

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ

2015 №8



Pavlotti

Женская одежда от производителя

ПОКУПАЙ ТАТАРСТАНСКОЕ!

Тенденции моды 2015-2016 - стр.2-3

Pavlotti

фабрика женской одежды

Основные тенденции моды 2015-2016 года

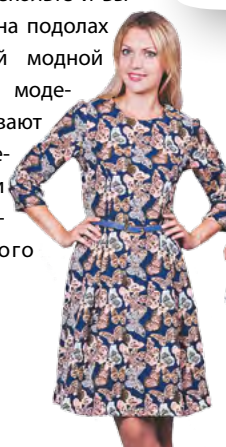
Цветовая гамма и принты

Основная цветовая гамма - оттенки, максимально приближенные к природным. Модные цвета: пастельно-бежевый, светло-серый и синеватый, карамельный, бордо, песочный, беж, кофе и шоколад. Принты допускаются самые разнообразные: животные, цветы, горошек, полосы, клетка.



Платья

В моде довольно закрытые модели - без открытых декольте и высоких разрезов на подолах платьев. Самой модной длиной платья модельеры называют длину от середины голени и до консервативного макси.



осень-
зима

Стиль

Осень-зима 2015-2016 года ознаменована возвращением стилей 60-х и 80-х гг. Это трикотажные платья, платья А-силуэта или прямые, увеличенные плечи и удлиненные двубортные пиджаки. Клетка хорошо вписывается в разные стили, особенно удачно она смотрится в образах 60-х годов.



Силуэт

Крой всей зимней одежды предполагает свободные линии. Актуальны балахоны, прямые платья. Платья А-силуэта без четкого обозначения талии.



Ткани

В коллекциях дизайнеров есть и легкие ткани - кружево, лён, вискоза, шёлк и хлопок, гофрированные и жатые, прозрачные и металлизированные, жаккардовые и расшитые пайетками или металлическими элементами, очень много шерстяных тканей типа твида от Шанель, твиды с фасонной пряжей, с нитями разной толщины и цвета. В новом сезоне многие дизайнеры предлагают трикотаж и виниловые материалы. Кожа и мех остаются популярными.



Брюки

Возвращаются в моду брюки с завышенной талией. Они могут быть широкими, зауженными и укороченными внизу или прямого покроя.



Новое
направление
Pavlotti -
стр. 30-31

Магазин женской
одежды «Pavlotti»
г. Казань,
ул. Петербургская, 9.
www.pavlotti.ru

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ

Контрольная закупка. Экспертное мнение

Каталог качественных товаров и услуг
Рекламно-информационное СМИ
№ 8. Лето-осень 2015г

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**

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

Адрес редакции и издателя:

420088, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Халитова, д. 8, офис 5-1.
Издание зарегистрировано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Республике Татарстан (Татарстан).
Свидетельство о регистрации средства массовой информации серии ПИ № ТУ 16-01210 от 29.04.2014.

Адрес в интернете: <http://kazangost.ru>

Поддержка портала: **Казанская социальная сеть RuKazan.ru**

Партнеры



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 имиджевый 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 специалисты министерств и ведомств, 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 и районы распространения - **Казань, Зеленодольск, Лаишево, Пестрецы, Высокая гора, Арск, Кукмор, Балтаси, Сабы, Набережные Челны, Мензелинск, Азнакаево, Нижнекамск, Зайнск, Елабуга, Алексеевск, Чистополь, Лениногорск, Альметьевск, Бугульма, Бавлы, Буинск**

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 ВЫПУСКА

АГЕЕВ ШАМИЛЬ РАХИМОВИЧ

Председатель Правления
Торгово-промышленной палаты
Республики Татарстан

МАРЧЕНКО ИГОРЬ АЛЕКСАНДРОВИЧ

Руководитель Госалкогольинспекции
Республики Татарстан

МАВЛИКОВ АЛЬБЕРТ ВАЗИЛОВИЧ

Начальник Татарстанской таможни

ТЕРЕНТЬЕВА ИРИНА ВАСИЛЬЕВНА

Заместитель директора Института
непрерывного образования К(П)ФУ

КИТАЙЦЕВА ЛЮДМИЛА РОМАНОВНА

Председатель Совета Банковской
Ассоциации Республики Татарстан

ТУКТАРОВ ФАРИД ХАЙДАРОВИЧ

Директор ФБУ «ЦСМ Татарстан»

РУДЕНКО ГУЛЬЗАДА РАКИПОВНА

Генеральный директор Елабужского
государственного музея-заповедника

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»

ЛАТЫПОВА АЛЬФИНУР ИСМАГИЛОВНА

Заместитель председателя РОО
«Общество потребителей РТ»

ПАВЛОВА ОКСАНА АЛЕКСАНДРОВНА

Директор Фабрики женской одежды
«Pavloti»

ЗАЙНУЛЛИН ГАДЕЛЬ ШАРИФЗЯНОВИЧ

Директор ООО «Зайнский мясокомбинат»

ХАФИЗОВ ФАНДУС МУЗАЕПОВИЧ

Директор ООО «Челны-Мясо»

РАЧКОВ ЕВГЕНИЙ СЕРГЕЕВИЧ

Генеральный директор ЗАО «ТАТПРОФ»

ШАКИРОВ ЛЕНАР РУСТЯМОВИЧ

Руководитель Шоколадно-кондитерской
фабрики Джойта»



АНО «Российская система качества» (Роскачество) учреждено Распоряжением Правительства Российской Федерации от 30 апреля 2015 г. №780-р в целях повышения доверия граждан к российской продукции. Для этого Роскачество осуществляет исследования качества продукции и ее добровольную сертификацию, по результатам которой будет присваиваться российский Знак качества. Деятельность Роскачества финансируется государством. Процедура сертификации бесплатна для производителей.

В настоящее время Роскачество проводит отбор лабораторий для веерных исследований товарных категорий.

Завершился первый этап отбора экспертных организаций для проведения веерных исследований категорий товаров. Выбор лабораторий – важная составляющая проведения независимой и объективной оценки качества продукции. Роскачество проводит все этапы отбора в открытом режиме.

В предварительном квалификационном отборе приняли участие более трехсот российских лабораторий, как ведомственных, так и независимых. Одним из обязательных условий прохождения на следующий этап отбора, проводимого специалистами Роскачества, является действующая аккредитация лабораторий Федеральной службой по аккредитации. 169 лабораторий прислали заявки на участие в финальной стадии подбора - межлабораторных слепых испытаний (МСИ).

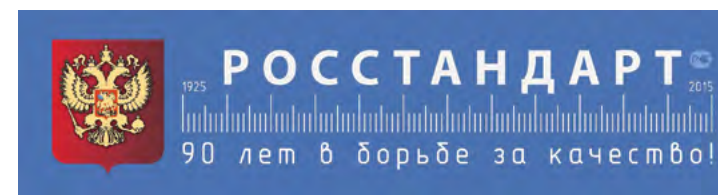
После документальной оценки заявок, первый этап отбора прошли 67 лабораторий, специализирующихся на оценке пищевой продукции, и 26 - организации, аккредитованные на проведение экспертизы товаров легкой промышленности. В данный список вошли Казанская и Нижнекамская испытательные лаборатории пищевой продукции и продовольственного сырья ФБУ «ЦСМ Татарстан».

Теперь лаборатории-финалисты должны успешно пройти слепые испытания, участие в которых осуществляется в заявительном порядке на добровольной основе и носит безвозмездный характер. Чтобы подтвердить достоверность и точность резуль-

татов, участникам этого этапа отбора специалисты Роскачества направят стандартные образцы продукции для испытаний экспертами по единой методике: за основу принимается совместный оценочный эксперимент (collaborative assessment experiment)-межлабораторный эксперимент, в котором показатели работы каждой лаборатории оценивают в условиях применения одного и того же стандартного метода измерений (анализа) на идентичном материале.

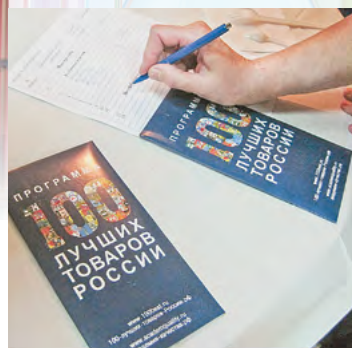
Знак качества планируется использовать предприятиями 2-3 года, по истечении которых будет необходимо подтверждение качества выпускаемой продукции.

Информация
ФБУ «ЦСМ Татарстан»



Тест на качество в Татарстане

Оргкомитетом конкурса «Лучшие товары и услуги Республики Татарстан» в рамках Программы «100 лучших товаров России» и мероприятий, посвященных 90-летию Росстандарта, была проведена поэтапная акция «Тест на качество».



В мае-июне 2015 года через экспертные комиссии прошли оценку 292 вида и наименования продукции. Из них через испытательные лаборатории прошло 91 образца пищевой продукции и продовольственного сырья. Все они подтвердили свое высокое качество и соответствие национальным стандартам.

В рамках завершения акции «Тест на качество» и выбора претендентов на приз «Вкус качества» Программы «100 лучших товаров России»,

экспертные комиссии оргкомитета, состоящие из специалистов Управления Роспотребнадзора по РТ, Министерства промышленности и торговли РТ, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РТ, Госалкогольинспекции РТ, инспекции ПМТУ Росстандарта, ФБУ «ЦСМ Татарстан», ЗАО «РСМЦ «Тест-Татарстан», провели экспертно-дегустационную оценку лауреатов конкурса «Лучшие товары и услуги Республики Татарстан» в номинации пищевая продукция по двум группам:

- ✓ молочная продукция;
- ✓ мясная продукция.

