**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИНСПЕКЦИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ, ОБОРОТОМ И КАЧЕСТВОМ ЭТИЛОВОГО СПИРТА, АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

**(Госалкогольинспекция Республики Татарстан)**

**ИТОГОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОДУКЦИИ В 2015 ГОДУ**

**ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ**

**КАЗАНЬ – 2015**

*Молочные продукты*

*ТВОРОГ[[1]](#footnote-1)\**



**Творог** - это белковый кисломолочный продукт, произведенный из молока путем сквашивания, с последующим удалением сыворотки и отпрессовыванием белковой массы. Творог готовят из цельного, нормализованного или обезжиренного молока.

*По способу свёртывания белков молока творог разделяют на кислотный и кислотно-сычужный.*

*Кислотный творог готовят, как правило, из обезжиренного молока. При этом белок свёртывается под действием* [*молочной кислоты*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0)*, образующейся в процессе* [*молочнокислого брожения*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B5_%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)*, развивающегося в результате внесения заквасок в молоко.*

*Кислотно-сычужный творог отличается от кислотного тем, что при выработке его для свёртывания белков молока применяют одновременно* [*сычужный фермент*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%BD) *(или* [*пепсин*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BF%D1%81%D0%B8%D0%BD)*) и закваски молочнокислых бактерий.*

Процесс [промышленного](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C) изготовления творога выглядит так: молоко нормализуют (задают нужную жирность), [пастеризуют](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) и наливают в ванны (ёмкости). В ваннах поддерживается определенная температура (28-30 °С), которая необходима для нормального протекания процессов. В тёплое молоко вносят закваску и пепсин. Спустя некоторое время в ванне образуется творожное зерно, которое образует монолит (белки молока коагулируют и выпадают в осадок, образуя липкую массу). При этом начинает отделяться [сыворотка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%8B%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B0) — прозрачная желтоватая жидкость — побочный продукт производства. На завершающем этапе творожный монолит разрезается струнами на мелкие кусочки для того, чтобы увеличить площадь поверхности и облегчить отток сыворотки. Далее творожное зерно отжимают и охлаждают. В конце технологического процесса происходит [расфасовка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0) творога.

**Для дегустации были закуплены следующие 39 образцов творога:**

1. Творог 9% жирности "Просто" - ООО "УК Просто молоко" Казанский молкомбинат;
2. Творог 9% жирности "Большая кружка" - ООО "Галактика", Санкт-Петербург;
3. Творог 9% жирности "Простоквашино" - АО "Данон-Россия, г.Саранск;
4. Творог рассыпчатый 9% жирности "Президент" - ОАО "Ефремовский маслосыродельный комбинат", Тульская область;
5. Творог 9% жирности "Хуторок Савушкин" - ОАО "Савушкин продукт", г.Брест, Республика Беларусь;
6. Творог отборный 9% жирности "Домик в деревне" - ООО "ВБД", Краснодарский край;
7. Творог 5% жирности "Васькино счастье" - АО "Зеленодольский молокоперерабатывающий комбинат", г.Зеленодольск;
8. Продукт творожный 9% жирности "Домашний" - ООО "Балтком Юни", Брянская область;
9. Творог мягкий 4,5% жирности - ЗАО "Лактис", Великий Новгород;
10. Творог традиционный 18% жирности "Благода" - ООО "Молочное дело Снеда", Республика Башкортостан;
11. Творог 9% "Пестравка" - ООО "Вита Плюс", Ульяновская область;
12. Творог 9% жирности «Ядринмолоко» ТМ "Каждый день" - ОАО "Ядринмолоко", Чувашская Республика;
13. Творог 9% жирности "Вкуснотеево" - ОАО "Молочный комбинат Воронежский", г.Воронеж;
14. Творожный продукт с заменителем молочного жира 12% жирности - ООО "КарМолТранс", Ульяновская область;
15. Творог мягкий 5% - ООО "Ивмолокопродукт", Ивановская область;
16. Творог 9% "Кошкинское" - ООО "Молочная индустрия", г.Ульяновск;
17. Творог 5% "Кошкинское" - ООО "Молочная индустрия", г.Ульяновск;
18. Творог 9% классический жирности "Danville" - ОАО "Тульский молочный комбинат";
19. Творог классический 9% жирности "Из деревеньки" - ООО "Дармилк" Нижегородская область;
20. Творог 9% жирности "Домашний" Божья коровка - ООО ПК "Айсберг Плюс", Московская область;
21. Творог 5% жирности - ОАО "Ядринмолоко", Чувашская Республика;
22. Творог 5% жирности "Божья коровка" - ООО ПК "Айсберг Плюс", Московская область;
23. Творог 9% жирности - КФХ Исмагилов М.Н., РТ, Рыбно-Слободский р-он, с.Б.Елги;
24. Творог 5% жирности Домашний - КФХ Харисов Р.Р., РТ, Агрызский р-он, с.Терси;
25. Творог зерненый 4% жирности - ООО УК "Просто молоко", Казанский молкомбинат;
26. Творог «Альпийский» 5% жирности - ООО УК "Просто молоко", Казанский молкомбинат;
27. Творог «Альпийский» 9% жирности - ООО УК "Просто молоко", Казанский молкомбинат;
28. Творог 9% жирности "Лакомо" - ООО УК "Просто молоко", Набережно-Челнинский молкомбинат;
29. Творог 9% жирности ТМ "Каждый день" - ОАО "Ядринмолоко", Чувашская Республика;
30. Творог 5% жирности "Васькино счастье" (вторая закупка) - АО «Зеленодольский молокоперерабатывающий комбинат, г.Зеленодольск;
31. Творог 9% ТМ "Latetesco" - ООО "Почеп молоко", Брянская область;
32. Творог классический "Из Деревеньки" 9% жирности (вторая закупка) - ООО "Дармилк" Нижегородская область;
33. Творог 9% жирности "Домашний" Божья коровка (вторая закупка) - ООО ПК "Айсберг Плюс", Московская область;
34. Творог низкокалорийный 5% жирности – ЗАО "Жуковско-Воробьевский молочный завод", Калужская область;
35. Творог 5% жирности "Божья коровка" (вторая закупка) - ООО ПК "Айсберг Плюс", Московская область;
36. Творог 2% жирности - КФХ Харисов Р.Р., РТ, Агрызский р-он, с.Терси. Продукция закуплена в "Агропарк "Казань";
37. Творог – ИП Ширинов А.А. Продукция закуплена в "Агропарк "Казань";
38. Творог Сабы "Олы Яз" – ИП Галеева Р.Г., Республика Татарстан, с.Богатые Сабы. Продукция закуплена в "Агропарк "Казань";
39. Творог – ИП Гарифуллина Л.З. Продукция закуплена в "Агропарк "Казань".

**По результатам лабораторных исследований в 14 образцах творога из 39 исследованных образцов (35,8% от общего количества) выявлены следующие нарушения:**

