

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**

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ

КАЗАНЬ – 2014

Молочные продукты

*МОЛОКО**

Молоко — натуральный, высокопитательный продукт, включающий все вещества, необходимые для поддержания жизни и развития организма в течение длительного времени.

Высокая пищевая ценность молока заключается в том, что оно содержит все необходимые для человека питательные вещества (белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, витамины и пр.) в хорошо сбалансированных соотношениях и в легкоперевариваемой форме.

Молоко содержит ценные в физиологическом отношении питательные вещества, которые хорошо сбалансированы, легко и полностью усваиваются организмом человека.

В молоке обнаружено более 120 химических веществ, в том числе: белки, жиры, минеральные вещества, витамины, ферменты и т.д. Энергетическая ценность коровьего молока составляет 2797 кДж. Один литр молока удовлетворяет суточную потребность взрослого человека в жире, кальции и фосфоре, на 53% потребность в белке, на 35% в витаминах - А, С, В1 (тиамин), на 25%- в энергии.

Молоко должно представлять однородную жидкость без осадка. Молоко повышенной жирности не должно иметь отстоя сливок.

Для дегустации были закуплены следующие образцы молока:

1. Молоко питьевое пастеризованное 3,2% - ООО УК «Просто молоко» Казанский филиал, г.Казань;
2. Молоко цельное отборное пастеризованное «Лакомо» 3,4% - 6% - ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», г.Зеленодольск;
3. Молоко питьевое топленое «Простоквашино» 4% - ЗАО «Комбинат молочных продуктов» Эдельвейс-М», г.Казань;
4. Молоко питьевое топленое «Пестравка» 4,0% - ООО «Маслозавод «Пестравский», Самарская область;
5. Молоко цельное отборное пастеризованное «Деревенское отборное» 3,5% - 4,5% - ОАО «ВБД», г.Москва;

* Лабораторные испытания проведены - ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан»

6. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Брест-Литовское» 3,6% - ОАО «Савушкин продукт» Республика Беларусь, г.Брест;
7. Молоко коровье нормализованное 3,2% - КФХ Белоглазова Е.Е., Новошешминский район;
8. Молоко пастеризованное отборное «Новая деревня» 3,5% - ООО «Нальчикский молочный комбинат», Кабардино-Балкарская Республика;
9. Молоко питьевое пастеризованное цельное «Волоколамское» 3,5% - Бельгия. Импортёр ЗАО «Лакталис Восток», Московская область;
10. Молоко питьевое пастеризованное цельное «Волоколамское» 3,9% - ЗАО «Волоколамский молочный завод», Московская область;
11. Молоко питьевое стерилизованное топленое «Можайское» 3,2% - ЗАО «Завод стерилизованного молока «Можайский», Московская область;
12. Молоко стерилизованное первозданное топленое 3,9% - ООО «Эдельвейс», Ярославская область;
13. Молоко питьевое цельное пастеризованное «Халяль Сальсабиль» 3-4% - ООО «Ближний круг», Калужская область;
14. Молоко питьевое пастеризованное «Большая кружка» 2,5% - ООО «Галактика», Ленинградская область;
15. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Тевье молочник» 3,2% - ООО «Агромолкомбинат «Рязанский», г.Рязань;
16. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Белый город» 3,2% - филиал ООО УК «Просто молоко» Набережночелнинский молочный комбинат;
17. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Кошкинское» 6,0% - ЗАО «Алев», г.Ульяновск;
18. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Вологодское» 3,2% - ОАО «Учебно-опытный молочный завод» «ВГМХА им. Верещагина», Вологодская область;
19. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Веселый молочник» 2,5% - ООО «ВБД», г.Нижний Новгород;
20. Молоко питьевое ультрапастеризованное «33 коровы» 3,2% - ООО «ВБД», г.Нижний Новгород;
21. Молоко питьевое топленое ультрапастеризованное «Каждый день» 3,2% - ОАО «Милком», Удмуртская республика;
22. Молоко питьевое топленое ультрапастеризованное «FINE FOOD» 2,5% - ОАО «Милком» Удмуртская республика;
23. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Летний день» 2,5% - ОАО «Молочный комбинат Саранский», Республика Мордовия;

24. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Литовское» 2,5% - АО «Пено жвайгждес», Литва;

25. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Снежок» 3,2% - ЗАО «Лактис», г.Великий Новгород;

26. Молоко питьевое ультрапастеризованное «Пармалат» 1,8% - ОАО «Белгородский молочный комбинат», г.Белгород;

27. Молоко питьевое пастеризованное «Русское» 3,2-4% - ОАО «Русское молоко», Московская область;

28. Молоко питьевое ультрапастеризованное для питания детей «Тема» 3,2% - Молочный комбинат «Ялutorовский», Тюменская область;

29. Молоко питьевое стерилизованное для питания детей с витаминами «Агуша» 3,2% - ОАО «Вимм-Биль-Данн», г.Москва;

30. Молоко ультрапастеризованное для детского питания витаминизированное «Расти большой» «Лакомо» 3,2% - ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат»;

31. Молоко детское питьевое пастеризованное 3,2% - МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»;

32. Молоко питьевое пастеризованное «Кошкинское «Выбор хозяйки» 3,2% - ЗАО «Алев», г.Ульяновск;

33. Молоко питьевое пастеризованное «Авылдаш» 3,5-4,2% - КФХ Харисов Р.Р., Агрызский район;

34. Молоко питьевое пастеризованное «Ватан» 3,2% - КФХ Гимранов З.Г., Пестречинский район;

35. Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное «Вкусняево» 3,4% - 4,2% - ОАО «Алабуга сопе», г.Елабуга;

36. Молоко питьевое «Эдельвейс» ультрапастеризованное 2,5% - ЗАО «Комбинат молочных продуктов «Эдельвейс-М», г. Казань;

37. Молоко питьевоецельное ультрапастеризованное «Деревенское Отборное» Домик в деревне 3,8% - ОАО «Вимм-Биль-Данн», г.Москва;

38. Молоко коровье высшего качества ультрапастеризованное «Просто» 3,2% - ООО УК «Просто молоко» Казанский молочный комбинат, г. Казань;

39. Молоко пастеризованное фторированное для детей 3,2% - ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», г.Зеленодольск;

40. Молоко питьевое пастеризованное «Ядринмолоко» 3,2% - ОАО «Ядринмолоко», Чувашская республика.

По результатам лабораторных исследований из 40 образцов молока в 8 образцах (20% от общего количества) выявлены следующие нарушения:

	<p>Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж 3,2%, производства КФХ Белоглазова Е.Е., (РТ, Новошешминский район), дата изготовления: 14.10.2014, вид упаковки: ПЭТ-бутылка, емк: 0,9 л. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бакобсемененность) – $1,7 \cdot 10^7$ КОЕ/г, при норме не более $1,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г.</p>
	<p>Молоко питьевое пастеризованное "Халяль" м.д.ж 3-4%, производства ООО "Ближний круг" (Калужская область), дата изготовления: 14.10.2014, вид упаковки: ПЭТ-бутылка, емк. 0,93 л. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бакобсемененность) – $1,3 \cdot 10^7$ КОЕ/г, при норме не более $1,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г.</p>
	<p>Молоко питьевое пастеризованное "Кошкинское" «Выбор хозяйки» м.д.ж 3,2%, производства ЗАО "Алев" (г.Ульяновск), дата изготовления: 14.10.2014, вид упаковки: полиэтиленовый пакет, емк. 0,9 л. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсификация растительными жирами).</p>
	<p>Молоко питьевое ультрапастеризованное "Кошкинское" м.д.ж 6%, производства ЗАО "Алев" (г.Ульяновск), дата изготовления: 26.09.2014, вид упаковки: тетрапак, емк. 1 л. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсификация растительными жирами).</p>

	<p>Молоко питьевое ультрапастеризованное "Вологодское" м.д.ж 3,2%, производства ОАО "Учебно-опытный молочный завод" "ВГМХА им. Верещагина (Вологодская область, г.Вологда), дата изготовления: 21.09.2014, вид упаковки: тетра пак емк. 1,0 л. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсификация растительными жирами).</p>
	<p>Молоко питьевое ультрапастеризованное "Брест-Литовское" м.д.ж 3,6% производства ОАО "Савушкин продукт" (Республика Беларусь, г.Брест), дата изготовления: 10.10.2014, вид упаковки: ПЭТ-бутылка, емк. 1,0 л. <u>Отклонения:</u> не удовлетворяет требованиям промышленной стерильности для молочных продуктов согласно требованиям ТР ТС 033/2013.</p>
	<p>Молоко питьевое пастеризованное "Авылдаш", м.д.ж 3,5 - 4,2%, производства КФХ Харисов Р.Р. (Республика Татарстан, Агрызский район, с.Туба), дата изготовления: 14.10.2014, вид упаковки: полиэтиленовый пакет, емк. 1,0 л. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС021/2011 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бакобсемененность)– $2,1 \cdot 10^7$ КОЕ/г, при норме не более $1,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г.</p>
	<p>Молоко питьевое пастеризованное "Ватан" м.д.ж 3,2%, производства ИП глава КФХ Гимранов З.Г. (Республика Татарстан, Пестречинский район, с.Пестрецы), дата изготовления: 15.10.2014, вид упаковки: полиэтиленовый пакет, емк. 0,9 л. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бакобсемененность) – $1,3 \cdot 10^7$ КОЕ/г, при норме не более $1,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г.</p>



СЫР*

Сыр — это пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свертывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей. По размеру и массе твердые сорта сыра условно делят на крупные и мелкие. Еще один способ деления - по органолептическим показателям: группы Швейцарского, голландского сыров и сыра чеддер.

Твердые сыры называют самыми благородными. У этих сыров плотная структура, и чаще всего, они покрыты корочкой из натурального воска или полимерного покрытия.

Твердые сыры (кроме Ярославского большого, Кубанского, Российского, Российского, Пошехонского, Днестровского, Северного, Пикантного) в зависимости от органолептических показателей делят на высший и первый сорт. Сыры высшего сорта должны иметь правильную форму; корка тонкая, ровная, чистая и упругая, без морщин. У парафинированных сыров слой парафина целый, ненарушенный. Вкус и запах должны быть чистыми, свойственными данному виду, без посторонних привкусов и запахов. В первом сорте допускается слабовыраженный кормовой и кислый привкус. Консистенция теста должна быть эластичной, однородной по всей массе. В первом сорте допускается крошливая, рыхлая, твердая, ремнистая консистенция (при хорошем вкусе и запахе). Цвет теста от белого до слабо-желтого, однородный по всему тесту.

