пропустите!

Подготовила **Нелли МЕЛЬНИК**

Благодарим участников XI Санкт-Петербургского фестиваля продуктов питания «Вкусноград»:

- ОАО «Каравай»
- ООО «Орими Трэйд»
- ООО «Пискаревский молзавод»
- ООО «Асто»
- ООО «Фабрика домашних солений»
- ООО «Десерт Фэнтези»
- ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»
- ПО «Лужский консервный завод»
- ООО «Пироговый Дворик»
- ООО «Продовольственная компания «Петербургенка»
- ЗАО «Великолукский мясокомбинат»
- ООО «Полюстрово-Поло»
- ООО «Ворлд Импорт Компани»
- ООО «Кондитерская фабрика «Лакомка»



«ВКУСНОГРАД» накормит весь город рад!



Продукты без торговой наценки

с пользой для здоровья



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

СВЕЖЕЕ МОЛОКО в инновационной упаковке

ПРОДУКТ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Молоко СВЕЖЕЕ выпускается в одном из наиболее популярных форматов упаковки — 1000 граммов, жирность молока составляет 2,5%. Благодаря щадящей обработке в пастеризованном молоке «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» сохранены витамины и минеральные вещества. Срок его хранения при температуре от +2 до +6°C всего 10 суток.

Чтобы максимально сохранить свежесть и пользу этого молока, «Галактика» бережно защищает СВЕЖЕЕ от дневного света. Именно его воздействие ухудшает качество и потребительские свойства молока за счет снижения количества витаминов и микроэлементов. Чтобы избежать негативного влияния дневного света, для молока «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» используется инновационная упаковка «Тетра Топ».

Она состоит из шести слоев ламинированного картона, дающего прочность, и внутреннего слоя полиэтилена, не допускающего контакт продукта с другими внешними слоями. Эта непрозрачная и герметичная упаковка создает надежный барьер даже для рассеянных солнечных лучей. При этом она более экологична, так как может подвергаться вторичной переработке.

В РУССКОМ СТИЛЕ

Молоко «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» уникально не только по своим физико-химическим, органолептическим (вкус, запах, цвет)



и микробиологическим свойствам. Оно привлекает особым дизайном в русском стиле.

Еще не так давно в гардеробе любой русской красавицы обязательно имела цветная шаль. Нарядная, выполненная из натуральных тканей, она подчеркивала самобытность русской женщины, ее природную красоту и грацию. И сегодня эта деталь одежды ассоциируется с небоятными просторами, свежестью полей, ласковым солнцем, широтой русской души. Именно поэтому разработчики дизайна упаковки (латвийская студия DPJN, известная своими работами в странах Балтии, Восточной и Северной Европы), сделали акцент на русских национальных мотивах, закутав молоко «Большая Кружка СВЕЖЕЕ» в цветную русскую шаль.

«Мы хотели наглядно сообщить покупателю, что заботимся о нем и о продукте. Шаль буд-то пеленает упаковку, оберегая ее от внешних воздействий. Национальные мотивы подчеркивают, что молоко произведено отечественным производителем из отборного молока сельхозпредприятий Ленинградской области», — рассказывает директор по маркетингу группы компаний «Галактика» Никита Волков. — Кроме того, молоко СВЕЖЕЕ — это отличный продукт по соотношению цена — качество.

Подготовила
Олеся ПЕТРЕНКО

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

МЯСНОЙ РЯД

«Молочные» — такие родные и близкие!

Наверное, это говорит в нас генетическая память. Сосиски «Молочные» были в числе первых семи сортов колбасных изделий, учрежденных **Анастасом Микояном** в далеком 1936 году. Эти продукты навсегда прочно вошли в наш ежедневный рацион: колбасы: «Докторская», «Любительская», «Чайная», «Телячья» и «Краковская», сосиски «Молочные» и колбаски «Охотничьи».

Для жителей нашего города «Молочные» именно от **Кронштадтского мясоперерабатывающего завода** — это легенда. Многие еще помнят, как выстаивали длинные очереди специально, чтобы купить «Кронштадтские» и то, каким праздником для всей семьи был приход кормильца с бумажным пакетом свежих, манящим своим ароматом сосисок.

Для **Кронштадтского мясоперерабатывающего завода** качество «Молочных» сосисок — дело чести. Поэтому для их производства используется не просто мясо, а свежее, не подвергавшееся замораживанию сырье, прямо после обвалки туш. Это очень важно, ведь такая технология позволяет сохранять все полезные свойства мяса. Именно поэтому **Кронштадтские** сосиски попадают на стол петербургского покупателя такими неизменно свежими, сочными и вкусными! Да-да, у этих сосисок есть свой особый вкус, который не спутаешь ни с чем другим. Дело в том, что на **Кронштадтском**

Первое место по популярности среди вареных колбас прочно удерживает «Докторская», а у сосисок пальма первенства принадлежит, конечно, легендарным «Молочным». Поэтому, когда хочется отведать чего-то настоящего, чего-то родного, идешь в магазин за «Молочными».



мясоперерабатывающем заводе «Молочные» сосиски копят на натуральных буквых опилках. Так сосиски приобретают аппетитную поджаренную корочку и легкий привкус дымка.

Вообще сосиски, которые называются «Молочные», могут производиться только по ГОСТу.

Это простое название гарантирует естественный состав. Нежирная свинина, говядина, сухое молоко, соль, сахар, пряности. Технологи **Кронштадтского завода** строго следуют классической рецептуре, поэтому в этих сосисках нет никаких ароматизаторов, усилителей вкуса и прочей «химии»!

Высокое качество продукции **Кронштадтского мясоперерабатывающего завода** подтверждает и недавняя победа в общегородском конкурсе по качеству «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА» — первом этапе конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге», который

проходит в нашем городе уже много лет под эгидой губернатора Санкт-Петербурга. 3 сентября на Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «Вкусноград» **Кронштадтский завод** отметили почетной и заслуженной наградой.

Кронштадтский постарался учесть пожелания всех групп потребителей и сегодня выпускает сосиски «Молочные» в нескольких вариантах упаковки.

Для любителей классики — весовые сосиски в целлофане. Эта оболочка прекрасно пропускает дым, поэтому сосиски **Кронштадтского завода** имеют соблазнительный аромат копчения.

Самая подходящая упаковка для завтрака, обеда или ужина, которой хватит на семью из четырех человек, — вакуумная упаковка, 310 граммов. Сосиски в такой упаковке можно найти в крупных торговых сетях нашего города: «Лента» и «Дикси».

Для большой компании специально выпускается упаковка 840 г, в которой свежесть сосисок сохраняется благодаря защитной газовой среде. Такую упаковку можно всегда найти в сети гипермаркетов «О'Кей», где она пользуется неизменным спросом у покупателей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

УДОИ ВОЗРОСЛИ В ТРИ РАЗА!

Свой вклад в развитие молочной отрасли вносит ОАО «Племенной завод «Лесное» из Ленинградской области. В прошлом году руководство предприятия взяло на себя обязательство перед государством выпустить порядка 6000 тонн молока в 2011-м. И, по предварительным подсчетам, до конца года эта цифра будет превышена минимум на 8%.

