



На вес золота?

Куриные яйца из магазинов Костромы прошли предпраздничную проверку

В преддверии Пасхи яйца с прилавков города скупают в два счета. При этом особое внимание многие покупатели уделяют не качеству продукта, а выгодной цене. Но такая экономия, увы, не всегда оправдывается. И даже больше: может грозить серьезными проблемами со здоровьем. Поэтому к делу подключились эксперты и проверили десять образцов куриных яиц с прилавков города. Нашлись ли среди них некачественные, узнаем сегодня.

Идеальные бывают

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- яйца куриные пищевые «Костромское деревенское» С-1, ЗАО «Птицефабрика Костромская», Костромская область, п/о Никольское. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- яйца куриные пищевые столовые С-1, ЗАО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район, д. Дмитриевское. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- яйца куриные пищевые «Деревенское» отборное С-О, ЗАО «Птицефабрика Галичская», Костромская область, г. Галич. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- яйца куриные пищевые столовые С-1, ЗАО «Птицефабрика «Буйская», Костромская область, п/о Федоровское. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- яйца куриные отборные пищевые С-О, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район, п/о Федоровское. Место покупки - универсам «Высшая Лига», Кострома;

ровское. Место покупки - универсам «Высшая Лига», Кострома;

- яйца куриные пищевые «Деревенское» столовое С-1, ООО «Птицевод», Костромская область, Шарьинский район, п/о Николо-Шанга. Место покупки - универсам «Высшая Лига», Кострома;

- яйца куриные пищевые «Сусанинское деревенское» С-1, ЗАО «Птицефабрика «Сусанинская», Костромская область, Сусанинский район, д. Зогзино. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- яйца куриные пищевые «Каждый день», С-1, ОАО «Волжанин», Ярославская область, Рыбинский район, п. Ермаково. Место покупки - супермаркет «Ашан», Кострома;

- яйца куриные пищевые отборные «Сельская новь» С-О, ООО «Белянка», Белгородская область, с. Белянка. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- яйца куриные пищевые столовые «Волжское утро» С-1, ОАО «Волжанин», Ярославская область, п. Ермаково. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Первым делом эксперты оценили внешние данные куриных яиц. Главное требование здесь - чистота и опрятность. Ведь грязная скорлупа, как известно, ГОСТом противопоказана. А заодно, что немаловажно, внимательно осмотрели упаковку и прочитали информацию на этикетке.

И были приятно удивлены. Все десять образцов не только выглядели идеально - целые, с чистой скорлупой, без пятен крови и помета, но и грамотно маркированы, в отличие от множества предыдущих проверок. Небольшое замечание у экспертов получил лишь образец от ЗАО «Галичское по птицеводству»: на листке-вклады-

ше был указан ГОСТ, утративший силу.

Размер имеет значение?

Категория, которую производители исправно проставляют на яйцах и упаковке, тоже обязывает продукт соответствовать. Например, если продавец поставил штамп «С1», масса одного яйца должна быть не менее 55 граммов. Если же «СО» - а это значит, что яйца отборные, - то не меньше уже 65 граммов. Дотошные эксперты и здесь не удержались и особенно тщательно проверили вес продукта. Однако сомнения не подтвердились: во всех десяти случаях масса яиц соответствует требованиям стандарта.

Также легко они справились и со следующим испытанием - на массу десятка. При этом самыми упитанными среди яиц первой категории оказались яйца от ООО «Птицевод» Шарьинского района: вес десятка составил 591 грамм. Среди отборных яиц максимум у продукта «Птицефабрика Галичская» - 677 граммов.

Конечные результаты не могут не радовать: все яйца, представленные на экспертизу, справились с испытаниями на «отлично». А значит, требованиям ГОСТ 31654-2012 соответствуют безоговорочно.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Это нужно знать

- Грязь и присохший помет на скорлупе говорят о недостаточной гигиене на птицефабрике.
- При покупке в магазине обязательно обращайте внимание на дату последнего срока реализации. Яйца свежие (диетические) реализуются в течение семи дней, столовые - до 25 дней.
- Яйца с поврежденной скорлупой употреблять в пищу нельзя!
- Перед употреблением яйцо следует вымыть под проточной водой с мылом. Не забудьте помыть руки, даже если вы просто прикасались к яйцу.

