

УДК 664.95

АНАЛИЗ УПАКОВКИ И МАРКИРОВКИ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»

*Савельева И.С., студентка 4 курса экономического факультета
Научный руководитель - Феоктистова Н.А., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: маркировка шпрот, упаковка, технический регламент ТР ТС 022/2011

В данной статье представлен анализ упаковки и маркировки рыбных консервов «Шпроты в масле» пяти торговых марок в соответствии с Техническим регламентом ТС (Пищевая продукция в части ее маркировки) ТР ТС 022/2011.

Упаковка является неотъемлемой частью современной жизни потребителей. Упаковка – это комплекс защитных мер и материальных средств по подготовке товара к транспортированию и хранению для обеспечения его максимальной сохранности и предания транспортабельного состояния [1].

Предназначение упаковок – это обеспечение защиты и сохранности товара, облегчение транспортирования, гарантия качества, реклама и др. Для покупателей важны простота транспортировки продукта, простота открывания, возможность повторного использования, простота ранения, использования и утилизации [2-7]

Перед совершением сделки с продавцом, покупатель обращает внимание на рекламу интересующего продукта. Реклама всегда побуждает интерес и мотивирует к покупке. Упаковка продуктов служит «немым продавцом», она является одним из факторов совершения покупки. После сделки упаковка должна найти свое место, покупатель решает можно ли ее повторно использовать и каким образом ее утилизировать.

Проведем анализ упаковки и маркировки консервов «Шпроты в масле» в соответствии с Техническим регламентом ТС (Пищевая продукция в части ее маркировки) ТР ТС 022/2011 (таблица 1) [1].

Таблица 1 – Сравнительная характеристика «Шпрот в масле» по Техническому регламенту ТС (Пищевая продукция в части ее маркировки) ТР ТС 022/2011

Порядковый номер	Торговые марки			
	«Беринг»	«Капо»	«Главпродукт»	«Сойма»
1. Наименование пищевой продукции	Крупные шпроты в масле	«Рижские шпроты в масле». Консервы рыбные	Консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле из балтийской кильки» ГОСТ 280-2009. Консервы стерилизованные	Консервы из копченой рыбы стерилизованные «Шпроты в масле из салаки». ГОСТ 280-2009
2. Состав пищевой продукции	Копченая рыба, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая	Копченая рыба, растительное масло, соль	Рыба копченая рыба, масло подсолнечное, соль поваренная пищевая	Копченая салака, растительное масло, соль
3. Количество пищевой продукции	Масса нетто: 160 г, рыбы не менее 112 г	Масса нетто: 160 г. Содержание рыбы - не менее 112 г	Масса нетто: 160 г	Масса нетто: 160 г. Содержание нового продукта не менее 112 г
4. Срок годности пищевой продукции	02.03.19	17.10.17	30 месяцев с даты изготовления	02.09.2018

Продолжение таблицы 1

Порядковый номер	Торговые марки			
	«Беринг»	«Кеано»	«Главпродукт»	«Сойма»
5. Дата изготовления	02.03.15	17.10.15	17.12.15	19.08.15
6. Условия хранения пищевой продукции	Хранить при t от 0°С до +25°С и относительно влажности воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике не более 24 часов	Хранить при t от 0°С до +25°С и относительно влажности воздуха не выше 75%. После вскрытия продукт хранить при t не выше +4°С не более 24 часов	Хранить при t от 0°С до +20°С и относительно влажности воздуха не более 75%. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при t от +2°С до +6°С	Хранить при t от 0°С до +20°С и относительно влажности воздуха не выше 75%. Открытую банку хранить в холодильнике и употребить в течение 24 часов
				«Рижское золото» 02.09.2014
				Хранить при t от 0°С до +25°С и относительно влажности воздуха не более 75%. После вскрытия рекомендуется хранить в холодильнике не более 24 часов