По группе молочная продукция претендентом на приз «Вкус качества» стал «сыр татарский Deluxe» Мамадышского сыродельно-маслодельного комбината – филиала ООО «УК «Просто молоко».

По группе мясная продукция – мясо кролика тушки 1-й и 2-й категории АО «Племенной завод кролика».

Наряду с этим работали две общественные комиссии: потребители и журналисты, которые по зашифрованным образцам выставили свои оценки и определили рейтинги по группам продукции.

Кроме того, в акции принимали участие представители телеканалов ТНВ, «KZN» и журнала «Контрольная закупка. Экспертное мнение».

В результате акции были составлены рейтинги лучшей пищевой продукции, которые несомненно смогут претендовать на Знак качества, который в дальнейшем планирует присуждать АНО «Роскачество».

Вместе с тем, наряду с тестированием лауреатов конкурса «Лучшие товары и услуги Республики Татарстан» в августе и сентябре были сделаны контрольные закупки ряда продуктов питания, где в отдельных случаях были выявлены недостатки, которые сегодня анализируют и устраняют.



Итоги экспертно-дегустационной оценки

Производитель	Продукция	Оценка экспертов	Оценка потребителей по 5 бальной шкале
МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ (ОЦЕНКА ПО 15 БАЛЬНОЙ ШКАЛЕ)			
АО «Зеленодольский молочно-перерабатывающий комбинат»	Кефир для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 3,2%	15,0	3,8
МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»	Продукт диетического лечебного и диетического профилактического питания, биопродукт кисломолочный «Биолайф»	15,0	4,3
МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»	Продукт диетического лечебного и диетического профилактического питания, биопродукт кисломолочный «Биолайф» с сахаром	15,0	4,6
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Набережно-Челнинский молочный комбинат»	Каймак с массовой долей жира 60%	15,0	4,55
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Нижнекамский молочный комбинат»	Йогурт с массовой долей жира 2,5% с наполнителем «мюсли-злаки»	14,9	4,1
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Нижнекамский молочный комбинат»	Йогурт с массовой долей жира 2,5% с наполнителем: «черника»	14,6	4,5
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Нижнекамский молочный комбинат»	Йогурт с массовой долей жира 2,5% с наполнителем «инжир-курага-чернослив»	14,5	4,2
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Казанский молочный комбинат»	Кисломолочный продукт «Закваска» с массовой долей жира 2,5%	14,5	4,5

Производитель	Продукция	Оценка экспертов	Оценка потребителей по 5 бальной шкале
---------------	-----------	------------------	--

СЫРЫ (ОЦЕНКА ПО 100 БАЛЬНОЙ ШКАЛЕ)

Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Мамадышский сыродельно-маслодельный комбинат»	Сыр татарский deluxe	100,0	4,1
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Мамадышский сыродельно-маслодельный комбинат»	Сыр Маасдам	99,7	4,1
ООО «Деликатес»	Сыр «Гауда-Премиум»	99,6	4,1
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Бугульминский молочный комбинат»	Сыр «Делиз»	99,0	4,6
Филиал ООО УК «Просто Молоко» «Бугульминский молочный комбинат»	Сыр «Гауда»	98,6	4,0

МЯСО (ОЦЕНКА ПО 30 БАЛЬНОЙ ШКАЛЕ)

Акционерное общество «Племенной завод кролика»	Мясо кроликов, тушки первой категории	25	5
Общество с ограниченной ответственностью «Челны-Бройлер»	Полуфабрикаты из мяса птицы для гриля, или запекания, или жарения замороженные – Шашлык «Особый»	30	4

КОЛБАСНАЯ ПРОДУКЦИЯ (ОЦЕНКА ПО 30 БАЛЬНОЙ ШКАЛЕ)

Индивидуальный предприниматель Мутигуллин Р.М.	Изделие колбасное вареное – Сардельки «Мамадышские»	30	4
Общество с ограниченной ответственностью «Челны-Бройлер»	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые замороженные - Купаты «Дарнищие»	30	4
Общество с ограниченной ответственностью Птицеводческий комплекс «Ак Барс», Зеленодольский филиал	Колбаса сырокопченая «Казылык»	25	4
Общество с ограниченной ответственностью Птицеводческий комплекс «Ак Барс», Зеленодольский филиал	Колбаса вареная мясосодержащая категории В - «Туган Як» Халяль	24	4
Общество с ограниченной ответственностью «Челны мясо»	Продукт мясной категории А, охлажденный: Вареное колбасное изделие – Колбаса «Докторская»	24	4
Общество с ограниченной ответственностью «Челны мясо»	Продукт мясной категории Б, охлажденный: Вареное колбасное изделие – Колбаса «Русская»	24	4
Общество с ограниченной ответственностью «Челны мясо»	Продукт мясной категории Б, охлажденный: Полукопченое колбасное изделие – Колбаса «Краковская»	24	4
Общество с ограниченной ответственностью «Челны мясо»	Продукт мясной категории А, охлажденный: Варено-копченое колбасное изделие – Колбаса «Салами Сенаторская»	24	4
Общество с ограниченной ответственностью «Челны мясо»	Продукт мясной категории А, охлажденный: Варено-копченое колбасное изделие – Колбаса «Московская»	24	4
Общество с ограниченной ответственностью «Челны мясо»	Продукт мясной категории А, охлажденный: Варено-копченое колбасное изделие – Колбаса «Сервелат»	24	4

По материалам, предоставленным ФБУ «ЦСМ Татарстан»



Контактная информация:

420029 г. Казань, ул. Журналистов, 24
Телефон: +7 (843) 291-08-02, 291-08-13
E-Mail: tatcsm@tatacsm.ru,
tatcsm@test-tatarstan.org
www.test.tatarstan.ru


ЧЕЛНЫ-МЯСО

*Здоровая еда
для всей семьи!*

**Из охлажденного мяса.
Произведено в Татарстане.**

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.

«Ветчина для завтрака»
Мясной продукт категории А.
ГОСТ 31790-2012

Состав: свинина, соль, пищевые добавки и пряности.
Пищевая ценность 100г продукта - 183,0ккал.
Срок годности при температуре от 0 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - 20 суток.



Компания «Челны-Мясо» постоянно работает над расширением ассортимента своей продукции для удовлетворения всех вкусовых предпочтений своих потребителей. В ассортименте компании представлены мясопродукты: вареные колбасы, копчено-вареные, ветчины, полукопченые, сосиски, сардельки, а также полуфабрикаты: фарши, сырые полуфабрикаты, охлажденные деликатесы, шашлыки. 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». Изысканность, утонченность и совершенство отличают выдающееся от просто хорошего. Это - Высокая кухня.

«Краковская» п/к

Мясной продукт категории Б
ГОСТ 31785-2012

Состав: свинина, говядина, грудка, чеснок, пищевые добавки и пряности. Оболочка натуральная (черева)
Пищевая ценность 100г продукта-461,0ккал.
Срок годности при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75-78% упакованных с применением вакуума - не более 60 суток.



«Московская» в/к

Мясной продукт категории А.
ГОСТ Р 55455-2013

Состав: говядина, шпик, соль, сахар, пищевые добавки и пряности.
Пищевая ценность в 100 г продукта: белок - 17 г, жир - 39 г, энергетическая ценность - 419,0 ккал.
Срок годности при температуре хранения от 0 до +6°C и относительной влажности воздуха 75% - 78% упакованных с применением вакуума не более 60 суток.



«Имперская звезда» в/к

СТО 003-14903289-2014

Состав: говядина, свинина, шпик, пищевые добавки.
Пищевая ценность 100г продукта - 278ккал.
Срок годности при температуре от 0 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75-78% упакованных под вакуум: не более 60 суток.



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.



ВАРЕНАЯ ТАТАРСКОЕ ТРИО Халяль

СТО 001-14903289-2014

Состав: говядина Халяль, куриное филе Халяль, конина Халяль, говяжий жир Халяль, соль, пищевые добавки.
Срок годности: при температуре хранения от 2 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - не более 60 суток.



СЕРВЕЛАТ ТАТАРСКОЕ ТРИО Халяль п/к

СТО 001-14903289-2014

Состав: говядина Халяль, куриное филе Халяль, конина Халяль, соль, специи, чеснок свежий, сахарный песок.
Срок годности: при температуре хранения от 2 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 60 суток.



ТАТАРСКОЕ ТРИО Халяль п/к

СТО 003-14903289-2014

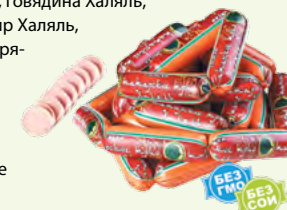
Состав: говядина Халяль, куриное филе Халяль, конина Халяль, соль, специи, чеснок свежий, сахарный песок.
Срок годности: при температуре хранения от 2 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - не более 60 суток.



СОСИКИ ТАТАРСКОЕ ТРИО Халяль

СТО 001-14903289-2014

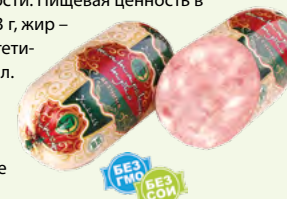
Состав: мясо птицы Халяль, говядина Халяль, конина Халяль, говяжий жир Халяль, соль, пищевые добавки и пряности.
Срок годности: при температуре хранения от 2 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - не более 30 суток.