Для дегустации были закуплены следующие образцы сыра:

1. Сыр «Российский» - ООО УК «Просто Молоко» Мамадышский сыродельный комбинат», г.Мамадыш;
2. Сыр полутвердый «Сметанковый» «Сармич» - ООО Сыроваренный завод «Сармич» Республика Мордовия;
3. Сыр Звенигород «Радость вкуса» - Волгоградская область;
4. Сыр «Арла Натура» сливочный - Филиал ОАО «Молочный комбинат «Воронежский» «Калачеевский сырзавод», Воронежская область;
5. Сыр Утренний «Тысяча озер» - ООО «Финиш Милк компани», г.Санкт-Петербург;
6. Сыр Российский молодой «Савушкин» - Производственный филиал ОАО «Савушкин продукт», Брестская область;
7. Сыр фасованный «Тильзитер люкс» - Товарищество на вере «Сыр Стародубский» Брянская область по заказу ООО «Компания НЕЛТ», Московская область;

* Лабораторные испытания проведены - ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан»

8. Сыр "Костромской" FINE FOOD - ОАО "Березовский сыродельный комбинат" Республика Беларусь, Брестская область;
9. Сыр «Монастырский» - ОАО «Содружество», Белгородская область
10. Сыр «Сметанковый LAIME» - Республика Литва
11. Сыр полутвердый «Пешихонский» ИТ «Кошкинский Сыровар» - ОАО «МСЗ «Кошкинский», Самарская область;
12. Сыр полутвердый «Голландский» Кошкинский Сыровар» - ОАО «МСЗ «Кошкинский», Самарская область;
13. Сыр полутвердый «Российский» Кошкинский Сыровар» - ОАО «МСЗ «Кошкинский», Самарская область;
14. Сыр «Императорский» - Республика Мордовия;
15. Полутвердый сыр «Эдамер» - Австрия;
16. Сыр «Мацарелла» FINE FOOD - Московская область Ленинский р-он, совхоз им.Ленина;
17. Сыр Сливочный со вкусом сливок «Комо» - Изготовлен по заказу ООО «Комо», г.Москва;
18. Сыр «Белебеевский» - ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», Башкортостан;
19. Сыр «Ламбер» - ОАО «Вимм-Биль-Данн», г.Москва;
20. Сыр «Эдам Альпина» - ООО «Фабрика Миралакта», г.Самара;
21. Сыр «Золотой ларец» со вкусом топленого молока - ООО «Бобровский сыродельный завод», Воронежская область;
22. Сыр «Гауда» Лакомо - Московская область Ленинский р-он, совхоз им.Ленина;
23. Сыр «Топленое молоко» Можга сыр - ОАО «Можгасыр», Удмуртская Республика;
24. Сыр «Голландский» - Удмуртская республика;
25. Сыр полутвердый «Российский сливочный» FINE Life - ООО «Бобровский сыродельный завод», Воронежская область;
26. Сыр «Пармезан» Золото Европы - ООО «Невские сыры», г.Санкт-Петербург;
27. Сыр «Тысяча Озер» «Утренний» - ООО «Финиш Милк компани», г.Санкт-Петербург;
28. Сыр «Пешихонский» первый сорт - ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», Республика Беларусь;
29. Сыр «Голландский Премиум» «Поставы городок» - ОАО «Поставский молочный завод», Республика Беларусь;
30. Сыр «Сметанковый» - ООО «Компания Даниловские сыроварни», Смоленская область;
- 31.Сыр «Рокишкио Сурис» мраморный – АО «Рокишкио Сурис», Польша;
32. Сыр «Русская Моцарелла» - ИП Агамирян В.С., Чувашская республика;
33. Сыр «Фрико Гауда» - Голландия;

34. Сыр «Российский особый» - производства ОАО «Щучинский маслосырзавод», Республика Беларусь;
35. Сыр «Голландский» - ЗАО ТД «Перекресток», Московская область;
36. Сыр «Звенигородский» ТМ «Ласкава» - ООО «Фабрика Миралакта», г. Самара;
37. Сыр «Белая Русь» - ОАО «Молочный мир», Республика Беларусь;
38. Сыр «Российский» - ООО «Арча» Балтасинский маслодельно-молочный комбинат», РТ, пгт. Балтаси;
39. Сыр «Король Артур» ТМ «Добряна» - ОАО «Останкинский молочный комбинат», г. Москва;
40. Сыр «Черный принц» с ароматом топленого молока – ОАО «Кобардинский маслодельно-сыродельный завод», Республика Беларусь.

По результатам лабораторных исследований в 10 образцах сыров из 40 (25% от общего количества образцов) выявлены следующие нарушения:

	<p>Сыр полутвердый "Пошехонский" ИТ "Кошкинский Сыровар" м.д.ж 45%, фасованный, производства ОАО МСЗ "Кошкинский" (Самарская область), дата изготовления: 29.09.2014, масса нетто: 0,260 кг. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт). Массовая доля молочного жира в жировой фазе 4,0% при норме 100%.</p>
	<p>Сыр полутвердый "Российский" "Кошкинский Сыровар" м.д.ж 50%, фасованный, производства ОАО МСЗ "Кошкинский" (Самарская область), дата изготовления: 29.09.2014, масса нетто: 0,3 кг. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт). Массовая доля молочного жира в жировой фазе 4,5% при норме 100%.</p>
	<p>Сыр полутвердый "Голландский" м.д.ж 45%, фасованный, производства ОАО МСЗ "Кошкинский" (Самарская область), дата изготовления: 04.10.2014, масса нетто: 0,312 кг. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт).</p>

	<p>Сыр «Тысяча озер «Утренний» 45% производства ООО «Финниш Милк компании» (г.Санкт-Петербург), дата изготовления: 30.09.2014, масса нетто: 0,125кг. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт).</p>
	<p>Сыр «Звенигородский» ТМ «Ласкава» м.д.ж.45%, производства ООО «Фабрика Миралакта», г.Самара, дата изготовления: 03.11.2014. <u>Отклонения:</u> соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствует требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт).</p>
	<p>Полутвердый сыр "Эдамер" м.д.ж 22%, шар т.м. "Schardinger", производства Австрия, импортер в РФ: ООО "Опттрейд"(г.Москва), дата изготовления: 12.12.2013, масса нетто: 0,881 кг. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт).</p>
	<p>Сыр Звенигород "Радость вкуса" м.д.ж 50%, производства: Волгоградская область, дата производства: 19.09.2014, масса нетто: 0,38 кг. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт).</p>
	<p>Сыр «Голландский» м.д.ж. 45%, производства: ООО «Ува-Молоко» (Удмуртская республика), расфасовано ООО «Ашан», дата фасовки: 14.10.2014, масса нетто: 261 г. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт). Массовая доля молочного жира в жировой фазе 4% при норме не менее 100%.</p>

	<p>Сыр «Российский» м.д.ж. 50%, производства ООО «Арча» Балтасинский маслодельно-молочный комбинат», РТ, пгт.Балтаси. <u>Отклонения:</u> соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствует требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения (фальсифицированный продукт).</p>
	<p>Сыр «Российский особый» м.д.ж. 50%, производства ОАО «Щучинский маслосырзавод», Республика Беларусь. <u>Отклонения:</u> соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствует требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе 0% при норме 100% (фальсифицированный продукт).</p>



Сыр плавленный*

Плавленный сыр относится к группе молочных продуктов. В его состав входят, как правило, сыр, масло, немного творога и сухого молока, компоненты для плавления и букет приправ. Все это тщательно перемешивается и расплавляется. После тщательного перемешивания получается готовый продукт.

Считается, что плавленный сыр совершенно случайно создали в Швейцарии. На одной сыроварне было произведено слишком много сыра, так что от него пришлось избавляться. Лучшей способа, чем расплавить приготовленный сыр, не нашлось. Но запатентован этот продукт был гораздо позже. Первым в этом был основатель компании с мировым именем Крафт Фудс Джеймс Крафт. Именно он придумал расфасовывать маленькие кусочки плавленого сыра и так его продавать в магазине.

Для дегустации были закуплены следующие образцы плавленых сыров:


1. Сыр «Дружба» - производства ООО «Первая линия», Свердловская область;

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

2. Сыр «Хохланд сливочный» - производства ООО «Хохланд руссланд», Московская область;
3. Сыр «Янтарь» - ООО «Первая линия», Свердловская область;
4. Сыр «Янтарный к завтраку» - производства ОАО «РЗПС» г.Рязань;
5. Сыр «Виола» - производства АО «Валио Вантаа», Финляндия;
6. Сыр «Янтарь Ростагроэкспорт» - производства ООО «Ростагрокомплекс», Московская область;
7. Сыр «Янтарь Главплавсыр» - производства ООО «Краснобаковские Молочные Продукты» г.Нижний Новгород;
8. Сыр «Дружба Витако» - производства ООО «Эска Витако» Калининградская область;
9. Сыр «Легкий» - филиал ООО УК «Просто Молоко», г.Казань;
10. Сыр «Васькино счастье» - производства ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», г.Зеленодольск;
11. Сыр «Веселый молочник» пастообразный сливочный - производства ОАО «ВБД», Краснодарский край;
12. Сыр «Президент» легкий сливочный - производства ООО «Лакталис Истра», Московская область;
13. Сыр «Пестравка» колбасный копченый - производства ООО Маслозавод «Пестравский», Самарская область;
14. Сыр «Дружба Переславль», плавленый классический - производства ОАО «РЗПС» г.Рязань;
15. Сыр «Охотничий» плавленый колбасный - производства ОАО «Можгасыр» Удмуртская республика.

По итогам лабораторных исследований было установлено, что три образца сыра из 15-ти являются фальсифицированными продуктами и не имеют права называться сырами, в них обнаружены растительные стерини. Кроме того, выявлено наличие консервантов (сорбиновой кислоты), не заявленных на этикетке и отклонения по физико-химическим показателям. На маркировке отдельных образцов продукции нет полной и достоверной информации для потребителя.

