

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ

2013 №4

SELGROS

CASH & CARRY

5

ЛЕТ

SELGROS
РОССИЯ

WWW.SELGROS.RU



Огромный выбор продовольственных и непродовольственных товаров

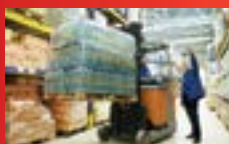


Индивидуальное консультирование клиентов сотрудником отдела по работе с клиентами

Разделка мяса по желанию клиента HoReCa**



Возможность предварительного заказа и сбор товаров. Предоставление товаросопроводительной документации и сертификатов



Помощь при погрузке большой партии товара

Бесплатная доставка крупногабаритных товаров*



Различные виды оплаты



Бонусная программа для профессиональных клиентов



Разделка рыбы для клиентов HoReCa**



40 000 ТОВАРОВ ПО ОПТОВЫМ ЦЕНАМ

* За более подробной информацией обращайтесь в магазин. ** Hotel, Restaurant, Cafe

SELGROS CASH&CARRY

Собственное мясное производство – стр. 2-3

МЯСНОЙ ОТДЕЛ — В НАШЕМ ТОРГОВОМ ЦЕНТРЕ



Мясной отдел представляет собой производственный цех, в котором имеется все необходимое оборудование для разделки мяса и производства высококачественных мясных продуктов.

Мясо закупается от проверенных, надежных поставщиков в охлажденном состоянии в тушах. Разделка мяса и приготовление нашей собственной мясной продукции происходит индивидуально в каждом магазине в соответствии с утвержденными требованиями.

В нашем ассортименте представлены мясные деликатесы собственного производства и продукты, приготовленные на гриле.

Мы выпускаем более 50 видов собственной мясной продукции: вы всегда можете быть уверены в ее высочайшем качестве.

Специальный отличительный знак «Собственное производство «Зельгрос» на каждой упаковке позволит легко определить на полке товар из нашего мясного ассортимента.

В команде мясного отдела каждого магазина – по-настоящему профессионалы своего дела, с многолетним опытом работы, работающие при этом по четким технологическим картам, созданным немецкими и российскими специалистами-технологами.

Изготовленные по немецким рецептурам, всегда в продаже колбаски

по-нюрнбергски и колбаски по-тюрингски.

Наша продукция постоянно проходит добровольную сертификацию, из раза в раз подтверждая высокое качество ее приготовления.

В составе нашей продукции отсутствует соя и любые ГМО.

Поэтому наше мясное производство – каждый продукт нашего ассортимента – это поистине наша гордость по праву.

Приходите в «Зельгрос» за мясом или полуфабрикатами, за колбасой или сосисками, за зельцем или изумительно ароматным мясным хлебом – все это ежедневно мы готовы предложить вам с уверенностью в качестве.

Просто попробуйте один раз, и вы поймете, почему «Зельгрос» и качественное мясное производство – неразделимые понятия.



ВСЕГДА В ПРОДАЖЕ



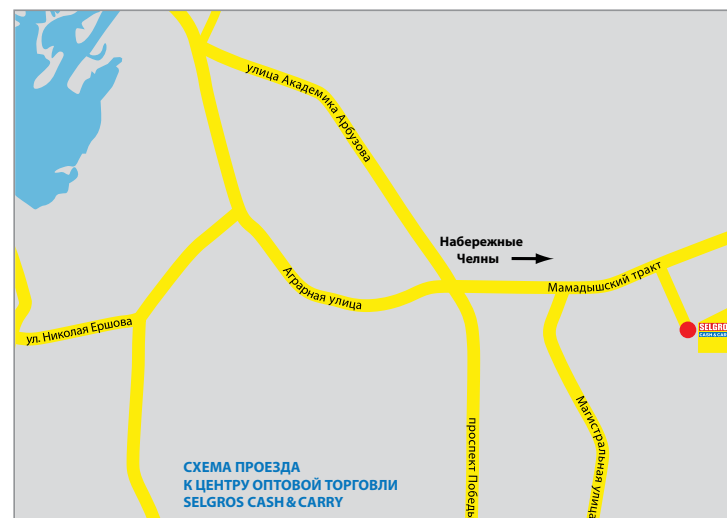
В «Зельгрос» всегда в продаже – свежие готовые мясные продукты и полуфабрикаты высочайшего качества.



Будьте уверены: покупая мясо в «Зельгрос», вы выбираете лучшее для себя, своей семьи или своего бизнеса.

ВЫБИРАЙТЕ НА ВАШ ВКУС!

АДРЕС МАГАЗИНА:



420061, г. Казань,
Мамадышский тракт, 32.

Часы работы: 07:00 – 23:00,
без выходных.

Для справок
тел.: (843) 567-32-39.

Отдел по работе
с клиентами:
тел. (843) 567-32-48 доб. 4010.

SELGROS 40 000 ТОВАРОВ
CASH & CARRY ПО ОПТОВЫМ ЦЕНАМ

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

Каталог качественных товаров и услуг

Контрольная закупка. Экспертное мнение
Рекламно-информационное СМИ
№ 4. Ноябрь-декабрь 2013г
Учредитель и издатель ООО «ЭКСПЕРТ - Контрольная закупка»

Главный редактор Евгений Лукьянов
Директор Татарстанской редакции Евгения Симбирцева
Дизайн, верстка Лилия Габидуллина

Журналисты Геннадий Михайлов, Ксения Середа
Автор проекта «Покупай татарстанское» Евгения Симбирцева
Менеджеры проекта Егор Симбирцев, Ксения Середа
Веб-мастер сайта Эдуард Валеев

Информационно-коммерческая служба: +7-9196-244-228,
gost@kazangost.ru

Адрес редакции и издателя:
Республика Татарстан, г. Казань, Сибирский тракт, 34, корп. 4,
оф. 219.

Издание зарегистрировано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Республике Татарстана (Татарстан).
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
серии ПИ № ТУ 16-00927 от 18.12.2012.

Адрес в интернете: <http://kazangost.ru>
Поддержка портала: Казанская социальная сеть RuKazan.ru

Все рекламируемые в журнале товары подлежат обязательной сертификации, услуги – лицензированию. Все права принадлежат издателю и учредителю – ООО «ЭКСПЕРТ – Контрольная закупка». Все вставки в издание представлены как и миджевый материал и не подлежат иному использованию. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов. Перепечатка материалов и их использование возможно только с письменного разрешения редакции.
Для детей старше 16 лет (16+).

Распространяется бесплатно на «народных» дегустациях, мероприятиях Республиканской межведомственной дегустационной комиссии и Госалкогольинспекции РТ, в крупных торговых сетях республики, Торгово-Промышленной палате РТ, Ассоциации предприятий малого и среднего бизнеса РТ, Ассоциации предприятий и предпринимателей РТ, общественных организациях и образовательных учреждениях, на выставках и презентационных мероприятиях, среди предприятий-производителей, экспертов журнала. Его получают руководители министерств и ведомств, специалисты Администраций муниципальных образований городов и районов РТ, собственники и топ-менеджеры бизнеса Татарстана. По заказу - по сети и среди партнеров производителей товаров и услуг.
Города распространения - Казань, Зеленодольск, Лаишево, Кукмор, Набережные Челны, Нижнекамск, Заинск, Елабуга, Чистополь, Альметьевск

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного электронного оригинал-макета в Центре оперативной Печати. www.centerpechat.ru. г. Казань, ул. Х.Такташа, 105. Тел. (843) 277-95-50. Заказ №
Подписано в печать
Тираж 10000 экз.
Распространяется бесплатно

16+

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ

АГЕЕВ ШАМИЛЬ РАХИМОВИЧ
Председатель Правления Торгово-промышленной палаты Республики Татарстан

МАРЧЕНКО ИГОРЬ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Руководитель Госалкогольинспекции Республики Татарстан

ТЕРЕНТЬЕВА ИРИНА ВАСИЛЬВЕНА
Заместитель директора Института непрерывного образования КФУ

КИТАЙЦЕВА ЛЮДМИЛА РОМАНОВНА
Председатель Совета Банковской Ассоциации Республики Татарстан

АРСЛАНОВА РОЗАЛИЯ МАХМУТОВНА
Начальник отдела развития и координации внутреннего рынка Госалкогольинспекции РТ

АРТАМОНОВА ЛЮБОВЬ АНДРЕЕВНА
Заместитель генерального директора, Начальник отдела сертификации и инспекционного контроля пищевой продукции и продовольственного сырья ЗАО «РСМЦ «Тест — Татарстан»

РУДЕНКО ГУЛЬЗАДА РАКИПОВНА
Генеральный директор Елабужского государственного музея-заповедника

ПРУСС НЕЛЛА МАТВЕЕВНА
Ректор Университета Управления «ТИСБИ»

КУРМАЕВ ИЛЬНУР ХАНЯФИЕВИЧ
Генеральный директор ООО «Торговый дом «Ферекс»

ЯШИНА ОЛЬГА ЛЕОНИДОВНА
Генеральный директор ООО «Сведиш Лайн — Хелс Клуб»

ЗАЙНУЛЛИН ГАДЕЛЬ ШАРИФЗЯНОВИЧ
Директор ООО «Заинский мясокомбинат»

МАДЕР КУРТ
Директор Компании «MADER»

ЗИАТДИНОВА РЕЗЕДА МАНСУРОВНА
Генеральный директор ООО "Туристическое агентство "РЕЗЕДА"

ЧИХИНА ОКСАНА ВЛАДИСЛАВОВНА
Специалист по закупкам Центра оптовой розничной торговли SELGROS cash & carry в г.Казань

ШОКОЛАДНО-КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА



С начала основания работа компании ведется в четырех направлениях: шоколад в цветной глазури, орехи и ягоды в шоколадной глазури; суфле в шоколаде; мармелад; вафли. Отгрузки продукции производились по всем регионам России, что подтверждало высокое ее качество

Сладкая радость!

Шоколадно-кондитерская фабрика «Джойта», как совместное татаро-американское предприятие, основана в 1994 году в г. Набережные Челны Республики Татарстан и производит шоколадно-кондитерские изделия на высококачественном оборудовании из Голландии, Израиля, Швеции, Италии, Германии.

и лояльность конечного потребителя. Что сегодня предлагает потребителям «Джойта»? Рассказывает заместитель директора этой фабрики Ленар Рустамович Шакиров:

- На сегодняшний день наша компания делает акцент на производство только качественного продукта, при этом используя сырье высшего качества. Шоколадно-кондитерская фабрика «Джойта» с обновленным дизайном и с новыми силами предлагает вниманию покупателей большой выбор орехов и фруктов в шоколаде, мармелад, суфле в шоколаде и шоколад в цветной глазури.

Предлагаемый ассортимент удовлетворит потребность любого

сладкоежки. Для женщин мы предлагаем нежнейшее суфле в шоколаде, для детей - озорной шоколад в цветной глазури, для гурманов - кокос и клубнику в темном и в белом шоколаде и многое другое, что приятно удивит нашего потребителя.

Наша компания динамично развивается, готова к сотрудничеству с партнерами и открыта к диалогу с потребителями.

ООО «Торговый дом «Джойта»
423800, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, ул. Сергея Титова, д.36.
Отдел региональных продаж (8552) 33-36-46
Отдел снабжения (8552) 33-28-79
E-mail: tdjoyta@mail.ru



Дегустация сгущенного молока

24 сентября 2013 года в Госалкогольинспекции Республики Татарстан в рамках исполнения плана мероприятий долгосрочной целевой программы «Развитие комплексной системы защиты прав потребителей в Республике Татарстан на 2013-2015 годы» прошла потребительская дегустация десяти образцов сгущенного молока.

Специалистами Госалкогольинспекции РТ методом анкетирования был проведен опрос более 1000 потреби-

телей. Как показал опрос, из общего количества респондентов, приобретающих сгущенное молоко, большинство руководствуется следующими критериями: хорошие вкусовые качества — 30% опрошенных, привлекательная цена -19,9%, постоянно, покупают одну и ту же продукцию 15,5%, обращают внимание на натуральный состав — 14,3%, популярность торговой марки — 11,5%, внешний вид имеет значение для 8,8% респондентов.

Сгущенное молоко представлено на прилавках татарстанских магазинов в достаточно широком ассортименте, но продукция республиканских производителей в продаже не выявлено. Ценовой диапазон в среднем составил от 110 руб. за кг. до 176 руб. за кг.

По результатам потребительской дегустации и лабораторных исследований был составлен следующий рейтинг лучшего сгущенного молока и, соответственно, его производителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИИ МОЛОКА СГУЩЕННОГО

Место	Наименование продукции	Изготовитель
1	Молоко цельное сгущенное с сахаром м. д. ж. 8,5% «Простоквашино»	ООО «Промконсервы» Курская обл.
2	Молоко цельное сгущенное с сахаром м. д. ж. 8,5% «Любимое молоко»	ЗАО «Любинский молочноконсервный комбинат» Омская обл.
3	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Вологодские молочные продукты»	ОАО «Сухонский молочный комбинат» Вологодская обл.
4	Цельное сгущенное молоко с сахаром м.д.ж.8,5% «Алексеевское»	ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат» Белгородская обл.
5	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ООО «Промконсервы» Смоленская обл.
6	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Рогачевъ»	ОАО «Рогачевский МКК» Гомельская обл., Республика Беларусь
7	Продукт молкосодержащий молоко сгущенное с сахаром «Золотой стандарт»	ЗАО «Поречский» Ярославская обл.
8	Молоко цельное сгущенное с сахаром «ГЛАВПРОДУКТ»	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» Орловская обл.
9	Молоко сгущенное с сахаром м. д. ж. 8,5% «Густияр»	ЗАО «Кореновский молочноконсервный комбинат» Краснодарский край
10	Цельное сгущенное с сахаром м. д. ж. 8,5% «Сметанин»	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» Орловская обл.

Как выбирать сгущенное молоко?

Выбирайте молоко с указанием ГОСТ Р 53436-2009. Все ссылки на другие ГОСТ не имеют отношения к классическому сгущенному цельному молоку с сахаром. Например, может встречаться ГОСТ Р ИСО 2006, который регулирует процесс и технологию производства в целом.

Наименование продукта имеет важное значение. Должно быть указано «Молоко сгущенное цельное с сахаром». Любые другие названия — «Сгущенка», «Варенка», «Молоко сгущенное», «Сгущенное молоко особое», «Сгущенка с сахаром» «Сгущенка вареная», Сгущенное молоко диетическое» или просто «Сгущеноч-

ка» - означают, что для производства продукта использовались различные добавки и заменители натуральных продуктов. Такой товар не имеет ничего общего с «истинным» сгущенным молоком.

Обратите внимание на внешний вид упаковки: не стоит покупать сгущенку в поврежденных и помятых банках, так как в продукт могли попасть опасные элементы, содержащиеся в составе материала, из которого изготовлена банка. В металлических банках нужно проверить также наличие ржавых пятен и дефектов продольных и закаточных швов. Даже если у металлической банки, правиль-

ная форма, специалисты рекомендуют переливать молоко после вскрытия в стеклянные банки.

Покупая сгущенное молоко, прочитайте этикетку очень внимательно — в современных упаковках часто содержатся молкосодержащие продукты, не имеющие ничего общего с натуральной сгущенкой.

Обратите внимание на срок годности товара. Обычно для металлической банки он составляет 12 месяцев, для пластиковой 2 или 3 месяца. Если сгущенное молоко расфасовано в магазине продавцом, то может храниться лишь несколько дней. Безусловно, покупать просроченную продукцию не

стоит. Кстати, даже «правильная» сгущенка, изготовленная из натуральных ингредиентов в соответствии с ГОСТ, может оказаться некачественной. Это связано в первую очередь с неправильным хранением. Несмотря на то, что сгущенка является консервированным продуктом, она очень чувствительна к неправильным условиям хранения. Сгущенное молоко должно храниться в сухом прохладном месте, при температуре 0°С до +10°С, когда же срок хранения истекает, сгущенка сахарится. Открыв упаковку сгущенки, внимательно осмотрите ее содержимое: если срок годности еще не истек, а сгущенное молоко уже засахарилось — это означает, что ее хранили на жаре или на морозе.

Прежде чем употребить продукт, изучите содержимое: если под крышкой Вы обнаружили темные пятна или плесень — такой продукт есть категорически нельзя. Вы не должны ощущать посторонних привкусов или запахов (прогорклого, кислого, затхлого, выраженного кормового и т.д.). Сгущенка не должна обильно литься из банки, как и вываливаться кусками — такое молоко считается некачественным.

Вкус сгущенного молока должен быть сладким, чистым, с ярко выраженным привкусом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет сгущенного молока должен быть белым с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. У обез-

жирного молока допускается слегка синеватый оттенок.

Консистенция сгущенного молока должна быть однородной, кристаллы молочного сахара — лактозы — ощущаться не должны. Для высококачественного сгущенного молока размер кристаллов лактозы должен быть не более 10 мкм. Увеличение размеров кристаллов молочного сахара приводит к «хрусту на зубах», песчанистой консистенции. У хорошей сгущенки при сливе с ложки струйка должна быть непрерывной, тонкой, вязкой.

По материалам
Госалкогольинспекции РТ

ВАЖНО!

ГОСТ требует, чтобы консервные банки, в которые льют сгущенку, не выделяли токсичные металлы и не загрязняли продукт.

До 2011 года в России основным ГОСТом, по которому выпускалось сгущенное молоко, был ГОСТ 2903-78. 1 с января 2011 был введен национальный ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». Согласно этому стандарту для производства сгущенного молока и сливок допускается использовать только молоко и сливки, сахар и воду.

В качестве антиокислителя можно добавлять лишь аскорбиновую кислоту, а в качестве стабилизатора — производные от натрия и калия. В зависимости от доли жира в продукте ГОСТ разделяет сгущенное молоко на обезжиренное (не более 1%), обычное цельное (не менее 8,5%) и сливки (не менее 19%). При этом в любом из трёх видов сгущенки должно быть не меньше 34% белка.

Введен в действие с 1 июля 2013 года для добровольного применения в Российской Федерации в качестве национального стандарта Российской Федерации ГОСТ 31703-2012 «Консервы молкосодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия». С 15 февраля 2015 года будет отменено действие национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 53507-2009 «Консервы молкосодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия».

Как читать маркировку банок со сгущенным молоком? На верхней строке на крышках дегустируемых банок находится ассортиментный код. Первый символ кода, буква М - знак молока (молочной отрасли). Следующие две цифры - это код предприятия-изготовителя. Дальше идут две или три цифры, это ассортиментный код товара. Сгущенное молоко с сахаром без всяких добавок обозначается числом 76. Затем — номер смены. В нижнем ряду — дата выработки.



