

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 2020 ГОДУ***

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ



КАЗАНЬ – 2020

За 12 месяцев 2020 года в рамках подпрограммы-б «Развитие комплексной системы защиты прав потребителей в Республике Татарстан на 2014 – 2025 годы» Государственной программы "Обеспечение общественного порядка и противодействие преступности в Республике Татарстан на 2014-2025 годы", утвержденной Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 16.10.2013 № 764 в аккредитованных лабораториях ФБУ «ЦСМ Татарстан» (Казанский и Нижнекамский филиал), а также ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» проведены сравнительные потребительские испытания 735 наименований продовольственных товаров, закупленных в торговой сети республики. Из них в 128 наименованиях (или 17,4%) выявлены нарушения требований законодательства:

- 93 наименований масла сливочного (в 22 наименованиях – нарушения ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013);

- 79 наименования молока питьевого (в 15 наименованиях – нарушения ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013);

- 78 наименований творога (в 21 наименовании – нарушения ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013);

- 63 наименования сметаны (в 13 наименованиях – нарушения ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013);

- 51 наименований кефира (из которых в 13 наименованиях выявлены нарушения ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013 по физико-химическим и микробиологическим показателям);

- 41 наименование мороженого (в 2 наименованиях – нарушения ТР ТС 033/2013);

- 40 наименований сыров (в 4 наименованиях – нарушения ТР ТС 033/2013);

- 40 наименований крупы, муки (в 1 наименовании – нарушения ГОСТ 5784-60 и ТР ТС 021/2011);

- 35 наименований подсолнечного масла (в 3 наименованиях - нарушения ГОСТ 1129-2013 и ТР ТС 024/2011);

- 30 наименований сырков творожных (в 2 наименованиях – нарушения ГОСТ 31453-2013 и ТР ТС 033/2013);

- 30 наименований мясных консервов (в 14 наименованиях – нарушения ГОСТ 32125 – 2013, ГОСТ Р 55762-2013);

- 25 наименований пресервов (в 8 наименованиях – нарушения ТР ЕАЭС 040/2016 и ТР ТС 021/2011);

- 22 наименования сгущенного молока (в 4 наименованиях – нарушения ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013);

- 15 наименований мясных полуфабрикатов (в 3 наименованиях – нарушения ТР ТС 034/2013);

- 10 наименований макаронных изделий (в 3 наименованиях – нарушения ГОСТ 31743-2017);

- 50 наименований хлеба и хлебобулочной продукции (нарушений не выявлено);

- 13 наименований сырков плавяных (нарушений не выявлено);

- 10 наименований майонеза (нарушений не выявлено);

- 5 наименований ряженки (нарушений не выявлено);

- 5 наименований катыка (нарушений не выявлено).

Материалы по выявленным фактам нарушений направлены по подведомственности в Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) для принятия соответствующих мер, а также торговым сетям и предприятиям-производителям для устранения выявленных нарушений.

МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ



Молочные продукты – пищевые изделия, производимые из молока. Сметана, творог, кефир, простокваша известны каждому человеку с детства. Продукция из молока с древних времен славится целебными свойствами. Она применяется в традиционной, народной медицине, косметологии, пищевой промышленности.

Классификация молочных продуктов

Ферментированные молочные продукты. Другое название – кисломолочные. Творог и кумыс, простокваша и йогурт, сметана и кефир, айран, ряженка и шубат, сыр включают молочнокислые бактерии. Грамположительные микроаэрофильные микроорганизмы приводят в норму флору кишечника, устраняют дисбиоз.

Продукты сепарации. В категорию входят сливки, сыворотка, сливочное масло. Сыворотка подходит для укрепления иммунитета, улучшения пищеварения, нормализации веса, выведения избыточного холестерина. Жиры в ответе за снабжение организма биоэнергией, защиту от переохлаждения. Сепарационные продукты обеспечивают сохранение молочных свойств.

Все виды молочных продуктов включают питательные вещества. Минералы и витамины легко перевариваются, поддерживают жизнедеятельность человека.

МОЛОКО*



«Молочный продукт» - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут

содержаться функционально необходимые для переработки молока компонент

* Лабораторные испытания проведены:

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 35 образцов (11 нарушений);

Нижнекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 22 образца (3 нарушения);

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 22 образца (1 нарушение).

Молоко — продукт, к которому мы привыкаем с раннего детства, без него не могут обойтись ни дети, ни взрослые. Если мы даже не пьем молоко, то используем его как один из компонентов готовых блюд, а также едим продукты, изготовленные из него. Оно содержит кальций, витамины и другие полезные макро и микроэлементы.

Молочная отрасль — одно из крупнейших и развивающихся направлений современной промышленности. Между тем, качество производимой продукции, как подтверждают исследования, далеко от совершенства. Вот почему вопрос: как выбрать молоко — весьма актуален. Еще один важный вопрос — сколько молока можно пить взрослым людям. По рекомендации Минздрава, норма потребления молочных продуктов для взрослого человека — 325 граммов в сутки. В случае, если человек страдает непереносимостью или частичной непереносимостью лактозы, которая развивается у некоторых людей в зрелом возрасте, даже качественное молоко употреблять не рекомендуется.

На прилавках магазинов можно найти молоко пастеризованное и стерилизованное. Пастеризованное хранится 5-7 дней. Его можно считать более натуральным. Преимущество стерилизованного продукта - в длительном сроке годности, до 6 месяцев. Однако надо учитывать, что полезных веществ в нем меньше.

**По результатам лабораторных исследований из 79 образцов
молока в 15 образцах (19% от общего количества) выявлены
следующие нарушения:**



**Молоко натуральное питьевое пастеризованное м.д.ж.2,5%,
ТМ "Милково" ООО "Ува-молоко" Удмуртская Республика
(дата изготовления 01.04.2020)**

**Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013,
обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), завышено
КМАФАнМ (общее микробное число) составило более $3 \cdot 10^6$ КОЕ/г при
норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г.**



Молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 3,2%, ТМ "Каждый день" - Товарищество на вере "Сыр Стародубский", Брянская область (дата изготовления 02.04.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, обнаружены БГКП, повышено КМАФАнМ (более $3 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г). Жирно-кислотный состав жировой фазы данного наименования молока не соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Молоко коровье питьевое пастеризованное, м.д.ж.3,2% ТМ "Просто молоко" - ООО "Агросила-Молоко, г.Набережные Челны (дата изготовления образец №1 - 04.04.2020; образец №2 - 20.04.2020)

- Образец №1 не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31450-2013 по заниженной массовой доле жира (массовая доля жира составила 2,5 %, хотя на упаковке указано - 3,2%). Обнаружены БГКП, повышено КМАФАнМ (более $3 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г);
- Образец №2 не соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 по заниженной массовой доле жира 2,5%, при норме не менее 3,2%.



Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж.2,5%, СППК "Каймак" - СППК "Каймак", Сабинский район, п.г.т.Богатые Сабы (дата изготовления 14.04.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013), обнаружены БГКП, повышено КМАФАнМ (более $4,2 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г).



Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж.3,5-4,2%, ТМ "Авылдаш" - КФХ Харисов Р.Р., Агрызский район (дата изготовления 14.04.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, обнаружены БГКП, повышено КМАФАнМ (более $6,8 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г).



**Молоко питьевое пастеризованное КФХ Белоглазова Е.Е.
м.д.ж.3,2% - КФХ Белоглазова Е.Е., Новошешминский район (дата
изготовления 02.04.2020)**

*Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013
Установлена заниженная массовая доля жира: 1,4%, хотя на
упаковке заявлено - 3,2%, обнаружены БГКП, повышено КМАФАнМ
(более $3 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г).*



**Молоко питьевое ультрапастеризованное, м.д.ж. 3,2%, ТМ "Фрау
Му" - ООО ПК "Айсберг-Плюс", Московская область
(дата изготовления 24.03.2020)**

*Не соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 по заниженной
массовой доле жира и массовой доле белка: массовая доля жира
составила 2,25%, хотя на упаковке заявлено - 3,2%; массовая доля
белка составила 2,26%, при норме - не менее 3,0%, жирно-кислотный
состав жировой фазы не соответствует жирно-кислотному составу
молочного жира коровьего молока, что свидетельствует о
фальсификации продукта.*



**Молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 2,5%, ТМ "Семейная
ферма Братья Чебурашкины" - ООО "Братья Чебурашкины",
Московская область (дата изготовления 24.08.2020)**

*Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по
микробиологическому показателю: КМАФАнМ (более $3 \cdot 10^6$ КОЕ/г
при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г).*



**Молоко питьевое пастеризованное, отборное цельное ТМ "Угличе
Поле" м.д.ж. 3,6% - ООО "АгриВолга", Ярославская область
(дата изготовления 25.08.2020)**

*Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по
микробиологическому показателю: КМАФАнМ (более $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г
при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г).*



**Молоко питьевое пастеризованное, ТМ "Любимая корова"
м.д.ж.2,5% - КФХ Шахов В.В., Арский район
(дата изготовления 08.09.2020)**

*Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по физико-
химическому и микробиологическим показателям: массовая доля
жира составила 0,88%, при норме - не менее 2,5%; КМАФАнМ (более
 $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), обнаружены БГКП.*



Молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 3,2% ТМ "Илиш-Илиш" - ООО "Молоко", Республика Башкортостан, Илишевский район (дата изготовления 27.10.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям (обнаружены бактерии группы кишечных палочек).



Молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 2,6% - ООО "Тереньгульский маслодельный завод", г.Ульяновск 27.10.2020 (дата изготовления 27.10.2020)

Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 2,24%, при норме - не менее 2,8%, сухой молочный остаток (СОМО) составил 6%, при норме - не менее 8% и органолептическим показателям: во вкусе присутствует посторонний привкус, не свойственный натуральному молоку. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Молоко питьевое пастеризованное ТМ "Ильинское", м.д.ж. 2,5% - ООО "Ильинское молоко", Россия, Удмуртия (дата изготовления 10.11.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).



Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.2,5%, ТМ "СМК" - ООО "Тереньгульский маслодельный завод", Ульяновская область, г.Ульяновск (дата изготовления 26.11.2020)

Не соответствует ТР ТС 033/2013. Массовая доля белка составила $0,68 \pm 0,06\%$, при норме - не менее 2,8%. Обнаружены растительные стерины: Кампестерин -21,6%, Стигмастерин- 6,0%, бета-Ситостерин- 41,4%, что свидетельствует о фальсификации продукта.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО*



Сливочное масло получают методом преобразования высокожирных сливок, а также путем сепарирования и сбивания сливок. В сливочном масле содержится до 82,5% жира, а в топленом – вплоть до 99%. Сливочное масло, если оно натуральное, по праву считается лучшим из всех видов пищевых жиров. Чтобы получить 1 кг натурального сливочного масла, необходимо почти 25 литров молока, так что натуральное масло действительно стоит недешево. Это один из наиболее распространённых продуктов, которые люди по всему миру используют в кулинарии. Рецепт изготовления сливочного масла известен человечеству уже давно, так как для этого необходимо только молоко, которого всегда было в избытке. По сей день в Индии его используют не только в кулинарных целях, но и для создания различных лекарств, добавляя в него лекарственные травы.

По результатам лабораторных исследований 93 образцов сливочного масла в 22 образцах (24% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5% ТМ "ФрауМу" ООО "Сигмахолод", Московская область (дата изготовления 03.02.2020)

Не соответствует требованиям ГОСТ, в жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.

* Лабораторные испытания проведены:

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 53 образцов (15 нарушений);

Нижекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 20 образцов (5 нарушений);

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 20 образцов (2 нарушения).



Масло сливочное с м.д.ж. 82,5% ТМ "Белорусские просторы" Любанский филиал ОАО "Слуцкий сыродельный комбинат", Республика Беларусь (дата изготовления 24.01.2020)

Не соответствует требованиям ГОСТ, в жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Масло сливочное традиционное с м.д.ж. 82,5 % ТМ "Бэрэкетле" ООО Молочный комбинат "Касымовский", Высокогорский район (дата изготовления образец №1 - 20.02.2020, образец №2 - 11.12.2020)

Образец №1 не соответствует требованиям ГОСТ, м.д.ж. 75,1% меньше заявленной на этикетке.

Образец №2 не соответствует требованиям ГОСТ по повышенной массовой доле влаги (16,4±0,3 при норме - не более 16%).



Масло сливочное, м.д.ж. 82,5%, ТМ "Му-у", ООО "Агротомкомбинат "Рязанский", Рязанская область (дата изготовления 22.03.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ, м.д.ж. (79,6%) меньше заявленной, массовая доля влаги - 18,4% (при норме - не более 16,0%).



Масло сливочное м.д.ж.72,5% ТМ "Деревня счастливо" ООО "МОДУС", Московская область, г.Дмитров (дата изготовления 27.03.2020)

Не соответствует требованиям ГОСТ, в жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Масло сливочное крестьянское м.д.ж.72,5%, ТМ "Деревенская Буренка" ООО "Лав продукт", Московская область (дата изготовления образцов 31.03.2020; 22.09.2020)

Образцы не соответствуют требованиям ГОСТ, в жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Масло сливочное "Крестьянское" м.д.ж. 72,5% ООО "Модус", Московская область, г.Дмитров (дата изготовления образцов 01.04.2020; 20.09.2020)

Образцы не соответствуют требованиям ГОСТ, в жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Масло сливочное м.д.ж. 80,0%, ТМ "Авылдаиш" КФХ Харисов Р.Р., адрес: Россия, РТ, Агрызский район (дата изготовления 14.04.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), повышено КМАФАнМ (общее микробное число) - составило более $5 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г.



Масло традиционное сливочное Халяль, м.д.ж. 82,5% ООО "Азнакай сәте", г.Азнакаево (дата изготовления 04.05.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по КМАФАнМ ($1,3 \cdot 10^6$ КОЕ/г, при норме – $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г) по количеству плесеней и дрожжей 190 КОЕ/г, при норме – в сумме не более 100 КОЕ/г.



Масло сливочное традиционное с м.д.ж. 82,5% ТМ "ФрауМу" ООО "МОДУС", Московская область, г.Дмитров (дата изготовления 11.05.2020)

Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по КМАФАнМ ($7,6 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме - не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г) и ГОСТ 32261-2013 по массовой доле жира (72,5%, при норме- не менее 82,5%) и влаги (25%, при норме - не более 16%). Соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ 32261-2013, т.е. в жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Масло сладко-сливочное крестьянское несоленое м.д.ж. 72,5% ТМ «Круглый год» ЗАО «Озерецкий молочный комбинат», Московская область (дата изготовления 21.05.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по КМАФАнМ ($1,4 \cdot 10^5$ КОЕ/г, при норме – не более $1 \cdot 10^5$

КОЕ/г) и БГКП (колиформы) обнаружены в 0,01г, при норме – в 0,01 г не допускается).



Масло сладко-сливочное несоленое традиционное ТМ "Избенка", м.д.ж. 82,5% ООО "Торговый дом", Орловская область (дата изготовления 21.05.2020)
Образец не соответствует ТР ТС 033/2013 обнаружены БГКП (колиформы), количество плесеней и дрожжей в сумме составило 150 КОЕ/г, при норме не более 100 КОЕ/г.



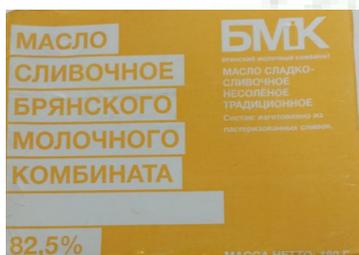
Масло сливочное Крестьянское, ТМ "Село Домашкино", м.д.ж. 72,5% ООО Еланский сыродельный комбинат. Волгоградская область (дата изготовления 20.07.2020)
Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям. КМАФАнМ (более $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г, при норме – не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), плесень и дрожжи ($1 \cdot 10^3$ КОЕ /г, при норме - в сумме не более 100 КОЕ/г); обнаружены БГКП.



Масло сливочное Крестьянское, ТМ "Любовья", м.д.ж. 72,5% ООО "Сигмахолод" Московская область (дата изготовления 01.08.2020)
Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическому показателю: обнаружены БГКП.



Масло сладко-сливочное несоленое, ТМ "Звениговский", м.д.ж. 72,5% ООО мяскокомбинат "Звениговский", Республика Марий Эл (дата изготовления 27.08.2020)
Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям. КМАФАнМ ($8,3 \cdot 10^5$ КОЕ/г, при норме - $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г); обнаружены БГКП.



Масло сладко-сливочное несоленое "Традиционное", м.д.ж. 82,5% - ОАО "Брянский молочный комбинат", Брянская область (дата изготовления 18.11.2020)
Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 по показателям: массовая доля жира $80,6 \pm 0,7\%$, при норме - не менее 82,5% и массовой доле влаги $18,2 \pm 0,3\%$, при норме - не более 16%



Масло крестьянское сладко-сливочное м.д.ж 72,5% - ООО "Магнолия", Московская область, г.Дубна (дата изготовления 18.09.2020)

Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013; ГОСТ 32261-2013 по органолептическим показателям. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира и значения соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что является нарушением в соответствии с требованиями ГОСТ 32261-2013 и свидетельствует о фальсификации продукта.



Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5% - ООО "Лав продукт", Московская область (дата изготовления 08.10.2020)

Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013; ГОСТ 32261-2013 по органолептическим показателям. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира и значения соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что является нарушением и свидетельствует о фальсификации продукта.



Масло сливочное крестьянское, м.д.ж. 72,5% - ООО "МОДУС", Московская область, г.Дмитров (дата изготовления 17.10.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013; ГОСТ 32261-2013 по органолептическим показателям. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира и значения соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что является нарушением в соответствии с требованиями ГОСТ 32261-2013. В жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Советы покупателю, как выбрать качественное сливочное масло

Перед покупкой сливочного масла внимательно прочитайте, как называется продукт. Увы, есть такие производители, которые называют продукт очень близкими к сливочному маслу словами. Например, крупным шрифтом на упаковке может быть написано «масло» и «сливочное», а мелким добавлено слово «растительное». Таким образом, производитель пытается ввести в заблуждение покупателя. В результате не очень внимательный человек купит такой продукт, думая, что это масло, а на самом деле приобретет практически маргарин. Поэтому, когда вы покупаете продукт, сначала обратите внимание на то, чтобы на упаковке было написано именно «сливочное масло» или «масло из коровьего молока».