Наиболее серьезные нарушения были выявлены в следующих наименованиях плавленых сыров:

	<p>- сыр плавленый «Янтарь Главплавсыр 60%» производства ООО «Краснобаковские Молочные Продукты» г.Н.Новгород дата выработки 23.06.2014 является фальсифицированным продуктом (по наличию растительных стерини), обнаружено наличие консервантов (сорбиновой кислоты), не заявленных на этикетке, заниженное содержание жиров (53% при норме не менее 60%)</p>
---	--

	- сыр плавный «Янтарь РостАгроэкспорт 60%» ООО «РостАгроКомплекс», Московская область, Пушкинский район дата выработки 21.06.2014 является фальсифицированным продуктом (по наличию растительных стеринов), заниженное содержание жиров (56% при норме не менее 60%)
	- сыр плавный «Дружба Витако 50%» производства ООО "СК Витако" Калининградская область, Багратионовский район дата выработки 04.06.2014 является фальсифицированным продуктом (по наличию растительных стеринов)
	- сыр плавный «Дружба» дата выработки 24.05.2014 и сыр плавный «Янтарь» дата выработки 28.05.2014 производства ООО "Первая линия", Свердловская область г. Верхняя Пышма обнаружено наличие консервантов (сорбиновой кислоты), не заявленных на этикетке, кроме того в сыре «Янтарь» выявлено несоответствие по заниженному содержанию жира (43,7% при норме не менее 50%)
	- сыр пастообразный сливочный «Веселый молочник» производства ОАО "Вимм-Биль-Данн" дата выработки 27.05.2014, Краснодарский край, Тимашевский район выявлено несоответствие по заниженному содержанию жира (45 % при норме не менее 49%).
	- сыр плавный классический Дружба 55% жирности (Переяславль), производства ОАО «РЗПС» (г.Рязань), дата изготовления: 05.06.2014, масса нетто: 150 г. Отклонение: выявлена недостоверная информация о содержании жира в сухом веществе (50% при норме не менее 55 %)



КЕФИР, РЯЖЕНКА*

Кефир — кисломолочный напиток, получаемый из цельного или обезжиренного коровьего молока путём кисломолочного и спиртового брожения с применением кефирных «грибков» — симбиоза нескольких видов

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

микроорганизмов: молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей (всего около двух десятков). Процент этилового спирта доходит до 0,07 %. Кефир должен быть однородным, белого цвета, освежающим по вкусу, слегка щиплющим; возможно небольшое выделение углекислоты.

Кефир отличается от других кисломолочных продуктов уникальным набором бактерий и грибов, входящих в его состав.

Ряженка - это любимый напиток многих людей. Полезные свойства ряженки обусловлены большим содержанием необходимых для нашего организма полезных веществ и лёгкостью усваивания организмом. Раньше ряженку готовили в печах и специальных глиняных крынках. Ряженка, полезные свойства которой зависят от качества приготовления, является очень чистым продуктом, в котором практически нет посторонних бактерий. В заводских условиях для закваски ряженки применяют термофильные молочнокислые стрептококки и ацидофильную палочку.

Ряженка содержит огромное количество фосфора и кальция, что благоприятно сказывается на организме человека. Ежедневное употребление этого напитка в значительной степени улучшает работу желудочно-кишечного тракта. Неоспорима и польза ряженки для работы почек. Напиток обладает исключительным вкусом и высокой калорийностью, благодаря чему ряженка хорошо утоляет жажду и голод. Очень полезным является завтрак, состоящий из хлеба с отрубями и ряженки.

Молочнокислые бактерии делают этот напиток необыкновенно полезным, а отсутствие искусственных стабилизаторов и красителей поднимают его на высокий экологический уровень.

В ряженке не должны присутствовать сгустки, а цвет её должен быть только кремовым (похожий на топленое молоко).

Для дегустации были закуплены следующие образцы кефира:

1. Кефир «Васькино счастье» 3,2% - производства ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», г.Зеленодольск;
2. Кефир, обоготенный бифидобактериями, «Бифидок» 2,5% - ОАО «Ядрин-молоко», Чувашская Республика;
3. Кефир «Простоквашино» 3,2% - ОАО Компания «Юнимилк», г.Москва;
4. Кефир «Пестравка» 3,2% - ООО «Маслозавод «Пестравский», Самарская область;
5. Кефир 3,2% - ООО «Алабуга Соте», г. Елабуга;
6. Кефир «Просто» 3,2% - филиал ООО УК «Просто Молоко» «Казанский молочный комбинат», г.Казань;

7. Кефир «Домик в деревне» 3,2% - ООО «ВБД», г. Москва;
8. Кефир «Край Курая» 2,5% - ООО «Чекмагушевский молочный завод», Республика Башкортостан;
9. Кефир 3,2% - ЗАО «Сернурский сырзавод», Республика Марий Эл.

Образцы ряженки, представленной на дегустацию:

1. Ряженка «Каждый день» 4,0% - производства филиал «Молочный комбинат «Юрьев-Польский» ЗАО «Холдинговая компания «Ополье», Владимирская область;

2. Ряженка «Васькино счастье» 4,0% - ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», г.Зеленодольск;


3. Ряженка «Простоквашино» 4,0% - ОАО Компания «Юнимилк», г. Москва;

4. Ряженка «Домик в деревне» 3,2% - ООО «ВБД», г. Москва;

5. Ряженка «Просто» 4,0% - филиал ООО УК «Просто Молоко» «Казанский молочный комбинат», г.Казань;

6. Ряженка «Край Курая» 3,2% - ООО «Чекмагушский молочный завод» Республика Башкортостан.

По результатам лабораторных исследований имеются нарушения в одном образце ряженки:

	<p>Ряженка м.д.ж 4,0% ТМ «Каждый день» производства филиал "Молочный комбинат "Юрьев-Польский" ЗАО "Холдинговая компания "Ополье", (Владимирская обл., г. Юрьев-Польский), дата производства: 15.10.2014, масса нетто: 500 г. Отклонения: по массовой доле жира не соответствует ГОСТ Р 52094-2003 (массовая доля жира составила $3,9 \pm 0,065\%$, при норме не менее 4%).</p>
---	---



СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ*

Творожный сырок - молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью

* Лабораторные испытания проведены - ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республики Татарстан»

из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов;

сырок - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов (предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более чем 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира).

Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям:

Внешний вид – форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность глазированного продукта должна быть равномерно покрыта глазурью, на основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури – гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги.

Вкус и запах – для творожной массы – чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок. Для глазури – со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, без постороннего вкуса и запаха.

Консистенция – нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов. Для продукта с массовой долей жира не более 10% допускается легкая мучнистость. Глазурь – твердая, однородная, некрошащаяся. Цвет – для творожной массы – белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных пищевых продуктов и/или пищевых добавок; для глазури – в зависимости от вида используемой глазури.

Образцы творожных сырков, представленных на дегустацию:

1. Сырок с растительным жиром «Сыркаеш-Ка» с курагой – производства ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» Калужская область;

2. Сырок с растительным жиром с вишней - производства ООО «Планета Сырков» Тульская область;

3. Сырок творожный из топленого молока глазированный «Ностальгия» – «Ростагрокомплекс», Московская область;
4. Сырок творожный глазированный с какао «Ростагроэкспорт» - «Ростагрокомплекс», Московская область;
5. Сырок творожный обезжиренный с сахаром и изюмом «Васькино счастье» - ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат»;
6. Сырок творожный с курагой «Пестравка» - ООО «Вита плюс» Ульяновская область;
7. Сырок творожный глазированный с ванилью - ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашская республика;
8. Сырок глазированный с кокосом с заменителем молочного жира «Снеда» - ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашская республика;
9. Сырок творожный глазированный с молоком сгущенным вареным «Преображенский» - ЗАО «Молочный завод Преображенский», Московская область;
10. Продукт творожный с растительным жиром «Сырок глазированный с ванилином» - ООО «Балтком Юни», Брянская область;
11. Сырок творожный глазированный «Тевье молочник» с начинкой вареная сгущенка в темном шоколаде - ОАО «Коломнамолпром», Московская область;
12. Сырок глазированный со вкусом ванили и начинкой «Сгущенка вареная «Простоквашино» - ОАО Молочный завод «Преображенский», Московская область;
13. Сырок с растительным жиром ароматизированный глазированный со вкусом ванили - Краснодарский край, Тимашевский район;
14. Сырок творожный с сахаром «Просто молоко» - филиал ООО УК «Просто молоко», Казанский молочный комбинат;
15. Сырок с заменителем молочного жира глазированный с вареным сгущенным молоком «Пингвиненок Понго» - ООО ПК «Айсберг-Люкс», Московская область;
16. Сырок с изюмом и растительным жиром ТМ «Ах, Поинка!» - ООО «Молочное дело-Алантырь», Чувашская Республика;
17. Сырок глазированный с какао и растительным жиром ТМ «Ах, Поинка!» - ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика;
18. Сырок глазированный с кокосовой стружкой и растительным жиром ТМ «Ах, Поинка!» - ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика;
19. Сырок глазированный с вареной сгущенкой и растительным жиром ТМ «Ах, Поинка!» - ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика;
20. Сырок глазированный с растительным жиром со вкусом клубники со сливками «Сырки Московские» - ООО Планета сырков», Московская область;
21. Сырок с ванилином и растительным жиром ТМ «Ах, Поинка!» - ООО «Молочное дело-Алантырь», Чувашская Республика;

22. Сырок глазированный с растительным жиром шоколадный ТМ «Чудо» - ОАО «ВБД», Краснодарский край;

23. Сырок глазированный на печенье с ванилином с растительным жиром «Сыркаеш-Ка» – ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» Калужская область;

24. Сырок с заменителем молочного жира глазированный со вкусом ванили и клубничной начинкой ТМ «Простоквашино» - ЗАО «Молочный завод «Преображенский», Московская область;


25. Сырок творожный глазированный с кокосом «Творожный сундучок» - ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика.

