

Выбраковка! Якобы шоколадная паста с плесенью и трансжирами

Не самыми радостными оказались итоги проверки Росконтролем шести образцов популярного в России лакомства – шоколадно-ореховых паст **Fine Life**, **Nutella**, **Zentis Nusspli**, «Бурёшка», «То, что надо!» и «Шоколадные реки», изготовленных в Бельгии, Германии и России.

Примечательно, что хуже всех обстоят дела у паст, замешанных отечественными производителями.

Участники эксперимента

Успешно прошли испытания пасты двух брендов – **Fine Life** и **Nutella**. У этих продуктов достоверная маркировка, соответствующее безопасности содержание трансизомеров жирных кислот и плесени, а вкус, запах и внешний вид полностью соответствуют привередливым запросам профессиональных дегустаторов, приглашённых Росконтролем.



Единственная небольшая проблема возникла с массовой долей жира **Fine Life** – она оказалась на полпроцента выше регламентируемых норм (35,5%). Подытожив, можно сказать, что паста **Fine Life** хороша, а **Nutella** – безупречна.

Смело могла присоединиться к лидерам и **Zentis Nusspli**, но немецкую сладость подвели органолептические показатели. Экспертам не понравилась жидкая консистенция, проявившиеся на поверхности капли жира и недостаточно выраженный аромат орехов. К маркировке и показателям безопасности вопросов не возникло.

Зато они возникли к пастам «**Бурёшка**», «**То, что надо!**» и «**Шоколадные реки**». Тестирование обнаружило у них превышение нормы содержания трансжиров – 3%, 2,4% и 2,1% соответственно. Усугубило проблему то, что возможные их источники в составе продуктов указаны не были.

«Обнаружение в трёх образцах трансизомеров жирных кислот в количестве более 2% свидетельствует не только о несоответствии актуальным требованиям безопасности использованных производителем жировых компонентов, но и о недостоверности информации о составе образцов», – заявила главный специалист Росконтроля Ирина Аркатова.

Кроме того, паста «**То, что надо!**» установила своеобразный рекорд по содержанию плесени. Необходимо упомянуть и о том, что при производстве этой «ореховой» пасты вместо фундука используется арахис, который орехом не является.

Результаты проверки на безопасность

Не должна вводить потребителей в заблуждение и надпись «шоколадная» на этикетках трёх проштрафившихся паст – расчётное содержание масла какао в них не превышает одного процента. Недаром при дегустации были отмечены «неприятное послевкусие», «негармоничный вкус» и «неприятный запах» этих паст.

В результате все три российские шоколадные пасты были отправлены в Чёрный список Росконтроля. Итоговый же рейтинг выстроился следующим образом:

Название	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от общего жира	Плесени, КОЕ/г	Бактерии группы кишечной палочки, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 0,01 г, в 25 г
 Паста ореховая Nutella	Менее 0,1	Менее 10	Не обнаружены
 Паста ореховая Fine life	Менее 0,1	Менее 10	Не обнаружены
 Паста шоколадно-ореховая "Бурёшка"	3	Менее 10	Не обнаружены
 Паста шоколадно-ореховая "То что надо!"	2,4	130	Не обнаружены
 Паста ореховая Zentis Nusspli	Менее 0,1	Менее 10	Не обнаружены
 Паста шоколадно-ореховая "Шоколадные реки"	2,1	Менее 10	Не обнаружены

1 место. **Nutella** – 64 балла;

2 место. **Fine Life** – 61 балл;

3 место. **Zentis Nusspli** – товар с замечаниями, 61 балл;

4, 5, 6 место. «**Бурёшка**», «**То, что надо!**», «**Шоколадные реки**» – Чёрный список.

Кстати, шоколадно-ореховая паста без особых проблем изготавливается в домашних условиях. Рецепт крайне прост, его легко найти на просторах интернета. Если вы будете использовать качественные ингредиенты (фундук, какао, молоко и сливочное масло), то о плесени и трансжирах можно не беспокоиться, причём за гораздо меньшие деньги.

Фото: roscontrol.com, 1zoom.ru

Автор: Соня Нореман © Babr24.com



РАССЛЕДОВАНИЯ, ЗДОРОВЬЕ, РОССИЯ

👁 40160

10.03.2019, 18:01

👍 1726

URL: <https://babr24.com/?ADE=186742>

Bytes: 3611 / 3079

Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Соня Нореман**,
обозреватель.

На сайте опубликовано **409**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@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](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.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: equatoria@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](#)