В конце 2009 года сельхозпредприятие перешло под управление ОАО «Старт Девелопмент». На момент прихода новой команды элитное стадо коров черно-пестрой голштинской породы находилось в плачевном состоянии и насчитывало всего около 600 голов, в то время как в годы расцвета предприятия в стойбищах пребывало 1200 животных. Сегодня в отремонтированных, а если быть точнее, практически заново отстроенных дворах племенного завода «Лесное» содержится уже 900 (!!!) здоровых и сытых буренок, средний удой которых составляет 21 литр молока в сутки, что в три раза выше (!!!) по сравнению с аналогичным периодом прошлого года.

КАЧЕСТВО ОПРЕДЕЛЯЕТ ЦЕНУ

— Сегодня мы являемся уверенными середняками, — говорит генеральный директор ОАО «Племенной завод «Лесное» Татьяна Васильева. — Но, несмотря на явный прогресс, довольствоваться нынешним положением не намерены. Новая команда делает все возможное, чтобы возродить былую славу предприятия. И мы очень благодарны администрации Гатчинского района и Ленинградской области за выданный предприятию кредит доверия.

Уже сегодня на племенном заводе «Лесное» нет молока ниже первого сорта. Его качество полностью соот-



По объемам потребления молока и молочных продуктов нередко судят о благосостоянии страны. Скандинавы, к примеру, потребляют свыше 500 кг молока на душу населения в год, французы – 440, немцы – 430 кг. В России этот показатель пока не превышает 250 кг, что в полтора раза ниже рекомендуемой медиками нормы. Но в Министерстве сельского хозяйства уже в ближайшие годы намерены довести потребление молока до 380 кг.

«Лесное» — символ возрождения сельского хозяйства

ветствует требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию, что позволяет держать высокую цену на молоко. Этим летом средняя цена не опускалась ниже 17 руб. 60 коп., в то время как по Ленинградской области эта цифра составляет около 16 рублей, а по России в целом – 14–15 рублей за литр молока.

Черно-пестрые голштинки племенного завода «Лесное» дают молоко жирностью 3,6–3,9%, в то время как Техрегламент определяет базовую жирность продукта 3,4%. Благодаря проведению плановых мероприятий по улучшению содержания животных удалось значительно снизить бактериальную обсемененность молока. Сегодня она составляет менее 200 тыс. ед. соматических клеток в одном грамме, что соответствует требованиям нормативных документов для высшего сорта молока.

В этом году на предприятии начал работу отдел контроля качества, сотрудники которого имеют полномочия и возможность контролировать все процессы, происходящие на заводе. Оборудована собственная лаборатория, где проводятся исследования по микробиологическим и физико-химическим показателям. Закуплены современные приборы, позволяющие делать экспресс-тесты. Отлажена технология быстрого контроля качества и безопасности про-



дукции, позволяющая в кратчайшие сроки определять критические точки и своевременно устранять возникающие проблемы.

Впервые за много лет в полном объеме заготовлены корма: 12 тысяч тонн силоса и сенажа, 4 тысячи тонн сена. Убраны и вспаханы поля, причем силами собственного автопарка сельскохозяйственной техники.

ВЫХОД В БОЛЬШОЙ СВЕТ

Оценив проделанную работу, администрация Гатчинского района в качестве предпочтения предоставила племенному заводу «Лесное» возможность принять участие в международной ярмарке-выставке «Агрорусь-2011». По словам Татьяны

Васильевой, участие в выставке стало для предприятия отличной рекламой: мы в очередной раз показали и доказали, что «Лесное» живо, что мы набираемся сил и готовы к сотрудничеству.

Главным делегатом от элитного стада племенных буренок «Лесного» стала корова по кличке Нега вместе со своей новорожденной телочкой. Нега – образцово-показательная корова, средний удой которой составляет 34 литра, жирность молока – 3,85%, что является высоким показателем для данной породы. Статная и очень общительная, она привлекала всеобщее внимание, с удовольствием позировала фотографам и даже позволяла детям себя поглаживать.

ЗА ПЛЕМЕННЫМИ БУРЕНКАМИ — В ОЧЕРЕДЬ

Как рассказала корреспонденту «ПК» Татьяна Васильева, сейчас на ОАО «Племенной завод «Лесное» проводится плановая выбраковка коров с одновременным вводом в молочное стадо. До конца года собственными силами планируется заменить около 250 (!) животных. При прежних хозяевах завода эта цифра не превышала 10 коров в год.

В следующем году на племенном заводе должны полностью завершиться зоотехнические работы по омоложению стада. И уже со второй половины 2012 года здесь намерены приступить к продаже племенных животных.

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

Продукты для здоровья



В августе 2011г. число российских предприятий - производителей продукции из козьего молока пополнила новгородская компания «Лактика» запустив в производство молоко цельное питьевое «Lactica» и сыр мягкий из козьего молока «Дольчеца».

Для производства этих продуктов используется высококачественное молоко - сырье коз швейцарской зааненской породы. В настоящее время эта порода является одной из наиболее высокопродуктивных в мире, и отличается долголетием и крепким здоровьем.

Lactica – цельное козье молоко

Состав козьего молока уникален и включает в себя ненасыщенные жирные кислоты, ценные аминокислоты, коэнзим Q10, кефалины, микроэлементы (Zn, K, Mg, Se, Ca), витамины (A, C, B1, B2, B5, E, D, B6, B12) и лакто-ферменты.

Содержание основных пищевых ингредиентов - белков, жиров и углеводов - в козьем и коровьем молоке довольно схожи. Тем не менее, несмотря на количественное сходство химического состава жидкостей, их качественный состав заметно различается.

Эти отличия лежат в основе разницы "поведения" козьего и коровьего молока в организме человека. В частности, образующийся при переваривании в желудке козьего молока створок, в отличие от коровьего, значительно менее плотен, что облегчает его обработку пищеварительными ферментами.

Характеристики жировых компонентов козьего молока также положительно отличают его от коровьего. Так, жировые шарики козьего молока значительно меньше по размерам и имеют способность всасываться в кишечнике без участия желчи - сразу в венозную сеть, минуя лимфатические капилляры. При жирности 4,0-4,4%, козье молоко усваивается практически на 100%.

Минеральные вещества находятся в молоке козы в идеальном соотношении и хорошо усвояемой форме. По сравнению с коровьим, оно содержит в 10 раз больше фтора, который дает зубам твердое покрытие и защищает их от кариеса и в 6 раз больше кобальта, который входит в состав витамина B12. Этот витамин отвечает за кроветворение и контролирует обменные процессы. Козье молоко содержит больше безбелкового азота, белки его с более высоким содержанием тиамина, чем любая другая пища (тиамин относится к самым важным витаминам группы "B", без которого человек не в состоянии обойтись ни в один из периодов жизни).

Этот целебный напиток пойдет на пользу не только детям, но и взрослым. Его рекомендуется употреблять при проблемах желудочно - кишечного тракта, дыхательных путей, при нарушении обмена веществ, заболеваниях сердечно - сосудистой системы, щитовидной железы. Козье молоко не вызывает аллергии, рекомендуется при непереносимости коровьего молока, а также в кормлении детей.

