

Приложение № 8
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
мороженого, замороженных взбитых десертов и пищевых льдов

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие мороженое, замороженные взбитые десерты и пищевые льды и их представительства, торговые организации и оптовые базы, 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:

- мороженое пломбир;
- мороженое сливочное;
- мороженое молочное;
- мороженое с ЗМЖ;
- молокосодержащее мороженое, включая шербет;
- взбитые замороженные десерты (фруктовые, фруктово-овощные, овощные);
- десерты шербет:
- сладкий пищевой лед (фруктовый, ароматизированный и т.д.);
- изделия из мороженого (торты, пирожные, рулеты и др.);
- продукты функционального назначения данной категории;
- органические продукты данной категории.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам специальным транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы (не выше минус 18°C).

Адрес доставки образцов: г. Москва, ул. Костякова, д. 12,

Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности - филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова».

Группа приемки образцов:

+7 (495) 610-8385

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

Количество предоставляемых образцов:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п. 3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2023».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок – предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в морозильные камеры для сохранения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

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

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная комиссия должна состоять из опытных дегустаторов с острыми, физически не нарушенными ощущениями.

Конкурсная комиссия проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус аромат, структура и консистенция, цвет и внешний вид.

Органолептическая оценка продукции проводится по балльной системе, указанной в п.3.3, в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы, разработанными Всероссийским научно-исследовательским институтом холодильной промышленности.

3 Шкала дегустационной оценки мороженого и замороженных аэрированных продуктов:

- Максимальная суммарная оценка 10 баллов, в том числе:
- Вкус и аромат – 6 баллов
- Структура и консистенция – 3 балла
- Цвет и внешний вид - 1 балл

Пример бланка дегустационного листа, применяемого при оценке мороженого и замороженных аэрированных продуктов

| № образца | Вид мороженого | Балловая оценка | | | Примечание |
|-----------|----------------|--------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------|
| | | вкус и аромат (6 баллов) | структура и консистенция (3 балла) | цвет и внешний вид (1 балл) | |
| | | | | | |

По решению Дегустационной комиссии образцы продукции, номинированные на награды, могут быть направлены на проведение лабораторных исследований. По результатам лабораторных исследований образцы могут быть сняты с конкурса.

Дегустационная оценка мороженого, замороженных взбитых десертов и пищевых льдов, представленной на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки».

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Мороженое», «Макаронные изделия» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются золотая и серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 10-балльной системе), получают следующие награды:

| Награды | 10- балльная шкала |
|-------------------|---------------------------|
| Золотая медаль | 9,5 и выше |
| Серебряная медаль | С 9,20 до 9,49 |
| Диплом качества | С 9,0 до 9,49 |

Каждая награда сопровождается 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, участники выставки и представители средств массовой информации.

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