

Молоко без молока

И такое тоже в нашей практике не впервые. Эко-номный производитель «разбавляет» свою продукцию жирами растительного происхождения. И считает, что прав. А мы считаем совсем наоборот. Потребитель в любом случае должен быть предупрежден о наличии немолочных составляющих в молоке и молочных продуктах.

А вот когда на упаковке с маслом сладкосливочным «Крестьянским» указан вполне себе классический и правильный состав, а эксперты выявляют несоответствие по жирно-кислотному составу, это уже явное нарушение наших с вами прав. И явное же несоответствие ГОСТу. Такую проверку мы проводили в ноябре, и строгий неуд специалисты выставили продукции от московского предприятия ООО «Кварта». В общем, как по маслу не пошло.

Но справедливости ради отметим, что аналогичные образцы от костромских, ярославских и воронежских производителей строгой проверке выдержали успешно и были допущены до участия в дегустации.

Любителям плавленых сыров тоже спешим напомнить: проверенный в сентябре сыр «Дружба» от московского завода плавленых сыров «Карат» нам, пожалуй, вовсе не друг. Причина все та же: продукт разбавили жирами немолочного происхождения. Попытались сэкономить. Вот только ГОСТу такая экономика не по душе.

Еще одну интересную молочную проверку организовала команда экспертной рубрики в феврале. Под пристальным взглядом специалистов оказались молочные коктейли для детей самых популярных торговых марок. Модные напитки проверили и на честность, и на безопасность. А когда вручили результаты испытаний корреспондентам «СП», последние выдохнули с облегчением: все пять образцов соответствуют требованиям ГОСТа. Хоть здесь-то без всякой экономии и обмана.

Сосиски на «отлично», полуфабрикаты так себе

Для любителей колбасы, сосисок и иных мясных продуктов есть хорошая новость: попадание в качество у представителей этой группы товаров в минувшем году почти стопроцентное. Эксперты оценили и состояние куриной колбасы, и любимой потребителями колбасы «Молочной», присмотрелись к ГОСТовским вариантам сосисок и даже выставили оценки студно от костромских производителей. Вы-

яснилось, что все по правилам. Без искусственных красителей и добавления сои.

А вот в случае с мясными (и не только) полуфабрикатами все отнюдь не так аппетитно. Хотя среднестатистическому покупателю без помощи экспертов здесь не обойтись. Что там под упаковкой? И как поведет себя этот таинственный «полупродукт» после разморозки?

Специалисты настоятельно

рекомендуют: не покупайте котлет в мешке, читайте состав. И помните, что в соответствии с требованием законодательства, на первом месте в списке ингредиентов должен стоять тот продукт, массовая доля которого является наиболее весомой среди прочих.

Ну и читайте «СП»-Экспертизу». Тогда будете знать, например, где в Костроме купить самые мясные пельмени, в какие вареники недокладывают начинки и какой фарш ГОСТ забраковал из-за неправильного цвета. Увы, в нашей практике было и такое. А в вашей?

ГОСТом по белому. И по черному тоже

Что ни говорите, а хлеб у нас печь умеют. Поэтому сообщаем с радостью и гордостью за местных производителей: среди хлебобулочных товаров, прошедших экспертную проверку в 2017 году, несоответствий ГОСТу выявлено не было. Проверяли и батончики, и буханки. Пробовали и оценивали со всей строгостью хлеб галицкий, буйский, костромской, нерехтский. Все - от корочки до самой сердцевины мякиша - и специалистам, и потребителям пришлось по вкусу. Так бы всегда и во всем.

Без потерь

Есть в нашем длинном списке проверенных в минувшем году товаров и еще несколько таких «групп по интересам», где брака специалисты не обнаружили вовсе. И это нельзя не отметить. В лучшем смысле слова отличились яйца куриные, крупы, приправы и сельскохозяйственные семена. Последние, к слову сказать, сотрудники отдела карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская МВЛ»

всегда проверяют с особой тщательностью. В прошлые годы даже выявляли серьезные нарушения: наличие сорных примесей, карантинных объектов.

Но на этот раз опасность миновала. Обнаружили разве что небольшое количество семян дикой редьки среди «культурной» моркови. Однако беды в этом не усмотрели и браковать «Московскую Зимнюю» от вологодского производителя ООО «ТД «Агроопторг» не стали. И мы не будем. Но обязательно проверим вновь в преддверии дачного сезона. Однако это уже совсем другая история. Новая и, надеемся, со счастливым финалом.

Наименование группы товаров	Количество взятых на исследование образцов по итогам 2017 года	Количество отрицательных результатов за 2017 год	Количество отрицательных результатов, %
Хлебобулочные изделия	21	-	0
Колбасы, сосиски, изделия из мяса	24	1	4
Яйца куриные	5	-	0
Молочные продукты	15	2	13
Рыба	13	9	69
Овощи, фрукты, сухофрукты, орехи	76	20	26
Крупы	6	-	0
Полуфабрикаты	20	5	25
Соления	7	5	71
Приправы	10	-	0
Напитки	11	1	9
Сельскохозяйственные семена	14	-	0

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