Молоко выпускается в удобной упаковке 200 мл Tetra Brick Aseptic с трубочкой.

Источником молока-сырья является собственное производство.

Современное высокотехнологичное оборудование позволяет сохранить вкусовые качества, питательную ценность и экологическую безопасность козьего молока в результате его переработки.

Для ежедневного рациона ценителей натуральных продуктов, полезных для здоровья, новинки от группы компаний «Лактика» станут настоящей находкой!

Спрашивайте в магазинах города!

Молоко цельное козье «Lactica» и сыр из козьего молока «Дольчеца» вы сможете найти в торговых сетях:

Лента, Вольный купец, Полушка (супермаркет), Метро.



Продукция сертифицирована по стандарту «Халаль»



«Дольчеца» - сыр мягкий из козьего молока

Восхитительный сыр из козьего молока, обладает белоснежным цветом и нежным вкусом. Он не имеет ярко выраженного характерного запаха, что является его особенностью. Мягкий сыр «Дольчеца» богат незаменимыми аминокислотами витаминами групп A, B, PP, C, E, кальцием и фосфором, что делает его диетическим продуктом. Витамины, минералы и протеины находятся в сыре в концентрированном виде, то есть, чтобы получить одинаковое их количество надо съесть 100 г сыра или выпить 1,25 л молока.

Сыр «Дольчеца» вырабатывается только из натурального козьего молока и поэтому, является гипоаллергенным продуктом.

Торговый дом «Лактика»
Представительство в Санкт-Петербурге
(812) 406-79-76 www.lactis.ru

ДЕСЕРТЫ

ЧЕСТНОЕ МОРОЖЕНОЕ
на любой вкус

Согласно статистике, петербуржцы в жаркие дни съедают до 120 тонн мороженого. Однако примерно 30 тонн этого лакомства являются подделкой. Как же выбрать настоящее мороженое?

РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЖИР
НЕ ПРОЙДЕТ!

«Жители многих регионов нашей страны уже давно забыли, что такое натуральный пломбир, — говорит Юрий Седых, директор компании «Десерт Фантези», одного из крупнейших поставщиков мороженого на рынке Санкт-Петербурга. — И вина в этом целиком и полностью лежит на производителе. В Санкт-Петербурге потребители более требовательны к качеству и уже научились распознавать, что перед ними за продукт: классическое мороженое с молоч-

ным жиром или же суррогат на основе пальмового масла»

Компания «Десерт Фантези» специализируется на поставках мороженого и замороженных десертов более 18 лет и ведет тщательнейший отбор поставщиков мороженого в Северную столицу. Прежде чем заключить контракт на поставку, специалисты проводят аудит потенциального партнера.

«Главные критерии оценки — чистота производства, соблюдение стандартов качества и высокая инновационная составляющая предприятий, — говорит Юрий Седых, — Ключевым кри-

терием является строгое соблюдение ГОСТа, исключающее использование растительных компонентов в составе мороженого. Наличие в составе растительных масел говорит о том, что перед нами не настоящее мороженое. Масло в мороженом должно быть только сливочным, а молоко — натуральным коровьим».

ВСЕ ЛУЧШЕЕ —
ПЕТЕРБУРЖЦАМ!

«Десерт Фантези» размещает заказы на производство десертов на лучших молочных комбинатах страны и зарубежья. Один из старейших партнеров — ЗАО «РАМОЗ», г. Рыбинск — молокоперерабатывающее предприятие Ярославской области.

Чтобы подтвердить высокое качество поставляемого мороженого, компания «Десерт Фантези» приняла участие в отраслевом конкурсе «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», который находится в системе конкурсов «Сделано в Санкт-Петербурге». После лабораторных испытаний и профессиональной дегустации шесть образцов мороженого из десяти, представленных «Десерт Фантези» на суд жюри, были признаны лучшими в номинации «Десерты». Среди них — продукция произ-



водства ЗАО «РАМОЗ» — пломбир классический ванильный.

ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ
НАПОЛЕОНА

Знаете ли вы, что любимым лакомством Наполеона был вовсе не слоеный торт, названный в его честь, а мороженое пломбир? Ведь оно имеет французские корни и берет свое название от французского города Пломбьер-ле-Бен, где была создана его рецептура.

Российский пломбир несколько отличается от заморского оригинала, но, как заявляют гурманов мороженого, только в лучшую сторону. Именно такой, улучшенный пломбир в строгом соответствии с ГОСТом выпускают на ЗАО «РАМОЗ».

Особым спросом пользуется у покупателей семейная упаковка классического пломбира «Не просто колбаса» объемом 1000 мл.

«ЛЕНИНГРАДСКИЙ ПРИВЕТ»

...передает Рыбинский молочный завод любителям классического сливочного мороженого в вафельных ста-

Лучшими продуктами питания Санкт-Петербурга в номинации «Десерты» стал пломбир, поставляемый в Северную столицу компанией «ДЕСЕРТ ФАНТЕЗИ»:

- пломбир классический ванильный, ЗАО «РАМОЗ»;
- пломбир ванильный в шоколадной глазури в вафельном рожке «Ленинградский рожок», ОАО «Холод»;
- пломбир ванильный в сахарном вафельном рожке с шоколадной глазурью «Гигантер», ОАО «АльтерВЕСТ XXI век»;
- пломбир крем-брюле в сахарном вафельном рожке с шоколадной глазурью «Гигантер», ОАО «АльтерВЕСТ XXI век»;
- пломбир ванильный с шоколадным трюфелем в вафельном рожке в шоколадной глазури «Хрустаччо», ОАО «Холод»;
- пломбир ванильный с карамелью в вафельном рожке в шоколадной глазури «Хрустаччо», ОАО «Холод».

канчиках весом по 70 граммов. Произведенное из натурального молока по традиционной технологии, оно порадует отменным вкусом и ароматом.

Купить пломбир, произведенный ЗАО «РАМОЗ» по заказу «Десерт Фантези», можно во всех гипер- и супермаркетах города и области, а также в мелкой рознице.

«Десерт Фантези» не просто составляет честное мороженое в торговую сеть, но и обеспечивает продавцов холодильниками для правильного хранения замороженных десертов. Сегодня в Санкт-Петербурге и Ленинградской области установлено более 3000 морозильных ларей, из которых петербуржцы ежедневно берут мороженое отменного вкуса и качества!

Дарья ДЕДОВА

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



КУЛИНАРИЯ

Как правильно питаться с минимальными временными затратами на приготовление пищи? Ответы на эти вопросы сегодня читателям «ПК» дает петербургская компания «Влад».

ПЕРЕЛОЖИ КУХОННЫЕ ЗАБОТЫ
НА КОМПАНИЮ «ВЛАД»

ООО «Влад» — владелец торговых марок «Владсалат» и «ВладКо», и относится к числу крупнейших петербургских компаний-производителей салатов и продукции кулинарии. Вся продукция производится без консервантов. На протяжении 15 лет ООО «Влад» гарантирует высокое качество вкуса, безопасность и полезность блюд.

Кулинарные изыски технологов компании отличаются домашним вкусом, сбалансированным составом и большим разнообразием. Сегодня вашему вниманию предлагается специальная линейка легких и закусочных салатов торговых марок «Владсалат» и «ВладКо».

