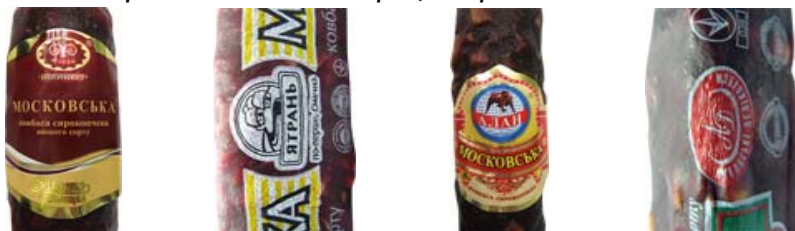


Центр Экспертиз ТЕСТ ("СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ" - журнал без рекламы), тест колбасы
Московской сырокопченой высшего сорта, ноябрь 2009г.



Марка	Кременчукмясо	Ятрань	Алан	Луганские деликатесы
Производитель	ОАО "Кременчукмясо"/ г.Кременчуг, Полтавская обл.	ОАО "Мясокомбинат "Ятрань"/ г.Кировоград	ООО "Алан"/ г.Днепропетровск	ЗАО "Луганский мясокомбинат"/ г.Луганск
Цена 1 кг, грн	118,64	133,00	105,05	118,66
Белки/ жиры, г в 100г	не менее 20/ не более 42	не менее 20/ не более 42	20,0/ 42,0	20,0/ 42,0
Энергетическая ценность, ккал в 100г	458	458	458,0	458,0
Срок/ условия хранения	при влажности 75-78%: не более 4 месяцев при температуре не выше +15°C, не более 6 месяцев при -2...-4°C, не более 9 месяцев при -7...-9°C	не более 4 месяцев/ при температуре не выше 15°C и влажности 75-78%	4 месяца при температуре не выше +15°C и влажности 75-78%, упакованные под вакуумом не более 120 суток при 0...6°C, при порционной нарезке 45 суток	при влажности 75-78%: не более 4 месяцев при температуре не выше +15°C, не более 6 месяцев при -2...-4°C, не более 9 месяцев при -7...-9°C
Состав	говядина, сало, соль, сахар, перец белый, мускатный орех, нитрит натрия E250	говядина, сало колбасное, соль, сахар, перец черный молотый, орех мускатный молотый, стартовые культуры микроорганизмов, нитрит натрия	говядина, сало, специи, соль, сахар, E250	говядина, сало колбасное, соль, сахар, перец черный молотый, орех мускатный молотый, чистые культуры молочнокислых бактерий, нитрит натрия E250
Нормативный документ	ДСТУ 4427:2005	ДСТУ 4427:2005	ДСТУ 4427:2005	ДСТУ 4427:2005
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	хорошо	хорошо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	отлично	хорошо	отлично
Вид на разрезе	хорошо	отлично	хорошо	отлично
	фарш равномерно перемешан, довольно крупные кусочки сала	фарш равномерно перемешан, много кусочков сала	фарш равномерно перемешан, довольно крупные кусочки сала	фарш равномерно перемешан, не крупные кусочки сала
Запах	отлично	отлично	хорошо	хорошо
	приятный, слегка острый	выражен аромат пряностей	слабый аромат копчения	выражен запах чеснока
Вкус	отлично	хорошо	хорошо	отлично
	характерный, приятный, солоноватый	не достаточно выражен	солонватый, слабо копченый	выражен вкус пряностей
Физико-химический показатель	в норме	в норме	в норме	не соответствует)*
Массовая доля жира, не более 42%	41,9	38	41,9	44,2
ГМО	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Микробиологический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме
Бактерии группы кишечной палочки, в 1г не допускаются	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Идентификация состава (гистологический анализ)	мясо, специи	мясо, специи	мясо (часть в виде кутерованного фарша), специи	мясо, часть мяса сомнительной свежести)*
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	цены указаны на момент закупки образцов, октябрь 2009г.			
удовлетворительно)* - привело к снижению оценки			
плохо				
очень плохо				

Центр Экспертиз ТЕСТ ("СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ" - журнал без рекламы), тест колбасы
Московской сырокопченой высшего сорта, ноябрь 2009г.



Марка	Полис	Аппетит	КМК "Ковельські ковбаси"	Вовчанський м'ясокомбінат
Производитель	ООО "Полис"/ г.Белая Церковь	ООО "Аппетит"/ г.Берестечко, Волынская обл.	ЗАО "Ковельские колбасы"/ г.Ковель, Волынская обл.	ООО "Вовчанский мясокомбинат"/ г.Вовчанск, Харьковская обл.
Цена 1 кг, грн	124,19	111,80	120,39	160,20
Белки/ жиры, г в 100г	не менее 12/ не более 65	15,5/ 26,3	не менее 23,2/ не более 35,7	не менее 20/ не более 42
Энергетическая ценность, ккал в 100г	370-650	298,7	414,1	458
Срок/ условия хранения	4 месяца/ при температуре 0...6°C и влажности 75-78%	не более 4 месяцев/ при температуре 6°C и влажности 75-78%	не более 3 месяцев/ при температуре 0...6°C	при влажности 75-78%: не более 4 месяцев при температуре не выше +15°C, не более 6 месяцев при -2...-4°C, не более 9 месяцев при -7...-9°C
Состав	говядина, сало, соль, сахар, препарат бактериальный (стартовые культуры Альми 2), перец черный, мускатный орех, нитрит натрия	говядина, шпик свиной, соль, нитрит натрия, перец черный, мускатный орех, стартовая культура молочно-кислых бактерий Бактоферм FSC111, Ровидекс EX	говядина, шпик, соль, нитрит натрия, глюконодельталактон, аскорбиновая кислота, аскорбат натрия, лимонная кислота, глутамат натрия, сахараза, декстроза, специи	говядина, сало, соль, сахар, перец черный, орех мускатный, "Стартовая культураЛиокарн Mv50", нитрит натрия
Нормативный документ	ДСТУ 4427:2005	ДСТУ 4427:2005	ТУ У 20611875.06-08	ДСТУ 4427:2005
Общая оценка (100%)	хорошо	плохо	плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	удовл.	удовл.	хорошо	удовл.
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	удовл.	отлично	плохо
Вид на разрезе	отлично	удовл.	отлично	удовл.
	фарш равномерно перемешан, не крупные кусочки сала	крупные куски сала	фарш равномерно перемешан, не крупные кусочки сала	темного цвета, кусочки сала желтого цвета
Запах	отлично	удовл.	отлично	удовл.
	слабый аромат пряностей	слабо выражен	выражен аромат копчения и пряностей	слабо выражен
Вкус	хорошо	удовл.	хорошо	плохо
	солонватый	довольно соленый, кислый привкус	солонватый, пряный	с выраженным посторонним вкусом
Физико-химический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме
Массовая доля жира, не более 42%	41	36,2	41	41,1
ГМО	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Микробиологический показатель	в норме	не соответствует)*	не соответствует)*	не соответствует)*
Бактерии группы кишечной палочки, в 1г не допускаются	не обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено
Идентификация состава (гистологический анализ)	мясо, специи, часть мяса сомнительной свежести)*	мясо, специи, часть мяса несвежее и сомнительной свежести)*	мясо (часть в виде кутерованного фарша), специи, часть мяса сомнительной свежести)*	мясо, специи, шкура, часть мяса несвежее)*
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	цены указаны на момент закупки образцов, октябрь 2009г.			
удовлетворительно)* - привело к снижению оценки			
плохо				
очень плохо				