









**Центр Экспертиз ТЕСТ ("СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ" - журнал без рекламы),
тест сметаны жирностью 20%, август 2009г**

				
Марка)¹	Ашан	Баланс	Слов'яночка	Фанни
Производитель	для сети "Ашан" и партнеров на ОАО "Вита"/ г.Белая Церковь, Киевская обл.	ОАО "Галактон"/ г.Киев	ОАО "Вимм-Билль-Данн Украина"/ г.Вишневое, Киевская обл.	ЗАО "Лакталис-Николаев"/ г.Николаев
Масса, г/Цена, грн)²	450 / 4,71	350 / 5,72	450 / 5,91	350 / 5,26
Цена 100г, грн	1,05	1,63	1,31	1,50
Срок/ условия хранения	14 суток/ при температуре 4±2°С	не более 14 суток/ при температуре 1...4°С и влажности не более 80%	не более 15 суток/ при температуре 4...6°С и влажности не более 80%	до указанной даты/ при температуре 4±2°С
Состав	сливки пастеризованные из коровьего молока, молоко коровье обезжиренное, закваска чистых культур молочнокислых микроорганизмов	сливки, закваски чистых культур молочнокислых микроорганизмов	сливки и з коровьего молока, закваска на чистых молочнокислых культурах	сливки, закваска бактериальная
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	удовл.	отлично	удовл.	отлично
Органолептика (80%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Внешний вид	цвет кремовый оттенком, глянец	цвет бело-кремовый, глянцевая поверхность	цвет белый с кремовым оттенком, глянцевая поверхность	цвет бело-кремовый, легкий глянец
Консистенция	однородная	однородная	густая, однородная	однородная
Запах	приятный кисломолочный	выраженный кисломолочный	выраженный кисломолочный	выраженный кисломолочный
Вкус	приятный кисломолочный	приятный кисломолочный	выраженный кисломолочный	кисломолочный
Физико-химический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме
<i>Жирность, %, заявлено/ фактически</i>	20 / 20,3	20 / 20,5	20 / 20	20 / 20,5
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Микробиологические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
<i>Бактерии группы кишечной палочки, в 0,001г не допускаются</i>	<i>не обнаружено</i>	<i>не обнаружено</i>	<i>не обнаружено</i>	<i>не обнаружено</i>
<i>Количество молочнокислых бактерий, КУО в 1г, не менее 1х10⁷</i>	<i>6х10⁷</i>	<i>5х10⁷</i>	<i>1х10⁷</i>	<i>4х10⁷</i>
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, июль 2009г.			
удовлетворительно	3) - привело к снижению оценки			
плохо				
очень плохо				

**Центр Экспертиз ТЕСТ ("СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ" - журнал без рекламы),
тест сметаны жирностью 20%, август 2009г**

				
Марка)¹	President	Веселий молочник	Простоква- шино	Добрына
Производитель	ЗАО "Лакталис-Николаев"/ г.Николаев	ОАО "Вимм-Билль-Данн Украина"/ г.Вишневое, Киевская обл.	ОАО "Галактон"/ г.Киев	ДП "Милкиленд-Украина" филия "Львовский молочный комбинат" ПП КФ "Прометей"/ г.Львов
Масса, г/Цена, грн)²	200 / 3,62	450 / 6,97	250 / 4,43	200 / 2,97
Цена 100г, грн	1,81	1,55	1,77	1,49
Срок/ условия хранения	до указанной даты/ при температуре 4±2°С	не более 15 суток/ при температуре 4...6°С и влажности не более 80%	не более 14 суток/ при температуре 1...4°С и влажности не более 80%	не более 14 суток/ при температуре 4±2°С
Состав	сливки, закваска бактериальная	сливки из коровьего молока, закваска на чистых молочнокислых культурах	сливки из коровьего молока, закваски чистых культур молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока, закваски из чистых культур молочнокислых организмов
Общая оценка (100%)	отлично	хорошо	хорошо	удовл.
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	хорошо	хорошо	удовл.
Внешний вид	цвет бело-кремовый, глянцевая поверхность	цвет бело-кремовый, глянцевая поверхность	цвет белый с кремовым оттенком, легкий глянец	цвет кремовый, глянцевая поверхность
Консистенция	однородная	однородная, слегка комковатая	однородная, вязкая	однородная, в меру густая
Запах	кисломолочный с легким кормовым привкусом	выраженный кисломолочный	кисломолочный с кормовым оттенком	выраженный посторонний запах
Вкус	кисломолочный	кисломолочный с легким привкусом горечи	кисломолочный с жировым привкусом	дрожжевой
Физико-химический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме
<i>Жирность, %, заявлено/ фактически</i>	20 / 19,8	20 / 21,0	20 / 20,5	20 / 20,5
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Микробиологические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
<i>Бактерии группы кишечной палочки, в 0,001г не допускаются</i>	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<i>Количество молочнокислых бактерий, КУО в 1г, не менее 1х10⁷</i>	9х10 ⁷	1х10 ⁷	5х10 ⁷	7х10 ⁷
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, июль 2009г.			
удовлетворительно	3) - привело к снижению оценки			
плохо				
очень плохо				