Второй этап – обратите внимание на состав продукта. В составе классического сливочного масла не должно быть ничего, кроме сливок. Кстати, слово «состав» может отсутствовать на упаковке. Это не должно смущать. На пачке может быть написано так: «изготовлено из сливок» либо «изготовлено из пастеризованных сливок». По внешнему виду пачка не должна иметь никаких повреждений и должна храниться на полке магазина при температуре, указанной изготовителем на этикетке. Если пачка повреждена, то под воздействием света в продукте начнется фотоокисление жира – как следствие, «включится» процесс прогоркания и образования на поверхности масла прозрачной ярко-желтой пленки – штаффа. Такое масло не стоит мазать на бутерброд. Используйте его в кулинарии (в выпечке), но предварительно обязательно удалите слой штаффа.

Иногда на пачках сливочного масла написано, что оно изготовлено одним предприятием, а упаковано другим. То есть, производитель делает сливочное масло, упаковывает его в 20-килограммовые короба. Потом другое предприятие закупает эти короба, фасует продукт по пачкам и продает масло. Важно, чтобы второе предприятие (фасовщик) указывало истинного изготовителя самого монолита, дату упаковки и окончания срока годности в рамках того срока, который установило первое предприятие.



КЕФИР*



Кефир – уникальная ферментированная молочная пища. Это один из лучших продуктов-пробиотиков, обладающих невероятными целебными свойствами. Рецепт этого напитка на протяжении веков оставался тайной, а сегодня он является самым популярным кисломолочным продуктом.

ЗЕРНА ПРОРОКА История возникновения этого напитка окутана тайной. Но практически все следы ведут к Северной Осетии. Большинство исследователей считают, что впервые кефир научились делать более чем 5000 лет тому назад именно там – в северной части Кавказских гор, между Россией и Грузией. Осетины, потомки скифов-кочевников, поселившиеся в этом регионе, хранили молоко в мешках из желудков животных. В результате ферментации появился кефир. Тайну происхождения этого напитка осетины долго не раскрывали. Вместо этого мир слушал легенду о Зернах Пророка, которую еще доныне помнят горцы.

Один из самых важных показателей качества кефира – количество белка в нём. Кальций, содержащийся в кефире, усваивается только в связи с белком. Низкое содержание белка указывает на то, что выбрано некачественное молоко, либо на умышленное уменьшение количества белка производителем (посредством внесения воды, сыворотки), это отклонение от требований. В наших исследованиях также выявлены образцы с заниженным содержанием белка.

Особенность кефирной закваски в том, что содержание дрожжей и молочнокислых бактерий в ней составляет определенную пропорцию. И если количество одних уменьшается, а других – увеличивается, меняются свойства продукта и сам продукт. Поэтому на протяжении всего срока

* Лабораторные испытания проведены:

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 30 образцов (11 нарушений);

Нижнекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 10 образцов (2 нарушения);

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 11 образцов (без нарушений).

годности эта пропорция должна сохраняться. В свою очередь, некоторые производители выпускают продукт с хорошим количеством дрожжей, но не гарантируют, что это количество сохранится к концу срока годности. И если потребитель купит такой кефир в конце его срока годности, его закваска будет уже не кефирной. Это неопасно. Но плохо, когда покупатель идет за кефиром, а покупает, сам того не зная, другой продукт. По результатам лабораторных исследований в пяти наименованиях кефира выявлены подобные отклонения. К концу срока годности дрожжей оказалось меньше, нежели положено по Техническому регламенту Таможенного союза, в кефире под торговыми марками «Село Зелёное» (Удмуртская Республика), «Домик в деревне» АО «ВБД» (г.Москва), ТМ «Простоквашино» АО «Данон Россия, (г.Москва), ТМ «Наша корова» ОАО «Ядринмолоко» (Чувашская Республика, г.Ядрин); «Можга Молоко» (ИП Ибрагимова Лилия Муллакаевна, Удмуртская республика, г.Можга).

Более серьёзным нарушением явилось обнаружение в кефире пяти торговых марок бактерий группы кишечной палочки, а один образец признан фальсификатом (Кефир торговой марки "Лента", Калужская область).

По результатам лабораторных исследований кефира в 13 образцах из 51 образца (25% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



**Кефир, м.д.ж. 3,2%, ТМ «Ашан» ООО «Ува-молоко»
Удмуртская Республика, г.Ижевск
(дата изготовления 19.04.2020)**

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям. Обнаружены БГКП (колиформы).



**Кефир, м.д.ж. 3,2% АО «Торжокский молочный комбинат
«Тверца», Тверская область
(дата изготовления 13.04.2020)**

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 по заниженной массовой доле жира (1,07% вместо 3,2%) и заниженному содержанию белка (2,17% вместо 3,0%).



**Кефир с м.д.ж. 2,5% ТМ «Большая кружка» ООО «Галактика» Ленинградская область, г.Гатчина
(дата изготовления 03.04.2020)**

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (колиформы).



**Кефир с м.д.ж. 2,5% ТМ «Село Зеленое» производственная площадка «Глазов-молоко» Удмуртская Республика, г.Ижевск
(дата изготовления 24.05.2020)**

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по заниженному количеству молочнокислых микроорганизмов (для кефира) ($2,5 \cdot 10^6$ КОЕ /г, при норме не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г).



Кефир с м.д.ж. 3,2% ТМ «Домик в деревне» АО «ВВД», г.Москва (дата изготовления 21.05.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по заниженному количеству молочнокислых микроорганизмов (для кефира) (менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ /г, при норме не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г).



Кефир с м.д.ж.3,2% ТМ «Простоквашино» АО «Данон Россия», г.Москва (дата изготовления 23.05.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по заниженному количеству молочнокислых микроорганизмов (для кефира) ($2,5 \cdot 10^6$ КОЕ /г, при норме не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г).



Кефир с м.д.ж.2,5% ТМ «Наша корова» ОАО «Ядринмолоко».
Чувашия Республика, г.Ядрин (дата изготовления
25.05.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по заниженному количеству молочнокислых микроорганизмов (для кефира) ($2,5 \cdot 10^6$ КОЕ /г, при норме не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г).



Кефир с м.д.ж. 3,2% ТМ «Аппетитно круглый год»
Товарищество на вере «Сыр Стародубский, Брянская область
(дата изготовления 26.05.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 31454-2012 по заниженной массовой доле жира (2,5%, при норме – не менее 3,2%).



Кефир, м.д.ж.2,5% ТМ «Спар»АО «Павловский молочный завод» г.Нижний Новгород (дата изготовления 29.07.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (колиформы).



Кефир термостатный из цельного молока, м.д.ж.3,2- 4,2%
ТМ «Избенка» ООО «Никон», Московская область
(дата изготовления 02.08.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (колиформы).



Кефир, м.д.ж.3,2% ТМ «Дабрович»ООО «Дабров и К»,
Удмуртская республика (дата изготовления 18.08.2020)
Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31454-2012 по заниженной массовой доле жира (1,82%, при норме – не менее 3,2%); заниженной массовой доле белка (1%, при норме – не менее 3,0%).



Кефир «Можга Молоко» м.д.ж 3,2% ИП Ибрагимова Лилия Муллакаевна, Удмуртская республика, г.Можга (дата изготовления 14.10.2020)

Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП, количество дрожжей составило $2,4 \cdot 10^2$ КОЕ/г, при норме – не менее $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г.



Кефир м.д.ж. 3,2%, ТМ "Лента" АО "Московско-Медынское агропромышленное предприятие", Калужская область (дата изготовления 21.10.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, присутствуют жиры немолочного происхождения, что является нарушением требований ГОСТ Р 58340-2019 и свидетельствует о фальсификации продукта.



ТВОРОГ*



Творог – кисломолочный продукт, состоящий из легкоусвояемого кальция и ростовых аминокислот. Крайне важен для детских и пожилых организмов, для людей с туберкулезом, болезнями костей, желудка, печени, почек. КАК ПОЯВИЛСЯ ТВОРОГ? Согласно древним записям, человечество изготавливает творог

* Лабораторные испытания проведены:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 37 образцов (10 нарушений);

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 20 образцов (7 нарушений);

Нижнекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 21 образец (4 нарушения).

больше 4000 лет. Сегодня невозможно с уверенностью сказать, кто и когда сделал первую порцию творога. Скорее всего, этот продукт «родился» случайно. В принципе об этом говорит и древневосточная легенда. Согласно преданию, аравийский торговец, отправляясь в путь через пустыню, взял с собой запас молока. Молочный напиток он хранил в мешочке, изготовленном из желудка овцы. Сычужные вещества из стенок мешочка и палящее солнце сделали свою работу – молоко разделилось на сыворотку и густой осадок. Вечером аравиец обнаружил, что образовавшаяся сыворотка прекрасно утоляет жажду, а белое густое вещество с восхитительным ароматом подходит в качестве питательного продукта. Следующую порцию творога торговец делал уже осознанно. Дальше легенда гласит, что путешественники из Азии передали искусство сыроделия европейцам. И с тех пор человечество начало массово изготавливать творог и сыр.

