

**Об органолептической оценке
молочной продукции, масложировой продукции**

Конкурс «Гарантия качества- 2020» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

1. 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 – 2020».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасования готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

Номинация «Молочная продукция», перечень продуктов для участия в конкурсе

Молоко питьевое

Сливки питьевые

Молочные напитки

Кисломолочные напитки

Творог и продукты из творога

Сметана

Продукты сыроделия:

- сыры твёрдые;
- сыры полутвёрдые;
- сыры мягкие;
- сыры рассольные;
- сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы;
- сыры творожные;
- сывороточно-альбуминные сыры;
- сыры для детского питания;
- сыры плавленые ломтевые;
- сыры плавленые пастообразные;
- соусы сырныe.

Продукты маслоделия:

- масло сливочное;
- масло сливочное с вкусовыми компонентами;
- масло сливочное для детского питания;
- масло топленое;
- пасты масляные.

Напитки из пахты и сыворотки

Продукция фермерского производства.

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, спреда и топленые смеси.

Номинация «Масложировая продукция продукция», перечень продуктов для участия в конкурсе

Масла растительные

Маргарин

Майонез и соусы майонезные

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: (495) 676-63-51

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

Даты приемки образцов по данной группе продукции будут опубликованы на сайте <http://www.garant-kachestva.ru/> до 14 августа 2020 г.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Молоко питьевое, сливки питьевые, молочные напитки, кисломолочные напитки, сметана и творог:

- в потребительской упаковке (баночки, коробочки, картонные коробки): весом до 200 г □ не менее 5 единиц, весом свыше 200 г □ 3 единицы. Общая масса нетто продукта – не менее 1 кг;

- в мягких пакетах: до 0,5 л. □ 4 единицы, свыше 0,5 л. □ 2 единицы;

- в бутылках: до 0,5 л. □ 4 единицы, свыше 0,5 л. □ 2 единицы.

Сыры:

- по 1 головке продукта каждого наименования массой более 1 кг;

- по 2 упаковочные единицы одной партии для продукта массой менее 1 кг.

Плавленные сыры:

- для ломтевых и пастообразных □ не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;

- для колбасных – не менее 2 упаковочных единиц одной партии общей массой не менее 1 кг.

Продукция маслоделия:

- при упаковке монолитом □ по 2 образца одной партии в количестве 1 кг каждый, упакованного в отдельную упаковку (ящички, коробочки);

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

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг.

Масло растительное в потребительской упаковке- не менее 2 образцов одной партии, массой нетто не менее 1,6 кг.

Маргарин в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

Майонез и соусы майонезные в потребительской упаковке до 0,5 кг – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

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 наименованию 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 при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

2. Порядок проведения оценки

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

Конкурсная 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 показателям: вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка.

- выносит предложения о награждении участников конкурса за лучшие образцы продукции. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя конкурсной комиссии;

- анализирует уровень качества и выявленные недостатки представленных на конкурс образцов продукции и представляет выводы в оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2020»;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов по поручению Оргкомитета конкурса «Гарантия качества 2020».

Оценка проводится по балловой системе, указанной в Таблице №1 в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы, разработанными ВНИИМС;

4. Награждение победителей конкурса

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям молочной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Таблица № 1

Награды	100 балльная шкала	50 балльная шкала	20 балльная шкала	10 балльная шкала
	Сыры полутвердые и твердые	Сыры мягкие	Сливочное масло Растительное масло	Молоко, молочные напитки, сметана, творог, кисломолочные напитки, сгущенное молоко
Золотая медаль	Не менее 97,40	Не менее 48,70	Не менее 19,48	Не менее 9,74
Серебряная медаль	Не менее 94,20	Не менее 47,10	Не менее 18,84	Не менее 9,42
Диплом качества	Не менее 86,00	Не менее 43,00	Не менее 17,20	Не менее 8,60

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 конкурса и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru> , www.council.gov.ru , vniimp.ru , vniims.info и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение №4
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2020»

**Об органолептической оценке
безалкогольной продукции**

1. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие безалкогольные напитки, минеральные и питьевые воды, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

На конкурс в номинации «Безалкогольные напитки» могут быть представлены:

- напитки безалкогольные;
- напитки слабоалкогольные;
- квасы;
- воды столовые;
- воды питьевые;
- воды минеральные;
- ароматизированные минеральные воды;
- сырье для производства напитков безалкогольных и слабоалкогольных (сиропы, порошки, концентрированные основы, пищевые добавки и т.д.).