По результатам лабораторных исследований из 25 наименований сырков в 18 -ти (72% от количества представленных образцов) выявлены следующие нарушения:

	<p>Сырок с растительным жиром с курагой м.д.ж. 16% ТМ "Сыркаеш-ка", производства ЗАО "Жуково-Воробьевский молочный завод" (Калужская область), дата производства: 29.09.2014, масса нетто: 100г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), наличие дрожжей – 230 КОЕ/г, при норме не более 100 КОЕ/г; наличие плесени -170 КОЕ/г, при норме не более 50 КОЕ/г; соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 4,0%, при норме не менее 50%, массовая доля жира составила 29,2%, а на этикетке указано 16,0%.</p>
	<p>Сырок с растительным жиром с наполнителем вишня м.д.ж. 16,5%, производства ООО "Планета Сырков" (Московская область), дата производства: 23.09.2014, масса нетто: 100г. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 0,4%, при норме не менее 50%.</p>
	<p>Сырок с растительным жиром ароматизированный глазированный со вкусом ванили м.д.ж. 23% ТМ «Чудо», производства ООО «ВБД» (Краснодарский край), дата производства: 25.09.2014, масса нетто: 40г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: наличие плесени составило 100 КОЕ/г, при норме не более 50 КОЕ/г.</p>

	<p>Сырок творожный глазированный "Тевье молочник" с начинкой «Вареная сгущенка» в темном шоколаде м.д.ж. 23%, производства ОАО "Коломнамолпром" (Московская область), дата производства: 13.10.2014, масса нетто: 40г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), наличие дрожжей составило 485 КОЕ/г, при норме - не более 100 КОЕ/г. соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта немолочного происхождения.</p>
	<p>Сырок творожный глазированный с какао м.д.ж. 23% ТМ "Ростагрокомплекс" производства ООО «РостАгроКомплекс» (Московская область), дата производства: 04.10.2014, масса нетто: 45г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: наличие плесени – 100 КОЕ/г, при норме 50 КОЕ/г; наличие дрожжей – 410 КОЕ/г, при норме не более 100 КОЕ/г; соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения.</p>
	<p>Продукт творожный с растительным жиром "Сырок глазированный с ванилином" м.д.ж. 23% ТМ «Балтком», производства ООО «Балтком Юни» (Брянская область), дата производства: 08.10.2014, масса нетто: 38 г. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 15,3%, при норме - не менее 50%.</p>
	<p>Сырок творожный глазированный с молоком сгущенным вареным "Преображенский" м.д.ж. 23%, производства ЗАО «Молочный завод «Преображенский» (Московская область), дата производства: 04.10.2014, вес нетто: 45 г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям: наличие дрожжей составило 175 КОЕ/г, при норме - не более 100 КОЕ/г.</p>
	<p>Сырок глазированный с кокосом, с заменителем молочного жира 23% ТМ «Снеда», производства ООО "Молочное дело - Ивня" (Чувашская республика), дата изготовления: 12.10.2014, масса нетто: 45г. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе менее 50%.</p>

	<p>Сырок с заменителем молочного жира глазированный с вареным сгущенным молоком «Пингвиненок Понго» производства ООО ПК «Айсберг-Люкс», Московская область дата изготовления: 11.11.2014, масса нетто:40г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 0%, при норме - не менее 50%. По микробиологическим показателям: наличие дрожжей составило 1920 КОЕ/г, при норме - не более 100 КОЕ/г.</p>
	<p>Сырок с изюмом и растительным жиром ТМ «Ах, Полинка!» производства ООО «Молочное дело-Алантырь», Чувашская Республика, дата изготовления: 22.11.2014, масса нетто:90г. <u>Отклонения:</u> Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 0%, при норме - не менее 50%. По микробиологическим показателям: наличие дрожжей составило 240 КОЕ/г, при норме - не более 100 КОЕ/г.</p>
	<p>Сырок глазированный с кокосовой стружкой и растительным жиром ТМ «Ах, Полинка!» производства ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика, дата изготовления: 18.11.2014, масса нетто:40г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 0%, при норме - не менее 50%.</p>
	<p>Сырок глазированный с вареной сгущенкой и растительным жиром ТМ «Ах, Полинка!» производства ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика, дата изготовления: 13.12.2014, масса нетто:40г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 0%, при норме - не менее 50%.</p>
	<p>Сырок глазированный с растительным жиром со вкусом клубники со сливками «Сырки Московские» производства ООО Планета сырков», Московская область, дата изготовления 21.11.2014, масса нетто: 45г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 0%, при норме - не менее 50%. По микробиологическим показателям: наличие дрожжей составило 1120 КОЕ/г, при норме - не более 100 КОЕ/г.</p>

	<p>Сырок с ванилином и растительным жиром ТМ «Ах, Поинка!» производства ООО «Молочное дело-Алантырь», Чувашская Республика, дата изготовления: 21.11.2014, масса нетто:90г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 0%, при норме - не менее 50%.</p>
	<p>Сырок глазированный с растительным жиром шоколадный ТМ «Чудо» производства ОАО «ВБД», Краснодарский край, дата изготовления: 02.11.2014, масса нетто: 40 г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 0%, при норме - не менее 50%.</p>
	<p>Сырок глазированный на печенье с ванилином с растительным жиром «Сыркаеш-Ка» производства ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» Калужская область, дата изготовления: 17.11.2014, масса нетто: 40г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 17,3%, при норме - не менее 50%. По микробиологическим показателям: наличие дрожжей составило 190 КОЕ/г, при норме - не более 100 КОЕ/г.</p>
	<p>Сырок с заменителем молочного жира глазированный со вкусом ванили и клубничной начинкой ТМ «Простоквашино» производства ЗАО «Молочный завод «преображенский», Московская область, дата изготовления: 18.11.2014, масса нетто: 40г. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по массовой доле молочного жира в жировой фазе, составляющей 42,8%, при норме - не менее 50%.</p>
	<p>Сырок творожный глазированный с кокосом «Творожный сундучок» - ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика. производства ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашская Республика, дата изготовления: 18.11.2014, масса нетто:120г. <u>Отклонения:</u> соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52253-2004, что свидетельствует о наличии в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения. Массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 85,9%, при норме - не менее 100%.</p>



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ *

Сливочное масло — пищевой продукт, изготавливаемый сепарированием или сбиванием сливок, полученных из коровьего молока (реже из молока овец, коз, буйволиц, яков). Имеет высокое содержание молочного жира (50—82,5 %, в топленого масла — около 99 %).

Принципиальное отличие сливок от сливочного масла состоит в соотношении жира и воды. Сливочное масло является эмульсией, в которой вода является дисперсной фазой, а жир — дисперсионной средой. В сливках жир является дисперсной фазой, а вода — дисперсионной средой.

В зависимости от типа используемых сливок, сливочное масло делится на: сладкосливочное, производимое из пастеризованных свежих сливок, и кисломолочное, производимое из пастеризованных сливок, сквашенных молочнокислыми заквасками (что придаёт маслу специфические вкус и аромат).

В зависимости от наличия или отсутствия поваренной соли, масло делится на солёное и несолёное.

В зависимости от массовой доли жира, в России принята следующая классификация масла:

Традиционное, массовая доля жира 82,5 %.

Любительское, массовая доля жира 80,0 %.

Крестьянское, массовая доля жира 72,5 %.

Бутиробродное, массовая доля жира 61,0 %.

Чайное, массовая доля жира 50,0 %.

В зависимости от массовой доли жира, в масле допускается использовать:

для Традиционного, Любительского и Крестьянского — поваренную соль, пищевой краситель каротин, бактериальные препараты и концентраты молочнокислых микроорганизмов;

для Бутиробродного и Чайного — пищевой краситель каротин, ароматизаторы, витамины А, D, E, консерванты, стабилизаторы консистенции и эмульгаторы, бактериальные препараты и концентраты молочнокислых микроорганизмов.

Масло изготавливается не только из коровьего молока, в некоторых странах его делают из молока: овец, коз, буйволиц.

Для дегустации были закуплены следующие образцы масла сливочного:

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

1. Масло сливочное крестьянское - ООО «Алабуга Соте», Республика Татарстан, г. Елабуга;
2. Масло сливочное крестьянское - филиал ООО УК «Просто Молоко» «Казанский молочный комбинат», г.Казань;
3. Масло сливочное крестьянское - ЗАО «Лактис», В.Новгород;
4. Масло сливочное крестьянское - ООО «Арча», г. Арск;
5. Масло сливочное крестьянское - ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», г.Зеленодольск;
6. Масло сливочное крестьянское – «Молочный Комбинат «Самарлакто», г. Самара;
7. Масло крестьянское сладкосливочное - ООО «Молоко», Нижегородская область;
8. Масло сливочное крестьянское - ООО «ПродСервис», г. Ульяновск;
9. Масло сливочное крестьянское «Фермерское масло» - ООО «Брасовские сыры», Брянская область;
10. Масло сливочное крестьянское «Новая деревня» - ЗАО «Озерецкий молочный комбинат», Московская область;
11. Масло сливочное крестьянское - ООО «Производственно-Торговая компания «Апрель», г. Набережные Челны;
12. Масло сливочное "Домик в деревне" - ООО «ВВД», г. Москва;
13. Масло сливочное крестьянское «Халяль» - ООО «Новосемейкинское», г. Самара;
14. Масло сливочное крестьянское «Пестровка» - ООО «Молочный комбинат «Вита», Ульяновская область;
15. Масло сливочное крестьянское «Аланталь» - ОАО «Маслосырзавод «Порховский», Псковская область;
16. Масло коровье крестьянское сладкосливочное несоленое - ООО «Чегемский молочный завод», Кабардино- Балкарская Республика;
17. Масло сливочное крестьянское "Кошкинское" - ЗАО «АЛЕВ», г. Ульяновск;
18. Масло сливочное крестьянское «Каждый день» - ЗАО «АЛЕВ», г. Ульяновск;
19. Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое «Купавушка» - ООО «ЛАВ ПРОДУКТ», Московская область;
20. Масло сливочное крестьянское - ООО «ВостокПромТорг», Самарская область;
21. Масло сливочное крестьянское - ООО «МОЛОЧНЫЙ ДОМ», г. Курск;

22. Масло сливочное несоленое «Экомилк» - ЗАО «Озерецкий молочный комбинат» Московская область;
23. Масло сливочное традиционное «Ровеньки» - ООО «Ровеньки-маслосырзавод», Белгородская область;
24. Масло сливочное традиционное «Из деревеньки молпроект» - ООО "Самармасло", г. Самара;
25. Масло сливочное крестьянское «Можга сыр» - ООО «Можгасыр», Удмуртская республика;
26. Масло сливочное крестьянское «Из Вологды» - ОАО «Северное молоко», Вологодская область;
27. Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Danke Anke» - ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург;
28. Масло сливочное крестьянское «Слобода» - ОАО «Содружество», Белгородская область;
29. Масло сливочное крестьянское «Очень важная корова» - ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат», г.Зеленодольск;
30. Масло сливочное сладко-сливочное несоленое - ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург;
31. Масло сливочное крестьянское «Красная цена» - ЗАО «Озерецкий молочный комбинат», Московская область;
32. Масло кисло-сливочное несоленое «PREZIDENT» - произведено во Франции «Lactalis Internationa», импортер ЗАО «Лакталис Восток», Московская область;
33. Ирландское масло «Керриголд» - Ирландия, Arrabawn Co-op Stafford St Nenagh, Co Tipperary импортер ООО «Ай-Ди_Бу-Рус», г. Москва;
34. Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное» - ЗАО «Озерецкий молочный комбинат», Московская область;
35. Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Тысяча озер» - ООО «Финниш Милк Компани», г. Санкт-Петербург;
36. Масло сливочное крестьянское «Богдаша молочная душа» - ООО «Ровеньки-маслосырзавод», Белгородская область;
37. Масло сливочное крестьянское «Просто» - филиал ООО УК «Просто Молоко» «Казанский молочный комбинат», г.Казань;
38. Масло сладкосливочное крестьянское - ООО «Маслосырбаза «Энгельсская», Саратовская область;
39. Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое «Агрофирма» - ООО «Агрофирма», г. Иваново;

40. Масло сливочное крестьянское «Из Вологды» - ОАО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина», Вологодская область.

По результатам лабораторных исследований в 9-ти образцах масла из 40 (22,5% от общего количества) выявлены следующие нарушения:

	<p>Масло сливочное крестьянское "Халыль" м.д.ж 72,5% производства ООО "Новосемейкинское" (Самарская область), дата производства 20.10.2014, масса нетто: 500 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям не соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», в пробе обнаружены растительные стерины, состав жирных кислот и соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира не соответствуют составу, характерному для молочного жира, что не соответствует указанному названию и не отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>
	<p>Масло крестьянское сладкосливочное м.д.ж 72,5% производства ООО "Молоко" (Нижегородская обл), дата производства: 29.09.2014, масса нетто: 180 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям, массовой доле влаги и жира (массовая доля влаги составила $28,0 \pm 0,1\%$, при норме не более 25%; массовая доля жира составила $71 \pm 1\%$, при норме не менее 72,5%) не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, что не соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>
	<p>Масло сливочное крестьянское м.д.ж 72,5% производства ООО "ПродСервис" (г. Ульяновск), дата производства: 29.09.2014, масса нетто: 180 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям, массовой доле влаги (массовая доля влаги составила $25,8 \pm 0,1\%$, при норме не более 25%) не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, что не соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>
	<p>Масло сладкосливочное крестьянское м.д.ж 72,5% производства ООО "Маслосырбаза "Энгельсская" (Саратовская обл.), дата производства: 03.10.2014, масса нетто: 200 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям, по массовой доле влаги (массовая доля влаги составила $26,3 \pm 0,1\%$, при норме не более 25%) не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, что не соответствует требованиям Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>

	<p>Масло коровье крестьянское сладкосливочное несоленое м.д.ж 72,5% производства ООО "Чегемский молочный завод" (КБР, Чегемский р-н), дата производства: 13.10.2014, масса нетто: 200 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям, по массовой доле влаги (массовая доля влаги составила $26,2 \pm 0,1\%$, при норме не более 25%) не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, что не соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>
	<p>Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое "Купавушка" м.д.ж 72,5% производства ООО "ЛАВ ПРОДУКТ" (Московская обл.), дата производства: 04.10.2014, масса нетто: 180 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям и по массовой доле влаги (массовая доля влаги составила $25,8 \pm 0,1\%$, при норме не более 25%) не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, что не соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>
	<p>Масло сливочное крестьянское м.д.ж 72,5% производства ООО "ВостокПромТорг" (Самарская обл.), дата производства: 09.10.2014, масса нетто: 180 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям и по массовой доле влаги (массовая доля влаги составила $27,3 \pm 0,1\%$, при норме не более 25%) не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, что не соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>
	<p>Масло сливочное крестьянское м.д.ж 72,5% производства ООО "МОЛОЧНЫЙ ДОМ" (г.Курск), дата производства 19.10.2014, масса нетто: 500 г. <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям, по массовой доле влаги (массовая доля влаги составила $36,5 \pm 0,1\%$, при норме не более 25%), массовой доле жира (массовая доля жира составила $62,5 \pm 1\%$, при норме не менее 72,5%) не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, состав жирных кислот и соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира не соответствуют составу, характерному для молочного жира, что не соответствует указанному названию и не отвечает требованиям Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>



Масло сливочное традиционное "Из деревеньки молпроект" м.д.ж 82,5%, производства ООО «Самарамасло» (г.Самара), дата производства: 20.10.2014, масса нетто: 180 г. Отклонения: по органолептическим показателям, по массовой доле влаги и жира (массовая доля влаги составила $33,4\pm 0,1\%$, при норме не более 16%; массовая доля жира составила $65,7\pm 1\%$, при норме не менее 82,5% не соответствует ГОСТ Р 52969-2008, в пробе обнаружены растительные стерины, что не соответствует требованиям Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

МОРОЖЕНОЕ*

Мороженое - это охлажденный (замороженный десерт), изготавливающийся из молочных продуктов, таких как сливки, молоко, масло с добавлением наполнителей, ароматизаторов и сахаров.

Мороженое — высококалорийный продукт, некоторые сорта мороженого содержат до 20 % жиров и до 20 % углеводов.

Существует множество вариантов упаковки мороженого — вафельные, бумажные и пластиковые стаканчики, мороженое на палочке, вафельные рожки, рулеты, брикеты, торты и т. п.

На дегустацию были закуплены следующие образцы мороженого:

- 1. Мороженое Ванильное с растительным жиром в вафлях «Каждый день» - ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;*
- 2. Мороженое Пломбир ванильный вафельный стаканчик «Лакомо» - ООО «Лагуна – Койл», Московская область;*
- 3. Мороженое пломбир ГОСТ в вафельном стаканчике - ОАО «Челны – Холод», г.Наб.Челны;*
- 4. Мороженое Пломбир на сливках бумажный стаканчик - ОАО «Челны – Холод», г.Наб.Челны;*
- 5. Мороженое пломбир ванильный «Настоящий пломбир» - ООО «РосФрост», Челябинская область;*
- 6. Мороженое с растительным жиром шоколадное «Юбилейное» Повседневное «Каждый день» - ООО «Лагуна – Койл», Московская область;*
- 7. Мороженое пломбир шоколадный «Гигант из вафельной страны» - ООО «Сам-ПО», г.Самара;*

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

8. Мороженое с растительным жиром «Кузя» с ароматом фисташки - ООО «РосФрост», Челябинская область;
9. Мороженое с растительным жиром «Кузя» с ароматом дыни - ООО «РосФрост», Челябинская область;
10. Мороженое с растительным жиром в шоколадной глазури «Юпитер Гигант» «Каждый день» - ООО «Лагуна – Койл», Московская область;
11. Мороженое с растительным жиром «Лакомство Колибри» рожок - ИП Шибаланская А.А., Нижегородская область;
12. Мороженое пломбир крем-брюле с шоколадной глазурью - ОАО «Челны – Холод», г.Наб.Челны;
13. Мороженое с растительным жиром ванильное с суфле «Птичье молоко» - ООО «РосФрост», Челябинская область;
14. Мороженое пломбир ванильный с шоколадом «Гигант из вафельной страны» - ООО «Сам-ПО», г.Самара;
15. Мороженое с растительным жиром ванильное с клубничным наполнителем в вафельном рожке - ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;
16. Мороженое с растительным жиром с ароматом ванили и клубники рожок «Корнетто» Инмарко - филиал ООО «Юнилевер-Русь», Тульская область;
17. Мороженое с растительным жиром «Kitkat» рожок - ООО «Нестле Россия», г.Москва;
18. Мороженое сливочное ванильное во взбитой глазури «Филевская лакомка» - по заказу ООО «Айсберри» изготовитель ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;
19. Мороженое «Эскимо в глазури «Каждый день» - ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;
20. Мороженое с заменителем молочного жира «Челнинская марка» «Магия любви» в темном шоколаде – ОАО «Челны – Холод», г.Наб.Челны;
21. Мороженое сливочное ванильное Эскимо «Ленинградский люкс» - по заказу ООО «Айсберри» изготовитель ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;
22. Мороженое Эскимо сливочное с ароматом фисташки, с миндалем «Жемчужина России» - по заказу ООО «Айсберри» изготовитель ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;
23. Мороженое Эскимо с растительным жиром ванильное в шоколадной глазури с орехами «Ванильное» - ООО «РосФрост», Челябинская область;

24. Мороженое с растительным жиром ванильное в вафельном стаканчике Юбилейное «Повседневное» «Каждый день» - ООО «Лагуна – Койл», Московская область;

25. Мороженое сливочное в шоколадной глазури «Ленинградское» - по заказу ООО «Айсберри» изготовитель ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;

26. Мороженое с растительным жиром ванильное с клюквенным наполнителем «Каждый день» - ООО «Вологодское мороженое», г.Вологда;

27. Мороженое с растительным жиром с мягкой карамелью «Лакомство Колибри» - ИП Шибаланская А.А., Нижегородская область;

28. Мороженое с растительным жиром «Челнинская марка» в печенье «Настена» - ОАО «Челны – Холод», г.Набережные Челны;

29. Мороженое Пломбир на сливках в бумажном стаканчике – производства ИП Шайдуллин М.Р., Тукаевский район РТ;

30. Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике с шоколадной глазурью «Fine Life» - ООО «Калинов Мост», Нижегородская область;

31. Мороженое Эскимо с растительным жиром шоколадное с темным шоколадом и ванильное «Магнат» - филиал ООО «Юнилевер-Русь» г.Тула;

32. Мороженое пломбир ванильный во взбитой шоколадной глазури «Fine Life» - ООО «Калинов Мост», Нижегородская область;

33. Мороженое пломбир ванильное брикет на вафлях «Самые сливки» - ООО «Новокузнецкий хладокомбинат», г.Новокузнецк;

34. Мороженое с растительным жиром с ароматом клубники «ARO» - ООО «Калинов Мост», Нижегородская область;

35. Мороженое пломбир с джемом (абрикосовый/клубничный) «100% настоящий с джемом» - ОАО «Челны – Холод», г.Набережные Челны;

36. Мороженое пломбир ванильный «48 копеек» - ООО «Нестле Россия», г.Москва;

37. Мороженое пломбир ванильный «Золотой стандарт» - филиал ООО «Юнилевер-Русь» в г.Омск;

38. Мороженое пломбир крем-брюле с вареным сгущенным молоком «Золотой слиток» - ООО «Талосто-3000», Ленинградская область;

39. Мороженое пломбир ванильное «Натур Пломбир» - ООО ФМ «Гроспирон», Новосибирская область;

40. Мороженое с растительным жиром ванильное «Русский размах» - филиал ООО «Юнилевер-Русь» в г.Омск.