ВЕТЧИНА ТАТАРСКОЕ ТРИО ХАЛЯЛЬ

СТО 001-14903289-2014,

Состав: говядина Халяль, куриное филе Халяль, конина Халяль, соль, пряности. Пищевая ценность в 100 г продукта: белок - 20,3 г, жир - 15,7 г, углеводы - 4,9. Энергетическая ценность - 262,1 ккал.
Срок годности: при температуре хранения от 2 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - не более 60 суток.



Сливочная вареная

СТО 001-14903289-2014

Состав: свинина, говядина, соль, пищевые добавки.
Пищевая ценность 100г продукта-234ккал. Срок годности при температуре от 2 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - 60 суток



Сосиски сливочные н/о кат.Б
ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, говядина, сливки, соль, пищевые добавки и пряности
Пищевая ценность 100г продукта-211ккал
Срок годности при температуре от 0 до +6°C и относительной влажности воздуха не выше 75%, упакованная в модифицированной газовой среде - 20 суток.»



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
г. Казань, тел.: 8 (917) 928-54-62;
www.chelny-m.com



«Примая» п/к

Мясной продукт.

СТО 003-14903289-2014

Состав: говядина, свинина, шпик, соль, пищевые добавки и пряности.
Пищевая ценность в 100 г продукта: белок - 13,0 г, жир - 40,0 г. Энергетическая ценность - 412,0 ккал.
Срок годности при температуре хранения от 2 до +6°C и относительной влажности воздуха 75-78%, упакованных под вакуумом: - целыми батонами - не более 50 суток.





ШОКОЛАДНО-КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ДЖОЙТА»

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.

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 и лояльность конечного потребителя. Что сегодня предлагает потребителям набережночелнинская «Джойта»?

Шоколадно-кондитерская фабрика «Джойта» динамично развивается, готова к сотрудничеству с партнерами и открыта к диалогу с потребителями.



Конфеты «Птичка Джойта». ГОСТ 4570-93

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки-3,3, жиры -25,1, углеводы – 54,3 г; энергетическая ценность -443,0 ккал/1908,0 кДж.

Срок годности и условия хранения: при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - 3 месяца.



Рассказывает руководитель этой фабрики
Ленар Рустямович Шакиров:

- Шоколадно-кондитерская фабрика «Джойта» с обновленным дизайном и улучшенной рецептурой предлагает вниманию покупателей большой выбор орехов (грецкий орех, фундук, арахис, миндаль) и фруктов (папайя, ананас, клубника, черника-гранат, кокос) в белом и темном шоколаде, мармелад (апельсиновые и лимонные дольки), конфеты «Птичье молоко», суфле в шоколаде и шоколадные цветные драже «Т+Т». Предлагаемый нами ассортимент удовлетворит потребность любого сладкоежки и приятно удивит нашего потребителя.

На сегодняшний день компания делает акцент на производство только качественного продукта, при этом используя сырье высшего качества и не применяя опасные (запрещенные) добавки, потому что мы дорожим нашими покупателями.

Осенью запускаем новую линию, расширяем сегмент маленькой упаковки. В перспективе планируем начать производить печенье и вафли. Сегодня наша продукция успешно реализуется как в нашем регионе, так и по всей России (Краснодарский край, Республика Дагестан, Республика Крым, Республика Башкортостан).



Орехи (арахис, фундук, грецкий орех) и фрукты (изюм, черника-гранат) в белом и темном шоколаде



Драже «Т+Т».
ТУ 9122-001-40674116-2014

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки - 2,9, жиры - 21,8, углеводы - 72,1 г; энергетическая ценность в 100 г: 479,0 ккал/2082 кДж.

Срок годности и условия хранения: при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - 6 месяцев.



Мармелад «Светофор». ГОСТ 6442-89

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки -0,1, углеводы – 81,0 г; энергетическая ценность 324 ккал/1336 кДж.

Срок годности и условия хранения: при температуре 15±5 °С и относительной влажности воздуха не более 80±5 % - 3 месяца.



Мармелад «Ассорти». ГОСТ 6442-89

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта: углеводы – 83,7 г; энергетическая ценность 332 ккал/1369 кДж.

Срок годности и условия хранения: при температуре 15±5 °С и относительной влажности воздуха не более 80±5 % - 3 месяца.



Мармелад «Фруктовые дольки». ГОСТ 6442-89

Пищевая ценность в 100 г продукта: углеводы – 82,0 г; энергетическая ценность 328 ккал/1353 кДж.

Срок годности и условия хранения: при температуре 15±5 °С и относительной влажности воздуха не более 80±5 % - 3 месяца.



Мармелад «Ягодный». ГОСТ 6442-89

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта: углеводы – 83,7 г; энергетическая ценность 332 ккал/1369 кДж.

Срок годности и условия хранения: при температуре 15±5 °С и относительной влажности воздуха не более 80±5 % - 3 месяца.



Мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки». ГОСТ 6442-89

Пищевая ценность в 100 г продукта: углеводы – 92,9 г; энергетическая ценность -349,4 ккал/1460 кДж.

Срок годности и условия хранения: при температуре 15±5 °С и относительной влажности воздуха не более 80±5 % - 3 месяца.



ООО «Торговый дом «Джойта»

423800, Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. Сергея Титова, д.36.
Отдел региональных продаж (8552) 33-36-46
E-mail: tdjoyta@mail.ru www.Джойта.рф

Вся правда о кетчупе

Кетчуп является излюбленным соусом во всем мире и наша страна - не исключение. Кетчуп прекрасно подходит к мясным блюдам, дичи, овощным рагу, горячим бутербродам, макаронам, в качестве соуса и заправок к различным блюдам и супам. В России кетчуп подают также к пицце и пельменям. По разными торговыми марками выпускаются «Томатный», «Шашлычный», «Чили», «С чесноком». Но как выбрать самый «правильный» кетчуп?



СОСТАВ КЕТЧУПА

Основными компонентами кетчупа являются томатные ингредиенты (свежие помидоры или томат-паста), уксус или лимонная кислота, соль, сахар, пряности.

Начало промышленного производства кетчупа в его современном виде относится к началу XX века, когда американские промышленники, в числе которых было семейное предприятие Хайнцев (Heinz), стали выпускать кетчуп с густой консистенцией с помощью вакуумного выпаривания томатной пасты без нагрева и применения консерванта бензоата натрия. Произведенный, таким образом, кетчуп имеет долгий срок хранения при комнатной температуре.

С тех пор в кетчупе особо ценится его густота: чем больше в составе соуса томатной пасты, тем он лучше. Однако, сегодня для достижения названных свойств производители нередко прибегают к использованию более дешевого загустителя, например, крахмала или пектина, что влечет за собой внесение стабилизаторов, красителей и ароматизаторов.



Нормативные документы Соединенных Штатов и Евросоюза не допускают использования в кетчупах красителей, фруктовых и овощных полуфабрикатов, а также предусматривают использование только натурального уксуса.

В России чаще используют менее концентрированный и более дешевый синтетический уксус, да, и, в целом, требования менее жесткие, по крайней мере, были (с 1 июля 2014 года вступили новые технические условия для кетчупов **ГОСТ 32063-2013**).

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Прародиной кетчупа принято считать Китай. В Европе этот вид соуса появился в XVII веке и доставлялся в Англию по морю. Вскоре рецепт кетчупа распространился по всему континенту, при этом томаты в него изначально не входили. Он состоял из рыбного рассола (или из моллюсков), вина, анчоусов, грибов, фасоли, грецких орехов, чеснока и специй.

ПОЛЬЗА И ВРЕД КЕТЧУПА

Кетчупы, также как соусы и приправы, дополняют и улучшают вкус пищи, способствуют повышению его пищевой ценности, калорийности и способствуют возбуждению аппетита. Выпускаемый по ГОСТ кетчуп состоит из воды на 60–85%. Калорийность кетчупа составляет около 100 ккал. В нем содержится 25% углеводов, содержание белков и жиров незначительное - около 1%.

Спелые помидоры, которые являются основой любого кетчупа, содержат витамины группы С, В, витамины Р, РР, К, натуральные органические кислоты (яблочная, лимонная, щавелевая), сахарозу, аскорбино-

вую кислоту, каротиноиды, фруктозу, пектиновые вещества, соли железа, магний, калий, кальций и фосфор. При этом часть полезных веществ разрушается при пастеризации продукта.

В свою очередь, салицилаты, уменьшающие вязкость крови, и природный антиоксидант – ликопин (способствует профилактике сердечно-сосудистых заболеваний и атеросклероза) остаются в кетчупе.

А вот с острыми кетчупами не стоит злоупотреблять людям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, поскольку острые блюда могут усиливать



воспаление. Салицилаты и уксус также раздражают слизистые. Таким образом, кетчупы противопоказаны при гастритах, энтероколитах, гепатитах и панкреатитах.

Кроме того, острые специи и уксус противопоказаны детям.

Беременным и кормящим мамам также рекомендуется ограничить употребление кетчупа из-за наличия в его составе острых пряностей и уксуса, не говоря уже о различных красителях и стабилизаторах.

УПАКОВКА КЕТЧУПА - ВЫБИРАТЬ СТЕКЛО ИЛИ ПЛАСТИК?

Кетчуп обычно предлагается в трех видах упаковки - стеклянной (бутылки и банки), пластиковой (бутылки-перевертыши различной емкости) и дойпак (пакет с крышкой-дозатором).