ПЛЕСЕНЬ, ДРОЖЖИ И БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ – ОТКУДА ОНИ В ТВОРОГЕ?

В твороге должны быть бактерии. Но только полезные! Большая часть творога, участвовавшего в исследованиях, соответствовала этому требованию. Однако были и исключения. Бактерии группы кишечной палочки были обнаружены в образцах творога рассычатого 5% и 9% жирности ТМ "SPAR" - ООО "Производственная компания "Обнинские молочные продукты" (Калужская область), твороге рассычатом 9% жирности ТМ "Дивеево" - ООО "Арлэнд" (Нижегородская область), твороге ЗАО "Марийское" (Республика Марий Эл).

Превышения по дрожжам и (или) плесеням обнаружены в твороге торговых марок: творога рассычатого 5% и 9% жирности ТМ "SPAR" - ООО "Производственная компания "Обнинские молочные продукты" (Калужская область), твороге рассычатом 9% жирности ТМ "Дивеево" - ООО "Арлэнд" (Нижегородская область), твороге 9% жирности ООО "Старомайнский молочный завод" (Ульяновская область).

Причин этих нарушений может быть несколько: низкое качество поступающего на производство сырья, нарушение санитарного состояния производства, несоблюдение условий транспортировки, хранения или реализации продукции. Одна из основных причин порчи творога – хранение на прилавке без соблюдения температурного режима.

**По результатам лабораторных исследований из 78 образцов
творога в 21 образце (27% от общего количества) выявлены
следующие нарушения:**



**Творог рассыпчатый м.д.ж. 5 % ТМ "SPAR" - ООО
"Производственная компания "Обнинские молочные
продукты", Калужская область
(дата изготовления 09.09.2020)**

**Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, ГОСТ
31453-2013, по заниженной массовой доле жира (0,5%, при
норме не менее 5%), ТР ТС 033/2013. Обнаружены БГКП.
Плесень (270 КОЕ/г, при норме не более 50 КОЕ/г). Дрожжи
(950 КОЕ/г, при норме не более 100 КОЕ/г).**



**Творог м.д.ж. 9% ТМ "SPAR" - ООО "Производственная
компания "Обнинские молочные продукты", Калужская
область (дата изготовления 09.09.2020)**

**Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, ГОСТ
31453-2013 по заниженной массовой доле жира (5,5%, при
норме - не менее 9%); ТР ТС 033/2013. Обнаружены БГКП.
Плесень ($1 \cdot 10^3$ КОЕ/г, при норме не более 50 КОЕ/г).**



**Творог рассыпчатый м.д.ж. 9% ТМ "Дивеево" - ООО
"Арлэнд", Нижегородская область
(партия №837, дата изготовления не указана)**

**Не соответствует ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31453-2013 по
массовой доле жира (32,3%, при заявленной на этикетке 9%),
по массовой доле белка (3,45%, при норме - не менее 16%),
СОМО, массовая доля сухого обезжиренного молочного
остатка, составила 8,1%, при норме - не менее 13,5%.
Обнаружены БГКП. Количество дрожжей - $5 \cdot 10^3$ КОЕ/г, при
норме не более 100 КОЕ/г. Жирно-кислотный состав жировой
фазы не соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013, что
свидетельствует о фальсификации продукта.**



**Творог м.д.ж. 5% (500 г) - ЗАО "Марийское", Республика
Марий Эл (дата изготовления 22.09.2020)**

**Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по
микробиологическим показателям. Обнаружены БГКП
(колиформы).**



Творог м.д.ж. 5% (200 г) - ЗАО "Марийское", Республика Марий Эл (дата изготовления 22.09.2020)
Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013
Обнаружены БГКП (колиформы).



Творог рассыпчатый м.д.ж. 9% ТМ "Дивеево" - ООО "Арлэнд", Нижегородская область, Дивеевский район (повторная закупка - дата изготовления 24.09.2020)
Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31453-2013 по массовой доле жира (32,0%, при заявленной на этикетке 9,0%), массовой доле белка (3,91%, при норме не менее 16,0%), СОМО (11,9%, при норме не менее 13,5%).
Обнаружены БГКП, плесень ($3 \cdot 10^3$ КОЕ/г, при норме 50 КОЕ/г). Жирно-кислотный состав жировой фазы не соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Творог м.д.ж. 9% - ООО "Старомайнский молочный завод", Ульяновская область (дата изготовления 27.09.2020)
Не соответствует ТР ТС 033/2013 по массовой доле жира (31,5%, при заявленной 9,0%), массовой доле белка (3,82%, при норме - не менее 16,0%), СОМО (7,9%, при норме - не менее 13,5%). Плесень составила 190 КОЕ/г, при норме не более 50 КОЕ/г. Жирно-кислотный состав жировой фазы не соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Творог м.д.ж. 5% ТМ "Божья коровка" - ООО ПК "Айсберг-Плюс", Московская область (дата изготовления 24.09.2020)
Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле белка (занижено на 63% по сравнению с допустимым нормативом). Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о несоответствии по жирно-кислотному составу требованиям ГОСТ 31453-2013 и о присутствии жиров немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



**Творог "Фрау-му" м.д.ж. 5% - ООО ПК "Айсберг-Плюс",
Московская область (дата изготовления 30.09.2020)**

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле белка (занижено на 77% по сравнению с допустимым нормативом). Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о несоответствии образца по жирно-кислотному составу требованиям ГОСТ 31453-2013 и о присутствии жиров немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



**Творог обезжиренный м.д.ж. 0,3% - ООО "Молснаб",
Самарская область, г. Самара
(дата изготовления 27.09.2020)**

Образец не соответствует по заниженной массовой доле белка ($16,23 \pm 0,15$ при норме не менее 18,0% по ГОСТ).



**Творог м.д.ж. 9% - ООО ПК "Айсберг - Плюс", Московская
область (дата изготовления 28.10.2020)**

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 по массовой доле жира (14%, при заявленной на этикетке - 9%). Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о несоответствии образца по жирно-кислотному составу требованиям ГОСТ 31453-2013 и о присутствии жиров немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.



**Творог обезжиренный м.д.ж. 1,7% - ООО "Комбинат
детского питания" Саратовская область, г. Саратов
(дата изготовления 13.12.2020)**

Образец не соответствует по заниженной массовой доле белка ($16,42 \pm 0,15$ при норме не менее 18,0% по ГОСТ).



**Творог обезжиренный ТМ «Село Зеленое» - ОАО "Милком",
Удмуртская Республика, г. Ижевск
(дата изготовления образец №1 - 07.12.2020;
образец №2 - 06.12.2020)**

*Образец №1 не соответствует по заниженной массовой доле белка ($17,20 \pm 0,1$ при норме не менее 18,0% по ГОСТ);
Образец №2 не соответствует по заниженной массовой доле белка ($16,51 \pm 0,15$ при норме не менее 18,0% по ГОСТ).*



**Творог м.д.ж. 9% - ООО "Старомайнский молочный завод",
Ульяновская область**

(повторная закупка - дата изготовления 17.10.2020)

**Не соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013. Значения
массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за
пределы допустимых границ, что свидетельствует о
фальсификации продукта.**



**Творог м.д.ж. 9% ТМ "Красава Фермерская" - ООО
"Красноярское молоко", Самарская область**

(дата изготовления 11.12.2020)

**Образец не соответствует по заниженной массовой доле
белка ($14,08 \pm 0,15\%$ при норме не менее $18,0\%$ по ГОСТ).**



**Творог м.д.ж. 9% - ПАО МК "Воронежский", Воронежская
область, г.Воронеж (дата изготовления 06.12.2020)**

**Образец не соответствует по заниженной массовой доле
белка ($13,23 \pm 0,15\%$ при норме не менее $18,0\%$ по ГОСТ).**



**Творог обезжиренный - ООО "Агросила-Молоко",
Республика Татарстан, г.Набережные Челны**

(дата изготовления 02.12.2020)

**Образец не соответствует по заниженной массовой доле
белка ($15,06 \pm 0,15\%$ при норме не менее $18,0\%$ по ГОСТ).**



**Творог "Красава Фермерская" м.д.ж. 5% - Самарская
область (дата изготовления 02.12.2020)**

**Образец не соответствует по заниженной массовой доле
белка ($15,09 \pm 0,15\%$ при норме не менее $18,0\%$ по ГОСТ 31453-
2012 и по массовой доле влаги ($76,0 \pm 0,15$ при норме не более
 $75,0\%$)).**



Творог м.д.ж. 9% - ООО "УВА-МОЛОКО", Удмуртская Республика, г.Ижевск (дата изготовления 10.12.2020)
Образец не соответствует по заниженной массовой доле белка ($11,82 \pm 0,15\%$ при норме не менее $16,0\%$ по ГОСТ).



Творог обезжиренный - ОАО "Казанский молочный комбинат" г.Казань (дата изготовления 12.12.2020)
Образец не соответствует по заниженной массовой доле белка ($13,82 \pm 0,15\%$ при норме не менее $18,0\%$ по ГОСТ).