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7
Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Тел: (499) 246-67-69; (499) 246-10-81

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

Образцы для дегустации принимаются в количестве:

№ п\п	Вид упаковки	Вместимость упаковки, л	Количество упаковок (бутылок, банок)
1	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутылки	0,33	7
		0,5	5
		1,0; 1,5; 2,0	3
		5,0; 10,0; 19,0	1
Сиропы, концентраты и другие концентрированные формы			
2	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ)	0,25; 0,33	5
Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.			
3	Стеклобанки, пакеты из 3х слойной фольги	20,0 г.	20
		50,0 г.	5

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 при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

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

Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков осуществляется:

- по 25-балльной системе для газированных напитков.

- по 19-балльной системе для негазированных напитков.

- по 15-балльной системе для оценки качества кваса.

Органолептическая оценка качества минеральных, питьевых, столовых вод, ароматизированных минеральных вод и напитков на основе минеральных вод осуществляется по 25-балльной системе для газированной и по 19-балльной системе для негазированной продукции.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum_{балл}}{С}$$

где: $\sum_{балл}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 2 балла, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

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 Награждение победителей конкурса

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Безалкогольные напитки

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее	
	негазированная	газированная
Золотая медаль	17,0	23,0
Серебряная медаль	15,0	20,0
Диплом качества	14,0	17,0

Квас

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее
Золотая медаль	13,0
Серебряная медаль	12,0
Диплом качества	11,5

Минеральная, питьевая, столовая вода

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее	
	негазированная	газированная
Золотая медаль	17,0	23,0
Серебряная медаль	15,0	20,0
Диплом качества	14,0	17,0

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

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям безалкогольной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

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 безалкогольной продукции размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru> , www.council.gov.ru , vniimp.ru, vniipbivp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 5
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2020»

**Об органолептической оценке
винодельческой продукции**

3. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие винодельческую продукцию, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки винодельческой продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

На конкурс в номинации «Винодельческая продукция» могут быть представлены:

- вина, в том числе столовые, географического наименования, контролируемого наименования по происхождению, ликерные;
- вина игристые, в том числе шампанские и жемчужные;
- вина фруктовые;
- сидры, пуаре, винные напитки;

Вся винодельческая продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка винодельческой продукции, представленной на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ 32051-2013 с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения Международных конкурсов винодельческой продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7

Даты доставки образцов: 21-25 сентября 2020 г

Время доставки- с 9-30 до 16-15.

Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Тел: (499) 246-67-69; (499) 246-10-81

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

Образцы для дегустации принимаются в количестве:

№ п/п	Вид упаковки	Вместимость упаковки, л	Количество упаковок (бутылок, банок)
1	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутыли	0,33	7
		0,5	5
		1,0; 1,5; 2,0	3
		5,0; 10,0; 19,0	1
Сиропы, концентраты и другие концентрированные формы			
3	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ)	0,25; 0,33	5
Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.			
4	Стеклобанки, пакеты из 3х слойной фольги	20,0 г.	20
		50,0 г.	5

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 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 винные шкафы для достижения температуры, необходимой для их дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

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

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum_{балл}}{С}$$

где: $\sum_{балл}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 10 баллов, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

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

4. Награждение победителей конкурса

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям безалкогольной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 100-бальной системе) получают следующие награды:

Вина, игристые вина и ликерные вина

- золотая медаль – не менее 92 баллов;
- серебряная медаль – не менее 85 баллов;
- Диплом качества – не менее 82 баллов;

Фруктовые вина, сидры и цуаре, винные напитки

- золотая медаль – не менее 89 баллов;
- серебряная медаль – не менее 81 баллов;

- Диплом качества – не менее 77 баллов;

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 винодельческой продукции размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru> , www.council.gov.ru , vniimp.ru, vniipbivp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 6
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2020»

**Об органолептической оценке
консервной плодоовощной, грибной продукции, соковой продукции, свежих овощей и
фруктов**

1. 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 – 2019».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасования продукции, изготовленной другими предприятиями на территории РФ.

