

**Приложение № 11**  
к Положению о Международном  
конкурсе качества пищевой продукции  
«Гарантия качества – 2023»

**Конкурс «Гарантия качества-2023» 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 – 2023».

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;
  - кремково-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 «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

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

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

Калинкина Евгения Станиславовна: +7 (999) 099-61-74

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:  $\Sigma$ орг. балл – общая сумма баллов по органолептической оценке, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

$\Sigma$ 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>, [vniimpr.ru](http://vniimpr.ru), [vniikr.ru](http://vniikr.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.