

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест свиной тушенки, октябрь-ноябрь 2019 г.			
Марка)¹	Алан	Здорово	Етнічні м'ясники
Наименование (данные маркировки)	консервы мясные стерилизованные Свинина тушеная, высший сорт	консервы мясные стерилизованные Свинина тушеная	консервы мясные стерилизованные Свинина тушеная
Тип упаковки	с ключиком	без ключика	без ключика
Производитель (данные маркировки)	ООО "Алан"/ Комплекс сооружений №9, Днепропетровская обл., Украина	ООО "Фабрика Здорово"/ г.Чернигов, Украина	ООО "Охтырка мясопродукт"/ с.Малая Павловка, Сумская обл., Украина
Масса, г/Цена, грн)²	338/ 67,00	525/ 57,20	525/ 57,90
Цена 100 г, грн)²	19,80	10,90	11,03
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	14,9/ 32,2	14,9/ 30,0	14,9/ 30,0
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	349	330	330
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	4 года/ при 0...20°C	4 года/ при 0...20°C	4 года/ при 0...20°C
Состав (данные маркировки)	мясное сырье 97,5% (свинина нежирная и жирная, жир-сырец свиной), лук репчатый, соль, перец черный горошком, лавровый лист	свинина не менее 97,5% (закладка сырья до стерилизации, мышечной ткани с содержанием жировой ткани не более 30%), соль, лук репчатый, перец черный, лист лавровый/ массовая доля мяса с жиром не менее 59%	свинина (массовая доля мяса с жиром не менее 59%), лук репчатый свежий, соль, лавровый лист, перец черный молотый
Нормативный документ (данные маркировки)	ДСТУ 4450:2005	ДСТУ 4450:2005	ДСТУ 4450:2005
Общая оценка (100%)	отлично	удовл.	плохо
Маркировка (10%)	хорошо	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	хорошо	хорошо
Органолептика (80%)	отлично	удовл.	удовл.
Внешний вид	отлично мясо сучочками, без хрящей, серовато-розовое	удовл. мелкие кусочки мяса, есть хрящи	удовл. мелкие кусочки мяса, много жира
Консистенция	отлично сочная, не переваренная	удовл. однородная масса	удовл. много жидкости, жира
Запах	отлично приятный, мясной, пряный	удовл. с неприятным оттенком	удовл. сильно выражены пряности
Вкус	отлично приятный, мясной, пряный, в меру соленый	удовл. жирный, с неприятным послевкусием	удовл. характерный, но жирный
Физико-химические показатели	в норме	в норме	не соотв.)*
Масса нетто, заявлено/ фактически, г	338/ 339,43	525/ 532,5	525/ 535
Массовая доля мяса с жиром, не менее 59%	63,6	62	53,8)*
Наличие крахмала	нет	нет	нет
Наличие соли	нет	нет	нет
Гистологический анализ (определение состава)	в норме	в норме	в норме
<i>краткое описание результатов гистологии</i>	мясное сырье,, жировая и соединительная ткань; значительное содержание лука	мясное сырье, жировая и соединительная ткань; фрагмент железы и хрящей	мясное сырье, жировая и соединительная ткань;
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, октябрь 2019 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина		
удовлетворительно			
плохо			
очень плохо)* - привело к снижению оценки		

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест свиной тушенки, октябрь-ноябрь 2019 г.

Марка)¹	Пан Іван	Eat me	Ladus
Наименование (данные маркировки)	консервы мясные стерилизованные Свинина тушеная	консервы мясные стерилизованные Свинина тушеная, высший сорт	консервы мясные стерилизованные Свинина тушеная, высший сорт
Тип упаковки	без ключика	без ключика	с ключиком
Производитель (данные маркировки)	ООО "Агрофирма "Столичная"/ с.Здоривка, Киевская обл., Украина	ООО "Мясокомбинат "Купянский" / г.Купянск, Харьковская обл., Украина	ООО "Риал Эстейт Сервис", с.Ромашки, Киевская обл., Украина по заказу ООО "Торговый дом "Ладус"
Масса, г/Цена, грн)²	525/ 53,07	525/ 49,80	338/ 57,60
Цена 100 г, грн)²	10,11	9,49	17,04
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	14,9/ 30,0	10/ 17	не менее 14,9/ не более 35
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	330	193	349
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	4 года/ при 0...20°C	4 года/ при 0...20°C	4 года/ при 0...20°C
Состав (данные маркировки)	свинина 97,4%, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лавровый лист	свинина (массовая доля мяса с жиром 56,5%), соль, перец черный, лист лавровый	свинина (не менее 56,5%, жир свиной (не более 17%), лук репчатый сушеный, вода, масло подсолнечное, паста томатная, соль, перец черный молотый, лист лавровый
Нормативный документ (данные маркировки)	ДСТУ 4450:2005	ДСТУ 4450:2005	ДСТУ 4450:2005
Общая оценка (100%)	очень плохо	очень плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	отлично	плохо)*	хорошо
Упаковка (10%)	хорошо	хорошо	отлично
Органолептика (80%)	хорошо	плохо)*	отлично
Внешний вид	удовл.	плохо	отлично
	много жира	много жира, хрящей, жидкая масса	мясо сучочками, без хрящей, серовато-розовое
Консистенция	удовл.	плохо	отлично
	мясо не переваренное, много жира и жидкости	мелкие кусочки мяса, много жира	сочная, не переваренная
Запах	хорошо	плохо	отлично
	характерный, не сильно выраженный	выраженно неприятный	приятный, мясной, пряный
Вкус	хорошо	плохо	отлично
	характерный, но жирный	неприятный, жирный, вкус мяса не выражен	характерный, мясной
Физико-химические показатели	не соотв.)*	не соотв.)*	не соотв.)*
Масса нетто, заявлено/ фактически, г	525-15 г/ 510	525/ 537,5	338/ 338,13
Массовая доля мяса с жиром, не менее 59%	53,1)*	53,8)*	56,5)*
Наличие крахмала	нет	есть)*	нет
Наличие соли	нет	нет	нет
Гистологический анализ (определение состава)	в норме	не соотв. заявленному составу)*	не соотв. заявленному составу)*
	мясное сырье, жировая и соединительная ткань;	мясное сырье, жировая и соединительная ткань; растительные компоненты - каррагинан, крахмалсодержащие соединения, много специй	мясное сырье, жировая и соединительная ткань; фрагменты желез; белковая добавка (не мясо) *
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, октябрь 2019 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина		
удовлетворительно			
плохо			
очень плохо)* - привело к снижению оценки		