Дегустация рыбных консервов и пресервов

15 ноября 2013 года в Госалкогольинспекции Республики Татарстан в рамках мероприятий, приуроченных к Европейской неделе качества, состоялась потребительская дегустация рыбных консервов и пресервов.

Для потребительской дегустации было закуплено 15 наименований рыбных консервов и пресервов различных предприятий-изготовителей, выработанных как предприятиями Республики Татарстан, так и завезенных из других регионов. Выбирались образцы рыбных консервов и пресервов из наиболее представленных на татарстанском потребительском рынке торговых марок.

До проведения потребительской дегустации все образцы продукции прошли лабораторные исследования в

аккредитованном испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ» по показателям качества и безопасности: органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, содержанию тяжелых металлов, гигиеническим нормативам и другим параметрам, заявленным на этикетке.

В состав экспертной комиссии были включены: эксперты по рыбной продукции ЗАО «Тест-Татарстан», представители Управления Роспотребнадзора по РТ, ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в РТ», испытательных лабораторий, технологи предприятий-производителей рыбной отрасли, товароведы из торговых сетей.

Продукцию оценивали по 30-ти балльной шкале по следующим показателям: по вкусу и запаху, консистенции, внешнему виду (в том числе характеристике разделки), состоянию рыбы, цвету, прозрачности бульона (состоянию заливки).

По результатам исследований 4 образца, представляющие потенциальную опасность для здоровья, были сняты с конкурса и не допущены до дегустации:

• **ПРЕСЕРВЫ «ГОРБУША ФИЛЕ В МАСЛЕ» ПРОИЗВОДСТВА ООО ПКФ «ЮЛДАШ»**

Республика Чувашия, с.Козловка; дата выработки 02.09.2013г., расфасованные в пластиковую упаковку по 200г по неприятному вкусу и запаху испорченного продукта; содержанию гистамина 600 ± 192 мг/кг при гигиеническом нормативе не более 100 мг/кг, содержанию консерванта «бензоат натрия» в количестве $0,070\% \pm 0,007$ при отсутствии его в составе на этикетке; заниженной массовой доле рыбы $63\% \pm 1$ при норме не менее 75%; завышенной массовой доле заливки $37\% \pm 1$ при норме не более 25%; заниженными значениями: энергетической ценности 138 ккал/100г при заявленной на этикетке 189 ккал/100г, массовой доли белка $20 \pm 0,15$ г/100г при нормативе 23,85г/100г; массовой доли жира $6,4 \pm 0,15$ г/100г при нормативе 8,5г/100г;

• **КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ «СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ «ОТ ИВАНЫЧА»**

производства ООО «Бай-Ост», г.Рязань, дата выработки 18.03.2013, фасованные в жестебанки по 250 г, по содержа-

В двух образцах были выявлены несоответствия требованиям нормативной документации по органолептическим критериям и информации, вводящей в заблуждение потребителей:

• **КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ «СЕЛЬДЬ ТИХО-ОКЕАНСКАЯ НАТУРАЛЬНАЯ»** производства ЗАО «Южморрыбфлот» Приморский край, п.Южно-морской даты выработки 11.07.2013г. по заниженной массовой доле рыбы $65 \pm 1\%$ при норме не менее 70%; массовой доле отстоя в масле $13 \pm 1\%$ при норме не более 11%.

• **КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ**

«ШПРОТЫ В МАСЛЕ» «МОРСКОЕ СОДРУЖЕСТВО» производства ООО «Великолукская рыбопромышленная компания» Псковская область г.Великие Луки даты

В ходе дегустации, к сожалению, эксперты редко высказывали положительные отзывы, чаще слышались критические замечания в отношении оцениваемых образцов: «неприятный вкус», «окисленный привкус», «вкус не свойственный данному виду продукта, с наличием посторонних привкуса и запаха», «вкус с горечью», «неприятное послевкусие», «не сочная, сухая консистенция», «сплошная каша» и т.д.

нию гистамина $230 \pm 73,6$ мг/кг при норме не более 100 мг/кг;

• **КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ «САЙРА ТИХООКЕАНСКАЯ НАТУРАЛЬНАЯ»**

производства ООО «Балтийский консервный завод» Калининградская область, г.Черняховск, даты выработки 14.04.2013г., фасованные в жестебанки по 250 г по содержанию гистамина 150 ± 48 мг/кг при норме не более 100 мг/кг, по органолептическим дефектам: непрозрачному бульону; по высоте кусков на 1,5-2 см ниже высоты банки (по ГОСТ 7452 – 4-5 мм);

• **КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ «ГОРБУША НАТУРАЛЬНАЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ»** производства ЗАО «Южморрыбфлот» Приморский край, п.Южно-морской даты выработки 01.12.2012г. фасованные в жестебанки по 245г по гистамину $103 \pm 32,96$ мг/кг при норме не более 100 мг/кг; по органолептическим дефектам: имеющимся остаткам внутренностей и незащищенным сгусткам крови; по высоте кускам на 1- 1,5см ниже высоты банки (по ГОСТ 7452 – 4-5 мм).

выработки 11.07.2013г. по заниженной массовой доле рыбы $65 \pm 1\%$ при норме не менее 70%; массовой доле отстоя в масле $13 \pm 1\%$ при норме не более 11%.

По всем отклонениям от требований нормативной документации материалы будут направлены в Управление Роспотребнадзора по РТ для принятия мер по подведомственности: наложения штрафов, вынесения предписаний об устранении выявленных нарушений, а также об отзыве с рынка некачественной, представляющей потенциальную опасность для потребителей, продукции.

По материалам Госалкогольинспекции Республики Татарстан

Результаты дегустации

Консервы

место	Наименование образца	Изготовитель
1	Консервы рыбные. «Шпроты в масле» «Аквamarin»	АО «Вентспилский рыбо-консервный комбинат» Латвия, г.Вентспилс
2	Консервы из копченной рыбы «Шпроты в масле из балтийской кильки». Копченые в дровяной печи	ООО «Балтийский консервный завод» Калининградская область, г.Черняховск
3	Консервы рыбные. Сардины в сладко-кислом соусе	Тайланд
4	Консервы рыбные «Шпроты в масле из салаки» «Капитан морей»	ИП «Левин» г.Рязань
5	Консервы из копченной рыбы «Шпроты в масле» «Морское содружество»	ООО «Великолукская рыбопромышленная компания» Псковская область г. Великие Луки
6	Консервы рыбные. Килька черноморская неразделанная в томатном соусе «Капитан морей»	ООО «Альфа-ЭТЭКС» Украина, г.Черкасы
7	Консервы рыбные. «Сельдь Тихоокеанская натуральная» «Примрыбснаб»	ЗАО «Южморрыбфлот» Приморский край, п.Южно-Морской.
8	Консервы рыбные. Килька черноморская неразделанная в томатном соусе «От Иванаыча»	ООО «Альфа-ЭТЭКС» Украина, г.Черкасы

Пресервы

место	Наименование образца	Изготовитель
1	Пресервы. Сельдь «Филе-кусочки в масле» «Дивный берег»	ООО «Дивный берег» РТ, с.Верхний Услон
2	Пресервы. Сельдь «Филе-кусочки в масле с душистыми травами»	ОАО «Холод» г.Казань
3	Пресервы. Сельдь атлантическая «Филе-кусочки слабосоленые «Матье»	ООО «Океан Трейдинг Компания -П» г.Пушкин, фасовщик ООО «Три Кита» г.Казань

Дегустация колбасы полукопченой «Краковская»

Мясные продукты, как источник белка, занимают особое место в потребительской корзине россиян. Годовое потребление мяса и мясoproductов в Республике Татарстан, по данным статистики, составляет порядка 70 кг на душу населения. По данным Татарстанстата за 1 полугодие 2013 года в Республике Татарстан произведено более 14 тыс. тонн мяса и субпродуктов убойных животных, что в 2,2 раза выше аналогичного показателя прошлого года; произведено более 11 тыс. тонн колбасных изделий, что на 4,9% больше, чем за 1 полугодие 2012 года.

31 июля 2013 года в Госалкогольинспекции Республики Татарстан прошла потребительская дегустация полукопченых колбас «Краковская».

Дегустация проводилась в рамках исполнения плана мероприятий по реализации долгосрочной целевой программы «Развитие комплексной системы защиты прав потребителей в Республике Татарстан на 2013-2015 годы».

В дегустации оценивалось качество 10 образцов полукопченых колбас различных предприятий-изготовителей, выработанных как в Республике

Татарстан, так и завезенных из других регионов.

В преддверии дегустации специалистами Госалкогольинспекции

Республики Татарстан была проведена подготовительная работа: мониторинг ассортимента представленности и цен полукопченых колбас, реализуемых в

республике; изучение потребительских свойств, в том числе качественных характеристик и состава колбас; опрос населения на предмет выявления потребительских предпочтений; закупка образцов продукции и направление их на лабораторные исследования; проведение «народной» дегустации, в ходе которой рядовые потребители голосовали за понравившиеся образцы. В опросе населения, проведенном методом анкетирования, приняло участие более 1350 татарстанцев. Выяснилось, что покупают колбасные изделия около 80% опрошенных граждан. Для большинства из них определяющим критерием при выборе того или наименования колбасы являются прежде всего вкусовые качества продукции.