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.argologistica.ru/img/prod_milk_koshkinskoe.jpg | *Творог, массовая доля жира 9% "Кошкинское", производства ООО "Молочная индустрия" (г.Ульяновск), дата производства: 09.11.2015 масса нетто: 180г. Отклонения: проба не соответствует ГОСТ 31453 - 2013 по органолептическим показателям (вкус и запах-с привкусом и запахом немолочного жира), по массовой доле белка (массовая доля белка составила 13,8±0,35%, при норме – не менее 16%); выявлены растительные стерины, что не отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; продукт фальсифицированный. По массовой доле жира не соответствует информации, указанной на этикетке (массовая доля жира составила 18,5±0,4%, на этикетке указана - 9%).* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\58583114.jpg | *Творог, массовая доля жира 5% "Кошкинское", производства ООО "Молочная индустрия" (г.Ульяновск), дата производства: 10.11.2015 масса нетто: 350г. Отклонения: проба не соответствует ГОСТ 31453 - 2013 по органолептическим показателям (вкус и запах - с привкусом и запахом немолочного жира); выявлены растительные стерины, что не отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; продукт фальсифицированный. по массовой доле жира не соответствует информации, указанной на этикетке (массовая доля жира составила 20,0±0,4%, на этикетке указана - 5%).* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\из деревеньки.jpg | **Лабораторные испытания проведены - ФБУЗ** "**Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан**"**:**  *Творог классический м.д.ж. 9% "Из деревеньки", производства ООО "Дармилк" (Нижегородская область), дата производства: 23.11.2015, масса нетто: 300 г. Отклонения: в пробе выявлены растительные стерины, что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; по органолептическим показателям - с привкусом и запахом немолочных жиров; продукт фальсифицированный. По физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 7,8±0,35% (при норме не менее 12%); по микробиологическим показателям: наличие бактерий группы кишечных палочек; количество плесени составило 120 КОЕ/г (при норме не более 50 КОЕ/г).*   * *Лабораторные испытания проведены - ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан":*   *Творог классический м.д.ж. 9% "Из деревеньки", производства ООО "Дармилк" (Нижегородская область), дата производства: 11.12.2015, масса нетто: 500 г. Отклонения: в составе молочный жир отсутствует, массовая доля равна 0. по физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 3,6% (при норме не менее 12%), СОМО – 9% (при норме не менее 13,5%), массовая доля жира 33,9% (при норме не менее 9,0%); по микробиологическим показателям: наличие дрожжей – 500 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г), наличие плесени – 285 КОЕ/г (при норме не более 50 КОЕ/г). Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в представленном образце не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\45ErB7cVuJzkaKmRKC2Olw.jpg | **Лабораторные испытания проведены - ФБУЗ** "**Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан**"**:**  *Творог м.д.ж. 9% Домашний Божья коровка, производства ООО Производственная компания "Айсберг-Плюс" (Московская область), дата производства: 23.11.2015, масса нетто: 300 г. Отклонения: в пробе выявлены растительные стерины, что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 52096 по органолептическим показателям - с привкусом и запахом немолочных жиров; продукт фальсифицированный. По физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 7,0±0,35% (при норме не менее 12%), СОМО – 8,0±0,4% (при норме не менее 13,5%); по микробиологическим показателям: наличие бактерий группы кишечных палочек.*   * *Лабораторные испытания проведены - ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан":*   *Творог м.д.ж. 9% «Домашний» ТМ «Божья коровка», производства ООО Производственная компания "Айсберг - Плюс" (Московская область), дата производства: 30.11.2015, масса нетто: 300 г. Отклонения: массовая доля молочного жира – отсутствует, по физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 3,8% (при норме не менее 12%), СОМО – 8,7% (при норме не менее 13,5%), массовая доля жира 31,2% (при норме не менее 9,0%); по микробиологическим показателям: наличие дрожжей – 200 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г). Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\73832855.jpg | **Лабораторные испытания проведены - ФБУЗ** "**Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан**"**:**  *Творог м.д.ж. 5% Божья коровка, производства ООО Производственная компания "Айсберг- Плюс" (Московская область), дата производства: 24.11.2015, масса нетто: 180 г. Отклонения: в пробе выявлены растительные стерины, что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; по органолептическим показателям- с привкусом и запахом немолочных жиров; по физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 3,90±0,35% (при норме не менее 12%), СОМО – 12,0±0,4% (при норме не менее 13,5%). Продукт фальсифицированный.*   * *Лабораторные испытания проведены - ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан":*   *Творог м.д.ж. 5% Божья коровка, производства ООО Производственная компания "Айсберг- Плюс" (Московская область), дата производства: 12.12.2015, масса нетто: 500 г. Отклонения: массовая доля молочного жира – отсутствует, по физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 3,7% (при норме не менее 12%), СОМО – 8,9% (при норме не менее 13,5%), массовая доля жира 30,7% (при норме не менее 5,0%); по микробиологическим показателям: наличие дрожжей – 370 КОЕ/г* *(при норме не более 100 КОЕ/г). Продукт фальсифицированный.* |
| http://allpolus.com/uploads/posts/2013-04/1365840227_d1apvgh7dab5kxq.jpeg | *Творог, массовая доля жира 9% производства КФХ Исмагилов М.Н. (Республика Татарстан, Рыбно-Слободский район, село Большие Елги), масса нетто: 250 г, дата производства:25.11.2015. Отклонения: не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31453-2013: выявлены растительные стерины (продукт фальсифицированный). Выявлены БГКП (бактерии группы кишечных палочек); по органолептическим показателям: цвет - белый, неравномерный, с наличием включений светло-желтого цвета. Вкус и запах- с привкусом и запахом немолочных жиров.* |
| http://altpress.ru/upload/medialibrary/600/1tv.jpg | *Творог "Домашний", массовая доля жира 5% производства Глава КФХ Харисов Р.Р. (Республика Татарстан, Агрызский район, с.Терси), в развес, масса нетто: 1,710 кг, дата производства: маркировка отсутствует. Отклонения: не соответствует требованиям ГОСТ 52096-2003 по массовой доле жира (массовая доля жира составила 3±0,4% , при норме – не менее 5%); по массовой доле влаги (массовая доля влаги составила 76,0±0,3%, при норме не более 75%).* |
| http://www.webkarapuz.ru/resize/100/341/w/uploads/section/1357595933.png | *Творог «Сабы "Олы яз", развесной, масса нетто: 1 кг. Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| http://3.404content.com/1/C0/35/567036304931685956/fullsize.jpg | *Творог развесной, ИП Гарифуллина Л.З., масса нетто 1кг. Отклонения: по физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 3% (при норме не менее 12%), массовая доля жира 22,4%. Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в представленном образце не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\1370168677_domashnij-tvorog.jpg | *Творог развесной, ИП Ширинов А.А., масса нетто 1кг. Отклонения: по физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 3,5% (при норме не менее 12%), массовая доля жира 28,2%. Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в представленном образце не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| http://marafet.net/uploads/images/f/d/a/b/1/d94bfd4a2f.jpg | *Творог низкокалорийный, массовая доля жира 5%, изготовитель ЗАО "Жуково-Воробьевский молочный завод" (Калужская область), дата производства: 24.12.2015, масса нетто: 180г. Отклонения: Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в представленном образце не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. В составе молочный жир отсутствует, массовая доля молочного жира равна 0 - продукт фальсифицированный. По физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 3,6% (при норме не менее 12%), СОМО – 9,5% (при норме не менее 13,5%), массовая доля жира 36,2% (при норме не менее 5,0%).* |



*СМЕТАНА[[2]](#footnote-2)\**

***Сметана*** — [*кисломолочный продукт*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B)*, получаемый*

*из* [*сливок*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%B8) *и* [*закваски*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0)*. По степени жирности варьируется от 10 до 58 %.*

*Сметана представляет собой* [*сливки*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%B8)*, подвергшиеся* [*молочнокислому брожению*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B5_%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)*. Традиционный продукт французской и славянской кухни. В новейшее время простота получения привела к широкому распространению сметаны в других странах. В прошлом, до изобретения* [*сепаратора*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80) *сметану получали довольно просто: с кислого молока снимали («сметали») верхний отстоявшийся слой и выдерживали его в прохладном месте.*

*В наше время при промышленном производстве сметаны* [*молоко*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE) *сначала сепарируют, то есть разделяют на сливки и обезжиренное молоко. Далее сливки подвергаются нормализации — этот процесс обеспечивает нужную жирность сливок.*

*Для устранения патогенной* [*микрофлоры*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BB%D0%BE%D1%80%D0%B0) *нормализованные сливки* [*пастеризуют*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) *(подвергают нагреванию в* [*пастеризаторах*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80)*). Далее сливки поступают в ёмкости, в которых происходит внесение* [*закваски*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0)*.*

*Сквашивают сливки мезофильными и/или термофильными* [*стрептококками*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BF%D1%82%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D0%BA)*. После того как сливки наберут необходимую кислотность, их охлаждают примерно до 8 °C и оставляют для созревания, после чего сливки превращаются в сметану, которая становится густой и приобретает характерный ей специфический вкус.*

**Для дегустации были закуплены следующие 30 образцов сметаны:**

1. Сметана ТМ "Ростагроэкспорт" - ООО "РостАгроКомплекс", Московская область;
2. Сметана ТМ "Савушкин" - ОАО "Савушкин продукт", г.Брест, Республика Беларусь;
3. Сметана ТМ "Простоквашино", АО "Данон Россия", г.Москва;
4. Сметана ТМ "Царь крынка", ООО "Молочное дело", г.Москва;
5. Сметана ТМ "Очень важная корова", АО "Зеленодольский молокоперерабатывающий комбинат";
6. Сметана ТМ "Просто", ООО УК "Просто молоко", Казанский молкомбинат;
7. Сметана ТМ "Снеда", ООО "Молочное дело - Ивня", РБ, Бураевский район, с.Бураево;
8. Сметана ТМ "Ядринмолоко", ОАО "Ядринмолоко", г.Ядрин, Республика Чувашия;
9. Сметана деревенская ТМ "Просто молоко", ООО УК "Просто молоко", Казанский молкомбинат;
10. Сметана ТМ "Васькино счастье", АО "Зеленодольский молокоперерабатывающий комбинат";
11. Сметана ТМ "Тевье молочник", ООО "Коломнамолпром", Московская область;
12. Сметана ТМ "Домик в деревне", ОАО "ВБД", г.Нижний Новгород;
13. Сметана ТМ "Благода", ООО "Молочное дело - Ивня", РБ, Бураевский район, с.Бураево;
14. Сметана ТМ "Новая деревня", ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Московская область;
15. Сметана ТМ "Лакомо", ООО УК "Просто молоко" "Набережно-Челнинский молочный комбинат"
16. Сметана ТМ "Кошкинское Выбор хозяйки", ЗАО "Алев", г.Ульяновск;
17. Сметана ТМ "Веселый молочник", ОАО "Вимм-Биль-Дан", г.Нижний Новгород;
18. Сметана ТМ "Благода", ООО "Молочное дело - Ивня", РБ, Бураевский район, с.Бураево;
19. Сметана ТМ "Заволжский", ЗАО "Алев", г.Ульяновск;
20. Сметана ТМ "Пестравка", ООО Компания "Молторг", Самарская область;
21. Сметана ТМ "Простоквашино", АО "Данон Россия", г.Казань;
22. Сметана ТМ "Президент", ОАО "Ефремовский маслосыродельный комбинат", Тульская область;
23. Сметана ТМ "Вкуснотеево", ОАО "Молочный комбинат "Воронежский", г.Воронеж;
24. Сметана ТМ "Останкинское", ОАО "Останкинский молочный комбинат", г.Москва;
25. Сметана ТМ "Каждый день", ООО УК "Просто молоко" "Набережно-Челнинский молочный комбинат";
26. Сметана ТМ "Сытый кот", ООО "Дармилк", Нижегородская область;
27. Сметана ТМ "Коровкино", ООО "Козловский молочный завод", г.Козловка, Республика Чувашия;
28. Сметана ТМ "Наша Корова", ОАО "Ядринмолоко", Чувашская Республика;
29. Сметанный продукт "Альпийская коровка" (15% жирности), ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Московская область;
30. Сметанный продукт "Альпийская коровка" (20% жирности), ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Московская область.