ГРИБНОЕ «ЛУКОШКО»

«Ши да каша — пища наша», — гласит русская народная поговорка. Справедливо было бы добавить, что классический стол россиянина просто невозможен без картошки, а в нашем северном регионе — еще и без грибов. Вторым по популярности после царя грибов — белого



Едим с удовольствием

гриба значатся рыжики. Этот гриб — воистину необыкновенное создание природы. Его вкус и аромат навсегда покоряют всех, кто хотя бы раз его попробовал в маринаде. Так, не может оставить равнодушным даже самого изысканного гурмана салат с говорящим названием «Лукошко». Главные ингредиенты блюда — маринованные рыжики и отварной картофель. Салат заправлен фирменным низкокалорийным майонезным соусом компании «Влад» на основе оливкового масла.

ОТЛОЖИ ПРОЩАНИЕ С ЛЕТОМ

Как не хочется расставаться с солнечными деньками, воспоминаниями о ласковом море и белом песке... Еще больше не хочется наедать килограммы, с таким трудом сброшенные к вожденному летнему отпуску.

Компания «Влад» специально для желающих контролировать свой вес создала оригинальный и легкий (всего 193,4 ккал на 100 г продукта) салат «Летний» с пекинской капустой. В состав входит отборный рис, крабовые палочки, свежие огурцы, яйцо, кукуруза и, конечно же, нежная и сочная пекинская капуста. Заправленный фирменным соусом, салат является кладом витаминов и минераль-

ных веществ, необходимых для нормальной работы нашего организма. Его яркий вкус не только напомнит о лете, но и сохранит стройную вашу фигуру.

АХ, СЕЛЕДОЧКА МОЯ!

Кто из нас не любит селедочку? А вот салаты с сельдью можно пересчитать по пальцам. Но самый главный — большой — палец мы запомним, начиная отсчет с салата «Балтийский» с селедочкой ТМ «Владсалат». Очень сытный, по-домашнему вкусный, без консервантов, он содержит всего 235 ккал. Так что его можно без опасений есть тем, кто считает сантиметры в талии. Салат «Балтийский» с селедочкой хорош как самостоятельное блюдо, а также служит отличным дополнением к гарнирам и... крепким спиртным напиткам.

ЛЮБИТЕЛЯМ МЯСА
— ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

Желательно, чтобы овощные салаты подавались к столу ежедневно. Они — источник витаминов, минеральных солей и органических кислот. Кроме того, овощные салаты — верные спутники мясных блюд. Известно, что мясо медленно переваривается желудком. Избе-

жать тяжести и дискомфорта как раз помогут овощные салаты.

Доработанный с учетом российских предпочтений салат «Пикантный» — капуста по-немецки является сегодня хитом продаж торговой марки «ВладКо». Секрет этого необычного салата кроется в особом маринаде капустных листьев. Также в его состав входит зеленый болгарский перец, растительное масло, горчица, уксус и репчатый лук. Любый шашлык и барбекю под такой салатик улетит за обе щеки, или, наоборот, салатик под шашлычок...

СВЕКЛА — ЛУЧШАЯ ПОДРУГА

Известно, что лучшая подруга капусты — свекла. Именно она оттеняет вкус белокочанки, подчеркивая ее достоинства в остром закусочном салате «Из белокочанной капусты со свекольным соком». В нем также присутствует морковь и консервированная кукуруза. Салат приправлен растительным маслом, сахаром, уксусом и эксклюзивным набором специй.

Кушайте на здоровье салаты от компании «Влад» и получайте удовольствие от многообразия вкусов!

Салаты дегустировала
Римма ВИКУЛИНА

AVE OVO

У многих коричневый цвет скорлупы ассоциируется с более домашней категорией яиц. Некоторым они кажутся даже вкуснее. Однако на самом деле никакого качественного разделения яиц в зависимости от цвета не существует. Окрас скорлупы зависит от присутствия пигмента порфирина (овопорфирина), который вырабатывается организмом птицы.

Вообще порфирины — это пигменты, широко распространенные в живой природе. Общее название они получили благодаря схожей структуре. Порфирины входят в состав гемоглобина, хлорофилла и различных витаминов.

Химический состав яиц в большей степени зависит от породы кур, но не от окраса птиц и, соответственно, цвета скорлупы. Различия есть между белыми яйцами одной породы и тоже белыми яйцами, но кур другой породы. Правда, отличия эти не настолько существенны для потребителя, чтобы влиять на вкусовые достоинства.

Симпатия, проявляемая к коричневым яйцам, кроется скорее всего в подсознании — на птицефабриках в основном разводят белых курей, в домашнем же хозяйстве любят порадовать глаз золотистыми курочками. Ничего удивительного, ведь для птицефабрик главное значение имеет яйценоскость, а наиболее яйценоские породы — это русская белая и леггорны (тоже белого окраса), которые несут белые яйца. Для домашнего птицеводства куда ценнее породы общего назначения, которые и несутся хорошо, и вес (будущее мясо) набирают уверенно.

Однако птицеводство не стоит на месте, выводятся новые породы, ориентируясь на симпатии покупателя. Возможно, поэтому коричневых яиц в последнее время в продаже стало больше.

Решающее же значение в формировании состава яиц имеет пищевой рацион птицы. Так, скормление добавок, содержащих витамины А и Д, повышает содержание этих веществ в снесенных яйцах.

Конечно, самые полезные яйца те, что только что из под курочки. Ну или хотя бы недельной давности. Однако сегодня достаточно сложно приобрести настолько свежий диетический продукт. В магазинах в основном продаются яйца столовые, то есть снесенные более недели назад,

Какие куриные яйца наиболее полезны для здоровья?

Что мы знаем о куриных яйцах? То, что они вкусные, полезные и бывают двух цветов — белые и коричневые. А вот какой из них предпочтительнее, гадать можно долго.

но со сроком хранения до 25 суток. Насколько качественен и безопасен этот продукт?

Общество защиты прав потребителей закупило пять упаковок яиц в обычных магазинах и отправило их на экспертизу в Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья «Ростест-Москва».

Эксперты отметили разнокалиберность яиц от разных брендов. Самыми крупными оказались яйца под названием «Синявинское. Двухжелтковое»: масса каждого из них — 73,7 г. Самые маловесные — яйца торговой марки «Лето» — 65 г.

Кому-то покажется ерундой, ведь речь идет о десятках граммов. Однако если взять десяток яиц, то с каждого по 10 г — уже 100 г, почти полтора лишних яйца.

Яйца в первую очередь опасны сальмонеллезом — острой кишечной инфекцией. В наших образцах опасные микроорганизмы отсутствовали.

Запах содержимого яиц был нормальный, без гнилостности, а это говорит о том, что их можно было бы употреблять без опаски, если бы не... куриный помет. Внешняя оболочка яиц некоторых производителей вызвала у экспертов нарекания.

Если скорлупа грязная, то, разбивая яйцо, мы можем занести в него, а затем и в свой организм инфекцию, ведь куриный помет — рассадник сальмонеллеза. В упаковках под брендами «Десяток» и «Оксское» экспертиза обнаружила яйца с поврежденной испачканной скорлупой. И если трещины можно списать на неаккуратность перевозчика или продавца, то грязь — вина производителя.

