

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

Конкурс «Гарантия качества-2024» 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 прочих компаний, указанных в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

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.

Категория «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 плавленые ломтевые;
 - сыры плавленые пастообразные;
 - соусы сырные.
- Продукты маслоделия:
 - масло из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных;
 - масло сливочное с вкусовыми компонентами;
 - масло топлёное;
 - пасты масляные.
- Напитки из пахты и сыворотки;

- Молоко сухое;
- Сливки сухие;
- Сыворотка сухая;
- Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, кисломолочных напитков, спреды и топлёные смеси;
- Продукты для детского питания;
- Продукты функционального назначения;
- Продукция фермерского производства;
- Органические продукты данной категории.

Категория «Масложировая продукция». Перечень продуктов для участия в конкурсе

- Масла растительные;
- Маргарин;
- Майонез и соусы майонезные;
- Фритюрные смеси;
- Продукты функционального назначения;
- Органические продукты данной категории.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 109316, Москва, ул. Талалихина, д. 26, комната 214
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Группа приемки образцов:

тел.: +7 (495) 676-95-11, доб. 275, 277

Козырев Иван Андреевич

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

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

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

- В потребительской упаковке (общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

до 200 г	5 шт.
свыше 200 г	3 шт.

- В мягких пакетах и бутылках:

0,33 л	5 шт.
0,5 л	4 шт.
свыше 0,5 л	2 шт.

Сыры и продукты, изготовленные по технологии сыра:

- В потребительской упаковке (общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

до 200 г	5 шт.
свыше 200 г	3 шт.

- Головка:

1 кг	1 шт.
более 5 кг	сегмент массой не менее 1,5 кг

Плавленные сыры и продукты, изготовленные по технологии плавленных сыров

(Общая масса нетто продукта не менее 1 кг):

- Для ломтевых и пастообразных – 5 шт.
- Для колбасных – не менее 2 упаковочных единиц одной партии.

Продукция маслоделия (Общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

- В потребительской упаковке:

до 200 г	5 шт.
свыше 200 г	3 шт.

- При упаковке монолитом

По 2 образца одной партии в количестве 1 кг каждый, упакованного в отдельную упаковку (ящички, коробочки).

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии творога, сметаны, кисломолочных напитков, спреды и топленые смеси:

- В потребительской упаковке (общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

до 200 г	5 шт.
свыше 200 г	3 шт.

- В мягких пакетах и бутылках:

0,33 л	5 шт.
0,5 л	4 шт.
свыше 0,5 л	2 шт.

Масло растительное и смеси фритюрные:

- В потребительской упаковке – не менее 2 образцов одной партии, общей 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-2024».

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 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.

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

При предоставлении органической продукции и продукции для детского питания обязательно наличие документов, подтверждающих ее статус.

3. 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 в оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2024»;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов по результатам конкурса «Гарантия качества 2024».

Оценка проводится по балловой системе в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы.

Дегустационная оценка продукции, представленной на конкурс, проводится в соответствии с:

- молочной продукции – ГОСТ 28283-2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха», ГОСТ Р ИСО 22935.2-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Ч. 2 Рекомендуемые методы органолептической оценки», ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей» и ГОСТ 33632-2015 «Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока. Методы контроля органолептических показателей», а также с учетом характеристик органолептических показателей на конкретные продукты в соответствии с документами по стандартизации, по которым они изготовлены;

- масложировой продукции – ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля», ГОСТ 31761-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия», ГОСТ 31762-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия» и ГОСТ 8808-

2000 «Масло кукурузное. Технические условия», а также с учетом характеристик органолептических показателей на масложировые продукты в соответствии с документами по стандартизации, по которым они изготовлены;

- Методические положения ВНИИМС – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН «Органолептическая оценка молочных, молочносодержащих и масложировых продуктов», включающие порядок органолептической оценки, характеристики и шкалы для разных групп продуктов.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделах «Молочная продукция», «Масложировая продукция» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям молочной продукции учреждаются Золотая и Серебряная медали, а также Диплом качества. Определение категории награды осуществляется в соответствии с Таблицей № 1.

Таблица № 1

	100- балльная шкала	50- балльная шкала	30-балльная шкала	20- балльная шкала	10- балльная шкала
Вид награды	Сыры полутвердые и твердые, сыры для детского питания	Сыры мягкие, рассольные, с чеддеризацией и термомеханической обработкой, сывороточно-альбуминные, творожные, сыры для детского питания	Сыры плавленые, сыры плавленые для детского питания, соусы сырные	Масло из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, масло сливочное для детского питания, топленые смеси. Растительное масло, маргарин, майонез и соусы майонезные	Молоко, (в т.ч. сухое), сливки (в т.ч. сухие), молочные напитки, сметана, творог, кисломолочные напитки, продукты для детского питания (кроме сыров и сливочного масла), продукты функционального назначения, напитки из сыворотки, сыворотка сухая и др. молочные продукты, не поименованные в других категориях
Золотая медаль	Не менее 97,4	Не менее 48,7	Не менее 29,2	Не менее 19,4	Не менее 9,7
Серебряная медаль	Не менее 94,2	Не менее 47,1	Не менее 28,3	Не менее 18,6	Не менее 9,3
Диплом качества	Не менее 86,0	Не менее 43,0	Не менее 25,8	Не менее 17,2	Не менее 8,6
<i>Примечание.</i>					
<p>- Оценка органолептических показателей органической молочной продукции проводится в соответствии со шкалой оценки группы продуктов, к которой она относится, с учетом особенностей, установленных в документе по стандартизации на данный продукт;</p> <p>- Оценка органолептических показателей молочносодержащего продукта с заменителем молочного жира при отсутствии специальной шкалы, соответствующей виду продукта, проводится с учетом шкалы продукта, по технологии которого он изготовлен</p>					

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

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 молочной и масложировой продукции размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, vniims.info и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.