ПЕЛЬМЕНИ*



Российский рынок полуфабрикатов, несмотря на обилие брендов и марок, продолжает с каждым днем развиваться. В нашей стремительной и суетливой жизни наличие свободного времени стало одной из основных ценностей и замороженные полуфабрикаты - отличное решение для современного человека.

При этом самым крупным сегментом рынка замороженных полуфабрикатов, по мнению аналитиков, остаются пельмени, на которые, приходится более половины всех продаж.

В рационе среднестатистического россиянина пельмени традиционно занимают почетное место. Они сытные, простые в приготовлении и относительно недороги, поэтому являются популярными у потребителей. А в силу большой емкости рынок пельменей привлекателен и для производителей, среди которых сегодня наблюдается довольно высокая конкуренция.

* Лабораторные испытания проведены:
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 15 образцов (3 нарушения).

По результатам лабораторных исследований из 15 образцов пельменей в 3 образцах (20% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясной начинкой категории Б. Пельмени "Бульмени со сливочным маслом Горячая штука "ЗАО "Мясная галерея", Владимирская область, г.Владимир (дата изготовления 31.10.2020)

Образец не соответствует заявленным параметрам. При гистологическом исследовании состава обнаружено: преимущественно соевый текстурированный белок, соевый изолированный белок в умеренном количестве.



Полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой замороженные категории Б «Пельмени национальные (ручная работа) "Мусульманские" - ООО "Юлдаш", Чувашская республика, г.Козловка (дата изготовления 09.11.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 034/2013. При гистологическом исследовании состава обнаружено: преимущественно соевый текстурированный белок.



Полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой замороженные категории Б Пельмени национальные Мусульманские из говядины и конины "Халяль" - ООО "Юлдаш", Чувашская республика, г.Козловка (дата изготовления 14.09.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 034/2013. При гистологическом исследовании состава обнаружено: преимущественно соевый текстурированный белок.



К О Н С Е Р В Ы М Я С Н Ы Е*



Мясные консервы — это готовый к употреблению продукт, полученный из мяса, субпродуктов, жира, пряностей и специй, герметически укупоренный в жестяные или стеклянные банки и подвергнутый воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении.

По виду мясного сырья консервы вырабатываются: из говядины, свинины, баранины, мяса птицы, мяса нутрии и др.

За последние годы ассортимент и объемы реализации мясных консервов в РФ значительно увеличились, теперь мясные консервы различного вида, качества и производства имеются в любом продовольственном магазине. На рынке мясных консервов, пользующихся у российского потребителя, а особенно у туристов и альпинистов, неизменным успехом пользуются мясные консервы из свинины и говядины, однако в настоящее время на продовольственном рынке представлены различные их виды и разновидности, и покупателю иногда трудно выбрать качественные мясные консервы из этого многообразия. Поэтому у производителя возникают соблазны подделать или увеличить объемы своей продукции путем разбавления мясных консервов водой, повышенным содержанием жира и соединительной ткани, нетрадиционным сырьем, соевыми добавками и т.п.

По результатам лабораторных исследований из 30 образцов мясных консервов в 14 образцах (47% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт", ТМ "Трудовая пятилетка" - ООО "МПК "Патриот", Московская область (дата изготовления 30.11.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле жира (51,9%, при норме – не более 18,0%) и белка (10,38%, при норме – не менее 16,0%).

* Лабораторные испытания проведены:

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 30 образцов (14 нарушений).



Консервы мясные кусковые из говядины стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт", ТМ "Семейный бюджет" - ОАО РАПП "Кавказ-Мясо", Россия, Карачаево-Черкесская Республика, г.Черкесск (дата изготовления 11.06.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле белка (5,12%, при норме – не менее 15,0%); массовая доля мяса и жира составила 43,6%, при норме - не менее 58,0%.



Консервы мясные ветчинные стерилизованные. "Ветчина классическая". ТМ "Елинский" - ООО "БРТ», Россия, Калининградская область, г.Гвардейск (дата изготовления 28.05.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по заниженной массовой доле белка (8,72%, при норме - не менее 12,0%).



Консервы мясные ветчинные. Ветчина из свинины классическая. Стерилизованная ТМ "Балтийский эталон" - ООО "МКК "Балтийский", г.Санкт-Петербург (дата изготовления 26.10.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по заниженной массовой доле белка (9,15%, при норме - не менее 12,0%).



Консервы мясные стерилизованные. Группа кусковые. Говядина тушеная первый сорт - ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат» Республика Марий Эл (дата изготовления 21.06.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по заниженной массовой доле белка (11,08%, при норме - не менее 15,0%).



Консервы мясные кусковые стерилизованные. Свинина тушеная высший сорт, ТМ «Стандарт» - ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» г.Москва (дата изготовления 03.03.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по заниженной массовой доле белка (10,20%, при норме - не менее 16,0%)



Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Стандарт» - ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» г.Москва (дата изготовления 26.01.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по заниженной массовой доле белка (8,56%, при норме - не менее 15,0%) и хлористого натрия (1,7%, при норме 1,0÷1,5%).



Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Деревня Потанино» ООО «МПК «Потанино», Ленинградская область (дата изготовления 23.04.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле жира (26,3%, при норме - не более 17,0%); массовой доле белка (9,65%, при норме не менее 15,0%).



Мясные кусковые стерилизованные консервы «Говядина тушеная первый сорт», ТМ «Сохраним традиции» - ООО «Сохраним традиции», г.Калининград (дата изготовления 25.01.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле белка (9,6%, при норме - не менее 15,0%).



Мясные кусковые стерилизованные консервы «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Сохраним традиции»- ООО «Сохраним традиции», г.Калининград (дата изготовления 03.03.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле белка (9,86%, при норме - не менее 15,0%).



Консервы мясные кусковые, стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Село Зеленое» - ООО «Восточный», Удмуртская Республика (дата изготовления 17.10.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле белка (10,25%, при норме - не менее 15,0%).



Консервы мясные кусковые, стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Главпродукт» - АО «Орелпродукт», г.Троицк (дата изготовления 24.12.2018)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле белка (4,22%, при норме - не менее 15,0%) и хлористого натрия (1,7%, при норме 1,0–1,5%).



Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт люкс", ТМ "Ружком" - ЗАО "Лыткаринский МПЗ", Московская область (дата изготовления 04.04.2019)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по массовой доле белка (11,21%, при норме - не менее 15,0%).



Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт", ТМ "Пригожино" - ООО "Курганский мясокомбинат "Стандарт", Курганская область (дата изготовления 04.03.2018)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125 по заниженной массовой доле белка (6,11%, при норме - не менее 13,0%).



ТВОРОЖНЫЕ СЫРКИ*



Кто придумал глазированный сырок - история умалчивает. Даже самым досужим следопытам, казалось бы, знающим все о продуктовом прошлом, не удастся установить ни имя «родителя», ни место рождения этого творожно-шоколадного лакомства.

Известно лишь, что рецептура приготовления сырков была известна узкому кругу технологов молочной промышленности Советского Союза в 1930-е годы. Но массового производства ни тогда, ни позже налажено не было. Впервые Москва и Ленинград вкусили лакомство только в 1950-е. В следующее десятилетие глазированные сырки появились на прилавках крупных городов страны.

По результатам лабораторных исследований из 30 образцов творожных сырков в 2 образцах (7% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Сырок творожный глазированный кондитерской глазурью с начинкой кондитерской "Вареная сгущенка" в вафельном рожке, м.д.ж. 23% - ООО ПК "Айсберг-Люкс", Московская область (дата изготовления 24.09.2020)

Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, т.е. в жировой фазе продукта присутствуют жиры немолочного происхождения, что свидетельствует о фальсификации продукта.

* Нижнекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 30 образцов (2 нарушения).



*Сырок творожный с сахаром и изюмом м.д.ж. 16,5%,
ТМ Вкусняев - ОАО Алабуга сое, г.Елабуга
(дата изготовления 27.10.2020)*

*Образец не соответствует требованиям ТР ТС
033/2013) в части микробиологических показателей
(количество дрожжей составило $3,4 \cdot 10^2$ КОЕ/см³, при
норме - не более 100 КОЕ/см³).*

*СМЕТАНА**



Кисломолочный продукт, издавна традиционный для многих районов нашей страны. Свое название сметана получила от изначального способа производства сметаны в домашних условиях. После того, как сливался верхний слой отстоявшегося молока, венчиком или ложкой собирали (сметали) второй слой,

находившийся под сливками.

Качественная сметана не должна иметь посторонних привкусов и запахов, быть однородной, в меру густой, без крупинки жира и белка, глянцевиной по внешнему виду.

* Лабораторные испытания проведены:

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 40 образцов (12 нарушений);

Нижнекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 15 образцов (без нарушений);

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 8 образцов (1 нарушение).

