

Приложение № 11
к Положению о Международном
конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

об органолептической оценке кондитерской продукции

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие кондитерскую продукцию, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

На конкурс могут быть представлены:

САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- *Шоколад:*
 - молочный шоколад;
 - несладкий шоколад;
 - горький шоколад;
 - темный шоколад;
 - белый шоколад;
 - пористый шоколад;
 - с тонкоизмельченными добавлениями;
 - с крупными добавлениями;
 - с начинкой.
- *Шоколадное изделие;*
- *Шоколадные конфеты;*
- *Шоколадные конфеты «Ассорти»;*
- *Конфеты, глазированные глазурью и не глазированные:*
 - помадные;
 - помадные молочные, (в том числе помадные молочные крем-брюле);
 - помадные сливочные (в том числе помадные сливочные крем-брюле);
 - помадные фруктовые (овощные, фруктово-овощные);
 - молочные (в том числе мягкая карамель);
 - сбивные;
 - грильяжные твердые;
 - грильяжные мягкие;
 - фруктово - (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжные;
 - халвичные;
 - фруктовые (овощные, фруктово-овощные);
 - желейные;
 - фруктово - (овоще-, фруктово-овоще-) желейные;
 - марципановые;

- пралине;
- типа пралине;
- кремовые;
- из взорванных круп;
- из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых);
- на основе жиров;
- ликерную;
- из заспиртованных фруктов (овощей).
- *Ирис:*
 - литой;
 - тираженный.
- *Карамель:*
 - леденцовая;
 - с начинками, в том числе глазированная глазурью:
 - фруктово-ягодной;
 - ликерной;
 - медовой;
 - помадной;
 - молочной;
 - марципановой;
 - масляно-сахарной (прохладительной);
 - сбивной;
 - кремово-сбивной;
 - ореховой;
 - шоколадно-ореховой;
 - желейной;
 - из злаковых, бобовых и масличных культур.
- *Мармелад (в том числе глазированный):*
 - фруктовый (овощной);
 - желейно-фруктовый (желейно-овощной);
 - желейный, жевательный.
- *Пастила;*
- *Зефир:*
 - неглазированный;
 - глазированный глазурью;
 - с начинками.
- *Драже:*
 - ликерное;
 - желейное;
 - желейно-фруктовое;
 - помадное;
 - сахарное (без отделяемого от накатки корпуса);
 - карамельное;
 - карамельное мягкое;

- ядровое;
- марципановое;
- зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.);
- пралиновое;
- сбивное.
- - цукаты
- - бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды
- - сушеные плоды и ягоды
- - с фруктовыми порошками.
- *Халва (в том числе глазированная, с добавлениями):*
 - кунжутная (тахинная);
 - арахисовая;
 - ореховая;
 - подсолнечная;
 - комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов масличных семян или орехов);
 - глазированная шоколадной глазурью.
- *Жевательная резинка:*
 - дражированная;
 - недражированная;
 - без начинки;
 - с начинкой.
- *Восточные сладости:*
 - типа карамели, ядра орехов и арахиса;
 - типа мягких конфет.
- *Продукты функционального назначения;*
- *Органические продукты данной категории.*

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- *Вафли (в том числе глазированные):*
 - без начинки;
 - с жировой начинкой;
 - с начинкой пралине;
 - с начинкой типа пралине;
 - с помадной начинкой;
 - с фруктовой начинкой.
- *Печенье (в том числе глазированное; с добавлениями; с начинкой):*
 - сахарное;
 - затяжное;
 - сдобное;
 - овсяное.
- *Крекер:*
 - на дрожжах;
 - на дрожжах и химических разрыхлителях;

- на химических разрыхлителях.
- *Галеты;*
- *Торты и пирожные:*
 - вафельные;
 - бисквитные;
 - песочные;
 - воздушные и воздушно-ореховые;
 - миндальные;
 - слоеные;
 - крошковые;
 - заварные;
 - комбинированные.
- *Пряники:*
 - заварные неглазированные;
 - заварные глазированные;
 - сырцовые неглазированные;
 - сырцовые глазированные;
 - с начинкой.
- *Коврижки;*
- *Рулеты;*
- *Кексы:*
 - на дрожжах;
 - на химических разрыхлителях;
 - без химических разрыхлителей и дрожжей.
- *Восточные сладости мучные;*
- *Продукты функционального назначения;*
- *Органические продукты данной категории.*

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

107023, Москва, Электrozаводская ул., 20, стр. 3.

Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Приемная комиссия: +7 (495) 963-64-09;

Пестерев Михаил Алексеевич: +7 (915) 452-34-91;

Баженова Алла Евгеньевна: +7 (985) 288-37-55.

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Образцы кондитерских изделий, представляемых на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны от 3 партий в соответствии с действующей нормативно

документацией на правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 5904-82, ГОСТ 5897- 90, ГОСТ 18321-73):

Количество предоставляемых образцов:

- **Торты:** не менее 3 шт.;
- **Пирожные:** не менее 10 шт. каждого наименования, кратно тарной упаковке.
- **Упакованная продукция:**

Вместимость тарной упаковки менее 20 единиц продукции в потребительской упаковке – не менее 6 тарных упаковок.

Вместимость тарной упаковки более 21 единицы продукции в потребительской упаковке – не менее 3 тарных упаковок.

Продукция в потребительской упаковке (наборы конфет, сувенирные наборы кондитерских изделий и т.п.):

до 1 кг.	не менее 6 упаковок
от 1 кг. до 2 кг.	не менее 3 упаковок
свыше 2 кг.	2 упаковки

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Оценка органолептических характеристик продукции производится дегустационной комиссией по исследуемым показателям по 35-балльной системе.

Оценка органолептических показателей представленных образцов кондитерских изделий проводилась на соответствии действующих в кондитерской отрасли стандартов. Оценка полноты и правильности информации на этикетки проводилась на соответствии требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемому показателю по 5-балльной системе:

- оценке «5» соответствуют отличному, безукоризненному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценке «4» соответствуют хорошему качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценке «3» соответствуют среднему, удовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценке «2» соответствуют неудовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция) и др.)
- оценке «0-1» соответствуют крайне неудовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю или полному его отсутствию.

Оценка полноты и правильности информации на этикетки производится по 3-балльной системе:

- оценка «2» без нарушений законодательства;
- оценка «1» не критичные нарушения, требуют доработки;
- оценка «0» критичные нарушения, в итоге – снятие с конкурса;

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывается экспертом и передается секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При снижении средних значений органолептической оценки по одному из дескрипторов более 2 баллов, продукция рассматривается дополнительно специально созданной рабочей группой из состава дегустационной комиссии на возможность присуждения наград конкурса.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$X = \frac{\Sigma \text{орг.балл} + \Sigma \text{эт.балл}}{c},$$

где: Σ орг. балл – общая сумма баллов по органолептической оценке, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

Σ эт. балл – общая сумма баллов по оценке этикетке, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

C – количество дегустаторов, оценивших образец.

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, имеющие высокие показатели качества по результатам проведенной оценки, получают следующие награды:

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Золотая медаль – от 35,0 до 37,0 баллов

Серебряная медаль – от 32,0 до 34,9 баллов

Диплом качества – от 25,0 до 31,9 баллов.

Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, wniikr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Обращения за разъяснениями по результатам конкурса принимаются в течении 30 календарных дней с момента оглашения результатов.