На конкурс в рамках номинации могут быть представлены:

- Консервы из фруктов, овощей, грибов и картофеля, в том числе соковая продукция (соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки);
- Консервы молочные;
- Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.
- Свежие овощи и фрукты;
- Сухофрукты, орехи, семечки;
- Пряности.

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она

выработана (для стран, входящих в ЕАЭС – нормативным документам ЕАЭС¹). Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

142703, Московская обл., г. Видное, ул. Школьная, д.78

Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИТеК)

Тел: (495)541-08-92

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

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

№ п\п	Виды продукции	Вместимость упаковки, кг (л)	Количество упаковок
1	Продукция в потребительской упаковке	0,01 - 0,49	7
		0,5 – 0,99	5
		1,0 – 2,0	3
		Свыше 2,0	2
2	Весовая продукция	3,0	
3	Пряности весовые	0,3	

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.

¹ Евразийский экономический союз

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2019».

Документы подаются в папке с наименованием юридического лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юридического лица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок представляется 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 приемочной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

При приемке продукции оценивается маркировка, нанесенная на упаковку. В случае несоответствия нанесенной на упаковку информации требованиям действующих технических регламентов, документов на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО) и сопроводительных документов, продукция не принимается к участию в конкурсе.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОБРАЗЦОВ

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

Конкурсная 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 показателям: вкус, запах, консистенция, цвет, качество заливочной жидкости, внешний вид, упаковка.

Форма дегустационного листа – в приложении.

3.1 Система балльной оценки органолептических характеристик продукции

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

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 5-балльной оценке.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает экспертом и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении на фальсификацию продуктов, дегустатор делает в дегустационном листе только соответствующую пометку и снижает баллы.

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.

3.2 Расчет средней балльной оценки

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

$$X = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n},$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i-го дегустатора, ($i = 1, 2, \dots, n$);

n - количество членов дегустационной комиссии.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

3.3 Порядок принятия решений по итогам дегустации

Решения дегустационной конкурсной комиссии считаются правомочными при участии в заседании не менее 50% от общей численности.

Если 30% членов дегустационной комиссии выставляют неудовлетворительную оценку (2 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец отклоняется.

В случае необходимости может применяться «метод комиссии», при котором решение принимается голосованием членов дегустационной комиссии. Решение принимается, если за него подано не менее 2/3 голосов.

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

4.1 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	4,75 и выше
Серебряная медаль	4,51-4,74
Диплом качества	С 4,30 до 4,5

4.2 Дополнительно, производителям консервированной продукции, получившим по итогам конкурса золотые медали, решением Конкурсной комиссии присуждается награда (знак) «Золотая банка» по следующим номинациям.

1. «**Национальный продукт**», присуждается для следующих продуктов:

- традиционный продукт регионов РФ, произведенный на территории региона;
- продукт на основе национальных оригинальных или старинных рецептов;
- продукт на основе отечественного сырья при наличии подтверждающих документов).

2. «**Дебют**» присуждается для следующих продуктов:

- продукт, впервые разработанный с использованием новых или нетрадиционных видов сырья.

3. «**Оригинальная упаковка**» присуждается для следующих продуктов:

- новый вид упаковки,
- оригинальный дизайн упаковки.

Все победители конкурса имеют право использовать изображение полученных наград и знака «Золотая банка», при маркировке своей продукции в 2019-2020 году.

Каждая награда должна быть сопровождена 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>, www.vniitek.ru, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru, www.апкпроизводители.рф и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 7
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2020»

**об органолептической оценке
мороженого, замороженных взбитых десертов и пищевых льдов**

1. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие мороженое, замороженные взбитые десерты и пищевые льды их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

На конкурс могут быть представлены:

- мороженое пломбир;
- мороженое сливочное;
- мороженое молочное;
- мороженое с ЗМЖ;
- мороженое шербет;
- взбитые замороженные десерты (фруктовые, фруктово-овощные, овощные);
- десерты шербет:
- сладкий пищевой лед (фруктовый, ароматизированный и т.д);
- торты из мороженого.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам специальным транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы (не выше минус 18°С).

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: (495)676-63-51

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 морозильные камеры для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная комиссия должна состоять из опытных дегустаторов с острыми, физически не нарушенными ощущениями.

Конкурсная 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 показателям: вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка.