Эксперты дали заключение, что эти предоставленные на испытание образцы не соответствуют требованиям ГОСТа Р 52121-2003 по показателю «состояние скорлупы».



прожаренное и проваренное (не всмятку) яйцо можно считать безопасным.

Храните яйца отдельно от продуктов, ячейки холодильника периодически обрабатывайте чистящим средством с хлором. Мойте яйца лишь перед употреблением, иначе они хранятся меньше. Вода смывает естественную пленку, защищающую скорлупу от порчи.

На производстве яйца моют специальными средствами, поэтому домашние, не подвергнутые такой обработке, хранятся дольше магазинных.

ДИЕТИЧЕСКИЕ ИЛИ СТОЛОВЫЕ

Важно и время, которое прошло с момента снесения яйца до его употребления. Именно по этому параметру яйца разделяют на диетические и столовые.

Диетическими считаются яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения. К столовым относят яйца, срок хранения которых не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильнике не более 120 суток.

Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяют на три категории. Масса яйца отборной категории составляет 65 г, первой — 55 г, второй — 45 г.

Каждое диетическое яйцо маркируют красной краской, причем наносят категорию и дату сортировки, столовые яйца маркируют синей краской, проставляя при этом только категорию.

По материалам сайта www.kachestvo.ru



КАК ВЫБИРАТЬ КУРИНЫЕ ЯЙЦА

При покупке приоткройте коробочку. Хорошо, если маркировка с видом, категорией и датой производства нанесена на каждое яйцо. Если информация только на упаковке — туда могут положить как вчерашний продукт, так и двухнедельной давности. Если каждое яйцо не промаркировано, то по ГОСТу упаковка должна быть опломбирована датированной этикеткой, предотвращающей вскрытие.

Дома, разбив яйцо, посмотрите: белок должен быть плотным, прозрачным, не водянистым. Желток — прочным, не растекается.

Яйца — продукт категории риска, пить их сырыми нельзя. Лишь хорошо

МЯСОПЕРЕРАБОТКА



РОДИНА ЦЕНИТ

И для многих знакомое качество жизни стало вкус продукции «Царицыно».

Ежедневно заводы компании вырабатывают около 300 тонн сырокопченых, варено-копченых, полукопченых, вареных колбас, сосисок и сарделек, паштетов, мясных деликатесов и мясных полуфабрикатов — всего более 700 наименований! По целому ряду мясных изделий «Царицыно» не имеет аналогов среди российских производителей.

Сегодня московское предприятие является одним из крупнейших мясопереработчиков России. Продукция востребована не только по месту «прописки». География продаж группы компаний «Царицыно» покрывает 44 региона Российской Федерации, а это ни много ни мало почти 340 городов России и СНГ!

«Царицыно» — динамично развивающаяся компания. За последние три-четыре года за счет собственных средств построено более 35 производственных объектов, полностью обновлена активная часть основных производственных фондов. Среди наиболее крупных объектов — современный логистический центр, общая площадь складских помещений которого превышает размеры футбольного поля и составляет 14 000 кв. м. По уровню технического оснащения центр не имеет равных в мясоперерабатывающей отрасли России. Четко отлаженная система работы позволяет обеспечить современный уровень сервиса для клиентов.

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО

Группа компаний «Царицыно» напрямую заинтересована в том, чтобы у покупателей не возникало никаких сомнений в качестве и безопасности производимой продукции.



«ЦАРИЦЫНО»: Новое качество жизни

Именно поэтому предприятие одним из первых внедрило сертифицированную систему контроля качества по международному стандарту ИСО 9001, которая позволяет контролировать процесс производства на всех этапах: с момента поступления сырья и до реализации готовой продукции.

ОАО «Царицыно» располагает собственной производственной лабораторией, аккредитованной в системе ГОСТ Р. На предприятии установлено современное высокотехнологичное оборудование ведущих мировых производителей, позволяющее выпускать продукцию с высокими потребительскими свойствами. А благодаря современной высокотехнологичной упаковке свежесть и сочность продукта идеально сохраняется без использования консервантов.

ПОПРОБУЙ КАЧЕСТВО НА ВКУС

Сегодня компания работает на рынке, руководствуясь следующими основными принципами:

- Забота о своем здоровье и здоровье близких. Вы выбираете самые полезные, безопасные и вкусные продукты компании «Царицыно».
- Потребитель — главный союзник и судья. «Царицыно» работает для того, чтобы наиболее полно удовлетворять запросы своих потребителей.
- Использование инновационных технологий, что позволяет выпускать высококачественную продукцию по конкурентоспособным ценам.

Доверие покупателей, а значит и спрос на тот или иной вид продукции, определяется вкусовыми свойствами и внешней привлекательностью мясных деликатесов, колбас и

С каждым годом продукция московского мясокомбината «ЦАРИЦЫНО» отдают предпочтение все большее и большее число покупателей. И это неслучайно, ведь все 40 лет своего существования на рынке «Царицыно» постоянно заботится о своем потребителе: совершенствуются технологии, расширяется ассортимент колбас и мясных деликатесов, строго контролируется качество выпускаемой продукции. Поэтому большинство любителей царицынских деликатесов солидарны в том, что «в мире истинных колбас лишь «Царицынская» — класс!».

полуфабрикатов. Создавать продукцию на любой, даже самый изысканный вкус, «Царицыно» позволяют высокая культура производства, тщательный отбор сырья и компонентов, внедрение собственных разработок и бережное отношение к традиционным технологиям.

Команда профессионалов, работающая в компании, постоянно повышает свой уровень квалификации, проходя обучение и тренинги как в России, так и за рубежом. Результат не заставляет себя ждать — согласно данным социологических исследований, покупатели, предпочитающие продукцию «Царицыно», больше всего ценят ее настоящий мясной вкус, свежесть и тонкий аромат изысканных пряностей.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ
Основан в 1944 году

только в магазинах
сети фирменной торговли
с 19 сентября

Акция
Экономия
до **40%**

Выгодная покупка	Выгодная покупка	Выгодная покупка	Выгодная покупка
Докторская ГОСТ "БИО" (вектор)	"Московская Великолукская" вар., 1с	"Ивановская" вар., 1с	"Русская Великолукская" вар., в/с
129 руб/кг	55 руб/кг	55 руб/кг	69 руб/кг
Выгодная покупка	Выгодная покупка	Выгодная покупка	Выгодная покупка
Докторская ГОСТ "БИО" (вектор)	"Домашняя" вар.	"Покровская" (Слава Люкс)	Ветчина "Застольная"
129 руб/кг	89 руб/кг	89 руб/кг	89 руб/кг

с 19 сентября до 02 октября
во всех магазинах сети фирменной торговли



ГОСТ
99⁰⁰
руб/кг

Колбаса вареная "Молочная" (амитан)

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОНСЕРВЫ С ПРИВКУСОМ ГОРЕЧИ И... ДОСАДЫ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: 70% ОБРАЗЦОВ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТУ

Консервы — настоящая палочка-выручалочка для хозяек, дачников и туристов. На протяжении многих лет Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» держит руку на пульсе качества рыбных консервов. Общественная закупочная комиссия в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» в очередной раз приобрела в торговой сети Северной столицы образцы рыбной консервации и направила их в авторитетную лабораторию ОАО «Гипрорыбфлот».

СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННАЯ

Среди экзаменуемых консервов присутствовала «Скумбрия атлантическая натуральная» производства ООО «Морские традиции» (Московская обл.). Вскрыв банку, эксперты «Гипрорыбфлота» констатировали, что консервы приготовлены вовсе не из скумбрии! По заключению дегустационного совета института, скорее всего была использована рыба менее ценной породы. Вкус лжескумбрии отдавал сильной горечью, консистенция была жесткой. Укладка рыбы в банке произведена в хаотичном порядке и не соответствовала требованиям ГОСТ 13865. Кроме того, массовая доля жира фактически составила всего 4,4% вместо заявленных на этикетке 26% — налицо введение в заблуждение потребителя.

Генеральный директор ООО «Морские традиции» **М. Скробов** в ответ на сигнал «Общественного контроля» извинился «за ненадлежащее качество выпущенной продукции», заявив, что качество консервов «напрямую зависит от поставляемой рыбы». В то же время руководитель изъявил готовность «про-

известить замену консервов, купленных в магазине потребителями, при наличии адреса отправки путем посылки за счет предприятия». Так что если у кого-то из покупателей завалились эти консервы (дата выпуска 12.04.2011 г.), можно вступить в переписку с комбинатом (адрес — в Интернете), авось действительно пришлют хорошую продукцию. Правда, плохие-то надо отправить. Морока, однако, да и только...

А вот к образцу консервов «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла», выпущенному ООО «Дальпромрыба», к стати тоже из Московской области, у специалистов претензий не возникло. Они полностью соответствовали нормативам по органолептическим показателям (вкус, цвет, запах, консистенция, укладка). Единственное замечание касалось физико-химического показателя «массовая доля жира». Так же как и в случае с «Морскими традициями», у образца от «Дальпромрыбы» фактический показатель был в разы меньше заявленного: 4,7 вместо 17%.

Заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» **Светлана КРАСИКОВА** пояснила, что массовая доля жира и белка напрямую зависят от качества сырья: «Проблема в том, что производитель не утруждает себя тем, чтобы известить покупателей о реальной пищевой ценности продукта. Как правило, этикетка, содержащая информацию о пищевой и энергетической ценности консервов, заказывается на год вперед, и никто не собирается менять маркировку в зависимости от

того, какое сырье используется при производстве в данный момент: тощее или нагульное».

Образец «Скумбрии атлантической натуральной с добавлением масла» производства ООО «Дальпромрыба» признан экспертами соответствующим ГОСТ 13865, так как показатель «массовая доля жира» не является основным при определении качества и безопасности рыбных консервов.

НЕОПОЗНАННЫЙ ОБЪЕКТ В БАНКЕ

Качество образца «Сельди натуральной с добавлением масла» явно не соответствует громкому названию компании-производителя — ООО РК «За Родину». Результаты экспертизы «Родину» — поселок Взморье Калининградской области — скорее дискредитируют. Консистенция рыбы оказалась жестковатой, цвет бульона — не соответствующим нормативу, а укладка — хаотичной. Кроме того, эксперты так и не смогли распознать, что за постороннее включение оказалось в банке с сельдью. Однозначно, что к составным частям рыбы (жабры, плавники) оно никакого отношения не имело.

КОНСЕРВЫ ИЗ ОТХОДОВ

Плавники и тешу (обрезки брюшка рыбы) вместо кусочков «Семги натуральной с пряностями» увидел бы потребитель, вскрыв банку образца консервов производства ООО «Рыбная компания» из Великого Новгорода. Эксперты ОАО «Гипрорыбфлот» говорят, что у них было полное впечатле-

ние, что консервы сделаны из отходов филейного производства. Семга горчила и отдавала неприятным привкусом. Консистенция мяса рыбы определению не поддавалась, так как мяса там не было вовсе — сплошь плавниковые части и другие обрезки. Поэтому вовсе не удивительно, что фактический вес рыбы на 22 грамма (!) превышал заявленный на упаковке: такого добра не жалко. Массовая доля белка в консервах была занижена в два раза, а вот массовая доля жира, наоборот, оказалась в два раза выше.

Консервов из семги по ГОСТу вообще не может быть, так как ГОСТом этот вид рыбы не предусмотрен. Об этом прямо говорит код 981, выбитый на крышке банки. Этими цифрами обозначается форель.

ОТВРАТИТЕЛЬНЫЙ ВКУС «ТОМАТНОЙ» ГРУППЫ

На 17 граммов легче оказалась масса «Корюшки неразделанной обжаренной в томатном соусе» производства ООО «Балт-Фиш» из Псковской области. При этом фактический вес консервов был выше, чем указано на этикетке. Причина такой оригинальной арифметики проста. По ГОСТу массовая доля составных частей рыбы должна составлять не менее 75%, а массовая доля жидкой части — не более 25%. В псковских консервах соотношение частей значительно отличалось от нормативов — 69:39.

Светлана Красикова говорит, что у специалистов, проводивших испытания, сложилось впечатление, что рыба

даже не обжаривалась, а просто была обвалена в муке. Это же наблюдение касается образца консервов «Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе» от ЗАО «Рыбный двор» (г. Великий Новгород).

Вкус обоих представителей «томатной» группы, по словам специалистов лаборатории «Гипрорыбфлота» был отвратительным, с сильным привкусом горечи. По консистенции консервы представляли собой настоящую кашу.

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ СТАЛИ МАЛОСЪЕДОБНЫМИ

Заместитель генерального директора ОАО «Гипрорыбфлот» **Галина МАСЛОВА** констатирует, что качество рыбных консервов остается на стабильно низком уровне. Основные причины — низкое качество сырья и нарушение технологий. При этом предприятия не торопятся отказываться от использования маркировки ГОСТ и переходить на производство консервов по ТУ. Хотя и эта мера вряд ли поможет: несоответствие основной массы исследуемых образцов нормативам по органолептическим показателям делает ее просто малосъедобной для потребителя.

Подготовила Дарья ДЕДОВА СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора **Владимира Романова**.

