



## **О конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий**

### **Условия участия в конкурсе**

Конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий проводится по следующим номинациям:

1. «Хлебобулочные изделия»:

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов);
- хлеб из ржаной муки;
- хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки;
- сдобные хлебобулочные изделия;
- хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки);
- пироги.

2. «Макаронные изделия»:

- макаронные изделия группы А;
- макаронные изделия группы Б;
- макаронные изделия группы В;
- макаронные изделия группы с обогащающими добавками;
- макаронные изделия группы быстрого приготовления.

3. Для сохранения и развития традиционного ассортимента хлебобулочных изделий характерного для отдельных регионов РФ с учетом национальных особенностей, вкусовых пристрастий, особенностей технологий изготовления введена новая номинация

«Хлеб моей губернии»:

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов),
- хлеб из ржаной муки;
- хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, сдобные хлебобулочные изделия;

–хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки);

– пироги.

Образцы продукции предоставляются на конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий с указанием номинации. В конкурсе могут принять участие предприятия РФ и стран ЕврАзЭС различных форм собственности, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

### **Порядок предоставления и шифровки образцов продукции по номинациям**

Прием образцов осуществляет специально сформированная комиссия из специалистов хлебопекарной и макаронной отраслей. Комиссия шифрует предоставленные образцы и заносит информацию о них в журнал регистрации. Образцы принимаются в соответствии с утвержденным графиком (размещенным на сайтах организаторов). Во избежание спорных моментов контрольные образцы хлебобулочных изделий хранятся в замороженном виде.

Образцы продукции принимаются по адресу: 107553, Россия, Москва, ул. Б.Черкизовская, д.26А, ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности с 9:00 до 16:00. Телефон для справок: +7 495 025-41-44 (доб.119), моб.: +7 917 336-80-91.

### **Требования к предоставленным образцам продукции**

Образцы продукции предоставляются на конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий с указанием номинации следующим образом:

«Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» - в потребительской упаковке, не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг. Для пирогов - не менее 3 упаковочных единиц одной партии. Для образцов продукции, заявленных в номинации «Хлеб моей губернии», необходимо предоставить материалы, подтверждающие принадлежность к региону, его историческим традициям, использование старинных рецептур, местных видов сырья и особенности технологий изготовления (при наличии одной из характеристик).

«Макаронные изделия» - в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1кг.

На конкурс принимаются образцы продукции с остаточным сроком годности не менее 60% на дату предоставления продукции. Поступившие образцы возврату не подлежат.

### **Дополнительная информация**

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы и промаркированы в соответствии с действующими нормативно-техническими документами. Условия транспортировки должны обеспечить сохранность качества и безопасность продукции.

Все образцы продукции должны сопровождаться документацией, перечень которой указан в п.3.4 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020». Документы подаются в отдельной папке на каждый вид продукции с указанием номинации.

### **Порядок проведения оценки качества продукции**

Конкурсная комиссия формируется из учёных и специалистов, имеющих опыт по оценке качества хлебобулочных и макаронных изделий, утверждается приказом директора ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Конкурсная комиссия делится на приёмочную и дегустационную.

При оценке продукции учитывается правильность нанесения маркировки, органолептические и физико-химические показатели качества.

Правильность нанесения маркировки оценивается приёмочной комиссией на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Максимальное количество баллов присуждают за полноту информации, представленной в маркировке - 5 баллов.

Органолептическая оценка проводится дегустационной комиссией по показателям, представленным в дегустационных листах в зависимости от номинации. Максимальное количество баллов за органолептическую оценку - 35 баллов.

По решению дегустационной комиссии могут проводиться определения физико-химических показателей (кислотность, содержание белка, массовая доля жира, влажность, пористость) для образцов продукции, набравшей 37 и более баллов по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки.

Изделия недлительного хранения в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, влажность.

Изделия пониженной влажности в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, влажность.

Макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления в номинации «Макаронные изделия» оцениваются:

- органолептические показатели: внешний вид (состояние поверхности, форма), состояние излома, вкус, запах, цвет и состояние изделий после варки;
- физико-химические показатели;
- макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками (влажность, кислотность, массовая доля белка в пересчете на сухое вещество, сохранность формы сваренных изделий, сухое вещество перешедшее в варочную воду);
- макаронные изделия быстрого приготовления (влажность, кислотность, содержание жира, время приготовления до готовности и кислотное число жира).

На дегустацию предоставляется продукция в виде, не позволяющем идентифицировать её производителя. Анонимность образцов сохраняется для членов дегустационной комиссии до подведения итогов конкурса.

### **Подведение итогов конкурса**

Итоги конкурса подводят председатель и секретарь конкурсной комиссии. По результатам конкурса присуждаются следующие награды:

- **золотая медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 37 и более баллов;
- **серебряная медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 30 и более баллов;
- **диплом качества** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 25 и более баллов.

При несоответствии физико-химических показателей нормативной или технической документации образцы могут быть сняты с конкурса. Информация о причинах снятия продукции с конкурса является конфиденциальной, доводится до сведения только официального представителя предприятия – участника конкурса, предоставившего данный продукт.

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается наименование продукции, номинация, а также наименование организации заявителя и/или производителя.

Награждение победителей в номинациях «Хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия» и «Хлеб моей губернии» осуществляется в торжественной обстановке организаторами конкурса, представителями НИИ хлебопекарной промышленности или другими членами наблюдательного совета конкурса.

Информация о лучших хлебобулочных и макаронных изделиях будет направлена в Роспотребнадзор, Минсельхоз, Минпромторг, Комитет Государственной думы по аграрным вопросам, Союзы и Ассоциации АПК и торговли, СМИ.

Информация о победителях конкурса будет размещена на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, [www.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru), [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru), [www.gosnihp.ru](http://www.gosnihp.ru), в социальных сетях [@institut\\_hleba](https://www.instagram.com/institut_hleba), [@niihleba\\_spb](https://www.instagram.com/niihleba_spb), а также в отраслевых журналах.



**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА ПОДОВОГО И ФОРМОВОГО, БАТОНОВ**

Группа изделий \_\_\_\_\_

Категория изделий (хлеб из пшеничной муки, хлеб ржано-пшеничный др.) \_\_\_\_\_

Фамилия И.О. дегустатора \_\_\_\_\_

Организация \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы						
	<b>Форма 0-5</b>	<b>Цвет 0-5</b>	<b>Состояние поверхности 0-5</b>	<b>Состояние мякиша 0-10</b>	<b>Вкус 0-5</b>	<b>Запах 0-5</b>	<b>ИТОГО макс. 35</b>

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_





**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Группа изделий \_\_\_\_\_      Фамилия И.О. дегустатора \_\_\_\_\_  
Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные      Организация \_\_\_\_\_  
изделия группы Б и др.) \_\_\_\_\_      Должность \_\_\_\_\_

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы						
	<b>Внешний вид (состояние, поверхности, форма) 0-5</b>	<b>Состояние излома 0-5</b>	<b>Цвет 0-5</b>	<b>Вкус 0-5</b>	<b>Запах 0-5</b>	<b>Состояние изделий после варки 0-10</b>	<b>ИТОГО макс. 35</b>

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_