**По результатам лабораторных исследований в 10 образцах сметаны из 30 (33,3% от общего количества образцов) выявлены нарушения:**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\сметана Ростагроэкспорт.jpg | *Сметана ТМ "Ростагроэкспорт", массовая доля жира 20%, масса нетто: 45 г, дата изготовления: 08.09.2015, производства ООО "РостАгроКомплекс", (Московская область). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим и органолептическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечных палочек, наличие дрожжей - 130 КОЕ/г (при норме не более 50 КОЕ/г), наличие плесени- 75 КОЕ/г (при норме не более 50 КОЕ/г); по внешнему виду и консистенции - на поверхности обнаружены колонии плесени.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\сметана_выбор хозяйки2 стр.jpg | *Сметана ТМ "Кошкинское. Выбор хозяйки", массовая доля жира 20%, масса нетто: 200 г, дата изготовления: 08.09.2015, производства ЗАО "Алев", (г.Ульяновск). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по органолептическим показателям: вкус и запах - недостаточно выражены. Жирно-кислотный состав молочного жира в образце не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\Заволжский.png | *Сметана ТМ "Заволжский" массовая доля жира 20%, масса нетто: 200 г, дата изготовления: 14.09.2015, производства ЗАО "Алев", (г.Ульяновск). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по органолептическим показателям: вкус и запах - недостаточно выражены. Жирно-кислотный состав молочного жира в образце не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\пестравка.jpg | *Сметана ТМ "Пестравка" массовая доля жира 20%, масса нетто: 225 г, дата изготовления: 10.09.2015, производства ООО Компания "Молторг", (Самарская область). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по органолептическим показателям: вкус и запах - недостаточно выражены. Жирно-кислотный состав молочного жира в образце не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\сметана_Савушкин 1 стр.jpg | *Сметана ТМ "Савушкин", массовая доля жира 30%, масса нетто: 400 г, дата изготовления: 02.09.2015, производства ОАО "Савушкин продукт", (Республика Беларусь, г.Брест). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по органолептическим показателям: вкус и запах - недостаточно выражены. Жирно-кислотный состав молочного жира в образце не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| http://images.spasibovsem.ru/catalog/original/smetana-tsar-krynka-20-otzyvy-1370537904.jpg | *Сметана ТМ "Царь крынка", массовая доля жира 20%, масса нетто: 250 г, дата изготовления: 12.08.2015, производства ООО "Молочное дело", (г.Москва). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечных палочек, наличие дрожжей- 495 КОЕ/г (при норме не более 50 КОЕ/г); по органолептическим показателям: вкус и запах - недостаточно выражены. Жирно-кислотный состав молочного жира в образце не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\благода.jpeg | *Сметана ТМ "Благода", массовая доля жира 20%, масса нетто: 450 г, дата изготовления: 11.08.2015, производства ООО "Молочное дело-Ивня", (Республика Башкортостан, Бураевский район, с.Бураево). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по органолептическим показателям: вкус и запах - недостаточно выражены. Жирно-кислотный состав молочного жира в образце не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\сметана_сытый кот.jpg | *Сметана ТМ "Сытый кот", массовая доля жира 20%, масса нетто: 900 г, дата изготовления: маркировка отсутствует, производства ООО "Дармилк", (Нижегородская область, Дивеевский район). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечных палочек, наличие дрожжей- 705 КОЕ/г (при норме не более 50 КОЕ/г); по органолептическим показателям: вкус и запах - недостаточно выражены. Жирно-кислотный состав молочного жира в образце не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Продукт фальсифицированный.* |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\4974Prev1.jpg | *Сметанный продукт с заменителем молочного жира "Альпийская коровка", массовая доля жира 15%, масса нетто: 200 г, дата изготовления: 07.09.2015, ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", (Московская область). Отклонения: Массовая доля белка не соответствует заявленной на этикетке (массовая доля белка составила 2,02%, а на этикетке заявлена - не менее 2,3%). Массовая доля молочного жира в жировой фазе менее 50%. Продукт фальсифицированный.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\фото для бюллетеня\4611.png | *Сметанный продукт с заменителем молочного жира "Альпийская коровка", массовая доля жира 20%, масса нетто: 500 г, дата изготовления: 17.08.2015, производства ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", (Московская область). Отклонения: Массовая доля белка не соответствует заявленной на этикетке (массовая доля белка составила 1,98%, а на этикетке заявлена - не менее 2,2%). Массовая доля молочного жира в жировой фазе менее 50%. Продукт фальсифицированный.* |

**

*РОЛЛЫ[[3]](#footnote-3)\**

*Роллы - популярное блюдо*

[*японской*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) *или* [*корейской кухни*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F)*,*

*одна из разновидностей*

[*суши*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%88%D0%B8) *в японской кухне, отличительной*

*особенностью которого является*

*скручивание кушанья при помощи бамбуковой*

*циновки (*[*яп.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *巻簾 — макису) в цилиндрическую форму, с последующим разрезанием на дольки.*

*На сегодняшний день встречается несколько категорий роллов:*

* Традиционные роллы — роллы, приготовленные в соответствии с традициями и рецептурой японской кухни. Чаще всего представляют собой небольшой тонкий рулет, в качестве начинки, в котором один ингредиент (лосось, угорь, краб, окунь и т. д.), покрытый рисом и туго завёрнутый в лист водорослей нори.
* Фирменные роллы — вместе с такими известными роллами, как «Филадельфия» или «Калифорния», рестораны японской кухни предлагают свои фирменные роллы, состав которых разрабатывается шеф-поваром. Это самая разнообразная категория.
* Запечённые роллы — подкатегория фирменных роллов, дополнительно запечённых при высокой температуре. Термическая обработка делает такие роллы более безопасными и адаптирует к традициям мест, в которых сырая рыба не является распространённым видом пищи.
* Роллы Темпура — эта разновидность фирменных роллов отличается от других лишь тем, что процесс термической обработки происходит не в духовом шкафу, а в кипящем масле, во фритюре. В результате вкусовые качества увеличиваются и появляется характерный для фритюрных продуктов «хруст».
* Ролл «[Калифорния](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%28%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%BB%29)»: обязательными составляющими начинки являются авокадо и мясо краба, снаружи ролл обсыпан Тобико (икра летучей рыбы). Может быть приготовлен со свежим огурцом вместо авокадо, майонезом, филе лосося или тунца, мясом креветки.
* Ролл «[Филадельфия](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%84%D0%B8%D1%8F_%28%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%BB%29&action=edit&redlink=1)» — один из популярных роллов типа «Урамаки», то есть «вывернутых» наружу рисом. Начинка — обязательно со сливочным сыром, может быть добавлен зелёный лук, огурец, икра и авокадо. Снаружи ролл обёрнут полностью или частично тонким ломтиком филе свежего или малосольного лосося.
* Ролл «[Унаги](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BD%D0%B0%D0%B3%D0%B8)» обычно готовят в виде «Хосомаки», то есть небольших по диаметру, завёрнутых снаружи в нори роллов с одним продуктом в качестве начинки, в данном случае — жареным угрём.