**Центр Экспертиз ТЕСТ ("СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ" - журнал без рекламы),
тест сметаны жирностью 20%, август 2009г**

Марка)¹	Веселая ферма	Злагода	Галичина Селяньска	Щодня
Производитель	для покупателей АТБ на ОАО АК "Комбинат "Приднепровский"/ г.Днепропетровск	ОАО АК "Комбинат "Приднепровский"/ г.Днепропетровск	ЗАО "Галичина"/ г.Радехив, Львовская обл.	ООО "Молочная фабрика "Рейнфорд"/ г.Днепропетровск
Масса, г/Цена, грн)²	400 / 3,99	400 / 4,51	450 / 5,5	230 / 2,83
Цена 100г, грн	1,00	1,13	1,22	1,23
Срок/ условия хранения	14 суток/ при температуре 4...6 ⁰ С	не более 14 суток/ при температуре 4...6 ⁰ С	не более 14 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С	14 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С
Состав	сливки, закваска	сливки, закваска	сливки молочные, чистая культура молочнокислых бактерий	сливки, молоко коровье цельное и обезжиренное, закваска чистых культур молочнокислых бактерий
Общая оценка (100%)	плохо	плохо	очень плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	удовл.	удовл.	удовл.	отлично
Органолептика (80%)	хорошо	хорошо	плохо	очень плохо
Внешний вид	цвет белый, глянец не выражен	цвет белый с кремовым оттенком, гляцевая поверхность	цвет белый, легкий глянец	неестественно белый цвет, неоднородная: масса отделяется от стенок
Консистенция	густая, незначительная крупинчатость	густая, однородная	выражена крупинчатость	неоднородная, выраженная комковатость
Запах	кисломолочный нев्यраженный, с легким посторонним оттенком	невыраженно кисломолочный	не свойственный сметане	кислый с посторонним оттенком
Вкус	кисломолочный с горчинкой в послевкусии	невыраженно кисломолочный с легкой горчинкой	горько-дрожжевой	горькокислый с преобладанием горечи
Физико-химический показатель	в норме	не соответствует)³	в норме	в норме
<i>Жирность, %, заявлено/ фактически</i>	20 / 20	20 / 19,5	20 / 20	20 / 20
Идентификация жира	обнаружен немолочный жир 66,4%	обнаружен немолочный жир 82,2%	обнаружен немолочный жир 70,4%	обнаружен немолочный жир 99%
Микробиологические показатели	не соответствуют)³	в норме	в норме	в норме
<i>Бактерии группы кишечной палочки, в 0,001г не допускаются</i>	обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<i>Количество молочнокислых бактерий, КУО в 1г, не менее 1х10⁷</i>	8х10 ⁸	3х10 ⁸	7х10 ⁷	1х10 ⁷
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, июль 2009г.			
удовлетворительно	3) - привело к снижению оценки			
плохо				
очень плохо				