

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГАНУ
«Научно-исследовательский институт
хлебопекарной промышленности»

_____ М.Н. Костюченко

«__» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Врио директора ФГБНУ
«Федеральный научный
центр пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН

_____ О.А. Кузнецова

«__» _____ 2021г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ №8
К ПОЛОЖЕНИЮ
о конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий**

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 прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

На конкурс в номинации «Хлебобулочные и макаронные изделия» могут быть представлены:

Хлеб из пшеничной муки:

- высшего сорта:

- формовой
- подовый

- первого сорта:

- формовой
- подовый

Хлеб из ржаной муки:

- простой:

- формовой
- подовый

- заварной:

- формовой

Хлеб ржано-пшеничный:

- простой:

- формовой
- подовый

- заварной:

- формовой
- подовый

Хлебобулочные изделия из цельного зерна или смеси зерен

Национальные хлебобулочные изделия

Сдобные хлебобулочные изделия

Хлебобулочные изделия пониженной влажности

Пироги

Макаронные изделия группы А

Макаронные изделия группы Б

Макаронные изделия группы В
Макаронные изделия с обогащающими добавками
Макаронные изделия быстрого приготовления

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

107553, Россия, Москва, ул. Б.Черкизовская, д.26А

ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Даты приемки: с 13 по 17 сентября 2021г.

Для скоропортящейся продукции со сроком годности менее 5 суток даты приемки образцов будет опубликованы до 31 августа 2021 г.

Количество предоставляемых образцов:

Хлеб из пшеничной муки (высшего и первого сортов), хлеб ржаной (простой и заварной, формовой и подовый), хлеб ржано-пшеничный (простой и заварной, формовой и подовый), хлебобулочные изделия из цельного зерна или смеси зерен, национальные хлебобулочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки):

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

Пироги:

- в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не более 3 кг;

Макаронные изделия группы А, Б, В, макаронные изделия с обогащающими добавками, макаронные изделия быстрого приготовления:

- в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 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-2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. 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 помещаются в морозильные камеры для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ хлебобулочных и макаронных изделий.

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

Конкурсная дегустационная 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 следующим показателям:

- для хлебобулочных изделий: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость, кислотность, содержание белка, массовая доля жира, правильность нанесения маркировки

- для хлебобулочных изделий пониженной влажности: форма, поверхность, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах, кислотность, содержание белка, массовая доля жира, правильность нанесения маркировки

- для макаронных изделий: внешний вид (состояние поверхности, форма), состояние излома, вкус, запах, состояние изделий после варки, правильность нанесения маркировки

Оценка проводится по балловой системе на соответствие нормативным и техническим документам, указанным в табл.1 и табл. 2. Общее количество баллов 40 (сорок): органолептическая оценка - 35 (тридцать пять) баллов, правильность нанесения маркировки - 5 (пять) баллов.

Награждение победителей конкурса.

В соответствии с условиями награждения производители хлебобулочных и макаронных изделий получают следующие награды:

- Золотая медаль;
- Серебряная медаль;
- Диплом качества.

Продукция, набравшая не менее 37 баллов, может претендовать на получение **Золотой медали** при условии, что физико-химические показатели содержание белка и массовая доля жира соответствуют нормативной и технической документации, а также информации о пищевой ценности указанной на маркировке. В случае несоответствия по показателям содержания белка и массовой доли жира продукция получает **Диплом качества**.

Серебряные медали присваиваются образцам, набравшим наибольшее количество баллов внутри однородной группы после распределения золотых медалей и получившим не менее 35 баллов.

Дипломы качества получают все образцы хлебобулочных и макаронных изделий, не получившие медалей, но набравшие не менее 33 баллов.

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награды вручает Совет Федераций РФ.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

Информация о лучших хлебобулочных и макаронных изделиях будет направлена в Минздрав России, Минобрнауки России, Минпромторг России, Минсельхоз России, Роспотребнадзор, Комитет Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию, Комитет Государственной думы по аграрным вопросам, союзы (ассоциации) в сфере АПК и торговли, крупные розничные сети, средства массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru, www.gosniihp.ru, и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов.

Перечень документации по оценке качества хлебобулочных изделий, дескрипторы оценки и масса пробы, представляемой одному дегустатору

Таблица №1

№ п/п	Наименование продукта	Документ, регламентирующий оценку качества	Дескрипторы	Масса продукта для органолептической оценки на 1 дегустатора
1	Хлеб из пшеничной муки (высшего и первого сортов)	ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр
2	Хлеб из ржаной муки (простой и заварной, формовой и подовый)	ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр

3	Хлеб ржано-пшеничный заварной (простой и заварной, формовой и подовый)	ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия ГОСТ 26982-86 Хлеб любительский. Технические условия ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия ГОСТ 26984-86 Хлеб столичный. Технические условия ГОСТ 26985-86 Хлеб российский. Технические условия ГОСТ 26986-86 Хлеб деликатесный. Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр
4	Хлебобулочные изделия из цельного зерна или смеси зерен	ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Упаковка и маркировки	50 гр
5	Национальное хлебобулочное изделие	ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр

6	Сдобное хлебобулочное изделие	ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия ГОСТ Р 57935-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. «Булочка повышенной калорийности». Технические условия ГОСТ Р 57607-2017 Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия ГОСТ Р 57609-2017 Изделие булочное ржано-пшеничное сдобное. Лепешка «Ржаная». Технические условия ГОСТ Р 57937-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия ГОСТ Р 57936-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Хлеб «Ленинградский». Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировка	50 гр
7	Хлебобулочное изделие пониженной влажности	ГОСТ 11270-88 Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия ГОСТ 28881-90 Палочки хлебные. Общие технические условия ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия ГОСТ 8494-96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ГОСТ Р 54645-2011 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия ГОСТ Р 56632-2015 Изделия хлебобулочные пониженной влажности. Соломка. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Внутреннее состояние Хрупкость Вкус Запах Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировка	50 гр

Продолжение табл. 1

8	Пироги	ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Жир Белок Правильность нанесения маркировка	50 гр
---	--------	--	--	-------

Перечень документации по оценке качества макаронных изделий, дескрипторы оценки и масса пробы, представляемой одному дегустатору

Таблица №2

№ п/п	Наименование продукта	Документ, регламентирующий оценку качества	Дескрипторы	Масса продукта для органолептической оценки на 1 дегустатора
1	Макаронные изделия группы А	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр

№ п/ п	Наименование продукта	Документ, регламентирующий оценку качества	Дескрипторы	Масса продукта для органолептической оценки на 1 дегустатора
2	Макаронные изделия группы Б	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50

3	Макаронные изделия группы В	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр
4	Макаронные изделия с обогащающими добавками	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр
5	Макаронные изделия быстрого приготовления	ГОСТ 31749-2012 Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия. ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр

