

О конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий

1. Условия участия в конкурсе

Конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий проводится по следующим номинациям: «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия».

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 – 2021».

2. Порядок представления и шифровки образцов продукции по номинациям

Прием образцов осуществляет приемочная комиссия из специалистов хлебопекарной и макаронной отраслей. Комиссия шифрует представленные 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).

3. Требования к предоставленным образцам продукции

Образцы в зависимости от номинаций необходимо предоставлять следующим образом:

1. «Хлебобулочные изделия»:

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, слоеные 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.

2. «Хлеб моей губернии»:

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, слоеные 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 продукции одной партии, общей массой нетто не более 3 кг.

Кроме того, для образцов в номинации «Хлеб моей губернии» необходимо предоставить материалы, подтверждающие принадлежность к региону, его историческим традициям, использование старинных рецептов, местных видов сырья и особенности технологий изготовления (при наличии одной из характеристик).

3. «Макаронные изделия»:

- макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления – в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

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

4. 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 – 2021». Документы подаются в отдельной папке на каждый вид продукции с указанием номинации.

5. 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, дегустационную и комиссию по оценке маркировки продукции.

Каждая из комиссий участвует в смотре – конкурсе независимо друг от друга.

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

Правильность нанесения маркировки оценивается комиссией по оценке маркировки продукции на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные Термины и определения». Максимальное количество баллов (5) присуждают за полноту информации и правильность характеристик продукции указанной в маркировке.

Органолептическая оценка проводится дегустационной комиссией в отдельном помещении,

специально оборудованном кабинками в соответствии с требованиями международных стандартов, с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов по оценке качества пищевой продукции, по показателям представленным в дегустационных листах в зависимости от номинации. Максимальное количество баллов за органолептическую оценку - 35 баллов.

Физико-химические показатели (кислотность, влажность, пористость, пищевую ценность - массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара) определяются в лаборатории у образцов продукции, набравшей 38 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, массовая доля сахара, 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, массовая доля сахара, 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.

6. 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 38 и более баллов, при условии соответствия ее физико-химических показателей нормативной или технической документации;

– **серебряная медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 36 и более баллов;

– **диплом качества** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 30 и более баллов.

Продукция, имеющая отклонения от норм по физико-химическим показателям нормативной и технической документации снимаются с конкурса.

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

Награждение победителей в номинациях «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия» 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, www.vniimp.ru, www.gosniihp.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.

Обращения за разъяснениями по результатам конкурса принимаются в течении 30 календарных дней с момента оглашения результатов.

ЛИСТ ОЦЕНКИ МАРКИРОВКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Фамилия И.О. эксперта _____

Организация _____

Должность _____

Шифр образца	Оцениваемый показатель, баллы					
	Наименование продукции, сведения об отличительных признаках 0-1	Состав Продукции 0-1	Дата изготовления и условия хранения 0-1	Способ доведения маркировки (читаемость, размер шрифта) 0-1	Сведения о документе, в соответствии с которым произведена продукция 0-1	ИТОГО макс. 5

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий (изделия
сдобные) _____

Организация _____

Должность _____

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

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БАРАНОК, СУШЕК, СУХАРЕЙ, СОЛОМКИ, ХЛЕБНЫХ ПАЛОЧЕК

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий _____

Организация _____

Должность _____

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы							
	Форма 0-5	Цвет 0-5	Состояние поверхности 0-5	Внутреннее состояние 0-5	Хрупкость 0-5	Вкус 0-5	Запах 0-5	ИТОГО макс. 35

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные изделия группы Б и др. _____)

Организация _____

Должность _____

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

Дата _____

Подпись _____