Стекло, безусловно, является оптимальным видом упаковки. Это не только экологически чистый материал, который хорошо подходит для термической обработки (стерилизации), благодаря чему продукт может храниться более года без добавления консервантов, но и позволяет визуально оценить качество кетчупа. Минусом стеклянной тары является ее большой вес и хрупкость. Дозировать кетчуп в стеклянной бутылке сложнее, а стоимость такой тары для производителя

относительно высока, поэтому в ней чаще продаются продукты премиум-класса. Масса нетто продукта в стекле обычно составляет порядка 300 или 500 граммов, а его стоимость начинается от 60 рублей и выше.



Пластиковая бутылка позволяет удобно дозировать кетчуп и полностью выдавить его из упаковки. Такая тара обладает малым весом, не боится падений и изготавливается не только из матового красного пластика, но и из прозрачного материала. Для хранения продукта в этой упаковке более полугода, увы, используются консерванты. Масса нетто кетчупа в пластике составляет 400-900 граммов, а его минимальная стоимость - от 30 рублей.

Дойпак - упаковка из многослойной металлизированной пленки, которая сочетает в себе все преимущества упаковки в виде пластиковой бутылки. При этом срок годности продукта в дойпаке может достигать 6 месяцев без использования консервантов, поскольку многослойный полиэфир/поли-



пропилен подходит для фасовки при высокой температуре (до 95°C) и отличается лучшей защитой от окисления, создавая эффективный кислородный барьер. Дойпак объемом 240, 300, 500 граммов

в основном используется в среднем и экономичном сегментах. В зависимости от массы стоимость кетчупа находится в пределах 20-50 рублей.

Минус дойпака состоит в том, что такая упаковка скрывает содержимое от глаз потребителя, чем нередко пользуются недобросовестные производители. Между тем, ряд производителей предлагают свою продукцию сразу в нескольких видах тары. Таким образом, какой бы вид упаковки не выбрал потребитель, можно рассчитывать на одинаковый уровень качества продукта. Обратная сторона медали заключается в наличии консервантов. Если они применяются в кетчупе, расфасованном в дойпак, вполне вероятно обнаружить их в составе продукта в стеклянной таре.

СРОК ГОДНОСТИ КЕТЧУПА

Срок годности кетчупа зависит от способа его производства. Согласно ГОСТу, кетчупы разделяются на стерилизованные, в том числе способом горячего розлива в герметично упакованную тару, и нестерилизованные, то есть, с добавлением консервантов.



Согласно техническим условиям ГОСТа, рекомендуемые сроки годности для стерилизованных кетчупов в стеклянной таре составляют 2 года, для нестерилизованных способом горячего розлива - 1 год. Для нестерилизованных в стеклянной таре - 1 год; в таре из полимерных и комбинированных материалов - полгода.

Срок годности продукта устанавливает непосредственно производитель, причем нередко срок хранения в дойпаке превышает рекомендуемый вдвое и составляет 12 месяцев. Обратите внимание, даже выбор стерилизованного кетчупа еще не означает, что продукт изготовлен без консервантов. Производители вносят консерванты для того, чтобы продлить срок хранения продукта после вскрытия. В качестве консервантов чаще всего используются сорбаты и бензоаты (бензойная и сорбиновая кислота).

КАК ВЫБРАТЬ КЕТЧУП?

Тара. При выборе кетчупа в магазине лучше отдать предпочтение продукту в стеклянной таре, поскольку кетчуп в ней хорошо хранится и просматривается.

Консистенция. Качественный кетчуп имеет однородную консистенцию. Допускается наличие измельченных частиц томатов, овощей, зелени и пряностей. Продукт должен иметь ярко-красный цвет или слабо-коричневый (говорит о наличии фруктового или овощного пюре), а вот ярко-розовый оттенок - признак использования стабилизаторов и красителей.

Внешний вид. Присутствие в кетчупе пузырьков воздуха указывает на процесс брожения, что может произойти в результате нарушения производственного процесса.

Этикетка. Обратите внимание на маркировку и состав продукта. Рядом с наименованием кетчупа указывается его категория. В кетчупе экстра-класса содержится не менее 40% томатной пасты. Также бывают кетчупы высшей категории (от 30% томат-пасты). Первая и вторая категории (не ниже 15%) - это продукция эконом-класса.

Состав. В идеале в состав кетчупа входят только томатная паста, специи, соль и вода. Чем короче состав, тем лучше. Соотношение ингредиентов в составе можно определить по этикетке - они должны быть размещены в порядке убывания. Помидоры или томатная паста - главный ингредиент кетчупа! Если в нем преобладает стабилизатор, например, крахмал или пектин, пользы от такого продукта будет немного. Вкус, цвет, консистенция и запах такого кетчупа скорее всего поддерживаются искусственными добавками.

Дата изготовления. Производство кетчупа обычно привязано к концу сезона производства томатной пасты, так что дата изготовления правильного кетчупа - лето или осень.



КАК ДЕЛАЮТ КЕТЧУП?

ГОСТ Р выделяет четыре категории кетчупов: «Экстра», высшей категории, первой категории и второй категории.

Кетчупы категории «Экстра» производятся из свежих томатов либо томатной пасты или пюре с добавлением различных пряностей и вкусовых ингредиентов. Массовая доля растворимых сухих веществ в таком продукте - не менее 25%, а содержание томатной пасты составляет не менее 40%.

В составе кетчупа высшей категории присутствуют свежие томаты либо томатная паста или пюре, фруктовые и овощные пюре, загустители, стабилизаторы, пряности, натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы, красители, вкусовые ингредиенты. Массовая доля растворимых сухих веществ без добавления фруктовых и овощных пюре в таком продукте составляет не менее 23% (томат-пасты - 30%) и не менее 20% в кетчупе высшей категории с добавлением фруктовых и овощных пюре (томат-пасты 23%).

При изготовлении кетчупов первой категории уже используются концентрированные томатные продукты, а также фруктовые и овощные пюре, пряности или ароматизаторы (натуральные и идентичные натуральным), красители, загустители, стабилизаторы и вкусовые ингредиенты. Массовая доля растворимых сухих веществ в кетчупе - не менее 18% (томат-пасты 20%).

Кетчупы второй категории изготавливают из концентрированных томатных продуктов с содержанием всего не менее 15%, фруктовых и овощных пюре, пряностей или ароматизаторов, загустителей, стабилизаторов, красителей и вкусовых ингредиентов. Массовая доля растворимых сухих веществ - не менее 14%.

Росконтроль.РФ



Забывтый вкус! Вспомни...

По рекомендации Комиссии по мониторингу качества товаров и услуг в Приволжском федеральном округе ООО «Заинский мясокомбинат» в 2014 году представлял Республику Татарстан на Международном Конкурсе качества «Лучшие товары и услуги – ГЕММА».

И по итогам финального этапа этого конкурса ООО «Заинский мясокомбинат» была присуждена Высшая награда – Золотая медаль и Золотая статуэтка «ГЕММА». Награда авторитетного конкурса – это, прежде всего, показатель качества и узнаваемости продукции на местном потребительском рынке, а также стабильности и надежности самого предприятия.

**По результатам заключения независимой экспертной комиссии наивысшую оценку Конкурса получила продукция:
- Колбаса варено-копченая «Московская» высшего сорта, ГОСТ 16290-86 – 55,0 балла из 55,0.**

О своей продукции-победителе рассказывает эксперт журнала – Директор ООО «Заинский мясокомбинат» Гадель Шарифзянович Зайнуллин:

Многие наши соотечественники наверняка хорошо помнят те времена, когда аппетитная и ароматная палочка «московской» колбасы входила в категорию дефицитных продуктов. Сейчас, конечно же, ни о каком дефиците не может быть и речи, однако «московская» колбаса, как и прежде, является одним из самых дорогостоящих и деликатесных колбасных изделий.

Колбасу «московскую» очень сложно было бы перепутать с другими разновидностями и сортами колбас. Для нее характерна темно-коричневая окраска, достаточно плотная консистенция, очень



приятный слегка соленый вкус, а также острый пикантный аромат. Кроме того, взглянув на сам батон «московской» колбасы, невозможно не заметить характерную морщинистую текстуру с явно выступающими под оболочкой крупными кусочками сала.

Химический состав «московской» колбасы характеризуется

повышенным содержанием жира и белков, а также малым содержанием влаги – в связи с этой особенностью колбаса способна хорошо сохраняться на протяжении длительного времени.

Что касается варено-копченой колбасы, ее сначала коптят и варят, после чего изделие подвергается дополнительному процессу копчения, а затем его сушат.

Итак, согласно принятым государственным стандартам, обязательными составляющими частями московской колбасы являются говяжье мясо, а также свиной шпик. Помимо этого, в составе данного продукта присутствует поваренная пищевая соль и сахарный песок, а также натуральные вкусовые и ароматические добавки – молотый черный перец и молотый мускатный орех, нитридная соль.



Колбаса варено-копченая «Московская»

ГОСТ 16290-86

Состав: Говядина, шпик, соль поваренная пищевая, сахарный песок, перец черный, мускатный орех молотый, нитридная соль

Оболочка: Искусственная, упаковано под вакуумом

Пищевая ценность: Белок не менее – 19,1г., жир не более – 36,6г., калорийность не более 406/1698,7 кДж.