**Для проведения лабораторных исследований были закуплены следующие образцы роллов:**

1. Ролл "Филадельфия" стандарт (лосось, огурец, рис, сыр сливочный) - 2-BEREGA ООО "Регион Инвест", Ленинградская область;
2. Ролл "Мийори макаи" (лосось, огурец, сыр сливочный, тобико, рис) - 2-BEREGA ООО "Регион Инвест", Ленинградская область;
3. Ролл с лососем (лосось, рис) - 2-BEREGA ООО "Регион Инвест", Ленинградская область;
4. Ролл "Наоми макси" (курица, авокадо, кунжут, рис) - 2-BEREGA ООО "Регион Инвест", Ленинградская область;
5. Ролл "Калифорния макси" (крем-краб, масаго, авокадо, огурец, рис) - 2-BEREGA ООО "Регион Инвест", Ленинградская область;
6. Ролл "Аляска" (лосось, снежный краб, авокадо, огурец, сливочный сыр) - Суши бар "KIKU" ИП Депутатов А.В. ТРК "Кольцо", г.Казань;
7. Ролл "Филадельфия Саке Рору" (лосось, авокадо, сыр сливочный, икра, тобико) - Суши бар "KIKU" ИП Депутатов А.В. ТРК "Кольцо", г.Казань;
8. Ролл "Йокогама" (лосось, креветка, зеленый лук, сыр сливочный) - Суши бар "KIKU" ИП Депутатов А.В. ТРК "Кольцо", г.Казань;
9. Ролл "Шанхай" (филе лосося, филе угря, слив.сыр, кунжут, соус Унаги) - Суши-бар "Киото", г.Казань;
10. Ролл "Филадельфия" (филе лосося, слив.сыр, рис) - Суши-бар "Киото", г.Казань;
11. Ролл "Акито" (филе лосося, огурец, сыр Фета, икра Табико) - Суши-бар "Киото", г.Казань;
12. Ролл "Унаги Тамаго" (угорь, авокадо, япон.омлет, соус Унаги, икра Табико) - Суши-бар "Киото", г.Казань;
13. Ролл "Чикаго" (угорь, огурец, япон.омлет, майонез, Табико черный) - Суши-бар "Киото", г.Казань;
14. Ролл "Тори каппа" (копч.курин.филе, огурец, сливочный сыр, кунжут, рис) - Суши-бар "Киото", г.Казань;
15. Ролл "Филадельфия с виноградом" (лосось, сливочный сыр, виноград) - Суши бар "Kawai", г.Казань;
16. Ролл "Унаги-банан" (угорь, сливочный сыр, соус Унаги, банан, кунжут) - Суши бар "Kawai", г.Казань;
17. Ролл "Сибаэби" (тигр.креветки, сливочный сыр, огурец, лист салата) - Суши бар "Kawai", г.Казань;
18. Ролл "Сафуто" (лосось, сливочный сыр, авокадо, лист салата, помидор) - Суши бар "Kawai", г.Казань;
19. Ролл "Пиннапуру" (тигр.креветка, копч.курица, ананас, сливочный сыр, кунжут) - Суши бар "Kawai", г.Казань;
20. Ролл "Филадельфия classic" (тигровая крветка, копч.курица, ананас, сливочный сыр, кунжут) - ООО "Суши Фиш", ТЦ "Сувар Плаза", г.Казань;
21. Ролл "Филадельфия МАКСИ" (сливочный сыр, лосось, рис) - ООО "Бистро" (Сушилар), г.Казань;
22. Роллы "Сочи" (угорь, лосось, авокадо, слив.сыр, кунжут) - ООО "Бистро" (Сушилар), г.Казань;
23. Ролл "Лосось классический" (рис, лосось) - ООО "Бистро" (Сушилар), г.Казань;
24. Ролл "Тунец классический" (рис, тунец) - ООО "Бистро" (Сушилар), г.Казань;
25. Роллы "Запеченная филадельфия" (слив.сыр, огурец, лосось, сыр "Моцарелла") – «Sushi Тай”, ИП Гарипов М.А., г.Казань;
26. Роллы "Окинава" (лосось, угорь, краб, огурец, темпура, сыр слив., кунжут) - «Sushi Тай”, ИП Гарипов М.А., г.Казань;
27. Роллы "Кухару" (горячий ролл), (копченый угорь, курица, слив.сыр, соус спайс, кунжут) - «Sushi Тай”, ИП Гарипов М.А., г.Казань;
28. Ролл "Тайланд" (сливочный сыр, окунь, тобико, кунжут микс) - «Sushi Тай”, ИП Гарипов М.А., г.Казань;
29. Ролл "Тайфун" (краб, огурец, окунь, креветка, сливочный соус, кунжут) - «Sushi Тай”, ИП Гарипов М.А., г.Казань;
30. Ролл "Филадельфия классик" (сыр сливочный, авокадо, лосось) - Суши-бар "Султан", г.Казань;
31. Ролл "Запеченный маниту" (угорь, спайси соус, огурец, лосось, креветка, сыр "Моцарелла") - Суши-бар "Султан", г.Казань;
32. Ролл "Бонито" (сырный соус, лосось, угорь, тунец, томаты) - Суши-бар "Султан", г.Казань;
33. Ролл "Кессаку маки" (лосось, угорь, огурец) - Ресторан "Канпай", г.Казань;
34. Ролл с лососем "Сяке маки" (лосось, рис) - Ресторан "Канпай", г.Казань;
35. Ролл "Секай" (креветка, крем-сыр, салат, спайс-соус) - Ресторан "Канпай", г.Казань;
36. Ролл "Круиз" (спайси соус, огурец, лек зеленый, икра лосось., стружка тунца, рис нори, имбирь, васаби, соевый соус) - Радуга вкуса, г.Казань;
37. Ролл "Асама" (креветки салатные, икра массаго, мидии, огурец, спайси соус, рис, нори, соевый соус, имбирь, вассаби) - Радуга вкуса, г.Казань;
38. Ролл "Сакана" (масл.рыба, икра, массаго, авокадо, спайси соус, рис, нори, соевый соус, имбирь, вассаби) - Радуга вкуса, г.Казань;
39. Ролл "Кансин" (лакедра в кляре, рыба масл., огурец, кунжут, рис, нори, соевый соус, имбирь, вассаби) - Радуга вкуса, г.Казань;
40. Ролл "Кипуки" (креветка тигровая, огурец, лек зеленый, спайси соус, рис, нори, соевый соус, имбирь, вассаби) - Радуга вкуса, г.Казань;
41. Ролл «Тунец в терияки» (тунец, огурец, лук зеленый, соус терияки, кунжут) - "Японка" Дом суши, г.Казань;
42. Ролл «Скринг сяке эби» (лосось, тигровая креветка, огурец, лук зеленый, скринг тесто) - "Японка" Дом суши, г.Казань;
43. Ролл «Японка» (лосось, огурец, сливочный сыр, салат, икра табико, кунжут) - "Японка" Дом суши, г.Казань;
44. Ролл «Сливочный лосось» (лосось, авокадо, сливочный сыр) - "Японка" Дом суши, г.Казань;
45. Ролл с копченым лососем и огурцом (рис, копченый лосось, огурец) – «Окинава», г.Казань;
46. Ролл с угрем и огурцом (рис, тунец, соус спайс, угорь, огурец) – «Окинава», г.Казань;
47. Ролл острый с тунцом (рис, тунец, соус) – «Окинава», г.Казань;
48. Ролл с тунцом (рис, тунец) – «Окинава», г.Казань;
49. Ролл с лососем и огурцом (рис, лосось, огурец) – «Окинава», г.Казань;
50. Ролл "Филадельфия" с угрем (сыр сливочный, лосось, огурец, угорь) – «Окинава», г.Казань.

**По результатам лабораторных исследований в 41 образце роллов из 50 (82% от общего количества образцов) выявлены следующие нарушения:**

|  |  |
| --- | --- |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\2 берега\фил.стандарт.jpg | **Ролл «Филадельфия стандарт». Отклонения: не соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (далее – ЕСТ) по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.** |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\2 берега\мийори макси.jpg | **Ролл «Мийори макаи». Отклонения: не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.** |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\2 берега\ролл с лососем.jpg | **Ролл с лососем. Отклонения: не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).** |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\2 берега\наоми макси.jpg | **Ролл "Наоми макси". Отклонения: не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).** |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\2 берега\калифорния макси.jpg | *Ролл "Калифорния макси"*. *Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\Кику\аляска.jpg | *Ролл "Аляска"*. *Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\Кику\фил.сяке рору.jpg | *Ролл "Филадельфия Саке Рору". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\Кику\йокогама.jpg | *Ролл "Йокогама". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\киото\филадельфия.jpg | *Ролл "Филадельфия". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\киото\акито.jpg | *Ролл "Акито". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\киото\унаги тамаго.jpg | *Ролл "Унаги Тамаго". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\киото\чикаго.jpg | *Ролл "Чикаго". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\киото\тори каппа.jpg | *Ролл "Тори каппа". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\султан\филад.клас.jpg | *Ролл "Филадельфия classic". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\кавай\фил. с виногр.png.jpg | *Ролл "Филадельфия с виноградом". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\кавай\унаги банан.png.jpg | *Ролл "Унаги-банан". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\кавай\сибаэби.png.jpg | *Ролл "Сибаэби". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\кавай\софуту.png.jpg | *Ролл "Сафуто". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\кавай\пинапуру.png.jpg | *Ролл "Пиннапуру". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек и S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\окинава\с копч.лосос и огурцом.jpg | *Ролл с копченым лососем и огурцом. Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\окинава\угрем и огурцом.jpg | *Ролл с угрем и огурцом. Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\окинава\остр.с тунцом.jpg | *Ролл острый с тунцом. Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\окинава\с тунцом.jpg | *Ролл с тунцом. Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\окинава\лосос и огурцом.jpg | *Ролл с лососем и огурцом. Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\окинава\фил.с угрем.jpg | *Ролл "Филадельфия". Отклонения:*  *с угрем не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\канпай\кесаки маки.jpg | *Ролл "Кессаку маки". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\канпай\секай.jpg | *Ролл "Секай". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию S.aureus (Стафилококк золотистый).* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\японка\скринг.jpg | *Ролл “Скринг сяке эби”. Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\японка\японка.jpg | *Ролл “Японка”. Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\японка\сл.лосось.jpg | *Ролл “Сливочный лосось” . Отклонения:* *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\закиева,17 ТАЙ\окинава.jpg | *Ролл "Окинава". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\закиева,17 ТАЙ\кухару.jpg | *Ролл "Кухару" (горячий ролл). Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\закиева,17 ТАЙ\тайланд.png | *Ролл "Тайланд". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\закиева,17 ТАЙ\тайфун.png | *Ролл "Тайфун". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\сушилар\фил.макси.jpg | *Ролл "Филадельфия МАКСИ". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\сушилар\сочи.jpg | *Ролл "Сочи". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\сушилар\лосось клас.jpg | *Ролл "Лосось классический". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\сушилар\тунец клас.jpg | *Ролл "Тунец классический". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\радуга вкуса\круиз.jpg | *Ролл "Круиз". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\радуга вкуса\асама.jpg | *Ролл "Асама". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |
| U:\17-16_ДЕГУСТАЦИИ\ДЕГУСТАЦИИ 2015\РОЛЛЫ, САЛАТЫ\роллы фото\суши фиш\2189.jpg | *Ролл "Филадельфия классик". Отклонения:*  *не соответствует требованиям ЕСТ по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.* |



*РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ [[4]](#footnote-4)\**

**Консервы** (от [лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) conservo — сохраняю) -

[пищевые продукты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0), которые были

подвергнуты [консервированию](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) и/или

упаковке с целью длительного хранения

без порчи.