Органолептическая оценка продукции проводится по балловой системе, указанной в п.3.3 в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы, разработанными Всероссийского научно-исследовательского института холодильной промышленности

3 Шкала дегустационной оценки мороженого и замороженных аэрированных продуктов

Максимальная суммарная оценка 10 баллов, в том числе:

Вкус и аромат – 6 баллов

Структура и консистенция – 3 балла

Цвет и внешний вид - 1 балл

Пример бланка дегустационного листа, применяемого при оценке мороженого и замороженных аэрированных продуктов

№ образца	Вид мороженого	Балловая оценка			Примечание
		вкус и аромат (6 баллов)	структура и консистенция (3 балла)	цвет и внешний вид (1 балл)	

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

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 10-бальной системе) получают следующие награды:

Награды	10- балльная шкала
Золотая медаль	9,5 и выше
Серебряная медаль	С 9,20 до 9,49
Диплом качества	С 9,0 до 9,49

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, vnihi.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.



О конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий

Условия участия в конкурсе

Конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий проводится по следующим номинациям:

1. «Хлебобулочные изделия»:

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов);
- хлеб из ржаной муки;
- хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки;
- сдобные хлебобулочные изделия;
- хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки);
- пироги.

2. «Макаронные изделия»:

- макаронные изделия группы А;
- макаронные изделия группы Б;
- макаронные изделия группы В;
- макаронные изделия группы с обогащающими добавками;
- макаронные изделия группы быстрого приготовления.

3. Для сохранения и развития традиционного ассортимента хлебобулочных изделий характерного для отдельных регионов РФ с учетом национальных особенностей, вкусовых пристрастий, особенностей технологий изготовления введена новая номинация

«Хлеб моей губернии»:

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов),
- хлеб из ржаной муки;
- хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки,
- сдобные хлебобулочные изделия;

–хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки);

– пироги.

Образцы продукции предоставляются на конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий с указанием номинации. 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 – 2020».

Порядок предоставления и шифровки образцов продукции по номинациям

Прием образцов осуществляет специально сформированная комиссия из специалистов хлебопекарной и макаронной отраслей. Комиссия шифрует предоставленные 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), моб.: +7 917 336-80-91.

Требования к предоставленным образцам продукции

Образцы продукции предоставляются на конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий с указанием номинации следующим образом:

«Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» - в потребительской упаковке, не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг. Для пирогов - не менее 3 упаковочных единиц одной партии. Для образцов продукции, заявленных 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» - в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1кг.

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

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 – 2020». Документы подаются в отдельной папке на каждый вид продукции с указанием номинации.

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 и дегустационную.

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

Правильность нанесения маркировки оценивается приёмочной комиссией на соответствие требованиям *ТР ТС 022/2011* «Пищевая продукция в части ее маркировки». Максимальное количество баллов присуждают за полноту информации, представленной в маркировке - 5 баллов.

Органолептическая оценка проводится дегустационной комиссией по показателям, представленным в дегустационных листах в зависимости от номинации. Максимальное количество баллов за органолептическую оценку - 35 баллов.

По решению дегустационной комиссии могут проводиться определения физико-химических показателей (кислотность, содержание белка, массовая доля жира, влажность, пористость) для образцов продукции, набравшей 37 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, 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, 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.

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 37 и более баллов;
- **серебряная медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 30 и более баллов;
- **диплом качества** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 25 и более баллов.

При несоответствии физико-химических показателей нормативной или технической документации образцы могут быть сняты с конкурса. Информация о причинах снятия продукции с конкурса является конфиденциальной, доводится до сведения только официального представителя предприятия – участника конкурса, предоставившего данный продукт.

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

Награждение победителей в номинациях «Хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия» и «Хлеб моей губернии» 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.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА ПОДОВОГО И ФОРМОВОГО, БАТОНОВ

Группа изделий _____
Категория изделий (хлеб из пшеничной муки, хлеб ржано-пшеничный др.) _____

Фамилия И.О. дегустатора _____
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							ИТОГО макс. 35
	Форма 0-5	Цвет 0-5	Состояние поверхности 0-5	Внутреннее состояние 0-5	Хрупкость 0-5	Вкус 0-5	Запах 0-5	

Дата _____
 Подпись _____

Приложение № 9

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

об органолептической оценке муки, крупы, хлопьев их крупы.