По результатам лабораторных исследований из 63 образцов сметаны в 13 образцах (21% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



**Сметана м.д.ж 20% Марийское - ЗАО "Марийское",
Республика Марий Эл
(дата изготовления 14.09.2020)**

**Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013.
Количество дрожжей составило 500 КОЕ/г, при норме – не
более 50 КОЕ/г.**



**Сметана м.д.ж 20% - ООО "Ковернинский молочный завод",
Нижегородская область
(дата изготовления 14.09.2020)**

**Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013.
Количество дрожжей составило $3 \cdot 10^3$ КОЕ/г, при норме - не
более 50 КОЕ/г.**



**Сметана м.д.ж 20% "Красава Фермерская" - ООО
"Красноярское молоко" Самарская область
(дата изготовления 18.09.2020)**

**Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013.
Содержание плесени составило $4 \cdot 10^2$ КОЕ/г, при норме – не
более 50 КОЕ/г.**



**Сметана м.д.ж 20% - АО "Торжокский молочный
комбинат "Тверца", Тверская область (дата изготовления
15.09.2020)**

**Образец не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 по
заниженной массовой доле жира 9,5%, при норме - не менее
20,0%.**



Сметана м.д.ж 15% - ООО "Теренгульский маслодельный завод", г.Ульяновск (дата изготовления 15.09.2020)
*Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013
Обнаружены БГКП. Содержание плесени составило 1*10³ КОЕ/г, при норме – не более 50 КОЕ/г, несоответствие по жирнокислотному составу – фальсификат.*



Сметана м.д.ж 15% - ЗАО "Молоко", Пермский край (дата изготовления 16.09.2020)
*Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013
Обнаружены БГКП (колиформы), несоответствие по жирнокислотному составу – фальсификат.*



Сметана м.д.ж 20% - ООО "Ува-молоко", Удмуртская Республика, г.Ижевск (дата изготовления 03.10.2020)
Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (бактерии группы кишечных палочек).



Сметана м.д.ж 15% «Божья коровка» - ООО ПК «Айсберг плюс», Московская область (дата изготовления 20.09.2020)
Образец не соответствует ГОСТ 31452-2012. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о несоответствии по жирнокислотному составу – фальсификат.



Сметана ТМ «Село Домашино» м.д.ж 20% - ООО «МК Михайловский» г.Самара (дата изготовления 20.10.2020)
Образец не соответствует ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31452-2012 в части физико-химических показателей по заниженной массовой доле жира 16,2%, при заявленной на этикетке - 20%.



**Сметана м.д.ж 20% , ТМ "Коровий Яр" - ООО "ПК "Айсберг-Плюс", Московская область
(дата изготовления 17.10.2020)**

Образец не соответствует ТР ТС 033/2013. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о несоответствии по жирнокислотному составу – фальсификат.



**Сметана м.д.ж 20%, ТМ "Деревня СЧАСТЛИВОГО" - ООО "ПК "Айсберг-Плюс", Московская область
(дата изготовления 03.11.2020)**

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о несоответствии по жирнокислотному составу – фальсификат.



Сметана ТМ "БИРСКАЯ" м.д.ж 20% - ООО "Бирский комбинат молочных продуктов", Республика Башкортостан (дата изготовления 07.11.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечных палочек, количество дрожжей составило 70 КОЕ/г, при норме – не более 50 КОЕ/г.



Сметана м.д.ж 20% - ООО "Созвездие", Самарская область (дата изготовления 11.11.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Значения массовых долей жирных кислот молочного жира выходят за пределы допустимых границ, что свидетельствует о несоответствии по жирнокислотному составу – фальсификат.



СЫР*



Сыр — это продукт, который традиционно делают из молока или молочной сыворотки. В процессе изготовления также используют ферменты и кисломолочные бактерии, которые придают продукту слегка кисловатый привкус.

Практически все виды популярных сыров отличаются высоким содержанием белка — до 25% до 60% в 100 г продукта. Белки из сыра быстрее и лучше усваиваются человеческим организмом, чем те, что есть в молоке. Они положительно влияют на обмен веществ и усиливают аппетит.

Производство сыра – недешевый процесс (на изготовление 1 кг продукта уходит примерно 10 литров молока), и в результате получается недешевый продукт. Вследствие этого производители могут идти на различные уловки, которые удешевляют процесс производства продукта. Одна из таких уловок - это замена молочного жира растительным.

Существуют понятия «сыр» и «сырный продукт». В отличие от сыра, в составе сырного продукта допускается наличие заменителя молочного жира, изготовленного из растительного жира. Однако в соответствии с действующим законом производитель должен указать на упаковке его присутствие как в названии («сырный продукт с заменителем молочного жира»), так и в составе продукта.

Согласно терминам, принятым в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», сыр – это «молочный продукт или составной молочный продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока», в то время как сырный продукт – «молочосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра». При производстве сырного продукта ТР ТС 033/2013 допускает замену молочных жиров заменителем молочного жира в количестве не более 50 % жировой фазы продукта. При большей степени замены даже слово «сырный» употребляться не может.

* Лабораторные испытания проведены:
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 40 образцов (4 нарушения).

По результатам лабораторных исследований из 40 образцов сыра в 4 образцах (10% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



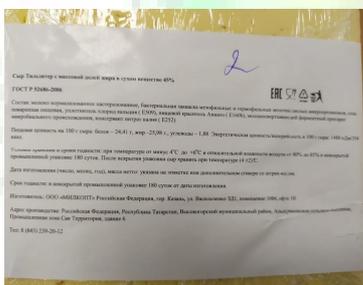
Сыр "Гауда", м.д.ж. 45%, весовой БЗМЖ¹, производитель согласно этикетке: ООО "Гудпродукт", Россия, РТ, Алексеевский район (дата изготовления 07.10.2020)

**Образец не соответствует ТР ТС 033/2013
Обнаружены растительные стерины: Кампестерин-19%, Стигмастерин-14,1%, бета-Ситостерин-43%, , что свидетельствует о фальсификации продукта.**



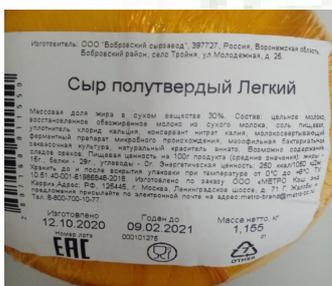
Сыр "Граф Монте Кристо", весовой, БЗМЖ, м.д.ж. 50% - ООО "Азнакай сәте", Республика Татарстан, г.Азнакаево (дата изготовления 23.11.2020)

Образец не соответствует ТР ТС 033/2013 по составу. Обнаружены растительные стерины: Кампестерин-13,2%, Стигмастерин-13,7%, бета-Ситостерин-59,9%, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Сыр "Тильзитер", м.д.ж. 45%, весовой, БЗМЖ - ООО "Милкопт", Республика Татарстан, Высокогорский район (дата изготовления 03.11.2020)

Образец не соответствует ТР ТС 033/2013 по составу. Обнаружены растительные стерины: Кампестерин-18,3%, Стигмастерин-14,4%, бета-Ситостерин-43,5%, что свидетельствует о фальсификации продукта.



Сыр полутвердый легкий м.д.ж. 30% - ООО «Бобровский сыровод» Воронежская область (дата изготовления 12.10.2020)

Образец не соответствует ТР ТС 033/2013 по заниженной массовой доле влаги в обезжиренном веществе (51,2±0,8 при норме 54-69% включительно).

¹ Без заменителя молочного жира

М О Р О Ж Е Н О Е*



Мороженое — древнее лакомство. Высказываются предположения, что история мороженого насчитывает более четырёх тысяч лет.

За две тысячи лет до нашей эры в Древнем Китае к столу подавались десерты, отдалённо напоминающие мороженое — снег и лёд, смешанные с кусочками апельсинов, лимонов и зёрнышками гранатов. Рецепты и способы хранения были раскрыты лишь в XI веке до нашей эры в книге «Ши цзин».

Охлаждённые (снегом и льдом, доставляемыми с гор и ледников) вина, соки, молочные продукты и их смеси потребляли древние греки, древние персы (где для сохранения льда и замороженных продуктов строили специальные сооружения яхчалы), древние римляне, моголы в Индии. Известен акутак — эскимосское мороженое из ягод, мяса и сала.

По результатам лабораторных исследований мороженого в 2 образцах из 41 образца (5% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



**Мороженое пломбир ванильный, ТМ "Филевский" ТМ "Айсберри"
- ООО "Вологодское мороженое", Вологодская область
(дата изготовления 14.11.2020)**

Образец не соответствует ТР ТС 033/2013 по составу, обнаружены растительные стеринны: Кампестерин – 15,8%, Стигмастерин – 3,9%, бета-Ситостерин – 29,3%, что свидетельствует о фальсификации продукта.

* Лабораторные испытания проведены:
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 41 образец (2 нарушения).



**Мороженое пломбир ванильный "Филевский", ТМ "Айсберри"-
ООО "Ледяной дом", Пензенская область
(дата изготовления 11.09.2020)**

**Образец не соответствует ТР ТС 033/2013, обнаружены
растительные стерины: Кампестерин – 15,4%, Стигмастерин –
3,7%, бета-Ситостерин – 27,8%, что свидетельствует о
фальсификации продукта.**

РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ*



Рыбные пресервы — это продукт, не прошедший термическую обработку — и в этом заключается его основное отличие от консервов. Благодаря этому в рыбе сохраняются основное количество белков и витаминов. Пресервы наиболее хорошо передают вкус продукта.

Для изготовления пресервов используют свежую, охлажденную и замороженную рыбу, которую солят и разделяют на филе.