По результатам лабораторных исследований в 17-ти из 40 образцов мороженого в (42,5% от общего количества представленных образцов) выявлены нарушения.

	<p>Мороженое Пломбир на сливках бумажный стаканчик м.д.ж 12%, производства ОАО "Челны - Холод" (г.Наб.Челны), дата изготовления: 13.09.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по массовой доле сахарозы – $10,3 \pm 0,5$ (при норме не менее 14), массовой доле сухих веществ – $32,8 \pm 0,3$ (при норме не менее 36).</p>
	<p>Мороженое пломбир ванильный "Настоящий пломбир" м.д.ж 15%, производства ООО "РосФрост" (Челябинская область), дата изготовления: 28.08.2014. <u>Отклонения:</u> Не соответствует по массовой доле сахарозы – $12,8 \pm 0,5$ (при норме не менее 14), массовой доле СОМО – $6,4 \pm 1,0$ (при норме от 7 до 10), массовой доле сухих веществ – $34,2 \pm 0,3$ (при норме не менее 36).</p>
	<p>Мороженое с растительным жиром "Лакомство Колибри" в сахарном рожке м.д.ж. 12%, производства ИП Шибаланская А.А. (Нижегородская область), дата изготовления: 26.10.2014. <u>Отклонения:</u> Не соответствует по массовой доле жира – $13,0 \pm 0,065$ (при норме не более 12).</p>
	<p>Мороженое «Пломбир на сливках» м.д.ж. 15%, производства ИП Шайдуллин М.Р. (РТ.,Тукаевский р-он), дата изготовления 15.08.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по микробиологическим показателям (наличие бактерий группы кишечных палочек), в пробе обнаружены растительные стерины и несоответствие молочного жира по жирно-кислотному составу (фальсификация).</p>
	<p>Мороженое пломбир ванильный "Золотой стандарт" м.д.ж 12%, производства ф-ал ООО «Юнилевер Русь» (г.Омск), дата изготовления 22.09.2014. <u>Отклонения:</u> Не соответствует по массовой доле сахарозы – $13,0 \pm 0,5$ (при норме не менее 14).</p>
	<p>Мороженое пломбир с джемом (абрикосовый/клубничный) "100% настоящий с джемом" м.д.ж 12%, производства ООО «Челны Холод» (РТ, г.Набережные Челны), дата изготовления 04.07.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по массовой доле жира</p>

	<p>Мороженое пломбир ванильное брикет на вафлях "Самые сливки" м.д.ж 15%, производства ООО «Новокузнецкий ХладоКомбинат», дата изготовления 11.04.2014. <u>Отклонения:</u> В пробе обнаружены растительные стерилы и несоответствие молочного жира по жирно-кислотному составу (фальсификация)</p>
	<p>Мороженое пломбир ванильный в вафельном сахарном рожке с шоколадом "Гигант из вафельной страны" м.д.ж. 15%, производства ООО «САМ ПО» (г.Самара), дата изготовления 29.10.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по микробиологическим показателям (наличие бактерий группы кишечных палочек).</p>
	<p>Мороженое с растительным жиром ванильное с суфле в глазированной сахарном рожке «Птичье молоко», производства ООО «РосФрост» (Челябинская область), дата изготовления 29.08.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по микробиологическим показателям (наличие бактерий группы кишечных палочек).</p>
	<p>Мороженое с растительным жиром ванильное с клубничным наполнителем в вафельном рожке с шоколадной глазурью, м.д.ж. 9,3%, производства ООО "Вологодское мороженое" (г.Вологда), дата изготовления: 13.05.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по массовой доле СОМО – 2,3±1,0 (при норме от 7 до 11), массовой доле сухих веществ – 27,0 ±0,3 (при норме не менее 29).</p>
	<p>Мороженое сливочное ванильное во взбитой глазури "Филевская лакомка" м.д.ж. 21,7 (в молочной части 10%), произведено по заказу ООО "Айсберри" изготовитель ООО "Вологодское мороженое" (г.Вологда), дата изготовления: 03.08.2014. <u>Отклонения:</u> в пробе обнаружены растительные стерилы и несоответствие молочного жира по жирно-кислотному составу (фальсификация).</p>

	<p>Мороженое Эскимо с растительным жиром ванильное в глазури "Каждый день" м.д.ж. 10%, производства ООО "Вологодское мороженое" (г.Вологда), дата изготовления: 26.10.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по массовой доле жира – $13,0 \pm 0,065$ (при норме не более 12).</p>
	<p>Мороженое с заменителем молочного жира "Челнинская марка" эскимо ванильное шоколадным топингом в темном шоколаде "Магия любви" м.д.ж. 12%, производства ОАО «Челны Холод» (РТ, г.Наб.Челны), дата изготовления: 16.09.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует по массовой доле жира- $14,0 \pm 0,065$ (при норме не более 12)</p>
	<p>Мороженое эскимо Сливочное ванильное в шоколадной глазури "Ленинградское люкс" м.д.ж. 10%, производства по заказу ООО "Айсберри" изготовитель ООО "Вологодское мороженое" (г.Вологда), дата изготовления 21.09.2014. <u>Отклонения:</u> в пробе обнаружены растительные стерины и несоответствие молочного жира по жирно-кислотному составу (фальсификация).</p>
	<p>Мороженое сливочное шоколадное в шоколадной глазури "Ленинградское" м.д.ж. 20,4%, изготовитель по заказу ООО "Айсберри" изготовитель ООО "Вологодское мороженое" (г.Вологда), дата изготовления: 10.03.2014. <u>Отклонения:</u> в пробе обнаружены растительные стерины и несоответствие молочного жира по жирно-кислотному составу (фальсификация)</p>
	<p>Мороженое Эскимо сливочное с ароматом фисташки с миндалем в шоколадной глазури с миндалем и бисквитной крошкой "Жемчужина России" м.д.ж. 10%, изготовлен по заказу ООО "Айсберри" изготовитель ООО "Вологодское мороженое" (г.Вологда), дата изготовления 11.08.2014. <u>Отклонения:</u> в пробе обнаружены растительные стерины и несоответствие молочного жира по жирно-кислотному составу (фальсификация).</p>



Мороженое с растительным жиром с мягкой карамелью "Лакомство Колибри" м.д.ж. 12%, производства ИП Шибаланская А.А.(Нижегородская область), дата изготовления: 20.10.2014. Отклонения: не соответствует по микробиологическим показателям (наличие бактерий группы кишечных палочек).



ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО*

Подсолнечное масло - поистине подарок для людей. Ведь без него невозможно обойтись при жарении рыбы и овощей (картофеля, грибов, лука), пассеровании овощей для заправочных супов, приготовлении овощной и грибной икры. Приготовление маринадов, майонеза и многих салатных заправок, причем как для свежих салатов, так и для консервирования, также не возможно без масла. Этот продукт потребляется круглый год, как мясоедами, так и вегетарианцами. Оно и не удивительно – жиры ни в коем случае нельзя полностью исключать из рациона. Они обладают наибольшей энергоемкостью, то есть способностью обеспечивать наш организм калориями, что особо важно в холодный период года и во время заболеваний.

Технология. Получать масло из масличного сырья, не только подсолнечника, можно двумя способами. Первый – прессование – состоит в механическом отжиме масла из измельченного сырья. Оно может быть холодным и горячим, то есть с предварительным нагреванием семян. Масло холодного отжима – самое полезное, обладает выраженным запахом, но не может долго храниться. Второй метод – экстракция – предполагает извлечение масла из сырья при помощи органических растворителей, он более экономичный, так как позволяет максимально извлечь масло. Полученное тем или иным способом масло обязательно фильтруют – получается так званое сырое масло. Далее его гидратируют (обрабатывают горячей водой) и нейтрализуют. После таких операций получается нерафинированное масло. Нерафинированное масло имеет чуть меньшую биологическую ценность, чем

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

сырое, но зато хранится дольше. Его традиционно используют для заправки салатов.

Рафинированное масло обрабатывают по полной схеме рафинации, которая обеспечивает максимально возможный срок хранения, прозрачность и отсутствие вкуса - масло получается обезличенное, что позволяет использовать его не только для приготовления пищи, но и для производства майонезов и маргаринов. В биологическом отношении рафинированное масло менее ценное, поскольку содержит меньше токоферолов и не содержит фосфатидов. Кроме общих с нерафинированным маслом этапов отстаивания, фильтрования, гидратации и нейтрализации, рафинированное масло проходит стадии дезодорирования, отбеливания и вымораживания. Во время дезодорирования из масла путем воздействия водяного пара под вакуумом исключаются все ароматические вещества, которые могут привести к преждевременной порче масла.

Для дегустации были закуплены следующие образцы масла подсолнечного:

1. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Золотая семечка» - ООО «МЭЗ Юг Руси», г.Ростов-на-Дону;
2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Подсолнышко» - ОАО «Казанский жировой комбинат», Лаишевский район;
3. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Слобода» - ОАО «ЭФКО», Белгородская область;
4. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Олейна» - ООО «БУНГЕ СНГ», г.Москва;
5. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Золотая капелька» - ООО «Сигма», Челябинская область;
6. Масло подсолнечное нерафинированное «Кубанская любимое» - ООО «Сельскохозяйственное предприятие «Юг», Краснодарский край;
7. Масло подсолнечное нерафинированное «Селяночка» - ООО «РегионПродукт», г.Краснодар;
8. Масло подсолнечное «Благо» - ООО «Компания Благо», Краснодарский край;
9. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Мечта хозяйки» - ООО «ПродРезерв», Воронежская область;
10. Масло подсолнечное нерафинированное натуральное «Родной край» - Сельскохозяйственный производственный кооператив «Хузангаевский», Республика Татарстан, Алькеевский район;
11. Масло подсолнечное рафинированное «Знатное» - ООО «Каргилл», Тульская область;
12. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Подсолнечное масло» - ООО «Товарное хозяйство», Саратовская область;
13. Масло подсолнечное нерафинированное «Стряпуха» - ООО «НМК «Стряпуха», г.Нижний Новгород;

14. Масло подсолнечное нерафинированное «Муслюмовское» - ООО «ФХ «Чайка», Республика Татарстан, Муслюмовский район;

15. Масло подсолнечное нерафинированное «Extra Virgin Vivid» - ООО «Алекарт», г.Бугульма.

По результатам лабораторных исследований в 2 образцах масла подсолнечного (18,2% от общего количества представленных образцов) выявлены следующие нарушения:

	<p>Масло подсолнечное нерафинированное "Селяночка", первый сорт, производства ООО "РегионПродукт" (г.Краснодар, адрес производства: Республика Адыгея), дата изготовления: 01.09.2014, вид тары: ПЭТ-бутылка, емк.0,9 л. Отклонения: по органолептическим показателям не отвечает требованиям ГОСТ Р 52465-2005 (имеется привкус горечи).</p>
	<p>Масло подсолнечное "Благо" рафинированное дезодорированное вымороженное "Премиум" производства ООО "Компания Благо" (Краснодарский край), дата изготовления: 16.08.2014, вид тары: ПЭТ-бутылка, емк.1,0 л. Отклонения: по перекисному и кислотному числам не соответствует ГОСТ Р 52465-2005 (перекисное число составило $3,4 \pm 0,136$ ммоль O₂/кг, при норме не более 2 ммоль O₂/кг по ГОСТ Р 52465, не более 10 ммоль O₂/кг по ТР ТС 024/2011; кислотное число – $0,40 \pm 0,08$ мг КОН/г, при норме не более 0,3 мг КОН/г по ГОСТ Р 52465, не более 0,6 по ТР ТС 024/2011.</p>

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

(ШОКОЛАД)*

Кондитерские изделия (сладости, сладости, сладкие блюда) — высококалорийные и легкоусвояемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом.

Шоколад - кондитерское изделие из растертых бобов какао с добавлением других ингредиентов. По рецептуре и технологии шоколад подразделяют на обыкновенный, десертный, пористый, диабетический и белый. Десертные сорта отличаются от обыкновенных более тонким измельчением

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

частиц (в результате конширования) и обычно большим содержанием какао-продуктов.

Этикетки на штучном шоколаде должны быть целыми, с четким обозначением наименования шоколада, массы нетто, даты выработки, номера нормативного документа и др. Этикетка и фольга должны плотно облегать изделие. Форма - правильная, с четким рисунком, без деформации, плитки целые. Поверхность - блестящая, гладкая, без сероватого налета и пятен, у шоколада с добавлениями и пористого допускается неровная поверхность. Цвет - однородный, от светло - до темно-коричневого, у белого - кремоватый, у шоколада с добавлениями - слегка тусклый. Консистенция шоколада при температуре 16-18°C - твердая. Структура на изломе - однородная, у пористого - ячеистая. Вкус - сладкий, с приятной горечью, аромат - свойственный, ясно выражен. Из физико-химических показателей нормируются: влажность, степень измельчения, массовая доля сахара и какао-продуктов и др. Недопустимые дефекты шоколада: сахарное и жировое поседение, поражение шоколада насекомыми-вредителями (шоколадная моль), наличие салитного и прогорклого привкусов.

Для дегустации были закуплены следующие образцы шоколада:

1. Шоколад молочный «Аленка» с фундуком» - ОАО «РОТ ФРОНТ», г.Казань;
2. Шоколад молочный с фундуком и изюмом «Россия» - щедрая душа» - ООО «Нестле Россия», г.Москва;
3. Шоколад молочный с фундуком - ООО Кондитерская фабрика «Волшебница», Московская область;
4. Молочный шоколад «DOVE» - ООО «Марс» Московская область;
5. Шоколад молочный «Альпен Гольд» с соленым арахисом и крекером - ООО «Мондэлис Русь», Владимирская область;
6. Шоколад белый с цельным обжаренным лесным орехом и рисовыми хлопьями «Ritter Sport» - Импортёр ООО «Риттер Спорт Шоколад», г. Москва;
7. Шоколад молочный «FINE FOOD» - Кондитерская фабрика «СладКо», Ульяновск;
8. Шоколад молочный с лесным орехом - ООО «Кондитерская фабрика «Победа», г.Москва;
9. Шоколад «Бабаевский» с помадно-сливочной начинкой - Кондитерский концерн, «Бабаевский», г. Москва;
10. Темный шоколад с начинкой вкус трюфель «Княжеские сладости» - ЗАО «КОНТИ-РУС», г. Курск.
11. Молочный шоколад дегустационный т.м. AUCHAN – Франция.

По результатам лабораторных исследований в 4 образцах из 11 (36,4% от общего количества образцов) выявлены следующие нарушения:

	<p>Шоколад молочный "Аленка" с фундуком" производства ОАО "РОТ ФРОНТ" (г. Москва), дата производства: 20.09.2014, вес нетто: 100 г. <u>Отклонения:</u> не соответствует информационным сведениям на этикетке - массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 4,1%, при норме не менее 5,6%.</p>
	<p>Шоколад молочный с фундуком и изюмом "Россия" - щедрая душа", производства ООО "Нестле Россия" (г. Москва), дата производства: 11.09.2014, масса нетто: 95 г. <u>Отклонения:</u> не соответствует информационным сведениям на этикетке - массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 4,27%, при норме не менее 5,0%.</p>
	<p>Шоколад молочный с фундуком «Сладкий остров» производства ООО «Кондитерская фабрика «Волшебница» (Московская область) дата производства: 12.08.2014, масса нетто: 100 г. <u>Отклонения:</u> не соответствует информационным сведениям на этикетке - массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 6,8%, при норме не менее 7,2%.</p>
	<p>Шоколад молочный "Альпен Гольд" с соленым арахисом и крекером производства ООО "Мон'дэлис Русь" (Владимирская область), дата производства: 16.08.2014, масса нетто: 90 г. <u>Отклонения:</u> не соответствует информационным сведениям на этикетке - массовая доля молочного жира в жировой фазе составила 4,0%, при норме не менее 5,0%.</p>

*Мясные консервы**

Мясные консервы - мясные продукты, герметично упакованные в жестяные или стеклянные банки и подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении. Используют консервы для приготовления первых и вторых блюд, употребляют их также без предварительной кулинарной обработки. Они удобны в походах и экспедициях. Энергетическая ценность консервов выше энергетической ценности мяса, так как в них нет костей, сухожилий, хрящей, но по вкусу и содержанию витаминов консервы уступают свежему мясу.

Российский рынок мясных консервов является одним из самых развитых потребительских рынков. Более 88% всего объема российского рынка занимает продукция отечественных производителей. На российском рынке мясных консервов доля импорта незначительна и составляет немногим более десятой части от всей продукции, представленной на рынке. Рынок мясной консервации имеет свою специфику. Крупнейшими потребителями являются Госрезерв, МЧС, Минобороны, МВД, ГУИН и т.д. Доля населения, потребляющего мясные консервы, по оценкам экспертов, составляет не более 30%.



Для участия в дегустации были закуплены 15 наиболее широко представленных на потребительском рынке республики наименований мясных консервов:

1. Свинина тушеная – производства ООО «БалтРыбТех», Калининградская область;
2. Свинина тушеная – производства ЗАО «Йошкар-олинский мясокомбинат», г. Йошкар-Ола;
3. Свинина тушеная - производства ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская область;
4. Свинина тушеная - производства ООО КМПЗ «Балтпроммясо», г. Калининград;
5. Свинина тушеная «Fine Life» - производства ЗАО «Орелпродукт», Орловская область;
6. Конина тушеная - производства ОАО «Елабужский мясоконсервный комбинат», Елабужский район;

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

7. Конина тушеная - производства ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г.Курган;
8. Говядина тушеная - производства Республика Беларусь, ОАО «Березовский мясоконсервный комбинат», Брестская область;
9. Говядина тушеная - производства ОАО «Елабужский мясоконсервный комбинат», Елабужский район;
10. Говядина тушеная - производства ООО КМПЗ «Балтпроммясо», г. Калининград;
11. Говядина тушеная - производства ЗАО "Йошкар-олинский мясокомбинат", г. Йошкар-Ола;
12. Говядина тушеная - производства ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г.Курган;
13. Говядина тушеная - производства ЗАО «Орелпродукт», Орловская область;
14. Говядина тушеная - производства ООО «Мясокомбинат «Дубки», Саратовская область;
15. Говядина тушеная - производства ООО «БалтРыбТех», Калининградская область.

Наиболее серьёзные нарушения были выявлены в следующих наименованиях мясных консервов:

	<p>Говядина тушеная «Халыль», высший сорт, производства ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган), дата изготовления: 24.10.2013. <u>Отклонения:</u> проба говядина тушеная в/сорт по органолептическим показателям, массовой доле белка, массовой доле жира не соответствует требованиям ГОСТ Р 54033-2010 (массовая доля белка составила $10,5 \pm 0,6\%$ при норме не менее 15%, массовая доля жира - $20,0 \pm 0,7\%$ при норме не более 17%).</p>
	<p>Говядина тушеная, высший сорт, производства ООО «Мясокомбинат «Дубки», (Саратовская обл., пос. Дубки), дата изготовления: 25.12.2011. <u>Отклонения:</u> проба говядина тушеная в/сорт по органолептическим показателям, массовой доле белка, массовой доле жира не соответствует ГОСТ 5284-84 (массовая доля белка составила $11,1 \pm 0,6\%$ при норме не менее 15%; массовая доля жира – $23,0 \pm 0,7\%$ при норме не более 17%), внешний вид - с наличием грубой соединительной ткани и кровеносных сосудов в бульоне. При ПЦР исследовании в пробе обнаружены ДНК <i>Sus scrofa</i> (свиныны).</p>