*От консервов следует отличать так называемые* [*пресервы*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D1%8B)*, представляющие собой пищевые продукты в герметичной таре, не подвергавшиеся стерилизации или пастеризации.*

***Рыбные консервы****—* это рыбные продукты, предварительно обработанные, укупоренные в герметичную тару и подвергнутые стерилизации, один из самых популярных видов консервации. Из «атлантической группы» для консервирования больше всего используют [скумбрию](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B1%D1%80%D0%B8%D1%8F), [сардину](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0), [сардинеллу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BB%D0%BB%D0%B0), [сельдь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%B4%D1%8C), из «балтийской» — [кильку](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D0%B0), из «дальневосточной» — [горбушу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B1%D1%83%D1%88%D0%B0), [сайру](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%B9%D1%80%D0%B0).

Рыбные [консервы](http://www.znaytovar.ru/new1030.html) имеют большую пищевую ценность, в них содержатся белки, жиры, [минеральные вещества](http://www.znaytovar.ru/s/Mineralnye-veshhestva.html) и витамины. Консервы длительно хранятся, удобны при транспортировании, могут употребляться без кулинарной обработки.

Первые консервы, изготовленные промышленным способом, появились почти 200 лет назад. А если точнее, то в 1795 году был объявлен конкурс на лучший способ длительного хранения продуктов. Победителем на этом конкурсе оказался парижский повар и кондитер Николя Франсуа Аппер. В 1809 году ему присудили государственную премию и удостоили почетного звания «Благодетель человечества». Общество поощрения национальной промышленности наградило Аппера золотой медалью. Результаты этого открытия – первые консервы, изготовленные методом стерилизации – Аппер изложил в своей книге, опубликованной в 1810 году: «Искусство сохранения в течение нескольких лет животной и растительной субстанции».

*Консервы из вздувшихся консервных банок употреблять нельзя, так как при этом велика вероятность заболевания (отравления)* [*ботулизмом*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%82%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%BC) *— смертельно опасной болезнью.*

***Рыбные пресервы*** - это рыбные продукты, предварительно обработанные, которые расфасованы и закатаны в банки, не подвергшиеся стерилизации. Для производства рыбных пресервов может быть использована соленая, пряная или маринованая рыба с добавлением консерванта. При реализации пресервов важно обеспечить постоянное хранение пресервов в холодильнике и своевременную реализацию - не допустить бомбажа банок и перезревания их содержимого.

**Для проведения лабораторных исследований были закуплены следующие образцы рыбных консервов и пресервов:**

* 1. Рижские шпроты в масле. ТМ "Fine Food" - А/О "Бривайс вилнис", Латвия;
  2. Шпроты в масле из салаки. ТМ "Морская держава" - ООО "Балт-Ост, Россия, г.Рязань;
  3. Шпроты в масле "Рижское золото" - ООО "Гамма-А", Латвия;
  4. Шпроты в масле. ТМ "Монолит" - ООО "Сойма", Россия, г.Великий Новгород;
  5. Крупные шпроты в масле из салаки. ТМ "Вкусные консервы" - ООО "Балт-Ост, Россия, г.Рязань;
  6. Крупные шпроты в масле. ТМ "Вкусные консервы" - UAB "Baltijos konservai", Литва;
  7. Крупные шпроты в масле. ТМ "Fine Food" - А/О "Бривайс вилнис", Латвия;
  8. Шпроты в подсолнечном масле. ТМ "John West" - Грааль С.А., Польша;
  9. Шпроты в масле - АО "Мастеко", Эстония, Таллин;
  10. Шпроты в масле с чили. ТМ "Либава" - LSEZ SIA "Kolumbija LTD", Латвия;
  11. Крупные шпроты в масле. ТМ "Вкусные консервы" (круглая банка) - UAB "Baltijos konservai", Литва;
  12. Крупные шпроты в масле ТМ "Рижское взморье" - ООО "Sabiedriba IMS", Латвия;
  13. Шпроты в масле. ТМ "Морская радуга" - ООО "Sabiedriba IMS", Латвия;
  14. Шпроты в масле 1 сорт из салаки. ТМ "Беринг" - ООО "Компания "Консервы", Владимирская область;
  15. Шпроты в масле. ТМ "Alax" - ООО "Куршу Земе", "Церибас", Латвия;
  16. Горбуша натуральная. ТМ "Монолит" - ОАО "Южно-Сахалинский рыбзавод", Сахалинская область;
  17. Горбуша натуральная. ТМ "ARO" - ЗАО ПРДП "Преображенский рыбокомбинат", Россия, Приморский край по заказу "Метро";
  18. Горбуша натуральная. ТМ "Беринг" - ООО "Охотское", Сахалинская область;
  19. Горбуша натуральная. ТМ "Акватория" - ИП Дунин Г.Е. Рыбоконсервный завод Московская область;
  20. Килька в томатном соусе обжаренная - ООО "Пролив", Республика КРЫМ, г.Керчь;
  21. Килька неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ "Fine Life" - ООО "РК "ЗА Родину", Калининградская область;
  22. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ "Primasorto" - ООО "ШМК", Рязанская область;
  23. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ "Беринг" - ООО "Компания "Консервы", Владимирская область;
  24. Килька неразделанная в томатном соусе "Монолит"
  25. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "Патриот продукт" - ООО "Аиком", Калининградская область;
  26. Скумбрия филе в масле. ТМ "Kaija" - ООО "Karavela", Латвия;
  27. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "Главпродукт" - ООО "Балтийский консервный завод", калининградская область;
  28. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "Сохранили традиции" - ОАО "Калининградский тарный комбинат", г.Калининград;
  29. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "Беринг" - ООО "Компания "Консервы", Владимирская область;
  30. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "От Иваныча!" - ИП Дунин Г.Е. Рыбоконсервный завод Московская область;
  31. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "Монолит" - ООО "Балтфиштрейд", Калининградская область;
  32. Сайра Тихоокеанская натуральная - ОАО ХК "Дальморепродукт", г.Владивосток;
  33. Сайра Тихоокеанская натуральная. ТМ "Морская радуга" - ООО "Рыбзавод Большекаменский" Приморский край;
  34. Сайра Тихоокеанская натуральная "Акватория" - ЗАО ПРДП "Преображенский рыбокомбинат", Россия, Приморский край по заказу ООО "Акватория", Москва;
  35. Сайра Тихоокеанская натуральная с добавлением масла "Акватория" - ЗАО ПРДП "Преображенский рыбокомбинат", Россия, Приморский край по заказу ООО "Акватория", Москва;
  36. Сайра тихоокеанская натуральная. ТМ "Примрыбснаб" - ЗАО "Южморрыбфлот", Приморский край;
  37. Сайра Тихоокеанская натуральная. ТМ "Монолит" - ЗАО ПРДП "Преображенский рыбокомбинат", Россия, Приморский край по заказу "ООО "Монолит";
  38. Сайра Тихоокеанская натуральная с добавлением масла. ТМ "Монолит" - ЗАО ПРДП "Преображенский рыбокомбинат", Россия, Приморский край по заказу "ООО "Монолит";
  39. Сельдь пряного посола кусок. ТМ "Смоленская коллекция" - ООО "Смоленская коллекция", Россия, г.Смоленск;
  40. Сельдь филе в масле. Цыганская. ТМ "Рыбка моя" - ООО ПФ "Юлдаш", г.Казань;
  41. Килька пряного посола. ТМ "Рыбка моя" - ООО ПФ "Юлдаш", г.Казань;
  42. Сельдь филе-кусочки в масле. ТМ "Дивный берег" - ООО "Дивный берег", РТ с.Верхний Услон;
  43. Сельдь атлантическая в укропном соусе филе-кусочки в масле. ТМ "Три кита" - ООО "Три кита", Казань;
  44. Ассорти сельдь и скумбрия филе-кусочки в масле. ТМ "Вкусное море" - ООО "Вкусное море", Владимирская область;
  45. Филе сельди деликатесное "Матиас" оригинальное. ТМ "Санта Бремор" - СП "Санта Бремор" ООО, РБ, г.Брест;
  46. Хамса черноморская пряного посола. ТМ "Балтийский берег" - ЗАО "Балтийский берег", г.Санкт-Петербург;
  47. Сельдь филе-кусочки в масле. ТМ "Бухта изобилия" - ООО "Агма Роял Гринланд", Московская область;
  48. Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле ароматизированная с дымком. ТМ "Балтийский берег" - ЗАО "Балтийский берег", г.Санкт-Петербург;
  49. Филе сельди кусочки в масле - ООО "Бахетле-1", г.Казань;
  50. Сельдь филе в масле. ТМ "Бахетле" - ООО "Дивный берег", РТ с.Верхний Услон;
  51. Сельдь филе в масле "Меридиан" - ОАО ПКП «Меридиан»;
  52. Селедочка «Традиционная в масле» "Столичная" ТМ "Русское море" - ОП "Санта Бремор", Республика Беларусь;
  53. Иваси кусочки пряного посола ТМ "Noris" - ООО «Метатр», Россия Московская область;
  54. Сельдь атлантическая филе в масле к картошке "Vici" – ООО "Вичюнайт-Русь", Калининградская область;
  55. Мойва жирная ТМ "Томилинская" – ООО "Союз – Биллион", Московская область;
  56. Сельдь филе кусочки в масле ТМ "Каждый день" с укропом – ООО «Вичюнайт-Русь";
  57. Анчоус в масле и пряностями ТМ "Noris" - ООО "Метатр", Россия Московская область;
  58. Сельдь кусок Офицерская – ООО РК "Акватория";
  59. Сельдь атлантическая неразделанная жирная ТМ "Томилинская" - ООО "Союз – Биллион";
  60. Сельдь филе-кусочки в ароматизированном масле ОАО "Челны -Холод", РТ, г.Набережые Челны;
  61. Сельдь атлантическая пряного посола ТМ "Norli" кусочки – ООО СП "Норли-Т", Смоленская область.