Предварительный этап потребительской дегустации состоялся 26 июля 2013

года в супермаркете «Эдельвейс» в г. Казани среди покупателей. Народная дегустация 10 образцов полукопченой «Краковской» колбасы прошла при самом активном участии



населения и вызвала неподдельный интерес у всех ее участников. Те же самые образцы «Краковской» 31 июля 2013 оценивались компетентной комиссией в Госалкогольинспекции Республики Татарстан с участием представителей производителей, торговых организаций, пищевых лабораторий и экспертов по

мясной продукции. В ходе проведения дегустации до присутствующих представителей контрольно-надзорных органов, производите-

лей мясной продукции были доведены результаты лабораторных исследований, которые представила аккредитованная лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан».

По материалам Госалкогольинспекции РТ

По результатам голосования дегустационной комиссии рейтинг полукопченых колбас «Краковская» сложился следующим образом:

Место	Наименование	Производитель
1	«Краковская»	ООО «Челны-Мясо», РТ Тукаевский район, п. Комсомолец
2	«Краковская»	ИП Мутигуллин Р.М., РТ, г. Мамадыш
3	«Краковская» «Телячья нежности»	ИП Феоктистов А. Л., г. Н.Новгород
4	«Краковская» «Дым Дымыч»	ООО «МК «АГРОТЭК», Саратовская область, Энгельский район, с. Генеральское
5	«Краковская» Традиционная	ООО «Производственная компания «Фабрика качества», Самарская область, г. Тольятти
6	«Краковская» «Филеево»	ООО «Мясокомбинат Митек», Саратовская область, г. Энгельс
7	«Краковская»	ОАО «Елабужский мясоконсервный комбинат», РТ, Елабужский район
8	«Краковская»	ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат», Республика МАРИЙ ЭЛ, г. Йошкар-Ола
9	«Краковская»	ОАО «Казанский мясокомбинат»
10	«Краковская» «Царь продукт»	ЗАО «Агро Инвест», г. Волгоград





ЗДОРОВАЯ ЕДА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ!

ИЗ ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА МЕСТНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ООО «Челны-мясо» — процветающая компания, которая входит в рейтинг самых успешных предприятий Татарстана и считается ведущим предприятием в отрасли мясоперерабатывающей промышленности республики. Компания основана в 2003 году и расположена в экологически чистом Тукаевском районе города Набережные Челны.

По представленным в редакцию журнала материалам Госалкогольинспекции РТ с итогами потребительской дегустации полукопченых колбас «Краковская» в 2013 году, продукция ООО «Челны-мясо» набрала наивысшее количество баллов и заняла 1-е место среди местных и российских производителей колбасы "Краковской". Это наилучший показатель качества продукции компании и признания ее покупателями. Результаты голосования смотрите на стр.10-11.

удовлетворения всех вкусовых предпочтений своих потребителей. В производстве колбасных изделий и мясных деликатесов используется исключительно отечественное охлажденное мясо местных производителей говядины, свинины, конины, птицы, без искусственных добавок СОИ и ГМО - это визитная карточка ООО «Челны-мясо».

Все производственные мощности снабжены новейшим отечественным и европейским оборудованием. В производстве используется только высококачественное мясное сырье фермерских



настоящее время насчитывает более 200 видов мясных, колбасных изделий и деликатесов.

В ассортименте компании представлены мясопродукты: вареные колбасы, копчено-вареные, ветчины, полукопченые, сырокопченые, сосиски, сардельки, а также полуфабрикаты: фарши, сырые полуфабрикаты, охлажденные деликатесы, шашлыки. Изысканность, утонченность и совершенство отличают выдающееся от просто хорошего. Это — Высокая кухня. Создавая серию продуктов «Высокая кухня», специалисты компании стремились достичь утонченности вкуса, но не утратить при этом ясности и простоты замысла. Совершенство высокой кухни требует опыта и известного мастерства. Именно для нас, потребителей, здесь разработали собственные уникальные рецептуры, включающие в состав сервелатов пряности средиземноморья, орегано, грецкие орехи, душистый перец, мускатный орех и французский коньяк.

В 2012 году, на основании глубокого анализа, компания «Челны-мясо», вывела и запустила отдельную линейку Халяль. На сегодняшний день эта линейка насчитывает более 15 наименований продукции. Статус Халяль подтвержден Духовным Управлением Мусульман РТ. Контроль за выпуском проводит хазрат Курмалеев Рашит Рафаилович. Продукцию Халяль производят по определенным дням: вторник и четверг. Линейка продукции Халяль под торговой маркой «Татарское Трио», благодаря своему качеству, натуральности и вкусу, пользуется признанием среди покупателей.

Важными аспектами развития производства «Челны-мясо» являются:

1. Контроль качества производимой продукции и поставляемого сырья местных фермерских хозяйств;

2. Строгое соблюдение ГОСТов и традиционных рецептур;
3. Постоянное совершенствование производственной базы, обновление оборудования на более совершенное и технологичное, использование новых видов упаковочных решений;
4. Поддержка партнеров компании в области продаж, проведение дегустаций, участие в рекламных акциях.

Политика ценообразования и ежегодное увеличение географии компании «Челны-мясо» позволяет ее партнёрам быть конкурентоспособными на рынке и иметь успешные продажи со стабильным доходом.



Ветчина Татарское трио Халяль

Сардельки Татарское трио Халяль

Колбаса п/к Татарское трио Халяль

ООО «ЧЕЛНЫ-МЯСО»

423800, Россия, РТ, г. Набережные Челны, Тукаевский район, пос. Комсомолец
 тел.: (8552) 37-51-38, 37-51-36
 тел./факс: (8552) 37-51-10
 Торговый дом (8552) 44-52-37
 420136, Россия, РТ, г. Казань, ул. Чуйкова д.15 «В»
 тел.: 8 (917) 928-54-62
www.chelny-m.com



Колбаса «Краковская» п/к
 Мясной продукт категории Б. ГОСТ Р 53588-2009. Состав: свинина, говядина, грудинка, чеснок, специи. Оболочка натуральная (черева). Пищевая ценность 100г продукта- 61,0 ккал. Срок годности при температуре от 0 до 6 С° и относительной влажности воздуха 75-78%-15 суток.

хозяйств Татарстана, натуральные специи и пряности, а традиционная рецептура и профессионализм первоклассных технологов, по мясопереработке – слагаемое успеха компании.

Совокупность данных факторов позволяет компании ООО «Челны-мясо» придерживаться высших стандартов в производстве колбасной продукции, которая в

Компания «Челны-Мясо» постоянно работает над расширением ассортимента своей продукции для





Здоровая еда – здоровая семья

Сохраняя и приумножая лучшие традиции птицеводства, заботясь о здоровье каждого покупателя, на протяжении десяти лет ООО «Челны-Бройлер» является надежным производителем и поставщиком качественной и безопасной продукции из мяса птицы. По данным Росптицесоюза сегодня ООО «Челны-Бройлер» входит в десятку крупнейших птицеводческих предприятий страны. На долю ведущего производителя республики приходится более 63% от общего объема продукции из мяса птицы, производимого в Татарстане.

«Стремление только вперед!»
С таким настроем вот уже более десяти лет коллектив ООО «Челны-Бройлер» успешно преодолевает рубежи развития: строя амбициозные планы и прилагая все усилия для их осуществления.

Основанное в 2003 году – ООО «Челны-Бройлер» берет уверенный курс на развитие. Общество объединяет в своем составе три знаменитые в прошлом птицефабрики: «Тукаевская»,

«Набережночелнинская» и «Нижнекамская». После слияния фабрик, здесь проходит масштабная реконструкция, оборудование, предназначенное для клеточного содержания бройлеров, заменяется на более современное и инновационное, от ведущих мировых производителей. Пересмотру подлежит и сама технология выращивания бройлеров, от клеточного содержания переходят на напольное, что значительно повлияло на производственные показатели предприятия.

Сегодня вертикально – интегрированный комплекс ООО «Челны-Бройлер» - это несколько структурных объектов, объединенных в технологическую цепочку бройлерного производства, начиная от производства



**Исполнительный директор
ЗАО «АГРОСИЛА ГРУПП»
по вопросам деятельности
ООО «Челны-Бройлер»
Хасанов Залиль Насимович**

инкубационных яиц, до реализации готовой продукции потребителю. Покупатели могут быть уверены: птицы, из которых производятся продукты «Челны-Бройлер», выращены в экологических условиях, на качественных кормах, с безупречным соблюдением санитарно-гигиенических и зооветеринарных требований. Приоритетной своей задачей коллектив предприятия считает обеспечение населения вкусной, и самое главное, безопасной и качественной продукцией. Именно эти ключевые вопросы всегда под особым контролем специалистов предприятия. Для

осуществления контроля качества продукции создана и собственная испытательная и ветеринарная лаборатории, сотрудники которой совместно со специалистами отдела качества, технологами ежедневно отслеживают безопасность выпускаемой продукции на разных стадиях производства.

«Качество продукции складывается из огромного ряда требований и их четкого соблюдения на всех этапах производства», - рассказывает главный технолог ООО «Челны-Бройлер» Рамиль Мухаметшин. «Это чистота и гигиена персонала, его рабочего места на всех участках производства. А так же применение передовых технологий, качественные ингредиенты, только натуральные специи, используемые в производстве и особая рецептура приготовления – основа конкурентных преимуществ нашей продукции. Имеет огромное значение и то, что в процессе производства тушка охлаждается воздушно-капельным путем. Это еще один ключевой момент в обеспечении гарантии качества. Сохранность продукта же обеспечивается за счет кратчайших сроков его передвижения по технологической цепочке производства, с момента забоя и до отправки его потребителю. В процессе выпуска продукция неоднократно подвергается контролю со стороны сотрудников ветеринарной службы. Лабораторно исследуется не только сама продукция, но и вспомогательное



сырье, вода и оборудование, используемое в производстве», - отмечает главный специалист предприятия.

