

**Об органолептической оценке яиц куриных пищевых, яиц пищевых индюшиных,
цесариных, перепелиных, яиц пищевых страусиных**

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие яйца пищевые, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2022».

На конкурс в категориях «Яйца куриные пищевые, яйца пищевые индюшиные, цесариные, перепелиные; Яйца пищевые страусиные» могут быть представлены:

- Яйца куриные пищевые диетические
- Яйца куриные пищевые столовые
- Яйца пищевые индюшиные диетические
- Яйца пищевые индюшиные столовые
- Яйца пищевые цесариные диетические
- Яйца пищевые цесариные столовые
- Яйца пищевые перепелиные диетические
- Яйца пищевые перепелиные столовые
- Яйца пищевые страусиные диетические
- Яйца пищевые страусиные столовые

Органолептическая оценка яиц пищевых, представленных на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ 31654-2012, ГОСТ 31655-2012.

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:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Тел: +7 (495) 118-32-78

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

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2022».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Количество предоставляемых образцов:

Яйца куриные пищевые, яйца пищевые индюшиные, цесариные, перепелиные: не менее трех упаковок общим количеством не менее 3 десятков.

Яйца пищевые страусиные: не менее 3 штук.

Остаточный срок годности образцов должен составлять не менее 70 (Семидесяти) процентов на дату приёмки образцов.

Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед проведением органолептической оценки проводится определение яиц по массе, в зависимости от вида и категории. При возникновении спорных моментов при подтверждении категории куриных яиц размер партии увеличивается до 30 шт., проводится дополнительное взвешивание.

Оценка органолептических характеристик сырых и вареных яиц производится по 5-балльной шкале по показателям:

- состояние воздушной камеры и ее высота;
- состояние и положение желтка;
- плотность и цвет белка;
- целостность и прочность скорлупы;
- наличие загрязнений на скорлупе;
- цвет скорлупы;
- запах содержимого яйца;
- вкус, аромат и цвет желтка и белка вареного яйца.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю дегустационной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки. Результаты органолептических испытаний должны заноситься в протокол испытаний. В протоколе должны быть прописаны показатели, по которым исследуется продукт. Какая форма протокола будет использоваться? Мы можем предоставить свою форму протокола. Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

Оценивается каждое яйцо из партии, прошедшей процедуру взвешивания. За каждое яйцо выставляется отдельный показатель. Средний балл показателя определяется как среднее арифметическое всех оценок за определяемую партию, по формуле:

$$X = (X_1 + X_2 + \dots + X_i) / n$$

где X - средний балл показателя одним дегустатором;
X_i - оценка i-го яйца, (i = 1,2,..... n);
n - количество яиц.

Средний балл образца определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = (X_1 + X_2 + \dots + X_i) / n$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i-го дегустатора, (i = 1,2,.....n);

n - количество членов дегустационной комиссии.

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 5-бальной системе) получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,85 и выше
Серебряная медаль	С 4,70 до 4,86
Диплом качества	С 4,40 до 4,69

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, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniitr.ru, vniipr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Шкала оценки качества пищевых диетических яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Состояние скорлупы			Свежесть			Запах
	Целостность и прочность	Загрязненность	Цвет	Состояние воздушной камеры и ее высота	Плотность и цвет белка	Состояние и положение желтка	
5 (отлично)	Неповрежденная, крепкая	Поверхность чистая, допускается наличие единичных точек или полосок	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается, цвет от светло-желтого до ярко-оранжевого	Без постороннего запаха
4 (хорошо)	Неповрежденная, крепкая	Допускается наличие пятен, точек и полосок, занимающих не более 1/8 ее поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная или допускается незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Без постороннего запаха
3 (удовлетворительно)	Неповрежденная, наличие шероховатости	Загрязненность в виде отдельных точек и полосок,	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная (допускается некоторая подвижность). Высота: не более 4 мм (для	Плотный (допускается недостаток	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха

	ватой морщинистой поверхности	занимающих не более ¼ поверхности		куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	плотный), светлый, прозрачный		
2 (неудовлетворительно)	Неповрежденная, тонкая	Загрязненность в виде отдельных пятен крови, перьев или помета	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Слабо выраженный посторонний запах (гнилости, тухлости, затхлости и др.)
1 (неудовлетворительно)	С насечкой (надтреснутая скорлупа)	Загрязненность в виде отдельных пятен вытекающего содержимого	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Посторонние запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)

Шкала оценки качества пищевых столовых яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Состояние скорлупы			Свежесть			Запах
	Целостность и прочность	Загрязненность	Цвет	Состояние воздушной камеры и ее высота	Плотность и цвет белка	Состояние и положение желтка	
5 (отлично)	Неповрежденная прочная	Поверхность чистая, допускается наличие единичных точек или полосок	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Без постороннего запаха
4 (хорошо)	Неповрежденная крепкая	Допускается наличие пятен, точек и полосок, занимающих не более 1/8 поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Допускается некоторая подвижность. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный, слегка перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха
3 (удовлетворительно)	С мятым боком (помятая скорлупа без сквозных отверстий, подскорлупная оболочка)	Загрязненность в виде отдельных точек и полосок, занимающих не более ¼ поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм	Недостаточно плотный, светлый, мутноватый	Прочный, мало заметный с небольшим отклонением от центрального положения	Без постороннего запаха

	целая)			(перепелиных); не более 20 мм (страусиных)			
2 (неудовл етворите льно)	Тонкая, наличие неглубоких трещин	Загрязненность в виде отдельных пятен крови, перьев или помета	Белый с серым в отдельных областях или коричневат ый различных оттенков	Подвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Неплотный, светлый, мутный	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Посторонн ие запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)
1 (неудовл етворите льно)	С тёмом содержимого вследствие повреждения скорлупы, подскорлупно й и белковой оболочек	Загрязненность в виде отдельных пятен вытекающего содержимого	Белый с серым в отдельных областях или коричневат ый различных оттенков	Подвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Слабый, водянистый, мутный	Перемещающийся, с отклонением от центрального положения	Посторонн ие запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)

Шкала оценки качества пищевых вареных яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Белок			Желток		
	Аромат	Цвет	Вкус	Аромат	Цвет	Вкус
5 (отлично)	Приятный, характерный для белка	Белый	Приятный, характерный для белка	Приятный, характерный для желтка	Желтый с оранжевым оттенком	Приятный, характерный для желтка
4 (хорошо)	Слабо выраженный	Голубоватый	Слабо ощущаемый	Слабо выраженный	Желтый	Слабо ощущаемый
3 (удовлетворительно)	Отсутствует	Со стороны желтка имеются потемнения (указать цвет)	Отсутствует	Отсутствует	Светло-желтый, при разрезании имеются четко выраженные светлые и темные пятна	Отсутствует
2 (неудовлетворительно)	Улавливается слабый посторонний запах (указать какой)	Имеются темные пятна со стороны скорлупы и желтка (указать цвет)	Слабовыраженный сторонний привкус (указать какой)	Улавливается слабый посторонний запах (указать какой)	Бледновато-желтый	Слабовыраженный сторонний привкус (указать какой)
1 (неудовлетворительно)	Посторонний запах хорошо выражен (указать какой)	Имеются темные пятна, пронизывающие всю толщу белка (указать цвет)	Посторонний привкус хорошо выражен (указать какой)	Посторонний запах хорошо выражен (указать какой)	Бледно-желтый	Посторонний привкус хорошо выражен (указать какой)