Продолжение таблицы 1

Порядковый номер	Торговые марки			
	«Беринг»	«Keapo»	«Главпродукт»	«Сойма»
7. Наименование и местонахождение изготовителя пищевой продукции или ФИО индивидуального предприятия-изготовителя пищевой продукции. Наименование и местонахождение уполномоченного изготовителя лица, наименование и местонахождение организации импортера или ФИО и местонахождение индивидуального импортера	«Беринг» ООО «Лицис 93», ул. Остас 1, п. Роя, Ройская волость, Ройский край, Латвия, LV – 3264. Адрес производства: Конкский РОЦ, п. Конка, Конкская волость, Дундагский край, Латвия, LV – 3275	«Keapo» А/О «Вентспилсский рыбоконсервный комбинат», г.Вентспилс, ул. Энкуру, 12, LV-3601, Латвия. ООО «Джемис», 180017, г.Псков, ул.Советская, д.111, оф.10313	«Главпродукт» ООО «Балтийский консервный завод», 238150, Россия, Калининградская обл., г. Черняховск, ул. Портовая, д.13	«Сойма» ООО «Сойма», 173008, Россия, г.Великий Новгород, ул. Б.С-Петербургская, д.104
				«Рижское золото» ООО «Гамма – А», ул.Межана, г. Рига, LV- 1048, Латвия. (юрид. адрес) Ул. Аудупес 15/17, г. Рига, LV – 1030, Латвия (адрес производства) ООО «Торговый город» 127238, г.Москва, Дмитровское шоссе, д.81, стр.1

Продолжение таблицы 1

Порядковый номер	Торговые марки			
	«Беринг»	«Keapo»	«Главпродукт»	«Сойма»
8. Рекомендации и/или ограничения по использованию, в т.ч. Приготовлению пищевой продукции	Продукт готов к употреблению	Продукт полностью готов к употреблению	Не указано	Продукт готов к употреблению
9. Показатели пищевой ценности пищевой продукции	Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 17г, углеводы – 0г, жиры – 32 г. Энергетическая ценность в 100 г продукта 356 кКал / 1473 кДж	Пищевая ценность на 100 г продукта: белки – 17г, углеводы – 0г, жиры – 32 г. Энергетическая ценность - 356 кКал / 1473	Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 17г, жиры – 32 г. Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г продукта 1473 кДж (356,0 кКал)	Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 17г, жиры – 32 г. Энергетическая ценность в 100 г продукта 356 кКал

Продолжение таблицы 1

Порядковый номер	Торговые марки			
	«Беринг»	«Keapo»	«Главпродукт»	«Сойма»
10. Сведения о наличии пищевой продукции, компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов	-	-	-	-
11. Единственный знак обращения продукции на рынке государств - членов ТС (ЕАС)	-	-	-	-
12. Дополнительная информация	-	Классическое натуральное об-ращение	Копчение в дровяной печи	Копчение на ольховых опилках без использования жидкого дыма
				«Старинные традиции». «Отличное качество. Любимый вкус»

Объектами анализа данной таблицы стали «Шпроты в масле», три марки «Беринг», «Кеано» и «Рижское золото» привезенные из Латвии (рисунок 1), остальные шпроты отечественного производства (рисунок 2). У шпрот оценили упаковку и маркировку. Четыре объекта упакованы в металлические жестяные банки для консервов, три из них снабжены язычком для вскрытия, что намного удобнее, чем поиски открывалки для остальной банки без язычка, и 1 объект в стеклянной таре с крышкой.



Рисунок 1 – Объекты анализа импортного производства



Рисунок 2 – Объекты анализа отечественного производства

В плане использования и хранения продукции стеклянная тара является самой приемлемой для покупателей (высокая прозрачность, многократное использование, возможность повторного использования тары, удобное хранение).

В соответствии с ТР ТС 022/2011 проведем подробный анализ по пунктам таблицы 1. В пунктах 1, 2 и 3 никаких претензий не выявлено.

Информация дана в полной мере, как у отечественных, так и у импортных производителей. Указано наименование, состав и количество пищевой продукции.

