

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 – 2022».

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;
 - надувная;
 - с начинкой.
- *Восточные сладости:*
 - типа карамели, ядра орехов и арахиса;
 - типа мягких конфет.

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.*

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

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

Адрес доставки образцов:

107023, Москва, Электrozаводская ул., 20,
 Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской
 промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
 Тел: +7 (495) 963-64-09

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 единиц каждого наименования, кратно тарной упаковке
 Упакованная продукция:
 До 20 единиц товара в тарной упаковке- 6 тарных упаковок
 Свыше 20 единиц товара в тарной упаковке- 3 тарных упаковки
 Весовая продукция: не менее 2 кг

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.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\Sigma \text{орг. балл} + \Sigma \text{эт. балл}}{С}$$

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;

С — 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 37,0 до 32,0 баллов

Серебряная медаль – от 31,9 до 26,0 баллов

Бронзовая медаль (диплом) – от 25,9 до 20,0 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, vniikr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.