

Роскачество запретило новосибирцам покупать полуфабрикаты четырех популярных производителей

30.07.2025



Эксперты Роскачества и независимых лабораторий проверили колбасы и пельмени популярных торговых марок. В некоторых из них обнаружили антибиотики, сальмонеллу, кишечную палочку и фрагменты костей.

Например, в пельменях «Горячей штучки» специалисты нашли следы антибиотика окситетрациклина. Кроме того, в них оказался повышен уровень микроорганизмов, способных спровоцировать сальмонеллез. В составе пельменей содержались также крахмал и частицы [костюмной ткани](#).

В пельменях «Стародворье» обнаружили антибиотики флорфеникол и окситетрацилин, а также следы кишечной палочки и сои.

Исследование сервелата «Кремлевский» от «Стародворских колбас» показало, что его состав содержит повышенное количество гормонов, антибиотиков, тяжелых металлов и пестицидов. Кроме того, эксперты усмотрели следы стрептомицина, бензилпенициллина и сульфаметазина.

При этом в колбасе торговой марки «Вязанка» нашли антибиотик сульфаметазин, крахмал и каррагинан. Уточняется, что ветчина содержит кусочки шпика, не соответствующие стандартам Роскачества.

Специалисты посоветовали новосибирцам варить пельмени не менее 10 минут после закипания и учитывать результаты экспертиз при выборе полуфабрикатов.

Ранее мы писали о том, что [ГОСТ на шаурму утвердят в России в 2025 году](#)