В пункте 4 и 5 прописываются сроки годности и дата изготовления. У отечественных производителей указано количество месяцев, в течение которых консервы годны к употреблению. У импортных, наоборот, четко указана дата производства и дата последнего дня потребления, что удобно потребителям, которые не теряют время на подсчеты. Особо хотелось бы отметить маркировку шпрот «Главпродукт», точнее «место дислокации» даты изготовления этого продукта. Заветная дата производства нанесена на крышке банки, но под картонным вкладышем - этикеткой. Чтобы найти дату, потребителю нужно догадаться и приподнять вкладыш - этикетку. По данным пунктам упаковки импортных производителей обладает весомым преимуществом.

В пункте 6 «условия хранения пищевой продукции» указана температура хранения, относительная влажность воздуха, а также время в течение которого рекомендуется хранить открытую упаковку. Все производители имеют полную информацию об условиях хранения, шрифт достаточно мелковат, но легко читаемый.

Анализируя пункт 7, можно заметить, что на латвийских консервах «Беринг», «Кеано» и «Рижское золото» указаны производитель и импортер в РФ. У производителя консервов «Главпродукт» и «Сойма» также указан производитель. Вся информация напечатана мелким шрифтом.

В пункте 8 указаны рекомендации по использованию продукции. Производители не указывают каких либо ограничений, «продукт готов к потреблению». Почему – то производитель «Главпродукт» никакой информации по этому поводу не дает. В целом все понятно и без лишней информации.

В пункте 9 указывается пищевая ценность продукции: количество белков и жиров на 100 г продукта, а также калорийность продукта.

В пункте 10 сведений о наличии геномодифицированных организмов производители данных консервов не указали. Также отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов ТС (пункт 11).

В пункте 12 дополнительная информация не загромождает упаковку продукции. В качестве привлечения покупателей производители «Кеано», «Главпродукт» и «Сойма» указали вид копчения, которое было использовано при изготовлении шпрот. Также на всех упаковках

имеются некоторые экологические знаки, знак, который указывает не-токсичный материал.

В заключение данного анализа можно сделать вывод, что упаковка и маркировка данных продуктов легкодоступна для понимания потребителей. Единственный минус – это мелкий шрифт на небольшой бумажной ленте. Срок годности, который имеет значение для потребителей у импортных производителей указан удобнее для расчета, чем у отечественных. У производителя «Главпродукт» дата изготовления находится под картонной этикеткой, которая находится на крышке банки, что затрудняет поиски на маленькой этикетке.

Упаковка рассмотренных консервов «Шпрот в масле» сохраняет свои защитные, потребительские, экологические и рекламно – эстетические свойства.

Библиографический список

1. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» - URL: <http://docs.cntd.ru/document - дата обращения 19.02.2016>.
2. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс / Феоктистова Н.А., Васильев Д.А., Ягфаров О.М. / Ульяновск, 2008. Том 2. с. 99.
3. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс / Феоктистова Н.А., Васильев Д.А., Ягфаров О.М. / Ульяновск, 2008. Том 2. с. 19.
4. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами-товароведами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы Научно-методической конференции. Ульяновск, 2011. С. 153-168.
5. Феоктистова, Н.А. Новое в преподавании дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы Научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. Ульяновск, 2010. С. 177-180.
6. Васильев, Д.А. Внедрение результатов научно-исследовательской работы в образовательный процесс / Д.А. Васильев, Н.А. Феоктистова, М.А. Лыдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конфе-

ренции профессорско-преподавательского состава академии. Ульяновск, 2013. С. 34-39.

7. Феоктистова, Н.А. Организация научно-исследовательской работы обучающихся на кафедре микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ/ Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин, М.А. Лыдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2015. - с. 190-197.

ANALYSIS OF CANNED FISH PACKAGING AND LABELING “SPRATS IN OIL”

Savelyeva I.S.

Key words: sprat labeling, packaging, technical Regla-cop TR CU 022/2011

In this article the analysis of the packaging and labeling of canned fish “Sprat in oil” five brands in accordance with the Technical Regulations of the CU (Food products in terms of their labeling) TR CU 022/2011.