





Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест высококалорийных майонезов, январь 2010 г.

					
Марка) ¹	ЩедроПровансаль	Чумак Настоящий	Олком Провансаль	HolidayПровансаль Оригинал	Добрый кухарПровансаль
Производитель	АОЗТ "Харьковский жировой комбинат"/ г.Харьков	ЗАО "Чумак"/ г.Каховка, Херсонская обл.	ОАО "Киевский маргариновый завод"/ г.Киев	ПВКФ "Пани Кристина"/ г.Херсон	ЗАО "Славолия"/ г.Донецк
Масса, г/Цена, грн	500 / 9,25	200 / 3,55	200 / 3,75	200 / 3,00	500 / 6,19
Цена 100г, грн) ²	1,85	1,78	1,88	1,50	1,24
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г	0,264/ 67/ 2,49	0,1/ 67/ 3,4	2,8/ 67/ 3,0	0,6/ 67/ 4,5	0,9/ 67/ 2,6
Энергетическая ценность, ккал в 100г	617	618	629	617	617
Срок/ условия хранения	120 суток при 0...18 ⁰ С и влажности не более 75%, не разрешается хранить на прямом солнечном свете	до указанной даты при 0...18 ⁰ С и влажности не более 75%, беречь от пападения прямых солнечных лучей	60 суток при 0...5 ⁰ С, 45 суток при 5...10 ⁰ С, 30 суток при 10...18 ⁰ С и влажности не более 75%, хранить в затемненных местах	120 суток при 0...6 ⁰ С, 90 суток при 6...14 ⁰ С, 50суток при 14...18 ⁰ С и влажности не более 75%, не хранить на прямом солнечном свете	180 суток при 0...10 ⁰ С, 120 сутокпри 10...18 ⁰ С
Общая оценка (100%)	отлично	хорошо	плохо	плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	хорошо	хорошо	хорошо	отлично
Органолептика (80%)	отлично	хорошо	плохо)*	хорошо	отлично
Внешний вид	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
	однородный, сметанообразный, кремово-желтого цвета	однородный, сметанообразный, кремового цвета	однородный, сметанообразный, белого цвета	однородный, сметанообразный, кремового цвета	однородный, сметанообразный, кремового цвета
Консистенция	отлично	хорошо	хорошо	отлично	отлично
	однородная, густая	однородная, довольно густая	однородная, довольно густая	однородная, густая	однородная, густая
Запах	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
	характерный, слабо выражен	выражен запах уксуса	характерный	слабо выражен, уксуса	характерный, слабо выражен
Вкус	отлично	удовл.	плохо	удовл.	хорошо

	приятный, характерный	кислый	неприятный посторонний вкус	посторонний привкус	характерный
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме	не соответствует)*	не соответствует)*
Кислотность, %	0,23	0,34	0,37	0,27	0,27
Жирность, заявлено/факт., %	67 / 66,6	67 / 66,97	67 / 67,05	67 / 60,6	67 / 62,4
Сорбиновая кислота, не более 1000мг/кг	453,06	не обнаружено	не обнаружено	185,72	493,83
Бензоат натрия в пересчете на бензойную к-у, мг/кг	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<u>Бенз(а)пирен, не более 2мкг/кг)***</u>	не более 0,5	не более 0,5	не более 0,5	не более 0,5	1,6)**
Микробиологический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме	в норме
<u>Кишечная палочка</u> , в 0,01г не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.				
отлично	1) марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту				
хорошо	2) цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2009 г.				
удовлетворительно)* - привело к снижению оценки				
плохо)** - в пределах нормы, но обнаружен, что привело к снижению оценки				
очень плохо)*** - норма согласно Директиве Комиссии ЕС 1881/2006				

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест высококалорийных майонезов, январь 2010 г.

				
Марка) ¹	Віста Провансаль	МакМайПровансаль	Оліс Провансаль Столовый	РозмайПровансаль Классический
Производитель	ООО "Віста"/ пгт.Ворзель, Киевская обл.	ООО "Прайм-продукт"/ г.Макеевка, Донецкая обл.	ООО фирма "Оліс ЛТД"/ г.Запорожье	ООО "Форес", г.Одесса
Масса, г/Цена, грн	450 / 9,29	200 / 3,38	420 / 5,59	200 / 2,63
Цена 100г, грн) ²	2,06	1,69	1,33	1,32
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г	1,5/ 67/ 4,3	0,26/ 67/ 2,57	0,41/ 65/ 3,84	0,5/ 67/ 6
Энергетическая ценность, ккал в 100г	627	621	610	618

Срок/ условия хранения	180 суток при 0...18 ⁰ С и влажности не более 75%	120 суток при 0...5 ⁰ С, 90 суток при 5...10 ⁰ С, 60суток при 10...18 ⁰ С	до указанной даты при 0...18 ⁰ С и влажности не более 75%, не допускать паадения прямых солнечных лучей	180 суток при 0...6 ⁰ С, 120 суток при 6...10 ⁰ С, 90суток при 10...18 ⁰ С и влажности не более 75%, хранить в защищенных от прямых солнечных лучей местах
Общая оценка (100%)	очень плохо	очень плохо	очень плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	отлично	хорошо	плохо	удовл.
Упаковка (10%)	отлично	хорошо	хорошо	хорошо
Органолептика (80%)	хорошо	отлично	отлично	хорошо
Внешний вид	отлично	отлично	отлично	отлично
	однородный, сметанообразный, белый	однородный, сметанообразный, кремового цвета	однородный, сметанообразный, с кремовым оттенком	однородный, сметанообразный, белого цвета
Консистенция	отлично	отлично	отлично	отлично
	однородная, густая	однородная, густая	однородная, густая	однородная, густая
Запах	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
	слабо выраженный	кисловатый	выражен запах уксуса	характерный, слабо выражен
Вкус	удовл.	хорошо	хорошо	удовл.
	кисловатый, с привкусом горчицы	кисловатый	свойственный продукту	привкус жира и специй
Физико-химические показатели	не соответствует)*	не соответствует)*	не соответствует)*	не соответствует)*
Кислотность, %	0,21	0,37	0,3	0,33
Жирность, заявлено/факт., %	67 / 67	67 / 60,3	65 / 61,1	67 / 63,3
Сорбиновая кислота, не более 1000мг/кг	234,68	422,99	186,65	300,84
Бензоат натрия в пересчете на бензойную к-у, мг/кг	не заявлен/165,5	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
<u>Бенз(а)пирен, не более 2мкг/кг)**</u>	1,4)**	4,5)*	0,9)**	1,2)**
Микробиологический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме
<u>Кишечная палочка</u> , в 0,01г не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2009 г.			
удовлетворительно)* - привело к снижению оценки			
плохо)** - в пределах нормы, но обнаружен, что привело к снижению оценки			
очень плохо)** - норма согласно Директиве Комиссии ЕС 1881/2006			