Компания «Челны-Бройлер» стала первой в птицеводческой отрасли Татарстана, получившей сертификат соответствия стандарта



качества и безопасности продукции ИСО-22000, который является основной моделью управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях развитых стран мира. Так же в арсенале предприятия сертификат соответствия своей продукции требованиям шариата, которое позволяет выпускать продукцию марки «Халаль», при производстве которой используется исключительно ручной забой птицы.

Обширный ассортимент продукции ООО «Челны-Бройлер» насчитывает более 200 наименований изделий: это и колбасы, деликатесы, охлажденная и замороженная продукция, а так же продукция марки «Халаль». Сегодня продукцию ООО «Челны-Бройлер» знают и любят не только

в Татарстане, но и в Поволжье и на Урале. Продукция уходит и далеко на Север – Республику Коми, Красноярский край, Свердловская область. Особое внимание уделяется общению с потребителем, изучению спроса. «Если нет постоянного контакта с покупателями и

реализаторами, не может быть и стабильных показателей по реализации продукции», - уверены на предприятии.

Влюбленный в свою работу и преданный интересам предприятия коллектив ООО «Челны-Бройлер» не привык останавливаться на достигнутых результатах. Именно в таком требовательном отношении к себе и в стремлении к совершенству, персонал предприятия видит залог успеха.

ООО «Челны-Бройлер»

423800, РФ, РТ,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Приемная (8552) 74-60-05, (факс)
(8552) 74-60-50
Отдел сбыта (8552) 74-60-46
Отдел продаж (8552) 74-60-31
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



«Заинский крекер»: Настоящий крекер по ГОСТу.



ООО «Кондитерская Фабрика «Заинский крекер» из года в год входит в список номинантов конкурсов «Лучшие товары и услуги. Республика Татарстан», «100 лучших товаров России» и сохраняет на потребительском рынке лидирующие позиции в области качества. Полезность продукции «Заинского крекера» – главный приоритет компании. Здесь полностью отказались от всевозможных консервантов, «улучшителей» вкуса, а в качестве пищевых добавок используют только натуральные ферментные препараты растительного происхождения.

О новых предложениях покупателям рассказывает коммерческий директор компании «Заинский крекер» Татьяна Ивановна Кукушкина:

Хочу представить новинку, которую мы запустили к новому году - десерт «Мерсель» классический и «Мерсель» в двух вкусовых вариантах - клубника и лимон.

Изюминка продукта заключается в сочетании сахарного печенья с нежным воздушным суфле и лимонной (клубничной) начинкой покрытое шоколадной глазурью. Продукт производится из натуральных ингредиентов и соответствует стандарту «Халляль», соответствующему канонам Ислама. Продукт сертифицирован и изготавливается по ГОСТ. Продукция помещается в удобную упаковку – коробку весом 280 грамм (по 10 шт. в коробке).

Десерт «Мерсель» станет изысканным лакомством для любого праздничного стола и придется по душе и детям, и взрослым!



Так же высоким спросом у потребителей пользуется печенье, которое изготовлено на основе пшеничных отрубей, очень полезных для здоровья человека. Есть продукция, в которой сахар заменен глюкозой. Ассортимент кондитерских изделий, производимых нашей компанией, насчитывает более 100 наименований: галеты, крекер, в том числе знаменитые «Крошки-рыбешки», печенье (сахарное, затяжное, глазированное, с прослойками), конфеты. Вся продукция сертифицирована и изготавливается в соответствии с нормами ГОСТ. Продукция изготавливается исключительно из натурального, безопасного для здоровья и генетически немодифицированного сырья и получила высокое признание на многих отраслевых выставках и конкурсах.

Компания «Заинский крекер» открыта для обсуждения вопросов касающихся сотрудничества с фирмами, магазинами и другими организациями, которые работают в сфере продаж и закупок кондитерских изделий вне зависимости от специализации.

Становясь нашим клиентом, Вы получаете надежного партнера, основными принципами которого являются:

- выпуск качественной продукции отменного вкуса;
- удовлетворение спроса покупателей;
- выполнение всех договорных обязательств перед партнерами.



Наша компания открыта для взаимовыгодного сотрудничества и своим партнерам гарантирует:

- доставку заказов в короткие сроки;
- оптимальные решения при комплектации заказов;
- индивидуальную работу с каждым клиентом;
- особую, гибкую систему скидок;
- соблюдение сроков поставки;
- осуществление контроля за доставкой кондитерской продукции;
- резервирование продукции;
- доставку выпускаемой продукции в любой регион России.

ООО «КФ «Заинский крекер»

423520, Республика Татарстан,
г. Заинск, ул. Нариманова, 1
Тел.: +7(85558) 7-75-45
8 800 700 04 55 **ЗВОНОК**

бесплатный

E-mail: zkreker@bk.ru

<http://zkreker.ru>



ВСПОМНИ... ЗАБЫТЫЙ ВКУС

За два года своего существования «Заинский мясокомбинат» внес достойный вклад в обеспечение населения города Заинска, района и городов Республики Татарстан качественными мясными продуктами широкого ассортимента, которые являются высококачественными и экологически чистыми и выпускаются только в соответствии с ГОСТ. Несмотря на объективные социально-экономические проблемы, на предприятии уделяется постоянное внимание разработке и внедрению новых видов продукции улучшенного качества, внешнего вида. Сегодня «Заинский мясокомбинат» оснащен высокотехнологическим оборудованием, укомплектован квалифицированными специалистами, преданными своей профессии.

О предприятии рассказывает эксперт журнала - Исполнительный Директор ООО «Заинский мясокомбинат» Гадель Шарифзянович Зайнуллин:

- Многочисленность видов колбасных изделий в разнообразных оболочках, в том числе, мясных деликатесов и копченостей, удачное соотношение «цена/качество» продукции позволяет нам обеспечить спрос самых различных категорий покупателей. Продукция ООО «Заинский мясокомбинат» отличается высоким уровнем вкусовых свойств и огромным выбором.

Сегодня на предприятии трудится 40 человек - специалисты, влюбленные в свое предприятие и профессию. Высокий уровень их профессионализма позволил полностью обновить ассортимент. Качество продукции жестко контролируется лабораторией завода, специалисты которой отслеживают качественные показатели продукции на каждой ступени производства.



Обеспечение завода качественным сырьем и увеличение выпуска качественной мясной продукции - это главные цели, стоящие перед нами. Поэтому мы заботимся о сотрудничестве с надежными партнерами - фермерскими хозяйствами района и покупателями нашей продукции.

Основная миссия нашего предприятия - обеспечение населения качественными, экологически чистыми, натуральными мясными продуктами, ассортимент которых уже к концу 2013 года насчитывает более 60 наименований.

Комбинат производит и реализует следующие виды продукции:

- Мясо и субпродукты: мясо говядины, мясо свинины, субпродукты.
- Колбасные изделия: вареные, полукопченые, варено-копченые колбасы, сосиски, сардельки, копчености.
- Полуфабрикаты мясные: пельмени, котлеты, фарши, манты, хинкали.

Спрос на нашу продукцию не только в нашем городе, но и таких городах Татарстана, как Альметьевск, Набережные Челны, Лениногорск, Агрыз, Сарманово, Нижнекамск, Камские Поляны, Казань, Джалиль и многих других. Мы всегда находим возможности вести деятельность предприятия с минимальными потерями, в том числе сохраняя штат предприятия.



ООО «Заинский мясокомбинат»
423520, РТ, г. Заинск,
ул. Вокзальная, 3
Тел.: 8(85558) 7-74-94, 7-74-73
E-mail: ooo.z.m.k@yandex.ru





«Планета Оптика» - оптика со всей планеты!

Можно с полным правом утверждать, что по своему ассортименту «Планета Оптика» несравнима ни с одной из фирм Татарстана. В торговых залах сети представлено более двух с половиной тысяч моделей оправ, для которых можно заказать всевозможные линзы. Здесь уже давно следуют такому принципу, как соотношение цены и качества. При этом, ни одно из предлагаемых изделий не является кустарной подделкой, а имеет сертификат качества, регистрацию Министерства здравоохранения Российской Федерации, соответствует ГОСТу.

Когда необходимо проводить УЗИ глаза?

Нет более совершенной фотокамеры, чем человеческий глаз. Одна беда - гарантийный срок такого аппарата зависит от многих факторов. Многие общие заболевания, такие, как сахарный диабет, гипертоническая болезнь, атеросклероз могут значительно ухудшить зрение вплоть до слепоты.