Кусочки филе укладывают в пластиковые банки (допускается использование жестяной тары) и вносят заливку, для чего используют растительные масла

* Лабораторные испытания проведены:

Нижнекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 25 образцов (8 нарушений).

(оливковое и/или подсолнечное), ароматизированные пряностями и другие виды заливок.

В состав заливки обязательно должен входить антисептик (как правило, бензойнокислый натрий, хотя более безопасными являются соли карбоновых кислот) и/или кислота, а также сахар. Пресервы необходимо производить из созревающей рыбы.

Пресервы в заливке на основе масла составляют классический ассортимент, где проявляются все оттенки вкуса и запаха рыбы. Очень необычный вкус и аромат придают пресервам винные заливки. Такая продукция рассчитана на гурманов. Своеобразную остроту, пикантный вкус и аромат дает горчица заливка.

По популярности – на первом месте – сельдь. Рыба бывает в масле и различных заливках: филе-кусочки, филе-ломтики, в герметичных пластиковых контейнерах и в вакуумной упаковке.

Для приготовления пресервов из мойвы и сайры атлантической используют целые тушки рыбы, которые укладывают в пластиковые банки и заливают соответствующим соусом.

По результатам лабораторных исследований из 25 образцов рыбных пресервов в 8 образцах (32% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



**Пресервы рыбные «Сельдь филе слабосоленая в масле» «А*море» - ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат №1", Ленинградская область (дата изготовления 25.09.2020)
Образец не соответствует требованиям ГОСТ 7453-86; ТУ 10.20.20-008-00550736-2018 по органолептическим показателям.**



**Пресервы рыбные «Сельдь Тихоокеанская филе-кусочки в масле» «Вкусная марка» - ООО «Пятый причал» Удмуртская республика, г.Ижевск (дата изготовления 23.09.2020)
Образец не соответствует требованиям ГОСТ 7453-86; ТУ 10.20.25-002-46973989-2017 по физико-химическим показателям по заниженной массовой доле рыбы (61% вместо 65% по нормативу).**



Сельдь пряного посола (кусок) ТМ "Смоленская коллекция" - ООО "Смоленская коллекция", Смоленская область (дата изготовления: образец №1 - 25.09.2020; образец №2 - 21.08.2020)

Образец №1 не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 по физико-химическим показателям по заниженной массовой доле рыбы (60% вместо 65% по нормативу);

Образец №2 не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016; ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).



Рыба слабосоленая « Сельдь тихоокеанская слабосоленая» филе-кусочки в масле с ароматом дыма «с дымком» ТМ "Пять океанов" - ООО "Фиш Ритейл Сервис", г. Санкт-Петербург (дата изготовления 16.09.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 по физико-химическим показателям по заниженной массовой доле рыбы (60% вместо 65% по нормативу).



Сельдь атлантическая слабосоленая крупная жирная, ТМ "Чепецк рыба" - ООО "Морская звезда", Кировская область (дата изготовления 09.07.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и ГОСТ 815-2004 по органолептическим и физико-химическим показателям: консистенция дряблая, фактическая масса не соответствует маркировке, массовая доля рыбы составляет 40%, при норме - не менее 85% по ГОСТ 815-2004.



Сельдь филе "Матье" в масле ТМ "Егоровъ. Марка качества" - ООО "Смоленская коллекция", г. Смоленск (дата изготовления 21.09.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 по физико-химическим показателям по заниженной массовой доле рыбы (61% вместо 65% по нормативу).



Пресервы. Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки в масле. ТМ "Три кита" – ООО "Смоленская коллекция", г. Смоленск (дата изготовления 14.09.2020)

Образец не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 по физико-химическим показателям по заниженной массовой доле рыбы (60% вместо 65% по нормативу).

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО*



Что мы знаем о подсолнечном масле? Что это прекрасный продукт питания, без которого многие блюда не были бы такими вкусными, какими мы их знаем. Тем не менее, история подсолнечного масла полна интересных поворотов. Так, в России этот продукт появился благодаря императору Петру Великому. Именно он завёз из Голландии растение, которые мы знаем как подсолнечник. Однако добывать из подсолнечника масло в России стали только

больше века спустя. До этого его использовали в других хозяйственных целях: из лепестков варили краску для ткани, из стеблей получали волокно.

Подсолнечное масло создается промышленным способом, но при наличии специального оборудования можно и в домашних условиях получить насыщенный витаминизированный продукт. Популярностью пользуется первый вариант, так как это гарантия гигиенической чистоты продукта, его очистки от вредных примесей и пищевого мусора. Тщательная обработка – возможность удалить загрязняющие элементы, которые не только делают продукт некачественным, но и могут стать причиной массы неудобств для покупателя. При использовании загрязненного или неочищенного масла может возникнуть боль в области желудка, нарушения в работе желудочно-кишечного тракта, тяжесть в области печени.

По результатам лабораторных исследований из 35 образцов подсолнечного масла в 3 образцах (9% от общего количества) выявлены следующие нарушения:

* Лабораторные испытания проведены:

Нижнекамский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 20 образца (3 нарушения);

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан» - 15 образцов (без нарушений).



**Масло подсолнечное не рафинированное "Постное" - ООО "Елей", Новосибирская область
(дата изготовления 20.08.2020)**

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 по показателю «цветное число» (показатель цветного числа превышает допустимый уровень).



**Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Кубаночка", премиум - ООО "Гранд-Стар", Россия, Краснодарский край, г.Краснодар
(дата изготовления 14.05.2020)**

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 и ТР ТС 024/2011 по перекисному числу: перекисное число составило 4,5 ммоль активного кислорода/кг, при норме - не более 2,0, что является показателем окислительной порчи.



**Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное ТМ "Горленка", высший сорт - ООО "Агрохолдинг "Жемчужина" Нижегородская область
(дата изготовления 31.04.2020)**

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 и ТР ТС 024/2011 по перекисному числу: перекисное число составило 6,0 ммоль активного кислорода/кг, при норме - не более 4,0, что является показателем окислительной порчи.

Советы покупателю – как выбрать подсолнечное масло

На кухне нужно всегда иметь два вида подсолнечного масла: рафинированное и нерафинированное. Они отличаются друг от друга разной степенью очистки продукта. Рафинированное масло идеально подходит для жарки и приготовления пищи при высоких температурах. Оно очищено с помощью разнообразных технологических процессов и обладает нейтральным вкусом и запахом. Рафинированное масло не выделяет вредных канцерогенов, а также не преподнесет неприятных сюрпризов: не будет дымить и пениться при жарке. Нерафинированное масло, в отличие от более очищенного продукта, проходит лишь механическую фильтрацию, хорошо подходит для салатов, придает им особенный вкус и аромат.

Многообразие формулировок на этикетке подсолнечного масла может сбить с толку даже самого искушенного потребителя. Итак **НЕ стоит** обращать внимание:

- «Масло без консервантов и красителей». В состав масла практически невозможно добавить искусственный краситель или консервант, так как эти компоненты с маслом не смешиваются. Масло в консервантах не нуждается: микробы в нем не заводятся из-за отсутствия в составе воды.
- «Первый отжим». Нерафинированный продукт всегда добывается из семечек с помощью первого отжима, ничего особенного в этом нет. А рафинированное масло получают методом экстракции, то есть извлечения растительного масла с использованием химических методов.
- «Содержит витамин Е». Подсолнечное масло всегда содержит этот важный для поддержания красоты витамин, так же как А, D и F и полезные микроэлементы. Обращать внимание стоит:
- «Холодный отжим». Надпись говорит о низкой температуре при выделении масла. Считается, что при холодном способе масло сохраняет все полезные вещества, витамины и микроэлементы, при этом имеет слабовыраженный запах, что для многих является определяющим фактором при выборе.
- «Вымороженное». Данная маркировка относится к нерафинированному маслу и указывает на метод приготовления продукта. Суть метода заключается в медленном охлаждении масла при очень слабом перемешивании. На вкусовых качествах это практически не сказывается, лишь незначительно снижается характерный запах масла и «жирный» вкус. При этом все витамины и полезные вещества остаются в сохранности, масло становится более прозрачным, а срок его годности увеличивается.

СОВЕТЫ ДЛЯ УСПЕШНОЙ ПОКУПКИ

1. Ищите масло в темных местах. Обратите внимание на то, в каком месте оно хранится: под воздействием любого света состав масла быстро портится и оно теряет свои полезные свойства. Чем темнее витрина, на которой в магазине стоит масло, тем лучше.
2. Внимательно смотрите на срок годности. Чем ближе масло к истечению срока годности, тем выше показатель его перекисного числа, который влияет на окисляемость продукта. Масло с высоким перекисным числом быстро теряет свою свежесть и приобретает прогорклый вкус.
3. Обратите внимание на степень чистоты продукта. Помутневшее масло – признак испорченности рафинированного продукта, от такой покупки лучше отказаться. При этом не стоит пугаться небольшого осадка в нерафинированном масле – это полезные для организма фосфолипиды.