4. 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 необходимыми условиями хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

- 109316, Москва, ул. Талалихина, 26
- ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова
- Тел: (495)676-63-51

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 ($V_{к\text{ср}}$, $Z_{п\text{ср}}$, $C_{в\text{ср}}$, ...);
- 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:

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

$K_{вк}$ - 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 _____

Приложение №10
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2020»

об органолептической оценке кондитерской продукции

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

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

На конкурс могут быть представлены:

САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шоколад:

- молочный шоколад;
- несладкий шоколад;
- горький шоколад;
- темный шоколад;
- белый шоколад;
- пористый шоколад;
- с тонкоизмельченными добавлениями;
- с крупными добавлениями;
- с начинкой.

Шоколадное изделие.

Шоколадные конфеты.

Шоколадные конфеты «Ассорти».

Конфеты, глазированные глазурью и не глазированные:

- помадные;
- помадные молочные, (в том числе помадные молочные крем-брюле)
- помадные сливочные (в том числе помадные сливочные крем-брюле)
- помадные фруктовые (овощные, фруктово-овощные)
- молочные (в том числе мягкая карамель)
- сбивные
- грильяжные твердые
- грильяжные мягкие
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжные
- халвичные
- фруктовые (овощные, фруктово-овощные)
- желейные
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейные
- марципановые
- пралине
- типа пралине
- кремовые
- из взорванных круп

- из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых)
- на основе жиров
- ликерную
- из заспиртованных фруктов (овощей)

Ирис:

- литой
- тираженный;

Карамель:

- леденцовая;
- с начинками, в том числе глазированная глазурью:
- фруктово-ягодной;
- ликерной;
- медовой;
- помадной;
- молочной;
- марципановой;
- масляно-сахарной (прохладительной);
- сбивной;
- кремово-сбивной;
- ореховой;
- шоколадно-ореховой;
- желейной;
- из злаковых, бобовых и масличных культур.

Мармелад (в том числе глазированный):

- фруктовый (овощной)
- желейно-фруктовый (желейно-овощной);
- желейный, жевательный.

Пастила.

Зефир:

- неглазированный;
- глазированный глазурью
- с начинками.

Драже:

- ликерное
- желейное
- желейно-фруктовое
- помадное
- сахарное (без отделяемого от накатки корпуса)
- карамельное
- карамельное мягкое
- ядровое
- марципановое
- зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.)
- пралиновое
- сбивное

- цукаты
- бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды
- сушеные плоды и ягоды
- с фруктовыми порошками.

Халва (в том числе глазированная, с добавлениями):

- кунжутная (тахинная);
- арахисовая;
- ореховая;
- подсолнечная;
- комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов масличных семян или орехов);
- глазированная шоколадной глазурью.

Жевательная резинка:

- дражированная;
- недражированная;
- надувная;
- с начинкой.

Восточные сладости:

- типа карамели, ядра орехов и арахиса;
- типа мягких конфет.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Вафли (в том числе глазированные):

- без начинки;
- с жировой начинкой;
- с начинкой пралине;
- с начинкой типа пралине;
- с помадной начинкой;
- с фруктовой начинкой.

Печенье (в том числе глазированное; с добавлениями; с начинкой):

- сахарное;
- затяжное;
- сдобное;
- овсяное.

Крекер:

- на дрожжах;
- на дрожжах и химических разрыхлителях;
- на химических разрыхлителях.

Галеты.

Торты и пирожные:

- вафельные;
- бисквитные;
- песочные;
- воздушные и воздушно-ореховые;
- миндальные;
- слоеные;

- крошковые;
- заварные;
- комбинированные.

Пряники:

- заварные неглазированные;
- заварные глазированные;
- сырцовые неглазированные;
- сырцовые глазированные;
- с начинкой.

Коврижки.

Рулеты.

Кексы:

- на дрожжах;
- на химических разрыхлителях;
- без химических разрыхлителей и дрожжей.

Восточные сладости мучные.