	<p>Говядина тушеная, высший сорт, производства ЗАО «Орелпродукт», (Орловская обл., г. Мценск) дата изготовления: 07.07.2014. <u>Отклонения:</u> проба говядина тушеная в/сорт по органолептическим показателям, массовой доле белка не соответствует требованиям ГОСТ Р 54033-2010 (массовая доля белка составила $12,3 \pm 0,6\%$ при норме не менее 15%). При ПЦР исследовании обнаружены ДНК <i>Sus scrofa</i> (свиныны).</p>
	<p>Говядина тушеная, высший сорт, производства ООО «БалтРыбТех», (Калининградская обл., г. Гвардейск, изготовлено по заказу ООО "Елинский пищевой комбинат", Московская обл.), дата изготовления: 27.01.2014. <u>Отклонения:</u> проба говядина тушеная в/сорт по органолептическим показателям, массовой доле белка, массовой доле жира не соответствует требованиям ГОСТ Р 54033-2010 (массовая доля белка составила $11,9 \pm 0,6\%$ при норме не менее 15%, массовая доля жира – $19,0 \pm 0,7\%$ при норме не более 17%).</p>
	<p>Говядина тушеная, высший сорт, производства ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат» (Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола) дата изготовления: 05.04.2011. <u>Отклонения:</u> проба говядина тушеная в/сорт по массовой доле белка, массовой доле жира, массовой доле поваренной соли не соответствует ГОСТ 5284-84 (массовая доля белка составила $13,7 \pm 0,6\%$ при норме не менее 15%; массовая доля жира – $18,0 \pm 0,7\%$ при норме не более 17%, массовая доля поваренной соли - $1,70 \pm 0,14\%$ при норме от 1 до 1,5%).</p>
	<p>Свинина тушеная, высший сорт, производства ЗАО «Лыткаринский МПЗ» (Московская обл., г. Лыткарино), изготовлено по заказу ООО «Рузком», дата изготовления: 06.04.2014. <u>Отклонения:</u> проба "Свинина тушеная в/сорт" по органолептическим показателям, массовой доле белка, массовой доле мяса и жира не соответствует требованиям ГОСТ Р 54033-2010 (массовая доля белка составила $7,2 \pm 0,6\%$ при норме не менее 13%, массовая доля мяса и жира – $38 \pm 1\%$ при норме не менее 59%). При ПЦР исследовании обнаружены ДНК <i>Bovis</i> (говядины).</p>
	<p>Свинина тушеная, высший сорт, производства ООО КМПЗ «Балтпроммясо» (г. Калининград), дата изготовления: 25.04.2014. <u>Отклонения:</u> В пробе «Свинина тушеная в/сорт» при ПЦР исследовании обнаружены ДНК <i>Bovis</i> (говядины).</p>



Конина тушеная, высший сорт, производства ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган), дата изготовления: 23.02.2014. Отклонения: проба «Конина тушеная в/сорт» по органолептическим показателям, массовой доле белка не соответствует требованиям ГОСТ Р 54033-2010 (массовая доля белка составила $11,0 \pm 0,6\%$ при норме не менее 15%). При ПЦР исследовании обнаружены ДНК Bovis (говядины).



МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ **(ПЕЛЬМЕНИ, КОТЛЕТЫ, ХИНКАЛИ, КУПАТЫ)***

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ - фасованные продукты из натурального мяса или с добавлением специй и пищевых добавок, подготовленные к кулинарной и тепловой обработке. Мясные полуфабрикаты подразделяют на порционные, мелкокусковые, панированные, рубленые. Каждый вид мясных полуфабрикатов изготавливают из определённых участков туши, соблюдая рецептуру и требования технологических инструкции.

Пельмэни — блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы.

Котлэма — в первоначальном значении приготовленный кусок мяса на кости: бедренной или (преимущественно) рёберной и бедренной — у птицы; а также разновидность рыбного филе. В русской кухне данное понятие котлеты со временем изменилось, и к настоящему моменту под котлетой чаще понимается мясное блюдо из фарша в виде лепёшки, а также блюдо схожего способа приготовления из других продуктов.

Хинкали — национальное блюдо грузинской кухни, из горных областей Пшави, Мтиулети и Хевсурети Грузии, далее блюдо распространилось в другие районы Кавказа.

Купаты — особый вид пресервированных сырых колбас, нуждающихся в кулинарной обработке.

На дегустацию были представлены следующие образцы мясных полуфабрикатов:

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

1. Пельмени «Сибирские» - ЗАО «Качественные продукты», г.Москва;
2. Пельмени «Мусульманские» - Чувашская Республика;
3. Пельмени «Богатырские» - ООО «Талосто-Продукты», г.Санкт-Петербург;
4. Пельмени «Из отборной свинины» - ООО «Шельф-2000», Московская область;
5. Пельмени «Из отборной говядины» - ООО «Шельф-2000», Московская область;
6. Пельмени «По-домашнему» с телятиной - ОАО «Челны-холод», г.Набережные Челны;
7. Пельмени «Пикантные» - ООО «Птицеводческий комплекс «Ак Барс», Зеленодольский район;
8. Пельмени «Из свининки и говядинки, складеньки да ладненьки» - Саранское подразделение ООО «МПК «Атяшевский» Республика Мордовия;
9. Пельмени Заботофф «Гурман со сливками» - ООО «Щелковский МПК», Московская область;
10. Пельмени «Fine Life» - ИП Кузнецова Татьяна Васильевна, Нижегородская область;
11. Пельмени «Омские Премиум» - ООО «Сибирский деликатес», Омская область;
12. Пельмени «Домашние» - ООО «Щелковский МПК», Московская область;
13. Пельмени «Уральские традиции с говядиной» - ООО «Сибирский деликатес», Омская область;
14. Пельмени «Казанские» - ИП Галиуллина И.Г., РТ г.Казань;
15. Пельмени «Татарские» - ЗАО ПК «Корона», Новгородская область;
16. Пельмени «Мусульманские» Сармановские - Сельскохозяйственный производственный кооператив компания «Сарман-мясо», Сармановский район;
17. Пельмени «Русские» - ООО «Бахетле-1», г.Казань;
18. Пельмени «Московские» - ООО «Бахетле-1», г.Казань;
19. Пельмени «Булгар» - ОАО «Челны-холод», г.Наб.Челны;
20. Пельмени «Рязанские» - ООО «Русский мороз», г.Рязань;
21. Пельмени классические «Вкусняшки» - ЗАО «Качественные продукты», Московская область;
22. Пельмени Крестьянские «Гретта» - Цех мясных полуфабрикатов ООО «Гретта», г.Казань;
23. Пельмени Уральские «Гретта» - Цех мясных полуфабрикатов ООО «Гретта», г.Казань;

24. Пельмени Мусульманские «Гретта» - Цех мясных полуфабрикатов ООО «Гретта», г.Казань;
25. Пельмени «Русские» - ООО «Морозко», Московская область;
26. Фрикадельки из говядины Мираторг - ООО «Мираторг Запад», Калининградская область;
27. Котлеты Домашние «Гретта» - Цех мясных полуфабрикатов ООО «Гретта», г.Казань;
28. Хинкали сочные - ООО «Школьное питание», г.Набережные Челны;
29. Купаты «Деликатесные»«Гретта» - Цех мясных полуфабрикатов ООО «Гретта», г.Казань;
30. Котлеты Домашние - ООО «Морозко», г.С-Петербург.

По результатам лабораторных исследований в 14 образцах мясных полуфабрикатов из 30-ти исследованных (46,7% от общего количества представленных на дегустацию образцов) выявлены:

	<p>Пельмени "Мусульманские" категории "Б" изготовитель ООО ПФ "Юлдаш" юр.адрес (г.Казань) дата производства 27.10.2014ю <u>Отклонения:</u> Обнаружен в составе соевый белок, не заявленный на этикетке.</p>
	<p>Пельмени Заботофф "Гурман со сливками" категории "В", изготовитель ООО "Щелковский МПК, Московская область, дата производства 11.09.2014. Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по микробиологическим показателям (обнаружена <i>Salmonella virchow</i>).</p>
	<p>Пельмени "Омские Премиум" категории "В", изготовитель ООО "Сибирский деликатес" (РФ, Омская область), дата производства 02.11.2014. Отклонения: Выявлен каррагинан (влагоудерживающий компонент), не заявленный в составе.</p>
	<p>Пельмени "Уральские традиции с говядиной" категории "Г" изготовитель ООО "Сибирский деликатес" (РФ, Омская область), дата производства 07.10.2014. <u>Отклонения:</u> Выявлены каррагинан и целлюлоза, не заявленные в составе</p>

	<p>Пельмени "Казанские" категории "В" изготовитель ИП Галиуллина И.Г., (г.Казань), дата производства 21.10.2014. <u>Отклонения:</u> Обнаружен в составе соевый белок, не заявленный в составе</p>
	<p>Пельмени "Татарские" категории "В" изготовитель ЗАО ПК "Корона" (Новгородская область). <u>Отклонения:</u> по органолептическим показателям не соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (ЕСТ). Тесто с привкусом горечи- старое сырье.</p>
	<p>Пельмени "Рязанские" категории "Г" изготовитель ООО "Русский мороз", (г.Рязань), дата изготовления 04.09.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по микробиологическим показателям (наличие бактерий группы кишечных палочек)</p>
	<p>Пельмени классические "Вкусняшки" категории "Д" изготовитель ЗАО "Качественные продукты", (Московская область) дата изготовления 25.08.2014. <u>Отклонения:</u> обнаружен в составе в умеренном количестве соевый белок, не заявленный на этикетке.</p>
	<p>Пельмени Уральские "Гретта" категории "Г" изготовитель Цех мясных полуфабрикатов ООО "Гретта" (г.Казань) дата изготовления 02.10.2014. <u>Отклонения:</u> не соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по микробиологическим показателям (наличие бактерий группы кишечных палочек)</p>
	<p>Пельмени Мусульманские "Гретта" категории "Б" изготовитель Цех мясных полуфабрикатов ООО "Гретта" (г.Казань) дата изготовления 25.10.2014. <u>Отклонения:</u> Обнаружен в составе в умеренном количестве соевый белок, не заявленный на этикетке.</p>

	<p><i>Котлеты Домашние Гретта категории "Г" изготовитель Цех мясных полуфабрикатов ООО "Гретта" (г.Казань) дата изготовления 21.10.2014. Отклонения: Обнаружен в составе соевый белок, не заявленный на этикетке.</i></p>
	<p><i>Пельмени "Пикантные", изготовитель ООО "Птицеводческий комплекс "Ак Барс", РТ, Зеленодольский р-он, с.Осиново по заказу ООО "Пестречинка", дата изготовления: 15.11.2014. Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по микробиологическим показателям (обнаружена Salmonella kottbus).</i></p>
	<p><i>Хинкали сочные категории "Б" изготовитель ООО "Школьное питание" (г.Набережные Челны), дата изготовления 12.09.2014. Отклонения: Обнаружен в составе соевый белок, не заявленный на этикетке.</i></p>
	<p><i>Котлеты «Домашние» категории "В" изготовитель ООО "Морозко" (г.Санкт-Петербург), дата изготовления 28.08.2014. Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по микробиологическим показателям (наличие бактерий группы кишечных палочек), не соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (ЕСТ) по органолептическим показателям (наличие горького вкуса).</i></p>