**По результатам лабораторных исследований в 17 образцах рыбных консервов и пресервов из 61 (27,9% от общего количества образцов) выявлены следующие нарушения:**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_131413.jpg | **Консервы «Шпроты в масле» 1 сорт из салаки ТМ "Беринг", производства ООО «Компания «Консервы» (Владимирская область), дата производства: 10.07.2015, масса нетто: 190г. Отклонения: не соответствует требованиям ЕСТ №299 по физико-химическим показателям: массовая доля отстоя в масле составила 20,0% (при норме не более 11,0%), массовая доля составных частей рыбы - 60,0% (при норме не менее 70,0%).** |
| http://24-7-365.ru/pictures/3152693b.jpg | **Консервы “Горбуша натуральная” ТМ "Беринг", производства ООО “Охотское (Сахалинская область), дата производства: 15.08.2015, масса нетто: 245г. Отклонения: не соответствует требованиям ЕСТ №299: обнаружены спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы. Органолептические показатели: несвойственные натуральным консервам данного вида неприятные вкус и запах.** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_104119.jpg | **Пресервы “Сельдь филе-кусочки в масле” ТМ "Бухта изобилия", производства ООО "Агма Роял Гринланд" (Московская область), дата производства: 15.10.2015, масса нетто: 200 г. Отклонения: проба не соответствует требованиям ЕСТ №299, ТР ТС 029/2012: выявлено превышение консервантов: содержание бензоата натрия составило 2,3 г/кг (при норме не более 2,0 г/кг).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_104030.jpg | **Пресервы «Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле» ароматизированная с дымком ТМ "Балтийский берег", производства ЗАО "Балтийский берег" (г.Санкт-Петербург), дата производства 07.09.2015, масса нетто: 180г. Отклонения: проба не соответствует требованиям ЕСТ №299 по микробиологическим показателям: КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) составило 5,9\*10⁵ КОЕ/г (при норме не более 2\*10⁵ КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_103950.jpg | **Пресервы «Филе сельди кусочки в масле» производства ООО «Бахетле-1» (г.Казань), дата производства: 07.11.2015, масса нетто: 180г. Отклонения: проба не соответствует требованиям ЕСТ №299 по микробиологическим показателям: КМАФАнМ составило 9,4\*10⁵ КОЕ/г (при норме не более 2\*10⁵ КОЕ/г); превышено содержание дрожжей - более 300 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_131401.jpg | **Консервы «Шпроты в масле из салаки» ТМ "Морская держава", производства ООО “Балт-ОСТ” (г.Рязань), дата производства:14.05.2015, масса нетто: 160 г. Отклонения: проба не соответствует по физико-химическим показателям: массовая доля рыбы составила 110,1г. (при заявленной на этикетке – не менее 112,0 г.).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_131325.jpg | **Консервы «Шпроты в масле» "Рижское золото", производства ООО “Гамма – А” (Латвия), дата производства:25.11.2014, масса нетто: 190 г. Отклонения: проба не соответствует по физико-химическим показателям: массовая доля рыбы составила 129,9г. (при заявленной на этикетке – не менее 133,0 г.).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_131421.jpg | **Консервы «Шпроты в масле с чили» ТМ "Либава", производства LSEZ SIA "Kolumbija LTD", Латвия, дата производства: 05.10.2015, масса нетто: 180г. Отклонения: проба не соответствует по физико-химическим показателям: массовая доля рыбы составила 123,3г. (при заявленной на этикетке – не менее 126,0 г.).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_104510.jpg | **Пресервы «Сельдь пряного посола кусок». ТМ "Смоленская коллекция" производства ООО "Смоленская коллекция", Россия, г.Смоленск. Дата производства:14.10.2015, масса нетто: 700г. Срок годности: 3 месяца. Отклонения: Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено содержание дрожжей - 300 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_104302.jpg | **Пресервы «Сельдь филе в масле. Цыганская». ТМ "Рыбка моя" производства ООО ПФ "Юлдаш", г.Казань. Дата производства: 14.10.2015, срок годности: 3 месяца, масса нетто: 180г. Отклонения: Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) - 6,8\*10⁵ КОЕ/г (при норме не более 2\*10⁵ КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_104418.jpg | **Пресервы «Килька пряного посола». ТМ "Рыбка моя" производства ООО ПФ "Юлдаш", г.Казань. Дата производства: 01.09.2015, срок годности: 3 месяца, масса нетто: 500г. Отклонения: Несоответствие по физико-химическим показателям: массовая доля рыбы, % к массе нетто - 70 (при норме не менее 75), Массовая доля заливки - 30 (при норме не более 25). Превышено содержание консервантов - 0,25 г/кг (при норме не более 0,15 г/кг).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_104325.jpg | **Пресервы «Сельдь атлантическая в укропном соусе» филе-кусочки в масле. ТМ "Три кита" производства ООО "Три кита", Казань. Дата производства: 10.11.2015, срок годности: 4 месяца при t от 0С до -5С, масса нетто: 380г. Отклонения: Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) - 5,3\*10⁵ КОЕ/г (при норме не более 2\*10⁵ КОЕ/г), обнаружены БГКП. Превышено содержание дрожжей - более 300 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151222_104538.jpg | **Пресервы «Ассорти сельдь и скумбрия филе-кусочки в масле». ТМ "Вкусное море" ООО "Вкусное море", Владимирская область. Дата производства: 27.10.2015, срок годности: 3меясца, масса нетто: 230г. Отклонения: Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) - 1\*10⁶ (при норме не более 2\*10⁵), обнаружены БГКП. Превышено содержание дрожжей - более 300 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151225_093035.jpg | **Пресервы рыбные «Сельдь филе в масле» ТМ «Меридиан», Изготовитель: ОАО ПКП «Меридиан», г.Москва. Дата производства: 22.11.2015, срок годности: 4 месяца, масса нетто: 200 г. Отклонения: Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) – 2,9\*10⁵ КОЕ/г (при норме не более 2\*10⁵ КОЕ/г). Превышено содержание дрожжей - более 370 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151225_093059.jpg | **Пресервы рыбные «Сельдь атлантическая филе в масле» «К картошечке» охлажденная ТМ «VICI». Изготовитель: ООО «Вичюнай-Русь», Калининградская область. Дата производства: 19.10.2015, Срок годности до: 19.01.2016, масса нетто: 240 г. Отклонения: Выявлены гистамины – 253 (при норме не более 100). Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено наличие дрожжей - 1000 (при норме не более 100). Превышено содержание консервантов, а именно бензоата натрия – 2,4 г/кг (при норме не более 2 г/кг).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151225_110855.jpg | **Пресервы рыбные «Сельдь филе-кусочки в масле с укропом» охлажденная ТМ «Каждый день», изготовитель: ООО «Вичюнай-Русь», Калининградская область. Дата изготовления: 09.11.2015, срок годности до 09.02.2016, масса нетто: 500 г. Отклонения: Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено содержание дрожжей - 570 КОЕ/г (при норме не более 100 КОЕ/г).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20151225_092926.jpg | **Пресервы рыбные «Сельдь атлантическая пряного посола» кусочки, изготовитель: ООО СП «Норли-Т», Смоленская область. Дата изготовления: 28.11.2015, срок годности: 60 суток, масса нетто: 800 г. Отклонения: Несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) - 1,4\*105 КОЕ/г (при норме не более 1\*105). Несоответствие по физико-химическим показателям: Массовая доля рыбы без жидкой части – 496 г (при норме не менее 520 г).** |

**

*САЛАТЫ[[5]](#footnote-5)\**

***Сала́т*** *(*[*итал.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA)*Salato, Salata —*

*«солёное» — холодное блюдо (в современной кухне*

*есть и горячие салаты), приготовляемое из смеси*

*различных* [*овощей*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89) *и/или фруктов (различная* [*зелень*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%8C)*,* [*корнеплоды*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%B4)*,* [*грибы*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1)*,* [*картофель*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C)*,* [*огурцы*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D1%8B)*,* [*бобы*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%B1%D1%8B)*,* [*фрукты*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82) *и т. п.) с различными приправами:* [*уксусом*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%81%D1%83%D1%81)*, растительным* [*маслом*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE)*,* [*майонезом*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%B7)*,* [*сметаной*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B0)*, лимонным соком,* [*солью*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D1%8C)*,* [*перцем*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D1%86) *или специальными* [*салатными заправками*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0)*; подаётся большей частью в виде* [*закуски*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0) *(hors d’oeuvre). Готовят салаты обычно непосредственно перед подачей к столу.*

Исторически сложилось так, что в салатах могут быть использованы практически все пригодные в пищу продукты, смешанные в любых сочетаниях. Единственное серьёзное требование — это совместимость ингредиентов по вкусу. Очень важным является также выбор подходящей салату заправки. Чтобы не испортить вкус салата, специалисты по кулинарии советуют сначала попробовать новую заправку на небольшой части блюда, и только после успешного опыта ею можно заправить весь салат.

**Для проведения лабораторных исследований было закуплено 60 образцов салатов в различных торговых организациях г.Казани. В 41 образце (68,3% от общего количества) выявлены нарушения:**

1. **Салат "Прага"** (ветчина, шампиньоны, яйца, огурец маринованный, майонез, зелень) - ЗАО "Торговый дом "Перекресток", "СуварПлаза" г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям наличию бактерий группы кишечных палочек;
2. **Салат "Сельдь под шубой"** (майонез, филе сельди, свекла, картофель, морковь, яйца) - ЗАО "Торговый дом "Перекресток", "СуварПлаза" г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям наличию бактерий группы кишечных палочек и стафилококка золотистого (S.aureus);
3. **Салат "Белые росы"** - ЗАО "Торговый дом "Перекресток", "СуварПлаза" г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям - наличию бактерий группы кишечных палочек и стафилококка золотистого (S.aureus);
4. **Салат "Сельдь под шубой"** (майонез, сельдь, свекла, картофель, морковь, яйца, бензоат натрия) - ЗАО ТК "Эдельвейс", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям наличию бактерий группы кишечных палочек;
5. **Салат "Оливье с колбасой"** (ветчина, картофель, картофель, огурцы к/с, лук, морковь, майнез, зел.горошек, специи, зелень, бенз.натрия) - ЗАО ТК "Эдельвейс", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
6. **Салат "Сонет"** (ветчина, картофель, грибы к/с, лук маринованный, зел.горошек, яйцо, майонез, перец черный, зелень, соль, бенз.натрия) - ЗАО ТК "Эдельвейс", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
7. **Салат "Оливье с курицей"** по-домашнему - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
8. **Салат "Оливье с колбасой" по-домашнему** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
9. **Салат Сельдь под шубой по-домашнему** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
10. **Салат "Оливье"** (колбаса варен., картофель, огурцы св., морковь, майонез, горошек, зелень, бензоат натрия) - ООО "Ашан", ТЦ "Южный", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
11. **Салат "Оливье с курицей"** - ООО "Бобров и компания", г.Нижний Новгород (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по превышению содержания сорбиновой кислоты - 1,65 г/кг (при норме не более 1,5г/кг), Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
12. **Салат "Крабовый"** - ООО "Флагман", Самарская область. (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
13. **Салат Сельдь под шубой** (филе сельди, картоф., свекла, морковь, яйцо, майонез, сорб. кислота) - ООО "Флагман", Самарская область. (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
14. **Салат Сельдь под шубой** (филе сельди соленое, картофель, свекла, морковь, яйцо, лук репчатый, майонез, сорбиновая кислота) - ООО "Емелюшка", г.Самара (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
15. **Салат "Оливье"** - ИП Филиппова Д.Ю., г.Казань (закуплен в ТЦ "Советский"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек. Обнаружена плесень - 90 (при норме не более 50);
16. **Салат из крабовых палочек** - ИП Филиппова Д.Ю., г.Казань (закуплен в ТЦ "Советский"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
17. **Салат "Сельдь под шубой"** - ИП Филиппова Д.Ю., г.Казань (закуплен в ТЦ "Советский"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
18. **Салат "Морковь-Ча"** (морские гребешки, растительное масло, соль, чеснок, уксус, сорбиновая кислота) - ТК "Долина изобилия", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
19. **Салат "Сельдь под шубой"** - ТК "Долина изобилия", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
20. **Салат Свекольный** - ТК "Долина изобилия", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
21. **Салат "Фантазия"** - ТК "Долина изобилия", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
22. **Салат "Спаржа-Хе"** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
23. **Салат "Сельдь под шубой"** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
24. **Салат "Оливье с колбасой по домашнему"** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек. Обнаружена плесень - 70 (при норме не более 50);
25. **Салат "Оливье с курицей по домашнему"** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
26. **Салат "Наслаждение"** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
27. **Салат "Сельский"** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
28. **Салат "Винегрет овощной"** - ООО "Бахетле-1", г.Казань. **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
29. **Салат "Из свежей капусты"** - ЗАО ТД "Перекресток", г.Казань, Гипермаркет "Карусель". **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
30. **Салат "Русская красавица"** - ЗАО ТД "Перекресток", г.Казань, Гипермаркет "Карусель". **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
31. **Салат "Морковь по-корейски"** - ЗАО ТД "Перекресток", г.Казань, Гипермаркет "Карусель". **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
32. **Салат "Сельдь под шубой"** - ЗАО ТД "Перекресток", г.Казань, Гипермаркет "Карусель". **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
33. **Салат "Оливье с курицей"** (куриное филе, отварной картофель, морковь отварная, яйцо куриное, зеленый орошек, огурцы св., соль, лук репчатый, майонез, бензоат натрия, сорбат калия) - ООО "Бобров и компания", г.Нижний Новгород ( закуплен в ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
34. **Салат "Оливье"** с мясом - ООО "Бобров и компания", г.Нижний Новгород (закуплен в ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
35. **Салат «Из свеклы с сыром»** (свекла вареная, сыр, чеснок свежий, майонез, соль, бензоат натрия, сорбат калия, глутамат натрия) - ООО "Бобров и компания", г.Нижний Новгород ( закуплен в ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
36. **Салат "Винегрет"** - ООО "Емелюшка", г.Самара (закуплен в ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
37. **Спаржа по-корейски** (спаржа соевая, соевый соус, масло растительное, соль, чеснок, сахар, перец чили, глутамат натрия) - ООО "Эхо" ТМ «Белоручка", г.Нижний Новгород (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
38. **Салат "Сельдь под шубой"** (филе сельди, картофель, свекла, морковь, яйцо, майонез, соль, сорбиновая кислота) - ООО "Престиж", Самарская область, ООО "Синбад" (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
39. **Салат "Селедка под шубой"** - ООО "Престиж", Самарская область, ООО "Синбад" (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
40. **Салат "Оливье"** (морковь, картофель, огурцы, яйца, колбаса, майонез, консервант Е211) - ООО "Престиж", Самарская область, ООО "Синбад" (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек;
41. **Салат "Винегрет"** - ООО "Престиж", Самарская область, ООО "Синбад" (закуплен ООО "Ашан" ТЦ "Южный"). **Отклонения:** Не соответствует по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек.



*ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ[[6]](#footnote-6)\**

*Мясо птицы — важная составляющая здорового питания, признанный во всем мире фаворит среди мясных блюд.* [*Мясо птицы*](http://coolreferat.com/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE_%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D1%8B) *считается постным и диетическим, это полезный и вкусный источник легкоусвояемых белков, витаминов и жирных кислот, и сегодня оно доступно всем. В продаже имеются куры, утки, индейки; есть также дичь, которую в последнее время стали разводить на фермах.*

*Куриное мясо содержит больше белков, чем любой другой вид мяса, и при этом содержание жиров в нем не превышает 10%. Для сравнения: мясо курицы содержит 22,5 % белка, в то время как мясо индейки — 21 %, утки - 1 7 %, гуся - 1 5 %. Еще меньше белка в так называемом красном мясе: в говядине -18,4%, свинине- 13,8%, баранине - 14,5 %. Особо стоит выделить то, что белок куриного мяса содержит 92 % необходимых человеку аминокислот (в белке свинины, баранины, говядины — 88, 73 и 72 % соответственно). А по минимальному содержанию холестерина белое куриное мясо уступает только рыбе. В курином мясе много витаминов группы В (В2, В6, фолиевая кислота, В12), железа в легкоусвояемой форме, а также цинка, фосфора, селена, кальция, магния и меди.*

**Для дегустации были закуплены следующие образцы продукции из мяса птицы, яиц пищевых:**

1. Крыло индейки целое охлажденное 1 категории - ООО "Агрофирма «Залесный»;
2. Субпродукты: мышечный желудок куриный - ООО "Пестречинка";
3. Печень куриная охлажденная - ООО "Пестречинка";
4. Крылышко куриное охлажденное - ООО "Пестречинка";
5. Фарш мясной из птицы замороженный - ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
6. Тушка цыпленка бройлера 1 сорта потрошенная замороженная – ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
7. Окорочок цыпленка бройлера копч/вар охлажденный - ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
8. Яйцо куриное 1 сорта столовое - ООО ПК "Ак Барс" (Лаишевский филиал);
9. Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории Г замороженные "Пельмени Домашние" - ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
10. Фонарик из мяса цыпленка бройлера копчено-вареный охлажденный – ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
11. Тушка цыпленка бройлера копч/вар охлажденная – ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
12. Рулет из мяса цыпленка-бройлера запеченный Халяль - ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
13. Фарш из птицы п/ф из мяса птицы рубленный замороженный - ООО ПК "Ак Барс" (Зеленодольский филиал);
14. Бедро цыпленка бройлера копчено-вареное охлажденное – ООО "Птицефабрика Акашевская" Республика Марий Эл;
15. Крыло цыпленка бройлера копч/в – ООО "Птицефабрика Акашевская" Республика Марий Эл;
16. Окорочок цыпленка-бройлера Халяль охлажденный - ООО "Птицефабрика Акашевская" Республика Марий Эл;
17. Яйцо 1 категории "Сказочная Деревенька" столовое - ООО ПК "Ак Барс" (Лаишевский ф-л);
18. Яйцо перепелиное пищевое столовое - ООО Угличская птицефабрика, Ярославская область;
19. Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории "Яйцофф" – ОАО "Вятско-Полянская птицефабрика" Кировская область.
20. Яйцо традиционное пищевое столовое отборное куриное – ОАО птицефабрика "Башкирская";
21. Яйцо куриное пищевое столовое йодированное "Здоровье" СО – ОАО птицефабрика "Башкирская";
22. Яйцо куриное пищевое столовое "Здоровье" СО яйцо с витаминами - ОАО птицефабрика "Башкирская";
23. П/ф из мяса индеек натуральные: Голень индейки замороженная (на кости) - ООО "Евродом" Ростовская область;
24. Колбаса варено-копченая из мяса птицы рулетная - ООО "Альтаир-95" Самарская область;
25. Мясной продукт тушка куриная вак/уп - Черкизово ОАО "ЧМПЗ" г.Москва;
26. П/ф из мяса цыплят-бройлера крылышко (целое) на подложке охлажденный "Ясные зори" - ООО "Белгран корм", Белгородская область;
27. Мясо цыпленка бройлера тушка 1 сорта потрошеная охлажденная - ООО "Белгран корм", Белгородская область;
28. Пельмени из мяса утки – ООО "Фермерское хозяйство "Рамаевское", Лаишевский районон, с.Песчаные Ковали;
29. Желудки утиные охлажденные Халяль - ООО "Фермерское хозяйство "Рамаевское", Лаишевский р-он, с.Песчаные Ковали;
30. Тушка цыпленка бройлера, 1 сорта потрошенная охлажденная фасованная – ООО "Челны Бройлер";
31. Тушка цыпленка бройлера, готовая к кулинарной обработке охлажденная в вакууме – ООО "Челны Бройлер";
32. Тушка цыпленка бройлера, 1 с потрошенная охлажденная Халяль фасованная – ООО "Челны Бройлер";
33. Субпродукты: шеи куриные охлажденные - ООО "Белая птица", Курская область;
34. Тушки цыплят бройлеров 1 сорта потрошенные ТМ "Петелинка" охлажденные - ОАО Птицефабрика "Васильевская", Пензенская область;
35. Тушка цыпленка бройлера 1 сорта потрошенная "Халяль" Приосколье - ЗАО "Ижавинская птицефабрика", Тамбовская область;
36. Фарш обыкновенный охлажденный п/ф из мяса птицы рубленый ТМ "Каждый день" - ООО "Белая птица", Курская область;
37. П/ф натуральный из мяса цыпленка бройлера: голень охлажденная ТМ "Каждый день" – ООО птицефабрика Акашевская, Марий Эл;
38. Грудка цыпленка бройлера копчено-вареная охлажденная, упакована под вакуумом – ООО птицефабрика Акашевская, Марий Эл;
39. Изделия ветчинные варено-копченые из мяса кур "Куриный хит" рулет "Любительский" Халяль, охлажденный, под вакуумом – ООО птицефабрика Акашевская, Марий Эл;
40. Карпаччо из мяса кур сырокопченое, упаковано под вакуумом - ООО птицефабрика Акашевская, Марий Эл.

**По результатам лабораторных исследований в 9 образцах продуктов из мяса птицы из 40 (22,5% от общего количества образцов) выявлены следующие нарушения:**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\617c6e.jpg | **Крыло индейки целое охлажденное 1 категории, производства ООО "Агрофирма «Залесный", дата производства: 12.11.2015, масса нетто: 2,562 кг. Отклонения: проба не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” по микробиологическим показателям- КМАФнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) составила 1,4\*105 КОЕ/г, при норме не более 1,0\*105 КОЕ/г.** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\0074.jpg | **Фарш мясной из птицы замороженный, производства ООО «Птицеводческий комплекс "Ак Барс", дата производства: 24.10.2015, масса нетто: 500 г. Отклонения: проба не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” по микробиологическим показателям- наличию бактерий группы кишечных палочек.** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\PR20110607125805.jpg | **Крылышко куриное охлажденное ООО "Пестречинка", дата производства: 12.11.2015. Отклонения: проба не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” по микробиологическим показателям - КМАФнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) составила 1,2\*105 КОЕ/г, при норме не более 1,0\*105 КОЕ/г.** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\agriculture-aviculture-hens-1.800.jpg | **Тушки цыплят бройлеров 1 сорта потрошенные ТМ "Петелинка" охлажденные производства ОАО Птицефабрика "Васильевская" (Пензенская область); дата производства: 23.11.2015. Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям: наличию патогенной микрофлоры – сальмонеллы (Salmonella virchow).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\1-optovaya-prodazha-kurinoj-i-svinoj-produktsii_1.jpg | **Тушка цыпленка бройлера 1 сорта потрошенная "Халяль" Приосколье производства ЗАО "Инжавинская птицефабрика" (Тамбовская область); дата производства: 24.11.2015. Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям: наличию патогенной микрофлоры – сальмонеллы (Salmonella virchow).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\120131082215-120328154809-p-O-farsh.jpg | **Фарш обыкновенный охлажденный п/ф из мяса птицы рубленый ТМ "Каждый день" производства ООО "Белая птица-Курск" (Курская область), масса нетто: 900 г, дата производства: 25.11.2015. Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек (БГКП).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\42faf9e633e5f12e164181337.jpg | **Тушка цыпленка бройлера копч/вар, охлажденная, производства Зеленодольский филиал ООО “Птицеводческий комплекс "Ак Барс" (Республика Татарстан, Зеленодольский район, с.Осиново), дата производства: 05.11.2015. Отклонения: проба не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” по микробиологическим показателям- наличию листериоза (L.monocytogenes).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\novus.1372086762.SNCPSG10.obj.0.1.jpg.oe.jpg.pf.jpg.1350nowm.jpg.1350x.jpg | **Фарш из птицы п/ф из мяса птицы рубленный замороженный, производства Зеленодольский филиал ООО “Птицеводческий комплекс "Ак Барс" (Республика Татарстан, Зеленодольский район, с.Осиново), дата производства: 10.10.2015, масса нетто: 500 г. Отклонения: проба не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” по микробиологическим показателям- КМАФнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) составило 1,1\*106 КОЕ/г, при норме не более 1,0\*106 КОЕ/г; наличию бактерий группы кишечных палочек (БГКП).** |
| C:\Users\gfedorova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\okorochok_s_hrebtom_big_6_L.PNG | **Окорочок цыпленка-бройлера Халяль охлажденный, производства ООО "Птицефабрика Акашевская" (Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола), дата производства: 08.11.2015, масса нетто: 1,822 кг. Отклонения: проба не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” по микробиологическим показателям- наличию листериоза (L.monocytogenes)** |

*ГОСАЛКОГОЛЬИНСПЕКЦИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН*

1. \* Лабораторные испытания проведены - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

   Лабораторные испытания проведены - ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» [↑](#footnote-ref-1)
2. \* Лабораторные испытания проведены - ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» [↑](#footnote-ref-2)
3. \*Лабораторные испытания проведены - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» [↑](#footnote-ref-3)
4. \* Лабораторные испытания проведены - ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республики Татарстан [↑](#footnote-ref-4)
5. \* Лабораторные испытания проведены - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» [↑](#footnote-ref-5)
6. \* Лабораторные испытания проведены - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» [↑](#footnote-ref-6)