Этих страшных осложнений можно избежать благодаря ранней диагностике. Ультразвуковая диагностика в настоящее время является тем средством медицинской визуализации в офтальмологии, которое позволяет быстро и с высокой степенью достоверности получить ценную диагностическую информацию. УЗИ глазного яблока предоставляет такую возможность. УЗИ глаза позволяет визуально оценить состояние стекловидного тела, сетчатки и других структур глаза и орбиты, исключить наличие инородных тел, опухолей. Получить представление о кровоснабжении глазного яблока позволяет доплеровское УЗИ сосудов глаза. УЗИ глаза позволяет врачу-офтальмологу получить



качественное представление о взаимном расположении внутренних структур глаза, качественно измерить толщину хрусталика, глубину передней камеры, переднезадний размер глазного яблока, что необходимо при подборе искусственного хрусталика перед операцией экстракции катаракты. Кроме того, УЗИ позволяет офтальмологу оценивать эффективность лечения в динамике, следить за развитием близорукости, а значит, своевременно принимать меры. УЗИ глазного яблока проводят с применением специальных датчиков, оно абсолютно безопасно для человека и не требует специальной подготовки пациента. УЗИ глаза противопоказано при открытой травме глаза.

Болезни и состояния, при которых необходимо УЗИ глазного яблока:

- отслойка сетчатки, сосудистой оболочки,
- травмы глазного яблока,
- различные офтальмологические заболевания (катаракта, глаукома, возрастные изменения стекловидного тела и т. д.), а также воспалительные заболевания,
- подозрения на доброкачественное или злокачественное новообразование глазного яблока и орбиты,
- гипертоническая болезнь,
- атеросклероз с поражением сосудов сетчатки глаза,
- сахарный диабет, заболевания щитовидной железы,
- состояние до и после офтальмологических операций.

Внимание:

Пройти УЗИ глаз вы можете в специализированном офтальмологическом центре «Планета Оптика», где исследование проведут высококвалифицированные офтальмологи на самом современном и точном оборудовании.

Адрес офтальмологического центра «Планета Оптика»: г. Казань, ул. Мавлютова, 9
Телефон: (843) 211-91-04



Кому показана оптическая когерентная томография?



Оптическая когерентная томография (ОКТ) позволяет отображать микроскопическую структуру глаза в поперечном срезе, позволяет диагностировать такие тонкие изменения структуры сетчатки, которые лежат вне пределов разрешения других методов исследования и просто невидимы при осмотре глазного дна (офтальмоскопии). В основе метода – анализ пучка когерентного света, отраженного от различных структур глаза.

Метод оптической когерентной томографии обеспечивает возможность ранней и точной диагностики целого спектра специально значимых глазных болезней: возрастная макулярная дегенерация; макулярный разрыв; отслойка сетчатки; диабетическая и гипертоническая ретинопатия; центральная серозная хореоретинопатия; заболевание зрительного нерва и глаукомы.

БЕСКОНТАКТНЫЙ СПОСОБ ДИАГНОСТИКИ!

Своевременная диагностика поможет сохранить зрение!

Несомненные преимущества метода:

- Метод является бесконтактным, процедура безопасна и безболезненна, ткани глаза абсолютно не травмируются.
- При методе ОКТ офтальмолог получает двух- и трехмерные изображения глазного дна. Важно отметить, что все полученные сканограммы не только отражают структуру тканей глазного дна, но и показывает функциональное состояние тканей.
- Разрешение оптической когерентной томографии составляет около 10-15 мкм (это в 10 раз более четкая картина, чем при применении других методов исследования сетчатки глаза), что дает возможность видеть на снимках отдельные клеточные слои сетчатки и определять болезнь на самой ранней стадии ее развития.
- Во время исследования от вас требуется лишь фиксировать взглядом светящуюся метку в объективе

видеокамеры в течение 2-3 секунд. Видимая картина и направление сканирования с помощью видеокамеры выводится на монитор. Компьютер формирует изображение поперечного среза исследуемой области (роговицы, угла передней камеры, сетчатки, диска зрительного нерва), определяет толщину ткани и ее оптическую плотность. Многие врачи признали высокую диагностическую ценность данного метода, особенно при заболеваниях сетчатки глаза.

Если вам показана оптическая когерентная томография, вы можете ее пройти в специализированном офтальмологическом центре «Планета Оптика» по адресу: Казань, ул. Татарстан, д. 52. Здесь для диагностики и лечения применяются только самое современное оборудование и методики, которые позволят не только вернуть вам зрение, но и предотвратить появление подобных проблем.

Телефон: (843) 293-80-17



Коллектив «Планеты Оптика» работает ради того, чтобы люди видели действительность не в искаженном, а в нормальном виде, и переживали в своей жизни только радостные минуты.

**Единый номер:
203-03-05**

Охлади приливы без гормонов

Женское здоровье – это слаженная, созданная самой природой система, которая дарит женщинам радость материнства, гармоничных отношений с партнером и гармонии внутри себя. Безусловно, здоровье, а особенно здоровье женщины, требует внимательного отношения на всех жизненных этапах – в период полового созревания, в детородный период, в период наступления менопаузы. Женский организм требует четкой и грамотной «настройки» и поддержки для решения проблем и симптоматики на каждом этом этапе для сохранения активности, уверенности и гармонии женщины.

Револуция для женского здоровья

Компания «Сведиш Лайн – Хелс Клуб» представляет на российском рынке поистине удивительный натуральный препарат, который заслужил любовь женщин в более чем 20 странах мира – это препарат «Фемал» (Femal®), производства шведской фармацевтической Компании НАТУМИН Фарма.

Основная тенденция предложений на фармацевтическом рынке в мире – это максимально безопасное и эффективное решение комплекса симптомов при таких заболеваниях как ПМС и менопауза с помощью натуральных и негормональных препаратов.

Теперь и в России!

«Фемал» – это натуральное лекарственное средство (статус, присвоенный сертификатом ВОЗ в ЕС) на основе травяных экстрактов, используемый для облегчения симптомов, связанных с предменструальным синдромом (ПМС) и климактерическими расстройствами без гормонального эффекта.



Согр. №RU77.99.11.003.E.001380.09.10 от 28.09.2010г. БАД, не является лекарством.

Что такое «Фемал»?

«Фемал» – это результат многолетних исследований и разработок, которые начались с биохимического анализа более чем 400 видов растений с целью поиска наиболее эффективных и благоприятных из них именно для женского здоровья. Длительный процесс работы над созданием этого препарата привел к тому, что Фемал содержит тщательно подобранную комбинацию элементов для поддержания и сохранения баланса женского организма на любом этапе жизни, нормализации функций клеток и их регенерации.

Активными компонентами данного препарата являются 2 запатентованных экстракта стандартизированной цветочной пыльцы: GC Fem и PI 82

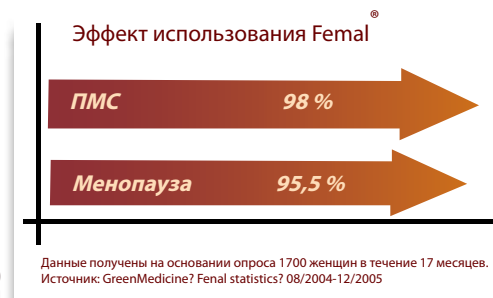
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА

- Фемал продается с 1996 года.
- Фемал занимает первое место на фармацевтическом рынке Франции в сегменте «Натуральные нелекарственные средства при менопаузе»
- Клиническая эффективность препарата подтверждена результатами более 10 клинических исследований

Изюминка «Фемал» - стандартизация пыльцы – это контролируемый процесс как роста растений, так и сбора пыльцы, который происходит в четко определенное время и только с определенного вида растений.

В чем же секрет особой популярности «Фемал» в мире?

Данный препарат имеет целенаправленное действие на снятие симптомов ПМС и менопаузы с подтвержденной эффективностью в рамках многочисленных клинических исследований.



➤ Препарат является безопасным средством, с высокой усвояемостью организмом компонентов пыльцы (аминокислоты, белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, минералы и т.д.)

- Не вызывает привыкания и аллергических реакций в виду особой обработки пыльцы

Фемал не содержит гормонов, в том числе и фитоэстрогенов, что делает его максимально безопасным для использования каждой женщиной в течение длительного времени.



Фемал – идеальная альтернатива гормональным средствам и антидепрессантам.

Вы можете получить бесплатную консультацию, обратившись в Центральный офис официального дистрибьютора «Фемал» в России по тел. : (843) 537-90-71



ООО «Сведиш Лайн - Хелс Клуб»
420061, РТ, г. Казань,
ул. Н. Ершова, д.16
Тел.: 843)5379071, 5379057
www.swedish-line.com



Университет управления «ТИСБИ»:

Образовательные технологии отвечают запросам времени

Университет управления «ТИСБИ» - один из первых негосударственных вузов России - на протяжении 22 лет активной работы подготовил более 25 тысяч высококлассных специалистов, которые сегодня востребованы во всех сферах экономики страны. Многие выпускники занимают высокие должности в министерствах и ведомствах, крупных корпорациях, успешно развивают собственный бизнес. Университет стал первым негосударственным вузом России, прошедшим общественно-профессиональную аккредитацию с международным участием. «ТИСБИ» дважды подтверждал эффективность



работы согласно результатам Мониторинга Министерства образования и науки Российской Федерации. Однако отличительными чертами вуза явля-

ются не только качественное образование и широкий спектр направлений подготовки, но и социальная ориентированность работы. С самых первых лет своей деятельности Университет управления «ТИСБИ» задался целью обеспечить доступ к образованию людям с ограниченными возможностями здоровья. Таким образом, в вузе зародилась уникальная система асинхронного обучения через Интернет. Об особенностях дистанционного обучения рассказывает Ректор Университета управления «ТИСБИ», профессор, Заслуженный работник высшей школы РФ Нелла Матвеевна ПРУСС:

- Со временем достоинства обучения с применением передовых электронных технологий дистанционного обучения оценили и многие другие категории населения: бизнесмены, руководители предприятий и специалисты – те, кто хочет повысить свой уровень образования, квалификации и в то же время продолжать работать в привычном ритме. Согласно опросам студентов, для них главным преимуществом является то, что обучаться можно в любое удобное для студента время без отрыва от работы, без выездов на сессию. Дистанционные технологии стирают географические границы – получать знания можно из любой точки мира, где есть компьютер и доступ к Интернету. Наши студенты проживают в различных городах России – от Сургута до Владикавказа, в странах СНГ, за рубежом – США, Израиля, Турции и других.

Система дистанционного асинхронного обучения является частью Интегрированной системы управления учебным процессом (ИСУ ВУЗ). При создании в вузе собственного ком-

плекса участие принимали профессиональные разработчики, работающие в университете на штатной основе, а также сотрудники и преподаватели, имеющие многолетний опыт работы в государственных и негосударственных вузах. Программный комплекс ИСУ ВУЗ объединил в себе эффективные инструменты для решения задач стратегического управления, оперативной деятельности персонала и организации единого образовательного информационного пространства вуза. ИСУ ВУЗ включил в себя все основные этапы организации учебного процесса от поступления до выпуска.

Пользуясь «ИСУ ВУЗ», преподаватели всесторонне, полноценно и последовательно контролируют знания и умения студентов. Применение уникальной информационной системы позволяет привлекать к учебному процессу высококвалифицированных преподавателей из зарубежных стран. Организуя виртуальные семинары, «круглые столы», онлайн-консультации, иностранный специалист

Университет управления «ТИСБИ», основанный на заре эпохи современной России, возник в 1992 году в ответ на запрос времени – молодому государству потребовались специалисты новых профессий. Само название вуза – Татарский институт содействия бизнесу – отражало главную цель его деятельности: подготовку специалистов для малого и среднего бизнеса, а также квалифицированных кадров для экономики региона. «ТИСБИ», став одним из первых негосударственных вузов страны, воплотил в жизнь идею вуза нового поколения, взявшего за основу качественное образование, активное сотрудничество с работодателями и ориентацию на современные образовательные технологии. Преодолев долгий путь от Института, Академии – до получения статуса Университета, «ТИСБИ» сегодня представляет собой учебное заведение с 20-летним стажем успешной работы и разветвленной сетью образовательных программ и направлений, которые реализуются с активным применением инновационных технологий.

Сегодня Университет управления «ТИСБИ» – это богатая материально-техническая база и стабильный профессорско-преподавательский состав, два собственных учебных корпуса в центре Казани, оборудованных мультимедийной техникой и обширной информационной базой. Важный вклад в становление Университета, как центра образования и науки, внес научно-педагогический состав, представленный штатными преподавателями, из которых более 75% имеют ученые степени кандидата и доктора наук.



общается со студентами через Интернет, находясь в своей стране.

Для обучения студентов через Интернет создана уникальная электронная библиотека, которая постоянно поддерживается в актуальном состоянии силами ведущих преподавателей вуза. Студенты через персональный личный Web-кабинет имеют возможность круглосуточного доступа к учебно-методическим пособиям, научно-практическим и дополнительным, контрольно-измерительным материалам, тематическим форумам, коллективным проектам, общению с преподавателями с любого компьютера в режиме онлайн. В системе «ИСУ ВУЗ» реализованы дополнительные возможности: организация социальной сети выпускников вуза и содействие их трудоустройству; общения с администрацией ВУЗа в режиме реального времени посредством интернета и многие другие.

Сегодня качество выпускаемых специалистов и отзывы работодателей подтвердили эффективность использования дистанционных технологий на примере Университета управления «ТИСБИ».

- > **Форма обучения на факультете дистанционных технологий: заочная**
- > **Образовательные технологии: электронные и дистанционные**
- > **Диплом государственного образца**
- > **Направления подготовки: экономика, экономическая безопасность, бизнес-информатика, менеджмент, управление персоналом, туризм, юриспруденция, информатика и вычислительная техника, прикладная информатика, психолого-педагогическое образование.**

НОУ ВПО «УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»

Факультет дистанционных технологий

Телефон: (843) 236-20-34, 238-68-76, 236-92-97

Адрес: г. Казань, ул. Муштары, 13, кабинет № 106.

Сайт: www.tisbi.ru E-mail: dis@tisbi.ru, ksungatullova@tisbi.ru



МАДЕР Детская одежда в Казани!

Магазин «МАДЕР» приглашает детей и их заботливых родителей окунуться в мир стильной и удобной детской одежды.

Каждый сотрудник нашей компании прекрасно понимает, насколько важно, чтобы одежда для маленьких модников и модниц была красивой, качественной, практичной и доступной по цене. Поэтому мы с особым трепетом относимся к ассортименту нашего магазина: мы тщательно исследуем рынок детской одежды, следим за последними модными тенденциями и предлагаем оптимальное сочетание цены и качества.

Почему покупать у нас детскую одежду это выгодно и удобно?

Богатый ассортимент

В нашем каталоге есть все для маленькой леди и юного джентльмена. Разнообразие красок, размеров, моделей и фактур позволит подобрать идеальный комплект одежды и подчеркнуть стиль Вашего драгоценного чада. Более того, наши коллекции постоянно обновляются и пополняются. Красота и качество в каждой детали. Все товары, представленные в нашем магазине, сделаны с любовью. Каж-

дья каждый сотрудник нашей компании прекрасно понимает, насколько важно, чтобы одежда для маленьких модников и модниц была красивой, качественной, практичной и доступной по цене. Поэтому мы с особым трепетом относимся к ассортименту нашего магазина: мы тщательно исследуем рынок детской одежды, следим за последними модными тенденциями и предлагаем оптимальное сочетание цены и качества.

дый стежок, каждая линия продуманы до мельчайших деталей, чтобы Вашу кроху окружали самые удобные и стильные вещи.

Привлекательные цены

Наша компания является производителем детской одежды. Благодаря этому наша компания имеет возможность устанавливать на свою продукцию демократичные цены без ущерба ее высокому качеству.

Безупречный сервис

Мы с удовольствием поможем Вам в выборе одежды для маленького непоседы. Опытные продавцы-консультанты придут Вам на помощь и ответят на все интересующие вопросы, связанные с размерами одежды и моделями.

Мы всегда будем рады видеть Вас и Ваших малышей в магазине детской одежды МАДЕР на ул. Достоевского, д. 66!

Костюм для девочки и мальчика от 6 месяцев до 4 лет, = на весну и раннюю осень. Синтепоновый утеплитель, внешний слой костюма шит из натурального хлопка, подклад - из хлопкового трикотажа.

Платье для девочек от 6 месяцев до 4 лет. Шито из тонкой высококачественной фланели, 100 % хлопок.

Костюмы для девочек дошкольного и школьного возраста. Натуральный лен с эффектом хамелеона, в сочетании с элементами делового и фольклорного стилей.

Платье для девочек от 6 месяцев до 4 лет. Шито из тонкой высококачественной фланели, 100 % хлопок.

Как выбрать ткань для детской одежды

Никто другой не подходит так капризно к покупке одежды, как мать своему ребенку. Она одновременно желает, чтобы он чувствовал себя комфортно и уютно. Но из каких тканей должна состоять эта одежда, и что важно знать перед тем, как сделать окончательный выбор?

Приобретая детскую одежду, вам необходимо учесть материал, из которого она будет состоять. Всего существует три разновидности материалов: синтетические, натуральные и комбинированные, созданные при участии как натуральных, так и синтетических составляющих. Нет идеального материала, поэтому каждый из них имеет свои достоинства и недостатки.

Хлопчатобумажная и льняная ткани, прекрасно впитывают влагу. Ребенок будет чувствовать себя удобно в одежде, приятную на ощупь. Хлопок обладает высокой теплопроводностью и имеет устойчивость к воздействию солнечных лучей.

При этом и тот и другой материалы восприимчивы к деформации при стирке. Берите предметы одежды из данной ткани на вырост – они со временем сядут и будут как раз для вашего чада. Для детской одежды чаще используют такие натуральные ткани как фланель и джерси, ведь эти материалы позволяют коже дышать.

Совершенно по-другому дела обстоят с **синтетическими волокнами**. Продукция из этого материала быстро сохнет, после стирки ее не нужно гладить, она долго сохраняется, но при этом совершенно не пропускает воздух, создавая при этом парниковый эффект. На ощупь она неприятна, поэтому зачастую ее не используют в производстве детской одежды.

Источник: <http://www.club-rukodelie.com>

МАГАЗИН
МАДЕР

Ул. Достоевского, 66.
Тел.: 8(917)879-81-22

Режим работы:
пн.-суб.: 10.00-19.00
воскр.: 10.00-17.00



ТУРИСТИЧЕСКАЯ КОМПАНИЯ



Генеральный директор
Зиятдинова
Резеда Мансуровна

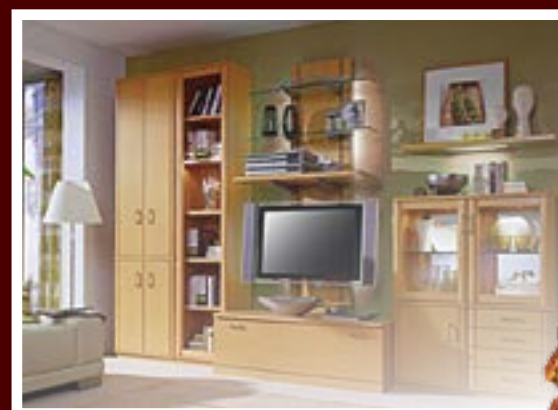
г. Казань, ул. Эсперанто, д. 9/2
Тел.: (843) 570-25-25, 277-38-43
e-mail.ru: rezedatur@rambler.ru

- **Пляжный отдых в России и за рубежом**
- **Санаторно-курортное лечение**
- **Детский отдых**
- **Деловые поездки и мероприятия для корпоративных клиентов**
- **Круизы по Волге и Средиземноморью**
- **Шоп туры**
- **Визовая поддержка**
- **Ж/д и авиабилеты**

АК БАРС

МЕБЕЛЬНАЯ ФАБРИКА

Мебель на любой вкус!



