

Иркутский майонез занял 10 место из 13 ВОЗМОЖНЫХ

В ФБУ «Красноярский Центр стандартизации» 18 декабря впервые провели рейтинговую оценку майонеза, реализуемого на городских прилавках.

Специально для проведения оценки были приобретены образцы майонеза 13 компаний из разных регионов России – Москвы, Санкт-Петербурга, Горьковской, Иркутской, Московской, Новосибирской, Свердловской областей, республики Татарстан. Красноярский край был представлен продукцией одного завода. Большинство образцов майонеза, закупленного в крупных торговых сетях города, - сорта «Провансаль», а также «Классический», изготовленные по ГОСТу. Согласно требованиям нормативных документов, майонез должен представлять собой однородный кремообразный продукт. Допускаются единичные включения пузырьков воздуха. Вкус продукта должен быть слегка островатый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусовых и ароматических добавок. Цвет - от белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными в него добавками.

Свои оценки продукту ставили представители экспертной комиссии, в состав которой входили специалисты Центра стандартизации, Министерств края, Роспотребнадзора, предприятий пищевой промышленности и торговой сети города. Большинство представленных образцов соответствовали указанным требованиям. Недостаточно однородная консистенция, по мнению экспертов, у майонезов «Провансаль классический» торговой марки «Оливье» и «Провансаль» торговой марки «Янта».

В испытательной лаборатории «Красноярского ЦСМ» все образцы также были исследованы на соответствие по физико-химическим показателям, также определенных ГОСТом. Согласно требованиям нормативных документов, массовая доля жира в майонезе должна быть не менее 50%, массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток - не мене 1%.

Исследования показали: все образцы соответствуют нормам. Еще одним важным параметром оценки качества продукта является наличие консервантов. Чем больше их количество в составе продукта, тем больше срок годности.

Весь представленный майонез, в составе которого указывалось наличие консервантов, соответствует предельным нормам их концентрации. В нескольких из представленных образцов их наличие не было обнаружено. Как правило, срок годности такого майонеза не превышает трех месяцев.

В результате исследований, выяснилось, что только состав майонеза марки «Heinz» не соответствует действительности. На потребительской упаковке было указано, что продукт не содержит консервантов, но в лаборатории было обнаружено их наличие, но также в соответствии с допустимыми нормами.

Технолог ООО «Красноярский майонезный завод» Людмила Митряшева: «При покупке майонеза следует смотреть на дату изготовления. Если продукт свежий, он не должен иметь посторонних привкусов, которые могут появиться в результате окисления. Самые надежные, конечно, те продукты, которые приготовлены из натурального сырья. Что касается наличия консервантов, если их закладывать в пределах допустимых, разрешенных ГОСТом, то большого вреда от них не будет».

Итоги рейтинговой оценки следующие: первое место занял «Провансаль» классический торговой марки «Оскар» (ООО «Ногинский пищевой комбинат», Московская обл.), второе место у майонеза марки «Ряба» (ОАО «Нижегородский масложировой комбинат», Нижний новгород), третье - у «Провансаля» торговой марки «Слобода» (Свердловский ОАО «ЭФКО»).

Майонез известен с середины 18 века. Изобрели его во Франции. В промышленных масштабах майонез начали производить в 20 веке. Сегодня больше всего майонеза производят Китай, США, Россия, Франция и

Япония. В нашей стране ежегодно выпускают больше 700 тысяч тонн продукта.

Номер образца	Наименование продукции	Изготовитель	Обозначение документа	Баллы	Место в рейтинге
1	Майонез «Классический» 50% т.м. «Calve»	ООО «Юнилевер Русь», г. Москва, ООО «Русь-27», г.Красноярск	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	21,1	8
2	Майонез «Провансаль» т.м. «Махеев» массовая доля жира 50,5%	ЗАО «Эссен- Продакшн АГ» Юр.адрес: Самарская обл., Производство: г. Новосибирск	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ТС 024/2011	20,9	9
3	Майонез «Провансаль классический» Premium 55% т.м. «Оливьеэ»	Холдинг «Солнечные продукты», г. Новосибирск	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	20,2	12
4	Майонез «Провансаль» 55% легкий т.м. «Тысяча озер» свежесть финского утра	По заказу ООО «Невские молокопродукты», Санкт-Петербург, Изготовитель: ООО «Предприятие продуктов питания», Санкт-Петербург, г. Колпино	ГОСТ Р 53590-2009 Ф3 № 90 от 24.06.2008г	20,3	11
5	Майонез «Провансаль» 67% т.м. «Ряба»	ОАО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	ГОСТ Р 53590-2009 Ф3 № 90 от 24.06.2008г	22,6	2
6	Майонез 67% «Провансаль» т.м. «Слобода» «Живая еда»	Свердловский филиал ОАО «ЭФКО», Свердловская обл.	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	22,3	3
7	Майонез» «Провансаль» 67% ORGANIK т.м. «Mr Ricco»	ОАО «Казанский жировой комбинат», Р. Татарстан	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	21,7	6
8	Майонез «Провансаль» т.м. «Гастрономъ» (массовая доля жира 67%)	ООО «Красноярский майонезный завод», г. Красноярск	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	22,2	4
9	Майонез «Провансаль» классический Массовая доля жира 67% т.м. «Оскар»	ООО «Ногинский пищевой комбинат», Московская обл., г. Ногинск	ГОСТ Р 53590-2009; Ф3 № 90 от 24.06.2008гТО 9143-010-86685007-12	22,8	1
10	Майонез «Провансаль» т.м. «Янта»	ОАО «Иркутский масложиркомбинат», г. Иркутск	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	20,4	10
11	Майонез «Провансаль Солнечная линия» классический Массовая доля жира 67%	ОАО «Новосибирский жировой комбинат», г. Новосибирск	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	21,8	5
12	Майонез классический т.м. «Heinz» Массовая доля жира 67%	ООО «Петропродук-Отрадное», Ленинградская обл.	ГОСТ Р 53590-2009 Ф3 № 90 от 24.06.2008г	17,9	13
13	Майонез «Провансаль» 67% с натуральным лимонным соком т.м. «Мечта хозяйки»	ООО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	ГОСТ 31761-2012; ТР ТС 024/2011	21,2	7



Автор: Артур Скальский © Babr24.com Источник: <http://krascsm.ru/> РАССЛЕДОВАНИЯ, КРАСНОЯРСК 👁 17944
19.12.2014, 17:51 📌 1822

URL: <https://babr24.com/?ADE=131583> Bytes: 6739 / 5742 Версия для печати

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Вайбер
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Красноярском крае и Хакасии:
krasyar.babr@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)