

**Об органолептической оценке
молочной продукции, масложировой продукции**

Конкурс «Гарантия качества- 2022» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

1. Условия участия в конкурсе

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочих компаний, указанных в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2022».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасования готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

Категория «Молочная продукция». Перечень продуктов для участия в конкурсе

Молоко питьевое

Сливки питьевые

Молочные напитки

Кисломолочные напитки

Творог и продукты из творога

Сметана

Продукты сыроделия:

- сыры твёрдые;
- сыры полутвёрдые;
- сыры мягкие;
- сыры рассольные;
- сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы;
- сыры творожные;
- сывороточно-альбуминные сыры;
- сыры плавленые ломтевые;
- сыры плавленые пастообразные;
- соусы сырные.

Продукты маслоделия:

- масло из коровьего молока;
- масло сливочное с вкусовыми компонентами;
- масло топлёное;

- пасты масляные.

Напитки из пахты и сыворотки

Молоко сухое

Сливки сухие

Сыворотка сухая

Продукты для детского питания

Продукты функционального назначения

Продукция фермерского производства

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, кисломолочных напитков, спреда и топленые смеси.

Категория «Масложировая продукция». Перечень продуктов для участия в конкурсе

Масла растительные

Маргарин

Майонез и соусы майонезные

Продукты функционального назначения

Органические продукты данной категории

1. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 109316, Москва, ул. Талалихина, д. 26, комната 225
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова,

Группа приемки образцов:

тел. 8(495) 676-95-11 д.275, 277,

Козырев Иван Андреевич,

225 комната

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

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Молоко питьевое, сливки питьевые, молочные напитки, кисломолочные напитки, сметана и творог:

- в потребительской упаковке (баночки, коробочки, картонные коробки): весом до 200 г – не менее 5 единиц, весом свыше 200 г – 3 единицы. Общая масса нетто продукта – не менее 1 кг;

- в мягких пакетах: до 0,5 л. – 4 единицы, свыше 0,5 л. – 2 единицы;

- в бутылках: до 0,5 л. – 4 единицы, свыше 0,5 л. – 2 единицы.

Сыры:

- по 1 головке продукта каждого наименования массой более 1 кг;

- в случае большой массы головки сыра (более 5 кг) – сегмент массой не менее 1,5 кг;

- в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

Плавленные сыры:

- для ломтевых и пастообразных – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;

- для колбасных – не менее 2 упаковочных единиц одной партии общей массой не менее 1 кг.

Продукция маслоделия:

- при упаковке монолитом – по 2 образца одной партии в количестве 1 кг каждый, упакованного в отдельную упаковку (ящички, коробочки);

- в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога, сметаны, кисломолочных напитков, спреды и топленые смеси – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг.

Масло растительное в потребительской упаковке – не менее 2 образцов одной партии, общей массой нетто не менее 1,6 кг.

Маргарин в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

Майонез и соусы майонезные в потребительской упаковке до 0,5 кг – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

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-2022».

Документы подаются в папке с наименованием юридического лица, подавшего заявку на конкурс. Если от одного юридического лица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок – по каждой номинации.

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 при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

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 и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка.

- выносит предложения о награждении участников конкурса за лучшие образцы продукции. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя конкурсной комиссии;

- анализирует уровень качества и выявленные недостатки представленных на конкурс образцов продукции и представляет в оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2022»;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов по поручению оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2022».

Оценка проводится по балловой системе в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы.

3. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям молочной продукции учреждаются Золотая и Серебряная медали, а также Диплом качества. Определение категории награды осуществляется в соответствии с Таблицей № 1.

Таблица № 1

	100- балльная шкала	50-балльная шкала	30- балльная шкала	20- балльная шкала	10-балльная шкала
Вид награды	Сыры полутвердые и твердые	Сыры мягкие, рассольные, с чеддеризацией и термомеханической обработкой, сывороточно-альбуминные, сыры для детского питания	Сыры плавленые, соусы сырные	Масло из коровьего молока, масло сливочное для детского питания, топленые смеси. Растительное масло, маргарин, майонез и соусы майонезные	Молоко, молочные напитки, сметана, творог, кисломолочные напитки, продукты для детского питания (кроме сыров и сливочного масла), продукты функционального назначения
Золотая медаль	Не менее 97,4	Не менее 48,7	Не менее 29,2	Не менее 19,4	Не менее 9,7
Серебряная медаль	Не менее 94,2	Не менее 47,1	Не менее 28,3	Не менее 18,6	Не менее 9,3
Диплом качества	Не менее 86,0	Не менее 43,0	Не менее 25,8	Не менее 17,2	Не менее 8,6
<i>Примечание.</i> Оценка органолептических показателей молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира при отсутствии специальной проводится по шкале, соответствующей виду продукта, по технологии которого он изготовлен					

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 молочной и масложировой продукции размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, vniims.info и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.