Срок хранения: От 0 °С до +6 °С не более 30 суток

НАША СПРАВКА

• ООО «Заинский мясокомбинат» на рынке мясного производства в Татарстане сравнительно недавно – с ноября 2012 года, но его продукция нашла своего массового потребителя не только в г. Заинске, но в республике и за ее пределами, потому что является высококачественной и экологически чистой, выпускается только в соответствии с Государственным Стандартом.

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

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.

Обеспечение завода качественным сырьем и увеличение выпуска качественной мясной продукции – это главные цели, стоящие перед коллективом «Заинского мясокомбината». Поэтому здесь заботятся о сотрудничестве с надежными партнерами – фермерскими хозяйствами района и покупателями их продукции.

Основная миссия предприятия – обеспечение населения качественными, экологически чистыми, натуральными мясными продуктами, ассортимент которых уже насчитывает более 60 наименований.



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

Какая посуда безопасна для здоровья?

Из чего есть?

В арсенале каждой хозяйки можно найти посуду всех видов, сортов и предназначений. Одним из самых важных факторов при выборе любой посуды является материал, из которого она изготовлена.

Фарфоровая. Разновидность керамической посуды, отличительные черты которой экологичность, легкость и прозрачность. Одно из важных преимуществ фарфора - длительное поддержание температуры напитков и супов. Среди недостатков тарелок и чашек из фарфора можно отметить дороговизну и относительную сложность ухода за ней. Мыть фарфор в посудомоечной машине не рекомендуется, особенно если на нем есть рисунок. Отличить посуду из фарфора от других керамических изделий можно по чистоте звона, который она издает при ударе.

Фаянсовая. Еще одна, более бюджетная разновидность керамики. Она отличается более низкой степенью белизны, большей толщиной стенок, а также плавностью форм готовых изделий. Фаянсовая посуда не является термостойкой, сложно ее назвать и очень прочной. Мыть ее в посудомоечной машине тоже не стоит, особенно, если на посуде есть глазурь.

Стекло. Не самый парадный, зато, безусловно, самый удобный для повседневного использования вариант. Эта посуда вполне экологична, долго сохраняет товар-

ный вид, не впитывает запахи, за ней легко ухаживать. Единственный минус стеклянной посуды - ее хрупкость и как следствие потенциальная возможность порезаться об острые осколки, если тарелка или чашки разобьются. Покупая посуду, украшенную узорами, убедитесь, что роспись нанесена под глазурь, иначе содержащиеся в красках металлы (кадмий и свинец) попадут в пищу. Опасную роспись можно опознать по насыщенности цвета.

Серебряная. В наши дни мало, кто пользуется серебряной посудой, тем более постоянно. И это правильно. По российским нормам серебро относится ко 2 классу опасности («высоко опасное вещество»), наряду с другими токсичными тяжелыми металлами, такими как кобальт, свинец, кадмий и прочие. Серебро, действительно, обладает антибактериальными свойствами, однако убивает не только вредные, но и полезные бактерии. Кроме того, серебро имеет свойство накапливаться в тканях, что может привести к такому заболеванию, как аргирия. Впрочем, подобные риски могут возникнуть только при регулярном использовании.

Меламиновая. Легкая, практически небьющаяся, удобная в использовании и дешевая меламиновая посуда, тем не менее, крайне опасна для здоровья. Во время взаимодействия с водой меламин выделяет формальдегид - мутагенный яд, который накапливается в организме и стимулирует нарушения в работе иммунной системы. Формальдегид - это сильный аллерген, может спровоцировать экзему, заболевания верхних дыхательных путей, раздражение глаз, а также негативно повлиять на систему кроветворения, печень, селезенку, почки и желудок.

В Европе продажа изделий из меламина запрещена.



В чем готовить?

Из какой посуды есть, мы выяснили. Теперь давайте поподробнее разберемся, из какого материала должна быть изготовлена посуда, в которой мы готовим.

Нержавеющая сталь. Посуда из нержавеющей стали практична, красива и устойчива к окислению. Тем не менее, надо иметь в виду, что в состав некоторых кастрюль и сковородок из «нержавейки» входит никель - сильный аллерген, обладающий канцерогенными свойствами. Так что, выбирая такое изделие, лучше искать маркировку «без никеля».

На пароварки из нержавеющей стали это правило не распространяется. К действию пара никель устойчив, а значит остается безвредным.

Титановая посуда почти в два раза легче посуды из нержавеющей стали. Она обладает антипригарными свойствами. Используя такую посуду надо иметь в виду, что прогревается она неравномерно, а при повышении температуры до 425 градусов начинает выделять диоксид титана, поэтому ее не рекомендуется применять для готовки на открытом огне.

Эмалированная посуда недорога и экологична, однако только до того момента, пока первый кусочек эмали не отколется от внутренней части. После этого ионы металла получают прямой доступ к пище. Учитывая, что эмалированная посуда неустойчива к перепадам температур и механическим повреждениям, менять ее придется довольно часто. Зато такая посуда подходит и для длительного хранения блюд, поскольку бактерии на гладкой поверхности эмали практически не размножаются.

Некоторые красящие добавки, позволяющие сделать цвета ярче, содержат химические соединения вредных тяжелых металлов. Эти вещества активно взаимодействуют с жидкостями и продуктами, могут легко попасть в организм человека и вызвать ряд опасных заболеваний. Выбирая эмалированную посуду, попросите у продавца технический паспорт изделия и прочитайте состав эмали.



Чугунная посуда гипоаллергенна и нетоксична, прочна и долговечна. Качественную посуду, сделанную из чугуна, можно передавать из поколения в поколение. При правильном уходе пища в этой посуде не пригорает, с годами она становится только лучше. К минусам чугуна можно отнести его вес, а также способность впитывать запахи. Хранить еду, особенно ароматную в чугунной посуде не стоит. Помыв, сковородку из чугуна нужно немедленно вытереть, иначе она может заржаветь.

Жаропрочное стекло. Нейтральный материал, не вступающий в реакции с продуктами питания и прекрасно сохраняющий их свойства. Такая посуда способна долго удерживать тепло. Подходит как для готовки на плите, так и в духовке. Кроме того, в стеклянной посуде приготовленную еду можно хранить в холодильнике и даже замораживать.

Силиконовая посуда. Долговечная и безопасная. Еда в ней не пригорает и не прилипает. Она не впитывает запахи и выдерживает температуру от -40 до +250 градусов. Устойчива к кислотно-щелочным соединениям.

Почувствовав запах резины от силиконовой посуды, откажитесь от покупки. Скорее всего, это подделка.

Терракотовая посуда - это посуда, изготовленная из глины, непокрытая глазурью. Подходит она только для запекания блюд в духовке, на открытый огонь ее ставить нельзя. Она экологична, блюда приготовленные в такой посуде, имеют особенный аромат и вкус. К минусам можно отнести хрупкость терракотовой посуды. Ухаживать за ней нужно внимательно, не допускать резких перепадов температур (иначе глина потрескается), мыть с малым количеством моющего средства, чтобы не впитался запах, тщательно вытирать, а потом сушить на открытом воздухе.

Росконтроль.РФ

ЧИСТЫЙ ЯД: что важно знать о стиральном порошке

В исследовании принимали участие: «Tide Белые облака», «Ariel Горный родник», «Миф 3 в 1 Морозная свежесть», «Persil Expert», «Пемос Кислородные кристаллы» и «Dosia Альпийская свежесть». Все средства предназначены для использования в автоматических стиральных машинках.

ИТОГИ ТЕСТИРОВАНИЯ

Persil Expert

Порошок показал лучший результат по качеству стирки, он отлично удаляет даже трудновыводимые пятна. Однако такой эффект достигается при большом расходе средства.



Ariel «Горный родник»

Ariel хуже всего справляется с пятнами, плохо вымывается из ткани и образует слишком много пены. К тому же, это один из самых токсичных образцов среди проверенных.



Tide «Белые облака»

Производитель заявляет, что порошок подходит для стирки белья взрослых и детей. Экспертиза показала, что он слишком токсичен, и использовать его для стирки детских вещей нельзя.



Пемос «Кислородные кристаллы»

Самый дешевый порошок оказался самым токсичным. Однако при соблюдении мер предосторожности он достаточно безопасен для стирки белья и одежды, предназначенной для взрослых. Качество отстирывания относительно неплохое.



«Миф 3 в 1 Морозная свежесть»

В маркировке указано, что порошок подходит, в том числе, для стирки детской одежды. Однако по результатам испытаний образец оказался токсичным, и для детского белья использовать его нельзя. Кроме того, «Миф 3 в 1» плохо справляется с пятнами.



Каждый раз покупая в магазине стиральный порошок, мы задаем себе два вопроса: какой порошок стирает лучше других, и какой из них самый безопасный? Росконтроль решил ответить на оба вопроса и отправил на экспертизу стиральные порошки шести самых популярных торговых марок.

КАКАЯ ГРЯЗЬ

«Безупречную чистоту», «Кристальную чистоту» и даже «Чистоту Deluxe» обещают нам производители в маркировке. Выполняют ли они свои обещания? Эксперты нанесли на контрольные образцы ткани самые распространенные и трудно отстирываемые загрязнители: красное вино, вишню, шоколад, кофе, мясное блюдо с соевым соусом, стойкую губную помаду,

свежую зелень и отправили «грязное белье» стираться при использовании стандартной программы «Хлопок 60°C».

Лучше всех со всеми видами пятен справился **Persil Expert**, почти такой же результат продемонстрировал порошок **Dosia**, наглядно доказав, что низкая цена далеко не всегда означает невысокое качество.