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:

107076, Москва, Электrozаводская ул., 20,

Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: (495) 962-17-40

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

Образцы кондитерских изделий, представляемых на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны от 3 партий в соответствии с действующей нормативно документацией на правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 5904-82, ГОСТ 5897- 90, ГОСТ 18321-73):

Количество предоставляемых образцов:

- не менее 6 коробок (пачек) упакованной продукции
- не менее 2 кг – весовой продукции
- не менее 3 тортов
- не менее 10 единиц – пирожных

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемому показателю по 40-балльной системе.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывается экспертом и передается секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum_{балл}}{С}$$

где: $\sum_{балл}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

4 НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ.

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

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Золотая медаль – от 40 до 35 баллов

Серебряная медаль – от 34 до 30 баллов

Диплом качества – от 29 до 25 баллов

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

Приложение №11
Положению о Международном конкурсе качества
пищевой продукции «Гарантия качества – 2020»

Об органолептической оценке продукции из мяса, рыбы, птицы

1. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **продукцию из мяса, рыбы, птицы**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

На конкурс в номинациях «Продукты из мяса, птицы и рыбы» могут быть представлены:

- Колбасные изделия и продукты из мяса
- Полуфабрикаты кусковые
- Полуфабрикаты в тесте
- Полуфабрикаты рубленые
- Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие
- Консервы мясные и мясорастительные
- Мясные и мясосодержащие продукты для детского, диетического, дошкольного и школьного питания
- Продукты из шпика
- Изделия ветчинные в оболочке или форме и проч.

На конкурс в номинациях «Продукты из рыбы, морепродукты» могут быть представлены:

- Вяленая пищевая рыбная продукция
- Зернистая икра, икорное рыбное изделие, паюсная икра
- Имитированная пищевая рыбная продукция
- Икра
- Маринованная пищевая рыбная продукция
- Натуральные рыбные консервы, натуральные рыбные консервы с добавлением масла
- Пастеризованная пищевая рыбная продукция
- Переработанная пищевая рыбная продукция
- Переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения
- Пищевая продукция прикорма на рыбной основе, пищевая продукция прикорма на рыборастительной основе
- Пищевая рыбная продукция горячего копчения
- Пищевая рыбная продукция для детского питания
- Пищевая рыбная продукция холодного копчения
- Подкопченнная пищевая рыбная продукция
- Подмороженная пищевая рыбная продукция
- Рыба сырец (свежая Рыба)
- Рыбное кулинарное изделие
- Рыбный кулинарный полуфабрикат
- Соленая пищевая рыбная продукция

Сушеная пищевая рыбная продукция
Сушеновяленая пищевая рыбная продукция
Фарш из пищевой рыбной продукции
Морепродукты

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: (495)676-63-51

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

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.

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.

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 при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

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

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 5-балльной оценке.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает экспертом и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении о фальсификации продуктов дегустатор только делает в дегустационном листе соответствующую пометку и снижает баллы.

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.

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-балльной системе) получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,87 и выше
Серебряная медаль	С 4,71 до 4,86
Диплом качества	С 4,30 до 4,70

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, конкурсанты и представители средств массовой информации.

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

Приложение № 12
Положению о Международном конкурсе качества
пищевой продукции «Гарантия качества – 2020»

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 – 2020».

На конкурс в номинациях «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: (495)676-63-51

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

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2020».

Документы подаются в папке с наименованием юр.лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр.лица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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.

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>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniipp.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);	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Без постороннего запаха

				не более 9 мм (страусиных)			
3 (удовлетворительно)	Неповрежденная, наличие шероховатой морщинистой поверхности	Загрязненность в виде отдельных точек и полосок, занимающих не более ¼ поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная (допускается некоторая 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, перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха
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);	Допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный, слегка перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха

				не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)			
3 (удовлетворительно)	С мятым боком (помятая скорлупа без сквозных отверстий, подскорлупная оболочка целая)	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 (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Недостаточно плотный, светлый, мутноватый	Прочный, мало заметный с небольшим отклонением от центрального положения	Без постороннего запаха
2 (неудовлетворительно)	Тонкая, наличие неглубоких трещин	Загрязненность в виде отдельных пятен крови, перьев или помета	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Подвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм	Неплотный, светлый, мутный	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Посторонние запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)

				(перепелиных); не более 20 мм (страусиных)			
1 (неудовлетворительно)	С течением содержимого вследствие повреждения скорлупы, подскорлупной и белковой оболочек	Загрязненность в виде отдельных пятен вытекающего содержимого	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый 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	Посторонние 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)