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.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

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



Наименование изделия	Рыбные консервы						
	Скумбрия атлантическая натуральная с д/м «Капитан вкусов»	Ставрида океаническая с д/м «Главпродукт»	Семга натуральная с пряностями	Корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе «Толстый Боцман»	Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе	Сельдь натуральная с д/м «За Родину»	Скумбрия атлантическая натуральная
Производитель	ООО «Дальпромрыба» Московская обл., Домодедовский р-он, ГПЗ Константиново	ООО «Балтийский консервный завод» Калининградская обл., г. Черняховск	ООО «Рыбная компания» г. Великий Новгород, Большая Санкт-Петербургская ул.	ООО «Балт-Фиш плюс» Псковская обл., д. Щиглицы	ЗАО «Рыбный двор» г. Велик. Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б	ООО РК «За Родину» Калининградская обл., п. Взморье	ООО «Морские традиции» Моск. обл., пос. Быково
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Приморское», пр. Марш. Жукова, 30	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, корп. 1	ООО «ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14	ООО «Весна», ул. Марш. Говорова, 20	ООО «ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14
Цена, руб.	43-69	38-89	49-90	16-40	12-70	22-90	25-50
Масса нетто, г	185	250	230	230	230	250	250
Нормативный документ	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 7452-97	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865-2000
Маркировка	P150411 3 5 3И23	P181210 2514Н89	Не соответствует 310111 981Г17 P2	151210 07 9М 23	030511 028679 P4	010211 48 44 91 1P	120411 513 Н47
Внешний вид рыбы	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует заявленному виду рыбы
Вкус	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует (привкус горечи)	Не соответствует (привкус горечи)	Соответствует	Не соответствует (сильный привкус горечи)
Запах	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Соответствует	Не соответствует
Консистенция мяса рыбы, состояние кусков	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует (жесткая)
Цвет мяса рыбы	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	-	-	Соответствует	Не соответствует
Цвет бульона	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	-	-	Не соответствует	Не соответствует
Укладка рыбы	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Цвет томатного соуса	-	-	-	Соответствует	Соответствует	-	-
Состояние том. соуса	-	-	-	Соответствует	Соответствует	-	-
Наличие посторонних примесей	Отсутствует	Отсутствует	Не соответствует	Отсутствует	Отсутствует	Не соответствует	Отсутствует
Массовая доля белка, %, по этикетке/ факт	17 / 14,1	19 / 17,1	20 / 10,6	8 / 8,9	17 / 7,6	17 / 15,3	15 / 13,3
Массовая доля жира, %, по этикетке/ факт	17 / 4,7	7 / 6,9	11 / 22,9	1,2 / 3,7	12 / 5,9	19 / 11,6	26 / 4,4
Массовая доля поваренной соли, %	2,5	2,4	1,2	2,1	0,9	2,4	2,3
Массовая доля составн. частей: рыбы, % жидк. части, %	-	-	-	61 39	75 25	-	-
по этикетке	185	250	230	230 не менее 161	230 не менее 161	250	250
фактически	187	251	252	236 144	238 176	250	250
Общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту, %	-	-	-	0,4	0,4	-	-
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

«ПК» РЕКОМЕНДУЕТ



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

Прежде чем приступить к созданию новинок, кондитеры «Невских Берегов» тщательно изучили историю, традиции и рецепты сладкой французской кухни. Для этого лучшие специалисты были командированы во Францию, где получили уникальную возможность перенять опыт местных мастеров. По возвращении в Петербург самые интересные и вкусные изыски они воплотили в тортах и пирожных французской серии.

«ФРАНЦУЗСКИЙ ПРИВОРОТ»
ТОРТОВ БУШЕ

Изысканный и игривый стиль рококо, пышный французский двор короля Людовика XV, жеманная мадам Помпадур, великопение и блеск, роскошь и грациозность — все это нашло отражение в новинке от «Невских Берегов» — торте «Буше». Говорят, что знатные вельможи, пытаясь заполнить расположение придворных красавиц, в качестве подарка отсылали им торт «Буше», выкладывая кондитерам за его приготовление немалые средства.

Проверить, сколь действителен такой способ «французского приворота» можете теперь и вы. Удивительно органичное сочетание нежнейшего бисквита, пропитанного сиропом, легкого заварного крема и шоколадного ганаша* заставит вашу даму сердца таять от удовольствия.

Нежные пирожные «Буше» сложены в форме горки и соединены

Французская кухня — это удовольствие, которое раньше за пределами Франции могли себе позволить только короли и знать. Благо, демократия и технический прогресс сделали свое дело, и теперь каждый из нас может насладиться изысканными французскими десертами. Особенно повезло петербуржцам — совсем недавно старейший питерский кондитерский комбинат «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» выпустил новую серию классических лакомств — французскую.

Вкус Франции — в каждом кусочке



Пирожные «Слоеные палочки»

французским кремом со сливочным вкусом. Торт покрыт шоколадно-сливочной смесью и оригинально украшен белым декор-гелем. Классическое французское лакомство выпускается весом 0,75 кг и 0,45 кг. Особенно ярко его вкус раскрывается за чашечкой свежесваренного кофе французской обжарки.

*Ганаш — ароматный крем на шоколаде, сливках и сливочном масле, используется в качестве начинки для конфет и пирожных, а также для украшения десертов.

КОРОЛЬ СРЕДИ ТОРТОВ

...именно так называют один из самых известных тортов — «Наполеон», который продолжает французскую серию десертов кондитерского комбината «Невские Берега».

В Великобритании знаменитый слоеный торт с кремовой прослойкой называется «ванильный ломтик» (vanilla slice); во Франции и Италии он известен как «мильфей» (millefeuille — «1000 слоев»), а в США и России — как «Наполеон».

Его рецепт появился в конце XVII века, но в России появление необычного торта связывают с 1912 годом, когда широко отмечалось столетие победы над наполеоновскими войсками. Торт состоял из множества тончайших коржей, смазанных сладким кремом, и стал своеобразным символом победы России над Наполеоном.

Кондитеры «Невских Берегов» и сегодня используют тот самый классический рецепт. Коржи прослоены нежным французским кремом со сливочным вкусом. Лакомство украшено слоеной крошкой и са-



Пирожное «Эклер»

харной пудрой. Вес кондитерского изделия — 0,75 кг.

ПИРОЖНОЕ—«МОЛНИЯ»

Продолговатые заварные пирожные с кремом внутри элегантно именуются по-французски эклерами. Название «эклер» переводится как «молния» (éclair). Это тонкий намек на необыкновенный вкус кондитерского изыска, который пронзает и завораживает, словно молния, а также на блеск шоколадной глазури, которая покрывает лакомство.

Автором эклера считается знаменитый кулинар по прозвищу «повар королей и король поваров» — французский кондитер Мари-Антуан Карем (1784-1833). Сегодня в разных странах эклеры именуются по-разному. К примеру, в США их называют «длинные джоны» (long john). Немцы именуют заварного пирожного и вовсе любопытны — «заячья лапа», «любовная косточка», «кофейный брусок».

В России заварная трубочка с кремом сохранила исконное название пирожного-молнии. На «Невских Берегах» ее заполняют нежным французским кремом со сливочным вкусом. Украшены эклеры шоколадной помадкой.



Торт «Буше»

МЕЛОЧЬ, А ПРИЯТНО

В переводе с французского слово «профитроль» (profiterole) изначально означало небольшое денежное вознаграждение, премию, милую безделушку. Позднее этим словом стали называть маленькие, но, по общему мнению, очень вкусные пирожные.

Миниатюрную французскую выпечку, диаметр которой, как правило, не превышает четырех сантиметров, традиционно готовят из заварного теста и начиняют заварным же кремом. Именно так поступают на кондитерском комбинате «Невские Берега».

Рецепт слоеных палочек с французским кремом, обсыпанных слоеной крошкой, кондитеры предприятия также позаимствовали у французских. Эти нежные пирожные идеальны для фуршетов и сладких столов в праздники.

Сегодня десерты французской серии петербуржцы могут купить в любом фирменном магазине компании «Невские Берега». И одним прекрасным вечером в теплой атмосфере за чашечкой кофе, не совершая никаких кругосветных путешествий, вдруг перенестись в законодательницу кондитерской моды — Францию.

Римма ВИКУЛИНА

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

ОТБОРНЫЕ ОРЕХИ, ФИРМЕННАЯ ГЛАЗУРЬ

Знакомьтесь — кондитерский комбинат «Озерский сувенир» — один из старейших производителей кондитерских изделий в России. Предприятие, расположенное в экологически чистом районе на юго-востоке Московской области — городе Озеры, за свою более чем 70-летнюю историю сумело стать лидером на российском рынке орехов и сухофруктов в шоколаде.

Именно «Озерский сувенир» первым стал заворачивать покрытые глазурью орехи и сухофрукты в красочные этикетки, превратив их тем самым в настоящие шоколадные конфеты.

Особое внимание на комбинате уделяется ингредиентам — отборные орехи и сочные сухофрукты проходят несколько этапов проверки качества и только после тщательной обработки поступают в производство. А фирменная шоколадная глазурь не просто соответствует всем российским стандартам, но и по ряду параметров их превосходит.

«ОРЕХОВИЧИ», «ФРУКТОВИЧИ» И ДРУГИЕ...

Сегодня комбинат выпускает более 100 наименований кондитерских изделий и конфет. Самые известные среди них — это фирменные сухофрукты и орехи в глазури. Но не надо забывать, что помимо них компания производит и другие сладости, которые любят большинство российских покупателей: шоколадные конфеты, произведенные по итальянской технологии, нежные кремовые конфеты, хрустящие конфеты с вафельной основой в молочной шоколадной глазури, натуральный мармелад с кусочками фруктов и ягод и многое другое.

Вам наверняка знакомы конфеты и драже в различной шоколадной глазури (шоколадной, молочной или белой) под торговой маркой «Сокровища NUTци». В зависимости от ваших предпочтений под шоколадной глазурью вы можете найти миндаль, фундук, грецкий орех ананас или вишню.

Не менее известно среди сладкоежек семейство «Ореховичей», состоящее из конфет и драже в различной шоколадной глазури. Знакомьтесь: «Орех Сергеевич Грецкий», «Миндаль Иванович», «Фундук Петрович»... Хотите познакомиться лично? Нет проблем: отправляй-

Отправляясь в гости, поездку или командировку, мы всегда берем с собой подарки для тех, кто нам дорог или кого мы хотим отблагодарить за гостеприимство. Обыденные презенты вряд ли кого-то обрадуют, а вот уникальные сувениры, да еще к тому же сладкие, вкусные, полезные и, кстати, сделанные в России, произведут впечатление на любого! Ведь от качественных шоколадных конфет «тают» практически все!

В подарок ищешь эксклюзив? Возьми «ОЗЕРСКИЙ СУВЕНИР»!

тесь в гипермаркеты и универсамы нашего города — теплая встреча вам обеспечена!

Кстати, там же вас ждут их соседи по прилавку — «супруги» «Фруктовичи» — «Чернослив Михайлович» и «Курага Петровна», а также их ближайшие родственники «Ананас Денисович» и «Вишня Владимировна». «Фруктовичи» — это вкуснейшие конфеты и драже из сухофруктов в различных видах шоколадной глазури, которые не оставят равнодушным даже самого придирчивого гурмана.

Визитной карточкой кондитерского комбината «Озерский сувенир» являются шоколадные конфеты под брендом «O'Zera». Эти конфеты вида «джандуйя» с интригующими вкусами «радостного утра», «успешного дня», «романтического вечера» и «страстной ночи» произведены из экзотических сортов какао-продуктов с добавлением селекционного фундука и не имеют аналогов в России.

Приятно порадует вас своим разнообразием конфетная серия «Fruitstory» в молочной шоколадной глазури с ореховыми начинками или фруктово-ягодными из апельсина, фундука или клубники.

К вам пришли гости? Угостите их натуральными и полезными сухофруктами в шоколадной глазури: курагой, черносливом, грушей или клубничкой. Восхитительный вкус шоколада в сочетании с сочными сухофруктами превратят обычное чаепитие в настоящий праздник!

Портрет кондитерского комбината будет неполон, если мы не упомянем о шоколадных конфетах «Фруттобелла» со вкусами малины, клубники, ореха и кофе, кремовых конфетах с хрустящей сердцевинкой под торговой маркой «Озерский сувенир» и ягодно-фруктовым мармеладе.

ЗА КАЧЕСТВО ОТВЕЧАЕМ!

В декабре 2010 года кондитерский комбинат получил Свидетельство о внедрении и поддержке системы НАССР, отвечающей требованиям международной директивы — Регламента ЕС № 852/2004 Европейского парламента и Совета по гигиене пищевых продуктов. Показателем успешной сертификации системы НАССР является символ сертификата DQS на продукции кондитерского комбината.

НАССР (ХАССП) — анализ опасностей и критические контрольные точки (от англ. — hazard analysis and critical control points). НАССР — это документированная система, которая обеспечивает идентификацию опасных факторов, установление критических контрольных точек, предупреждающих мер и внедрение системы проверок. На сегодняшний день НАССР признана во всем мире как наиболее эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Также комбинатом внедрена и сертифицирована система менеджмента качества производства в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Это означает, что система управления качеством на предприятии прошла экспертную оценку и соответствует международному стандарту. Помимо вышесказанного, продукция кондитерского комбината имеет сертификат ОУ.

НЕ ТОЛЬКО ВКУСНО, НО И ПОЛЕЗНО

Большинство конфет «Озерского сувенира» не только вкусны, но и полезны. Их едят даже те, кто озабочен подсчетом калорий и здоровым питанием: внутри каждой конфеты настоящая курага, чернослив, вишня, миндаль, фундук и другие природные лакомства. А они, как из-

вестно, содержат массу питательных веществ и витаминов.

Кроме того, для многих людей важно, чтобы конфеты не содержали продуктов животного происхождения. Озерскими конфетами с орехами и сухофруктами в шоколадной глазури можно наслаждаться и во время поста.

ВНИМАНИЕ, НОВИНКИ!

Кондитерский комбинат «Озерский сувенир» вывел на российский рынок новинки, не имеющие аналогов. Прежде всего это подарок для настоящих ценителей — продолжение элитной линейки «O'Zera» — уникальный шоколад в форме кубиков из редких экзотических сортов какао-бобов, растущих только на плантациях Африки, Южной Америки и Мадагаскара. Линейка шоколада представлена четырьмя видами — это благородный горький шоколад с высоким содержанием какао — 72% и ярким взрывным запоминающимся букетом вкуса и аромата, не имеющих аналогов в России; горький шоколад с карамелизованным дробленным фундуком, который не производит больше ни одна отечественная компания; нежный молочный шоколад с миндалем, оставляющий после себя тонкое приятное послевкусие и, наконец, оригинальный шоколад, приготовленный по классической рецептуре и являющийся эталоном качества.

Идя в ногу со временем, озерские кондитеры создали инновационный для России продукт — хрустящее драже «Fruitstory» в нежной молочной и белой шоколадной глазури в виде забавных сердечек, звездочек и шариков, которые по достоинству оценит не только молодежь, но и все те, кто захочет побаловать себя модной новинкой.