БЕЗОРУЖНЫ, НО ОЧЕНЬ ОПАСНЫ

С чистотой все более-менее понятно, а что же с безопасностью? В состав почти всех протестированных образцов входят фосфонаты. Все испытанные порошки также содержат анионные поверхностно-активные вещества (**А-ПАВ**). Последние отторгают грязь от ткани и растворяют ее, обеспечивая эффективное отстирывание. Они же являются самыми агрессивными и токсичными компонентами порошка - могут спровоцировать аллергическую реакцию, нарушения иммунитета, неблагоприятно влиять на клетки кожи, а в больших концентрациях даже поражать печень, почки, легкие, нервную систему. И самое неприятное, оставаясь в одежде после стирки, ПАВы, проникая через кожный покров, способны накапливаться в организме человека.

Лучше всего удерживают А-ПАВ ткани из шерсти и хлопка. По некоторым данным, их там можно обнаружить даже после 10-кратного полоскания в теплой воде!

Соединения фосфора усиливают негативное действие анионных ПАВ, способствуют их фиксации в волокнах ткани и усиливают проникновение через кожу. Кроме того, фосфор-содержащие добавки, наряду с ПАВами, наносят непоправимый ущерб окружающей среде, попадая в водоемы из сточных вод. Именно поэтому во всем мире ведутся кампании за запрет этих веществ в составе средств для стирки.

Чтобы определить уровень токсичности порошков, эксперты в лаборатории развели каждый из них в воде и поместили в раствор бычьи сперматозоиды - как модель-

ПАВ могут спровоцировать аллергию, нарушения иммунитета, а в больших концентрациях поражать печень, почки, легкие и нервную систему.



ные клетки млекопитающих. Чем быстрее живые клетки погибают в жидкости, тем ядовитее порошок.

Показавшие невысокий результат в стирке «Пемос» и Ariel здесь оказались не на высоте, они были признаны самыми токсичными из протестированных порошков. Кроме того, специалисты определили остаточное количество анионных и неионогенных поверхностно-активных веществ в воде после стирки и третьего полоскания. Этот показатель демонстрирует, сколько вредных веществ остается на самой одежде. И снова лидером анти-рейтинга стал Ariel. Меньше всего А-ПАВ осталось в воде после стирки порошком «Dosia».

ДЕРЖАТЬ ПОДАЛЬШЕ ОТ ДЕТЕЙ

Показатели токсичности у порошков «Tide белые облака» и «Миф 3 в 1» - не самые высокие, однако производитель данных средств, компания «Проктер энд Гэмбл», указал, что они подходят для детского белья. Эксперты предупреждают: уровень токсичности данных средств значительно превышает допустимые нормы для детских моющих средств, а значит, стирать ими детские вещи ни в коем случае нельзя!



Ирина Конохова, эксперт портала Росконтроль.рф, врач:

«Компоненты стирального порошка никогда не вымываются из ткани на все 100%, они остаются на белье и одежде, а значит, попадают и на кожу. Более чувствительны к влиянию вредных компонентов порошка дети. Поэтому к средствам для стирки детского белья применяются особые стандарты. При соприкосновении с тканью, постиранной обычным порошком проникновение токсичных веществ через кожу может привести к нарушениям функций внутренних органов. Такие же реакции могут быть и у взрослых».

ПОЛОСКАТЬ И ЕЩЕ РАЗ ПОЛОСКАТЬ

Для того, чтобы снизить риск негативного влияния вредных компонентов порошка на организм, необходимо полоскать белье как можно дольше, многократно меняя воду. Если стандартная программа стирки включает 3 полоскания, то не помешает продлить ее еще на один-два цикла.

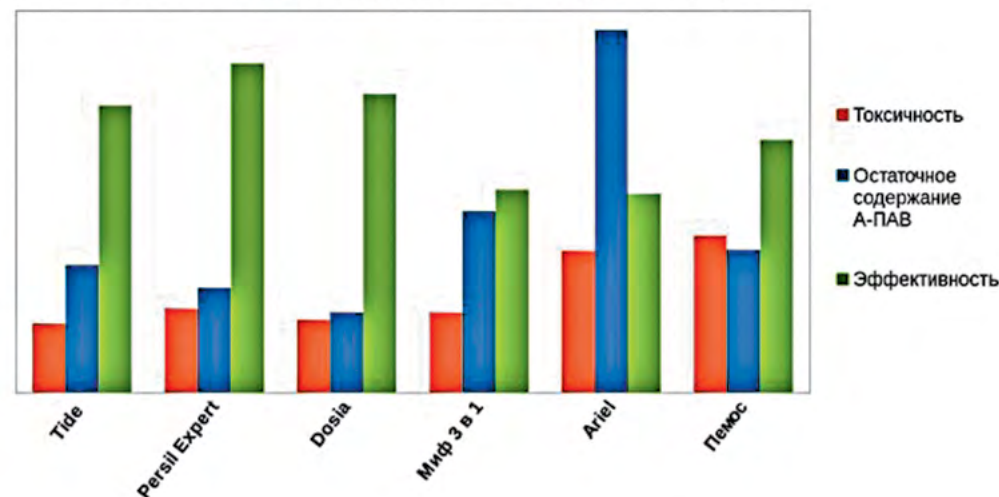
Не стоит трогать порошок руками или вдыхать его, засыпая в машинку. Вдыхание пыли порошка приводит к разрушению сурфактанта - пленочки, выстилающей легочные альвеолы, что может стать причиной самых различных заболеваний легких. Емкости со средствами для стирки держите в недоступном для детей месте и плотно закрывайте вскрытую упаковку.



Не трогайте порошок руками и не вдыхайте его, засыпая в машинку — это может привести к заболеваниям легких. Храните емкости с порошком в недоступном для детей месте.

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Показатели безопасности и эффективности стиральных порошков



Одним из косвенных признаков высокого содержания анионных ПАВ в порошке является количество пены, которое образует порошок. Эксперты определили показатели пенообразования каждого порошка в лаборатории, а также в реальных условиях - во время тестовой стирки.

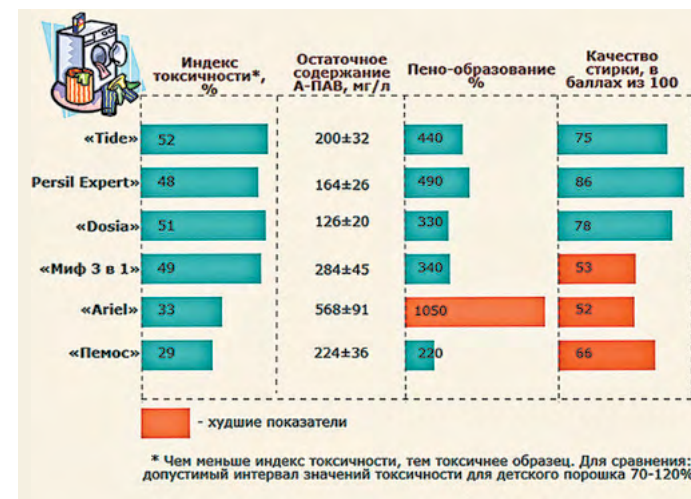
По результатам испытаний, больше всего пены образует порошок **Ariel** - во время тестовой стирки пены было настолько много, что она вышла через лоток для загрузки порошка! Это лишь подтвердило результат теста на остаточное содержание А-ПАВ после стирки и полосканий.

Меньше всего пены образует «Пемос», а вот «Миф 3 в 1» вообще не до конца растворился в воде, а значит, частички нерастворенного порошка могут остаться и на белье. Кстати, избыточное количество пены может негативно отразиться на стиральной машине.

Михаил Рудычев, директор отдела сервиса компании «ВЕКО»:

«Если порошок образует слишком много пены, во время стирки может пострадать стиральная машина. Бак в машинке не герметичен, и излишняя пена, выходя через отверстия в барабане, может попасть в полости вокруг бака машины, где расположена проводка. Это может вызвать короткое замыкание, такие случаи бывали».

ПОДРОБНОСТИ ИСПЫТАНИЙ



Источник: портал «Росконтроль.РФ»



ФЕДЕРАЛЬНАЯ ТАМОЖЕННАЯ СЛУЖБА
ПРИВОЛЖСКОЕ
ТАМОЖЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ТАТАРСТАНСКАЯ ТАМОЖНЯ

Татарстанская таможня информирует

о преимуществах ведомственного обжалования решений, действий (бездействия) таможенных органов в области таможенного дела

В Татарстанской таможне проводится постоянная целенаправленная работа за соблюдением требований таможенного законодательства Таможенного союза и законодательства Российской Федерации о таможенном деле. Особое внимание уделяется вопросам рассмотрения жалоб в области таможенного дела. Любое лицо (физическое или юридическое) вправе обжаловать решения, действия (бездействие) таможенных органов и их должностных лиц, если таким решением, действием (бездействием), по мнению этого лица, нарушены его права, свободы или законные

интересы, ему созданы препятствия к их реализации либо незаконно возложена на него какая-либо обязанность.

Татарстанская таможня обращает внимание на то, что обжалование решений, действий (бездействия) таможенных органов и их должностных лиц регламентировано **главой 3 Федерального закона от 27.11.2010 №311-ФЗ «О таможенном регулировании в Российской Федерации» (далее – Закон).**

Жалоба на решение, действие (бездействие) таможенного органа или его должностного лица может быть подана

как непосредственно в вышестоящий таможенный орган, так и через таможенный орган, решение, действие (бездействие) которого или должностного лица которого обжалуется.

Жалоба на решение, действие (бездействие) таможенного органа или его должностного лица подается в письменной форме и должна быть подписана лицом, чьи права, по его мнению, нарушены, или его представителем собственноручно. Использование аналогов собственноручной подписи для подписания жалобы не допускается.

Копии доверенности и документов, подтверждающих полномочия руководителя на выдачу такой доверенности, могут быть заверены печатью юридического лица (при наличии печати) или нотариально.

Обращаем внимание на то, что участник внешнеэкономической деятельности может получить отказ в рассмотрении жалобы на решение, действие (бездействие) таможенного органа или его должностного лица по существу, если жалоба подана лицом, полномочия которого не подтверждены в соответствии с требованиями Закона.

Кроме этого, к перечню оснований для отказа в рассмотрении жалобы на решение, действие (бездействие) таможенного органа или его должностного лица по существу, относится:

- истечение 3-месячного срока подачи жалобы, в случае, если лицо не обратилось с заявлением о восстановлении пропущенного срока или либо заявление о восстановлении пропущенного срока для обжалования отклонено;

- если лицо уже обратилось с жалобой аналогичного содержания в суд и такая жа-

лоба принята судом, арбитражным судом к рассмотрению либо по ней вынесено решение;

- если предметом указанной жалобы являются решение, действие (бездействие) органа, не являющегося таможенным органом, или должностного лица органа, не являющегося таможенным органом;

- если не соблюдены требования к форме и содержанию жалобы на решение, действие (бездействие) таможенного органа или его должностного лица;

- если жалоба подана лицом, права, свободы или законные интересы которого обжалуемым решением, действием (бездействием) не были затронуты;

- если предметом жалобы является акт (документ) таможенного органа или его должностного лица, не являющийся решением в области таможенного дела;

- если имеется решение, принятое в соответствии со статьей 48 Закона этим же таможенным органом в отношении того же заявителя и о том же предмете жалобы;

- если отсутствует предмет обжалования, то есть факт принятия решения таможенным органом либо совершения им действия (бездействия) не подтвердился.

При этом, решение таможенного органа об отказе в рассмотрении жалобы

на решение, действие (бездействие) таможенного органа или его должностного лица по существу может быть обжаловано в вышестоящий таможенный орган или в суд, арбитражный суд.

При рассмотрении жалобы на решения, действия (бездействия) таможенных органов и их должностных лиц таможенный орган исходит из принципов законности; единообразия правоприменительной практики; скорости совершения таможенных операций, связанных с помещением товаров под таможенную процедуру, а также сокращения издержек заинтересованных лиц при совершении таможенных операций.

Стоит отметить, что при рассмотрении жалобы на решение, действие (бездействие) нижестоящего таможенного органа или нижестоящего должностного лица, таможенный орган, рассматривающий жалобу, объективно и оперативно исследует все обстоятельства, послужившие основанием для обращения участника внешнеэкономической деятельности с жалобой на решения действия, (бездействия) таможенных органов и их должностных лиц. Кроме того, в таможенных органах по результатам рассмотрения жалоб ведется работа, направленная на выявление и устранение

причин принятия решений, совершения действий в области таможенного дела, признанных вышестоящим таможенным органом неправомерными.

Таким образом, право выбора способа защиты своих прав и законных интересов законодатель предоставляет самим гражданам и юридическим лицам. Однако этот выбор должен быть оптимальным. Критериями оптимальности признаются эффективность избираемого способа защиты, его способность обеспечить реальное, максимально оперативное и минимально затратное достижение основной цели защиты – восстановления нарушенных решениями, действиями (бездействием) таможенных органов и их должностных лиц прав и законных интересов.

В этом случае досудебный порядок обжалования решений, действий (бездействия) таможенных органов и их должностных лиц гражданами и юридическими лицами может выступать в качестве своего рода процессуального фильтра, с помощью которого возможно оперативное разрешение значительного количества юридических конфликтов в административном порядке без обращения в суд.

Также, в сравнении с судебным разбирательством ведомственное обжалование имеет ряд следующих преимуществ:

- государственная пошлина при подаче жалобы не уплачивается;

- решение по жалобе принимается в течение месяца (в исключительных случаях данный срок может быть продлен еще на один месяц), вступает в законную силу немедленно и подлежит обязательному исполнению нижестоящим таможенным органом. Если судом выносится решение не в пользу таможенного органа, такое решение таможенным органом обжалуется, в связи с чем судебные разбирательства затягиваются;

- личное участие лица, подавшего жалобу, в процессе рассмотрения жалобы не требуется;

- в подтверждении доводов жалобы необязательно представлять документы, в то время как при обращении в суд истец обязан представить все документы, подтверждающие указанные в исковом заявлении доводы.

В заключении хотелось отметить, что Татарстанская таможня рассматривает жалобы на решения, действия (бездействия) подчиненных таможенных постов (Альметьевского, Аэропорт Казань, Елабужского, Казанского, Набережночелнинского, Нижнекамского) и их должностных лиц, а также должностных лиц Татарстанской таможни.

В целях доступа участников внешнеэкономической деятельности и граждан к информации о порядке обращения с жалобами в области таможенного дела на постоянной основе на информационных стендах таможни и таможенных постов размещены памятки для лиц, обжалующих решения, действия (бездействия) таможенных органов и их должностных лиц, образец жалобы и телефоны вышестоящих таможенных органов.

Кроме того, правовым отделом таможни осуществляется постоянное консультирование граждан, предпринимателей и участников внешнеэкономической деятельности по вопросам таможенного дела, в том числе о порядке обжалования решений и действий (бездействия) должностных лиц таможенных постов и структурных подразделений таможни.

Принимая решение обжаловать решение, действие (бездействие) таможенного органа или его должностного лица в вышестоящий таможенный орган либо, обратившись с жалобой, может быть уверено в том, что его жалоба будет рассмотрена квалифицированными специалистами объективно, справедливо и в кратчайшие сроки.

Для справки:
Решения, действия (бездействия) таможенных органов могут быть обжалованы в вышестоящие таможенные органы по адресу:
Татарстанская таможня - 420094, г. Казань, ул. Короленко, д. 56;
Автоинформатор (843) 291 92 00
Телефон доверия (843) 291 92 93
Приволжское таможенное управление - 603022, г. Нижний Новгород, ул. Пушкина, д. 8;
Федеральная таможенная служба - 121087, г. Москва, ул. Новозаводская, д. 11/5.



Алюминиевые фасады, как современный способ декорирования и утепления здания

Во времена Советского Союза довольно редко можно было увидеть сложные фасадные конструкции с витражными или металлическими составляющими. Сегодня, с развитием технического прогресса и инфраструктуры, здания с красивыми навесными фасадами появляются практически на глазах. Некоторые из них полностью оформлены витражными конструкциями, некоторые – гранитной плиткой или фиброцементными панелями, но наиболее часто встречаются здания с алюминиевыми фасадами.

Алюминий – очень практичный материал, который довольно успешно применяется в строительстве. Он имеет весьма небольшой вес, сравнительно низкую стоимость, презентабельный вид и сам очень прост в

обработке. В навесных фасадных конструкциях алюминий применяется как для создания композитных алюминиевых панелей, так и для стоечно-ригельных подсистем.

ЧТО СОБОЙ ПРЕДСТАВЛЯЕТ АЛЮМИНИЕВЫЙ ФАСАД?

Алюминиевый фасад может представлять собой два разных типа конструкций. Алюминий, соответственно, выступает в качестве, как облицовочных **композитных панелей**, так и каркасной подсистемы вентилируемого или светопрозрачного фасада.

1 **Вентилируемый фасад** – это составная конструкция из алюминиевого каркаса (подсистемы), утеплителя и внешнего облицовочного экрана. Облицовка вентилируемого фасада может быть выполнена как из алюминиевых композитных панелей, так и из других материалов (керамогранит, фиброцемент и пр.). Фасады из алюминиевых композитных панелей становятся сегодня наиболее

популярными благодаря положительным характеристикам и тому, что они во многом превосходят другие равноценные облицовочные материалы.

2 **Светопрозрачный фасад** – это одна из разновидностей фасадных систем, которая на 90 % состоит из стекла. Еще такие фасады называют стеклянными, хотя это и не совсем верно, так как данные конструкции состоят из алюминиевых несущих профилей, которые могут быть заполнены как стеклом, так и пластиком. Светопрозрачные фасадные системы применяются для остекления фасадов офисов компаний, бизнес-центров, бассейнов, спорткомплексов, гостиниц, торговых центров, жилых домов. Све-



топрозрачные фасадные системы появились в России сравнительно недавно, но уже хорошо себя зарекомендовали и используются повсюду. Их удобно монтировать, они легки в обслуживании, качественные, надежны и долговечны.

ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ

Главной особенностью навесного вентфасада из алюминиевых композитных панелей или других материалов является создание максимально комфортного микроклимата внутри здания. Это происходит благодаря **естественной вентиляции** подсистемы, что исключает необходимость в приобретении кондиционера. Утеплитель в такой системе не накапливает влагу, не набирает конденсат и всегда остается сухим, а любая влага удаляется в дренаж, не оседая при этом на стенах. Благодаря этому теплозащитный слой не теряет своих основных теплосберегающих свойств, что впоследствии значительно сокращает расходы на обогревание здания. К тому же это позволяет при проектировании уменьшить толщину несущих стен, что существенно снижает нагрузку на фундамент.