4. *Оцените цвет продукта. Один из параметров качества продукта определяется его цветным числом. Оно свидетельствует о степени очистки масла от красящих природных веществ. Считается, что чем светлее рафинированное масло, тем оно больше очищено.*
5. *Храните масло правильно: в темном прохладном месте (например, в холодильнике). Оптимальная температура хранения подсолнечного масла – от +5 до +20 °С. У нерафинированного масла срок хранения всего несколько месяцев, причем вскрытую бутылку лучше всего употребить в течение 4–5 недель. Дольше всего хранится рафинированное масло – до 18 месяцев.*

*КРУПА И МУКА**



Крупа — основа питания человека с незапамятных времён. Сегодня на полках магазинов можно найти самые разнообразные злаки, бобовые и крупы. Крупы — это прежде всего источник медленноусвояемых углеводов и растительного белка, всех микроэлементов (особенно они богаты калием, магнием, фосфором, кальцием, селеном, а гречка — железом, и многими другими) и витаминов — в основном группы В и Е. И не менее важная составляющая круп — это пищевые растительные волокна, которые улучшают работу пищеварительной системы, очищение кишечника, заселение его полезной микрофлорой, замедление всасывания сахаров и снижение гликемического индекса пищи. Всегда предпочтение следует отдавать неочищенным крупам с сохранённой оболочкой, в которых присутствует цельное зерно, с максимальным количеством растительного белка.

* Лабораторные испытания проведены:
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 40 образцов (1 нарушение).

По результатам лабораторных исследований из 40 образцов крупы и муки в 1 образце (3% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Крупа перловая, ТМ "Аркаша армейская" - ИП Зиятдинов М.М., г.Набережные Челны, пос.Сидоровка (дата изготовления 19.06.2020)

Образец не соответствует ГОСТ 5784-60, ТР ТС 021/2011 по повышенной массовой доле содержания металлических примесей - металломагнитная примесь составила $5,0 \pm 0,2$ при величине допустимого уровня не более 3.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ*



В русском языке термин «макаронные изделия» происходит от итальянского названия «tascaroni» - макароны, т.е. трубчатая «паста».

Паста еще одно название для макаронных изделий, распространенное в европейских языках. Под словом «паста» подразумевают как

макаронные изделия в целом, так и блюда из них – макаронные изделия с соусом.

Для приготовления макаронных изделий используется мука высших сортов, богатая белковыми веществами.

Лучшие сорта макаронных изделий производятся из крупитчатой муки из пшеницы твёрдых сортов.

По результатам лабораторных исследований из 10 образцов макаронных изделий в 3 образцах (30% от общего количества) выявлены следующие нарушения:

* Лабораторные испытания проведены:
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 10 образцов (3 нарушения).



Макаронные изделия, перья, группа А, высший сорт, ТМ "Gran Mulino" - ООО "Поспелихинская макаронная фабрика", Алтайский край (дата изготовления 21.03.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 "Изделия макаронные. Общие технические условия" по кислотности: кислотность составила $4,7 \pm 0,4$ град, при норме - не более 4 град.



Макаронные изделия группы В из пшеничной хлебопекарной муки, лапша домашняя особая высшего сорта, ТМ "Баяр" - ООО "Баяр", Республика Татарстан, Лаишевский район (дата изготовления 02.10.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 "Изделия макаронные. Общие технические условия" по кислотности: кислотность составила $5,4 \pm 0,4$ град, при норме - не более 4 град



Макаронные изделия группы В, высший сорт, вермишель ТМ "Красная цена" - ООО "Объединение "Союзпищепром", Челябинская область (дата изготовления 06.09.2020)

Образец не соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 "Изделия макаронные. Общие технические условия" по массовой доле золы: массовая доля золы составила $0,660 \pm 0,045\%$, при норме - не более $0,56\%$



МОЛОКО СГУЩЕННОЕ*



Идея получения сгущенного молока была предложена в 1810 году французом Николя Аппер. Этот парижский кондитер обнаружил, что если прокипятить банку с соком, ее содержимое долго не портится. А после долгих исследований, он выяснил, что молоко лучше хранится в запаянных жестяных банках, которые к тому же не лопаются при кипячении в водяной бане.

Благодаря его исследованиям, в 1858 году в США был построен первый завод по производству сгущенного молока. В Российской империи промышленное производство началось в 1881 году, когда под Оренбургом открылся небольшой завод по производству сгущенного молока с сахаром.

По результатам лабораторных исследований из 22 образцов сгущенного молока в 4 образцах (18% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Молоко сгущенное цельное с сахаром м.д.ж. 8,5%, ТМ "Главпродукт" - АО "Верховский молочноконсервный завод", г.Москва (дата изготовления 26.10.2020)
Образец не соответствует ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 по заниженной массовой доле общего белка $2,6 \pm 0,45\%$, при норме - не менее 5%.

* Лабораторные испытания проведены:
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» - 22 образцов (4 нарушения).



Молоко сгущенное цельное с сахаром м.д.ж. 8,5%, ТМ "Алексеевское" - ЗАО "Алексеевский молочноконсервный комбинат", Белгородская область (дата изготовления 18.09.2020)

Образец не соответствует ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 по заниженной массовой доле жира $6,3 \pm 0,15\%$, при норме - не менее 8,5%



Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%, отборное, ТМ "Главпродукт" - АО "Верховский молочноконсервный завод", г.Москва (дата изготовления 13.11.2020)

Образец не соответствует ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 по заниженной массовой доле общего белка $3,34 \pm 0,45\%$, при норме - не менее 5%.



Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%, отборное, ТМ "Fine Life" - ОАО "Белгородские молочные продукты", Россия, Белгородская область (дата изготовления 06.10.2020)

Образец не соответствует ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 по заниженной массовой доле общего белка $3,91 \pm 0,45\%$, при норме - не менее 5%.



ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ В ЦЕЛЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ПОДПРОГРАММЫ-6 «РАЗВИТИЕ КОМПЛЕКСНОЙ СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН НА 2014 – 2025 ГОДЫ» ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ "ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПОРЯДКА И ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ ПРЕСТУПНОСТИ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН НА 2014-2025 ГОДЫ", УТВЕРЖДЕННОЙ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ОТ 16.10.2013 № 764.

Для проведения лабораторных исследований товар приобретался в следующих торговых предприятиях Республики Татарстан:

ООО "Агроторг", универсам "Пятерочка"

ООО "Метро Кэш энд Керри",

ООО "Ашан",

АО "Тандер", ГМ "Магнит"

ООО "Оптовик"

ООО "Лента"

ООО "Торговый дом ЙОЛА Казань"

ООО "Мясокомбинат "Звениговский"

АО "Агропромышленный парк

"Казань"

ООО "Бахетле-1"

АО "ТК Эдельвейс"

ООО "Малинкамаркет"

АО ТД "Перекресток"

ООО "Торгсервис 16"

ЗАО "Марийское"

ООО "СПАР Миддл Волга"

ООО «Табыш» Находка

ИП Пятницкая С.Н., Магазин "Чибис" г.Мамадыш

Гипермаркет "Магнит", г.Нижнекамск

ООО "Алексеевское молоко", пгт.Алексеевское

ИП Баймухаметов Р.Р., Магазин "Крынка" г.Заинск

ИП Шайхлисламов Р.Р., магазин "Продукты у дома", г.Азнакаево

ООО "Молоко плюс", г.Бугульма

АО "Тандер", магазин "Магнит Семейный" г.Бугульма

ИП Гилязова Г.Л., магазин "Калинка", г.Бугульма

ООО "Лента", гипермаркет Лента, г.Альметьевск

ООО "Азбука сыра", Мамадышский завод г.Мамадыш

ООО Табыш", магазин Находка, г.Елабуга

ИП Набиуллина Р.А., магазин "Гаяз", г.Азнакаево



ИП Шакиров Р.А., магазин "Тэм-том", г.Азнакаево
ООО "ТК Лето" магазин "Победа", г.Альметьевск
ИП Мингазов А.А., магазин "Продукты", г.Мензелинск
ООО "Лента", г.Набережные Челны
ООО "Агроторг", супермаркет "Пятерочка" г.Мензелинск
ИП Каримова Л.П., магазин "Шатлык", г.Мамадыш
ИП Газимова Г.М., г.Елабуга
Магазин Виктория, с.Алексеевское
ООО "Продлайн", «Челны холод», г.Набережные Челны
Магазин "Тамерлан" г.Чистополь
ИП Мустафин Р.Р., Магазин "Риал", Алексеевское
ИП Шалафаева, Ваш выбор, г.Заинск
ИП Газимова Г.М., г.Елабуга
ИП Заляева С.Р., г.Мамадыш
ИП Колчин В.Р., г.Елабуга
ИП Сафина Э.Ш., пгт Алексеевское
ООО "Наиль" г.Чистополь
ООО "Чико", г.Чистополь
ООО ТД "Челны-хлеб", г.Набережные Челны
ИП Каримов Р.И. г.Азнакаево
ООО ТД "Агат", Азнакаевский район, г.Азнакаево
ИП Салихов Н.З., магазин "Изге Ай", г.Актаныш
ИП Закиев Б.М., с.Актаныш
ООО «МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРИ» г.Набережные Челны
ООО "Табыш", г.Чистополь

ПОМНИТЕ!!!

**За качество купленного товара перед потребителем отвечает не только
изготовитель, но и продавец!**

ГОСАЛКОГОЛЬИНСПЕКЦИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН