

**Приложение № 9**  
к Положению о Международном  
конкурсе качества пищевой продукции  
«Гарантия качества – 2024»

**Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится**  
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»  
РАН

**О конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий**

**1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Конкурс качества в категории 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 – 2024».

**2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ  
ПРОДУКЦИИ ПО НОМИНАЦИЯМ**

Прием образцов осуществляет приемная комиссия из специалистов хлебопекарной и макаронной отраслей. Комиссия обезличивает, шифрует представленные образцы и заносит информацию о них в журнал регистрации. Образцы принимаются в соответствии с утвержденным графиком (размещенным на сайтах организаторов). Для проведения повторных исследований, во избежание спорных моментов, контрольные образцы хлебобулочных изделий хранятся в замороженном виде.

**Адрес доставки образцов:** 107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26А, ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности

**Группа приемки образцов:** +7 (495) 025-41-44 (доб.119)

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

**Количество предоставляемых образцов:**

*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.

**При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.**

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕННЫМ ОБРАЗЦАМ ПРОДУКЦИИ

*Образцы в зависимости от номинаций необходимо предоставлять следующим образом:*

➤ *«Хлебобулочные изделия»:*

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшенично-ржаной, 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.

➤ *«Хлеб моей губернии»:*

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшенично-ржаной, 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).

➤ *«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.

➤ *Продукты функционального назначения,*

➤ *Органические продукты данной категории.*

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

## **Дополнительная информация**

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы и промаркированы в соответствии с действующими техническими регламентами и стандартами. 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 – 2024». Документы подаются в отдельной папке на каждый вид продукции с указанием номинации.

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

Конкурсная комиссия формируется из ученых 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 **приемную, дегустационную экспертную и счётную**.

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

При оценке качества продукции учитывается сумма баллов экспертной комиссии и дегустационной.

**Приемная комиссия** производит приемку образцов, кодирует образцы. **Анонимность** образцов сохраняется для членов дегустационной и счетной комиссий до подведения итогов конкурса.

**Экспертная комиссия** производит оценку маркировки на предмет соответствия действующему законодательству (нормативно-правовых актов) РФ на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные Термины и определения» и других основополагающих стандартов на пищевую продукцию. Максимальное количество баллов - **2**. Эксперты формулируют замечания по каждому образцу в Протоколе. При выявлении существенных несоответствий требованиям вышеуказанных документов, по решению экспертов, образец может быть снят с конкурса, дальнейшая оценка данного образца не проводится. Причины снятия с конкурса фиксируются в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

**Дегустационная комиссия** производит органолептическую оценку образцов. Испытания, проводят с обезличенными образцами продукции, без информации, позволяющей идентифицировать ТМ, производителя продукции.

Специалисты оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения, 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**.

Результаты заносят в дегустационные листы. Исправления в дегустационном листе должны быть заверены подписью члена комиссии. После заполнения дегустационные листы подписываются членом комиссии и сдаются в счетную комиссию.

По решению дегустационной комиссии образцы продукции, прошедшие этап органолептической оценки, могут быть направлены на лабораторные исследования для подтверждения заявленных производителем показателей качества. Вид лабораторных исследований - физико-химические показатели (кислотность, влажность, пористость, пищевую ценность - массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара) рекомендует дегустационная комиссия в зависимости от результатов органолептической оценки. По результатам лабораторных исследований, в случае выявления несоответствия НТД, образцы могут быть сняты с конкурса, что фиксируется в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

**Счетная комиссия** подводит итоги комплексной оценки образцов, оформляет Протокол, который подписывают члены счетной комиссии.

Директор ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова утверждает Протокол, оформленный счетной комиссией.

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, содержание муки из мягкой пшеницы);
- макаронные изделия быстрого приготовления (влажность, кислотность, содержание жира, время приготовления до готовности и кислотное число жира).

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

### **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 оценке маркировки 35 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 оценке маркировки 34 и более баллов;
- **диплом качества** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и оценке маркировки 32 и более баллов.

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.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru), [www.gosnihp.ru](http://www.gosnihp.ru), в социальных сетях [https://t.me/institut\\_hleba](https://t.me/institut_hleba), <https://vk.com/club192098379>, а также в отраслевых журналах.

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