

Приложение № 9

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2020»

об органолептической оценке муки, крупы, хлопьев из крупы.

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **муку, крупу, хлеб и макаронные изделия**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

На конкурсе могут быть представлены:

- мука пшеничная хлебопекарная (Экстра, высший, 1-й сорт);
- мука ржаная хлебопекарная (сеяная, обдирная);
- крупы: рисовая шлифованная (Экстра, высший сорт), овсяная (высший сорт), гречневая (высший, 1-й сорт), пшено шлифованное (высший, 1-й сорт);
- хлопья из круп;

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

127434 г. Москва, Дмитровское шоссе, дом 11

Всероссийский Научно-Исследовательский Институт Зерна и продуктов его переработки - филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
(499) 976-45-97, 976-42-77

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

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-2020».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица 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 условия, необходимые для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Подготовка образцов шифрованной продукции для дегустации проводится в соответствии с принятыми правилами дегустации данного вида продукции.

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

Перед началом дегустации член приемочной комиссии сообщает членам дегустационной комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Органолептическая оценка качества **муки, крупы** осуществляется по 5-балльной системе.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы. Форма дегустационного листа для **муки, крупы, приведена в табл. 1-5.**

После оценки дегустаторами органолептических показателей продукта (мука, крупа, хлеб, макаронные изделия), дегустационные листы сдаются председателю дегустационной комиссии, который обрабатывает полученную информацию и формирует обобщенную балльную оценку для каждого оцениваемого показателя с расчетом согласованности мнений дегустаторов. Согласованность мнений дегустаторов должна составлять не менее 70%.

Обработку результатов дегустационной оценки образцов проводят по принципу среднего арифметического следующим образом:

- вычисляют медиану и среднее арифметическое значение представленных дегустаторами балльных оценок по каждому образцу и каждому показателю вкус, запах, цвет, хлебопекарные и кулинарные достоинства с округлением до первого знака после запятой ($V_{к\text{ ср}}, Z_{п\text{ ср}}, Ц_{в\text{ ср}}, \dots$);
- оценки дегустаторов, отличающиеся от расчётного значения медианы на величину более 1-го балла (при применении пятибалльной системы оценок) отбраковывают;
- из оставшегося после этого количества оценок повторно рассчитывают среднее арифметическое значение оценок, которое и является окончательной обобщенной балльной оценкой данного образца по каждому оцениваемому показателю.

В связи с различной значимостью единичных показателей в общем восприятии качества (мука, крупа, хлеб, макаронные изделия) рассчитывают комплексную органолептическую оценку, представляющую собой сумму произведений среднеарифметических оценок по единичным показателям на соответствующие коэффициенты весомости.

Коэффициенты весомости единичных показателей качества оцениваемой продукции установлены ВНИИЗ экспертным путем с использованием метода ранжирования.

Сумма коэффициентов весомости должна быть равна 20, чтобы пятибалльные оценки при любом количестве единичных показателей трансформировались в 100-балльные.

Комплексную органолептическую оценку (КОО) качества исследуемого образца продукта рассчитывают с учётом коэффициентов весомости для каждого признака по формуле:

$$КОО = K_{вк} \cdot V_{к\text{ ср}} + K_{зп} \cdot Z_{п\text{ ср}} + K_{цв} \cdot Ц_{в\text{ ср}}, \text{ где:}$$

$K_{вк}$ - коэффициент весомости по вкусу;

$V_{к\text{ ср}}$ - среднее значение балльной оценки по вкусу;

$K_{зп}$ - коэффициент весомости по запаху;

$Z_{п\text{ ср}}$ - среднее значение балльной оценки по запаху;

$K_{цв}$ - коэффициент весомости по цвету;

$C_{в,ср}$ - среднее значение балльной оценки по цвету;

Комплексную органолептическую оценку качества хлеба и каши, рассчитывают с учётом хлебопекарной и кулинарной оценки.

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

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

4. Награды конкурса. Церемония награждения

Образцы муки, круп, хлопьев из круп, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, имеющие высокие показатели качества по результатам физико-химических испытаний, получают следующие награды:

Вид награды	Комплексная органолептическая оценка, баллы, свыше чем
Золотая медаль	90
Серебряная медаль	80
Диплом качества	70

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>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniiz.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по органолептической оценке муки

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____
 Организация _____
 Должность _____

№ образца	Органолептическая оценка			Органолептическая оценка с учетом коэффициентов весомости			Комплексная органолептическая оценка (КОО)
	Цвет	Запах	Вкус	Цвет	Запах	Вкус	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Дата _____
 Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по органолептической оценке крупы

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____

Организация _____

Должность _____

№ образца	Органолептическая оценка			Органолептическая оценка с учетом коэффициентов весомости			Комплексная органолептическая оценка (КОО)
	Цвет	Запах	Вкус	Цвет	Запах	Вкус	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Дата _____

Подпись _____

Таблица 3

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по органолептической оценке хлопьев из круп

Группа _____
изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____
Организация _____
Должность _____

№ образца	Органолептическая оценка			Органолептическая оценка с учетом коэффициентов весомости			Комплексная органолептическая оценка (КОО)
	Цвет	Запах	Вкус	Цвет	Запах	Вкус	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Дата _____
Подпись _____