ООО Мебельная фабрика «Ак Барс» приветствует Вас и приглашает приобрести нашу продукцию

Фабрика «Ак Барс» на сегодняшний день - это динамично развивающаяся компания, занимающаяся производством высококачественной мебели. Фабрика на рынке Республики Татарстан работает с 1981 года, география распространения продукции обширна. Мы поставляем мебель практически во все регионы России. Являемся неизменными победителями различных тендеров по поставке мебели в бюджетные учреждения Республики Татарстан. Ассортимент выпускаемой продукции очень широк. В настоящее время в производстве находятся следующие модели: мебель для дошкольных учреждений, кухонная мебель, офисная мебель, мебель для спальни, мебель для учебных заведений. Вся выпускаемая мебель отвечает современным стандартам качества, что подтверждено сертификатами. Срок изготовления мебели от 1 до 14 рабочих дней с момента принятия заказа.

По всем вопросам обращайтесь:

г. Набережные Челны, ул. Магистральная 6,
тел. : (8552) 70-79-80, 70-79-41
e-mail: akbarsmf@bk.ru
www. mfakbars.ru

Хороший свет доступен каждому

ФЕРЕКС

Как выбрать светодиодные светильники?

Как известно, основная функция светильника освещать. Необходимо уметь определять качество светодиодных светильников, предлагаемых сегодня массовому потребителю многочисленными современными производителями.

Поделиться накопленными знаниями и полезным опытом мы попросили нашего эксперта в области производства светодиодных светильников - генерального директора ООО «Торговый дом «Ферекс» Ильнура Ханяфиевича Курмаева:

При выборе светодиодного светильника обращайте внимание на его основные характеристики: световой поток светильника и потребляемую мощность. Некоторые производители указывают световой поток светодиодов, что является не совсем корректным, так как при нагреве светодиодов, наличии светоотражающих элементов потери светового потока со светодиодов могут достигать 20-30 %.

мы несем ответственность за качество произведенной продукции и даем заводскую гарантию от 3 до 5 лет в зависимости от типа светильников на всю нашу продукцию

Мощность светодиодного светильника необходимо знать, чтобы определить, насколько он экономичен при электропотреблении.

Коэффициент пульсации или как его еще называют - эффект мерцания - негативно влияет на зрение, повышает утомляемость людей, регулярно пользующихся искусственным освещением.

Важно обратить внимание на разницу между активной и реактивной мощностью (так называемый косинус ф, чем ближе к 1, тем лучше). Все чаще на предприятиях устанавливаются счетчики, учитывающие именно эту разницу.

Прибор обязательно должен соответствовать ГОСТ и иметь сертификат соответствия.

Необходимо понимать, что светодиодный светильник, сконструированный с учетом качественного отвода тепла от диодов, в который установлены качественные диоды и драйвер, не может стоить дешевле, чем светильники отечественного производства. Однако фирмам, занимающимся продажей светодиодных светильников, производимых,

к примеру, в Китае, необходимо оплатить не только доставку, но и провести «растаможку», понести множество других расходов, да еще и прибыль получить. Выход один - купить светодиоды дешевле, которые «деградируют» намного быстрее качественных, в связи с чем, значительно уменьшается срок службы светильника, а значит, чаще



Генеральный директор
ООО «Торговый дом «Ферекс»
Ильнур Ханяфиевич Курмаев

приходится менять освещение, что связано с дополнительными материальными затратами.

Если такой светильник вышел из строя раньше окончания гарантийного срока, необходимо передать его на экспертизу, которая должна подтвердить, что поломка произошла не по вине пользователя светильника, потом дело должно быть передано в суд и, только после принятия судом подтверждающего решения, можно отослать светильник производителю и ждать, когда пришлют новый.

Учитывая значительные временные и материальные затраты, экономия от приобретения светодиодного светильника не очень хорошего качества от неизвестного производителя, весьма сомнительна.

- В чем преимущества светодиодных светильников компании «Ферекс»?

- В высоком качестве света, надежности и доступной цене. Имея светотехническую лабораторию, оснащенную гониофотометром, позволяющим делать замеры и iес-файлы всех моделей производимых светильников, собственный ОТК, собственную линию металлообработки, на которой изготавливают корпус светодиодных светильников, а также линию SMD – монтажа, мы несем ответственность за качество произведенной продукции и

даем заводскую гарантию от 3 до 5 лет в зависимости от типа светильников на всю нашу продукцию. Количество брака на предприятии менее 1%.

На территории Российской Федерации нет производственной базы по изготовлению источников питания для светодиодных светильников, так называемых драйверов. Мы осуществляем их тщательную входящую проверку и выбираем лучшее из того, что есть на рынке.

Другим важным преимуществом ООО «Торговый Дом «Ферекс» является наличие дилерской сети, что необходимо для непосредственной связи с потребителем, обеспечения его сервисом и оперативной замены в случае выявления брака.

Сегодня наша компания выпускает более 25 моделей светильников различного назначения: офисные - серии ССВ и ССК, промышленные - серии ДСП и ДПП, уличные - серия ДКУ, светильники для общественных и производственных помещений («Меч J»), успешно зарекомендовавшие себя на многих подземных парковках, автомайоках, а также светодиодные светильники типа Downlight и Грильято для внутренних помещений жилых и общественных зданий.

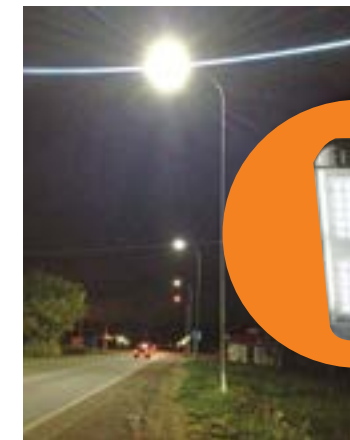
Динамичное развитие производства и постоянное расширение номенклатуры выпускаемых изделий позволяет нам быть в курсе всех потребностей рынка освещения и оперативно реагировать на них.



- Ильнур Ханяфиевич, расскажите о становлении и сегодняшней деятельности ООО «Торговый Дом «Ферекс»?

- С конца октября 2008 года одна из компаний группы «Ферекс» занималась проектированием светодиодных светильников. В 2010 году появились первые результаты, которые были внедрены на нашем производстве. Первые светодиодные светильники производства компании «Ферекс» установлены в Министерстве лесного хозяйства Республики и успешно функционируют до сих пор.

В начале 2011 года было принято решение начать серийный выпуск светодиодных светильников, в



производстве которых используются светодиоды Nichia (Япония). В единственном на сегодняшний день стандарте LM 80, регламентирующем качество светодиодов, указано, что, если естественная деградация кристаллов достигла 30 %, то светодиод вышел из строя. При соблюдении условий эксплуатации световой поток светильников производства компании «Ферекс» в течение 100 000 часов остается неизменным.

Подключенная электрическая мощность предприятия - 1 МВт.

Производственные постройки составляют 6500 квадратных метров и располагаются на территории общей площадью более 20 га в 12 километрах от города Казань по дороге в центральный аэропорт. До конца 2013 года планируется увеличение производственных площадей до 8500 квадратных метров.

Стоит отметить, что открывая завод по производству светодиодных светильников, мы ставили основной задачей не извлечение быстрой прибыли, а выпуск действительно качественных светодиодных светильников по цене, доступной каждому покупателю.

Наша продукция является конкурентной как на светотехническом рынке Татарстана, так и России. Она реализуется более чем в 40 городах страны, список которых можно посмотреть на нашем сайте www.fereks.ru

Создана и развивается дилерская сеть на территории Казахстана и Белоруссии.

Светодиодные светильники производства компании «Ферекс» установлены в аэропорту «Шереметьево» и «Казань», метрополитене г.Новосибирска, на Набережночелнинской ГЭС, футбольном стадионе «Kazan-Arena», а также многих других объектах Российской Федерации и успешно функционируют.

Приглашаем дилеров к сотрудничеству!

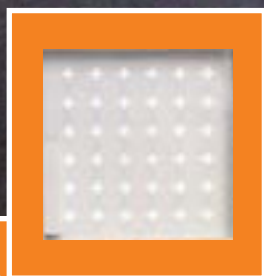
ООО «Торговый дом «Ферекс»
422624, Россия,
г. Казань, с. Столбище,
ул. Совхозная, 4
Тел: 8 (843) 784 10 13
E-mail: marketing@fereks.ru
www.fereks.ru

ПОКУПАЙ ТАТАРСТАНСКОЕ!

Торговый дом "Ферекс" - стр. 30-31

*Хороший свет
доступен каждому*

ФЕРЕКС



**КОНТРОЛЬНАЯ
ЗАКУПКА**

**ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ**