

## **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:

#### ***ШОКОЛАД***

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

#### **САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

*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)
- ликерные
- из заспиртованных фруктов (овощей)

*Ирис:*

- литой
- тираженный;

*Карамель:*

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

*Мармелад (в том числе глазированный):*

- фруктовый (овощной)
- желеино-фруктовый (желеино-овощной);
- желеиный, жевательный.

*Пастила.*

*Зефир:*

- неглазированный;
- глазированный глазурью
- с начинками.

*Драже:*

- ликерное
- желеино
- желеино-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;
- 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:**

107023, Москва, Электровзводская ул., 20,  
 Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской  
 промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН  
 Тел: (495) 963-64-09

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 нормативной документацией на правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 5904-2019, 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 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:

$$ОБ = \frac{\sum \text{балл}}{С}$$

где:  $\square_{\text{балл}}$  – 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 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.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru), [vniimp.ru](http://vniimp.ru), [vniikr.ru](http://vniikr.ru) и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.