□ Яйца лучше употреблять свежие. Поэтому стоит отдавать предпочтение местным производителям - путь их продукции к прилавку короче, а значит, она не только свежее, но и полезнее.



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Масса одного яйца, для С1 - от 55,0 до 64,9 г, для СО - от 65 до 74,9 г	Масса десяти яиц, для С1 - от 550 до 649,9 г, для СО - от 650 до 749,9 г	Соответствие требованиям ГОСТ 31654-2012
яйца куриные пищевые «Костромское деревенское» С-1, ЗАО «Птицефабрика Костромская», Костромская область, п/о Никольское	торговый центр «100Метровка», Кострома	В норме	57,0-62,0	580	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые столовые С-1, ЗАО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район, д. Дмитриевское	универсам «Лидер», Кострома	В норме	58,0-62,0	590	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые «Деревенское» отборное С-О, ЗАО «Птицефабрика Галичская», Костромская область, г. Галич	торговый центр «100Метровка», Кострома	В норме	65 - 70	677	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые столовые С-1, ЗАО «Птицефабрика «Буйская»	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	В норме	55 - 60	588	Соответствует требованиям
яйца куриные отборные пищевые С-О, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район, п/о Федоровское	универсам «Высшая Лига», Кострома	В норме	65	650	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые «Деревенское» столовое С-1, ООО «Птицевод», Костромская область, Шарьинский район, п/о Николо-Шанга	универсам «Высшая Лига», Кострома	В норме	55 - 62	591	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые «Сусанинское деревенское» С-1, ЗАО «Птицефабрика «Сусанинская», Костромская область, Сусанинский район, д. Зогзино	универсам «Лидер», Кострома	В норме	55 - 56	550	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые «Каждый день», С-1, ОАО «Волжанин», Ярославская область, Рыбинский район, п. Ермаково	супермаркет «Ашан», Кострома	В норме	56-62	583	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые отборные «Сельская новь» С-О, ООО «Белянка», Белгородская область, с. Белянка	гипермаркет «Карусель», Кострома	В норме	65 - 70	655	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые столовые «Волжское утро» С-1, ОАО «Волжанин», Ярославская область, п. Ермаково	гипермаркет «Карусель», Кострома	В норме	56 - 60	590	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

В преддверии Пасхи куриные яйца пользуются особым спросом. Поэтому мы решили узнать у костромичей, как они выбирают этот продукт и доверяют ли качеству яиц с прилавков Костромы.

Марина:

- Когда покупаю яйца, стараюсь обязательно открыть упаковку и внешне их оценить: чтобы были чистые и небитые. Однако зачастую опасаюсь зря. Даже разбитые яйца на прилавках теперь встречаю редко.



Светлана:

- Это такой продукт, который должен быть в холодильнике всегда, поэтому покупать приходится часто. Предпочитаю белые яйца, смотрю, чтобы они были чистые и без налета. Лучше - от местных производителей.



Надежда:

- Выбираю яйца покрупнее и смотрю, чтобы они были небитые. Чаше всего беру продукт от производителей из области - буйские или галичские. Ну и конечно, в одной и той же торговой сети, к которой нет претензий.



Вячеслав Андреевич:

- Куриных яиц плохого качества не попадалось ни разу. Наверно, потому что доверяю одному местному предприятию и стараюсь брать только их продукт.



Любовь:

- Когда выбираю яйца, стараюсь обращать внимание на цену и качество. Обычно выбор падает на местный продукт - сусанинский или галичский. К ним у меня нет претензий.



**Фото
Сергея КАЛИНИНА**

**ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»