■ Также положительным качеством навесных вентилируемых алюминиевых фасадных систем является то, что все их составляющие изготавливаются из негорюемых или трудногорюемых материалов, а это – дополнительная защита от пожара. Фасадные панели из алюминиевых композитов обладают улучшенной звукоизоляцией, а в комплексе со слоем утеплителя создается двойной звукопоглощающий эффект.

■ Помимо всего этого, несущая стена не требует специальной подготовки к монтажу, а сам монтаж можно производить при любых погодных условиях в любое время года.

■ Срок службы вентилируемого фасада составляет от 30 до 50 лет (в зависимости от климатической зоны), а особого ухода система не требует.

■ НВФ не накапливает грязь, не теряет цвет.

Одним из главных недостатков навесных алюминиевых фасадов является сравнительно высокая стоимость. Привычный штукатурный фасад обходится значительно дешевле, но срок его эксплуатации намного ниже, а ухода он требует практически ежегодно. Так как НВФ не накапливает грязь и не теряет цвет под воздействием ультрафиолета, его покупка окупится уже через 5–6 лет. Некоторые считают еще одним недостатком НВФ-систем то, что все их преимущества могут быть гарантированы при условии грамотного монтажа, совершенного специалистами. Но с другой стороны, приобретая столь дорогостоящий фасад, вряд ли кто-то будет устанавливать систему сам, не имея никаких навыков и знаний.

Светопрозрачные фасадные системы в основном применяются для многоэтажных зданий, так как на невысоких строениях они выглядят нелепо. Главным преимуществом такого фасада является устойчивость к любому воздействию окружающей среды, в том числе и к перепадам температур. Данный способ облицовки может иметь разные размеры, является долговечным. В одном фасадном обрамлении можно совмещать несколько видов материалов и не быть при этом ограниченным в выборе цветовых решений. Свето-

прозрачные фасады устойчивы к механическим повреждениям, сравнительно просты и быстры в монтаже, а грамотно продуманная конструкция блоков и инновационные технологии изготовления позволяют применять данные фасадные системы практически в любых архитектурных решениях.

Фасады из алюминия являются самыми универсальными и высокотехнологичными. Они защищают наружные стены зданий от разрушительного воздействия окружающей среды. Пониженный уровень химической реакции на воздействие газов, масел и кислот позволяет применять алюминиевые фасадные системы на таких «вредных» объектах, как АЗС и подобные.

Формирование вентилируемого пространства у навесного алюминиевого фасада является важнейшей его функцией, которая играет ведущую роль в функционировании теплоизоляции.

Одним из самых великолепных вариантов наружной отделки, безусловно, являются светопрозрачные фасадные системы. Такой фасад визуально увеличивает пространство внутри здания и не теряет свою привлекательность на протяжении долгих лет.

<http://housefasad.ru>



Идеи разные, алюминий один

«ТАТПРОФ» – крупнейшая на территории России компания, специализирующаяся в области переработки алюминия методом экструзии. Признанный на рынке эксперт в разработке высокотехнологичных решений из алюминия для различных отраслей народного хозяйства. Создатель и производитель наиболее продаваемой в России архитектурной системы под одноименным названием. Компания, строго следующая международным стандартам ведения технологичного бизнеса. «ТАТПРОФ» на сегодняшний день является одной из самых динамичных и результативных российских компаний.

**Генеральный директор ЗАО «ТАТПРОФ»
Евгений Сергеевич Рачков:**

- За четверть века работы на рынке нашей коллективу удалось предложить и успешно реализовать ряд инициатив, которые

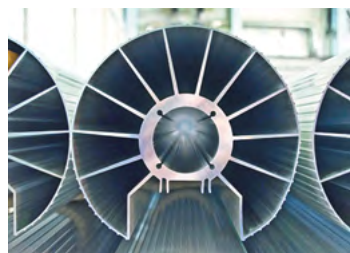
затрагивают ключевые сферы деятельности любого предприятия: организация производства, использование передовых технологий, отличные экономические показатели, интеллектуальная собственность и пр.



5 инициатив, которые, как мы считаем, внесли наибольший вклад в развитие компании:

Создание продуктов, обладающих высокой интеллектуальной составляющей. С самого начала деятельности компании ее руководство ставило задачу быть больше, чем просто производственная компания. Архитектурная система «ТАТПРОФ» – является лидером российского рынка, как по объемам продаж, так и по признанию потребителей.

Использование передовых европейских технологий, как в производственной деятельности, так и в управлении бизнес-процессами.



Привлечение иностранных специалистов для оптимизации производственного цикла и повышения эффективности используемого оборудования. Строгий контроль качества выпускаемой продукции.

Постоянное беспрецедентное наращивание производственной базы. Все годы существования предприятия осуществлялось планомерное увеличение объемов производства. Как результат – предприятие является лидером отрасли по объему производства.

Постоянное улучшение экономических показателей и достижение лидерства в отрасли по издержкам. «ТАТПРОФ» имеет самую высокую выработку в отрасли на одного сотрудника – 65 тонн, самые низкие издержки на тонну продукции, высокий уровень прибыльно-

сти предприятия. В нашем особом фокусе всегда были вопросы, связанные с экономической стороной деятельности компании. Добиваясь высоких экономических показателей для своей компании, мы имеем возможность также предоставить особые условия сотрудничества нашим клиентам и партнерам.

Запуск амбициозного проекта «SMART EXTRUSION», который на долгосрочную перспективу охватывает все стороны деятельности предприятия. Новая не имеющая аналогов в России производственная площадка, лучшее оборудование, прогрессивные технологии, беспрецедентные предложения для клиентов. Этот проект является вдохновляющим вызовом для нас лично. Мы также уверены, что он позитивно отразится и на отрасли в целом.

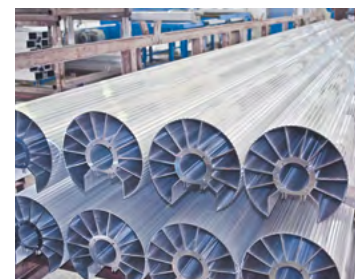
**Светопрозрачные фасады
системы ТАТПРОФ
признаны Лауреатом
конкурса «Лучшие товары
и услуги Республики
Татарстан»**

Компания всегда ставила своей целью предоставление клиентам продуктов, имеющих высокую интеллектуальную составляющую. С 1995 года предприятие совершенствует строительную систему «ТАТПРОФ» – уникальную систему светопрозрачных ограждающих конструкций, которая и до сегодняшнего времени является самой востребованной на российском рынке.

С 2003 года компания разрабатывает индивидуальные решения для различных отраслей народного хозяйства. Отдельные узлы и детали конструкций, выполненные из экструдированного алюминия, нашли широкое применение не только в строительстве, но и на транспорте, в энергетике и прочих отраслях.

Стремясь выйти на новые рынки сбыта и повысить прибыльность компании, руководство предприятия приняло решение осуществлять целиком сборку продуктов, которые выполнены с использованием алюминиевых компонентов.

Например, для светодиодной промышленности компания «ТАТПРОФ» выпускает эргономичные высококачественные светильники, которые имеют широкий спектр применения.



Новый сервис от ТАТПРОФ!

Уважаемые потребители и заказчики светопрозрачных конструкций.

Мы рады сообщить Вам, что с 1 июня 2015 года компания «Татпроф» открыла новое направление – отдел Розничных продаж.

Контакты для связи:

Отправляйте письма с запросом на электронный адрес roznica@tatprof.ru

Получайте консультации по телефону (8552) 77-82-05

На сегодняшний день группа компаний «ТАТПРОФ» – это несколько крупных производств, основными из которых являются:

- ✓ прессование алюминиевого профиля;
- ✓ нанесение полимерно-порошкового покрытия;
- ✓ нанесение анодированного покрытия;
- ✓ участок дополнительной обработки профиля до конечного изделия.

Вы можете ознакомиться с полным спектром возможностей «ТАТПРОФ» в производстве продуктов, выполненных на базе алюминиевого профиля, задав нам свой вопрос. «ТАТПРОФ» является открытой компанией. Будем рады видеть Вас в числе своих партнеров и заказчиков.



ЗАО «ТАТПРОФ»
423802, РТ, г. Набережные Челны,
ул. Профильная, 53.
Тел.: +7(8552) 77-80-09, 77-83-12
E-mail: sales@tatprof.ru
Форма для связи на сайте:
www.tatprof.ru

PVL

Pavlotti

Новое направление – спортивная форма

Казанская фабрика Pavlotti давно известна татарстанскому, да, и российскому потребителю, как производитель женской одежды. Благодаря освоению новых технологий пошива, конструкции и созданию оригинальных принтов, сегодня у нас появилась возможность познакомиться с новым направлением этого предприятия – спортивная одежда.

Фабрика «Pavlotti»
Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Адоратского, 78

Менеджеры
(телефоны):



8 (843) 522 73 43
8 (843) 522 70 50
8 (843) 522 67 03
8 (843) 522 67 04

E-mail: pvl@pavlotti.ru
www.pvl-sport.ru



ПОКУПАЙ ТАТАРСТАНСКОЕ!



Pavlotti
фабрика женской одежды

Событие лета!
В Казани открылся фирменный магазин ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ
ул. Петербургская, 9.

Скоро!
1 ноября состоится открытие нового фирменного магазина
ТЦ «Южный
пр. Победы, 91

**КОНТРОЛЬНАЯ
ЗАКУПКА**

**ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ**