## Приложение №9 к Положению

О Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества–2024»

## О конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий

1. **Условия участия в конкурсе**

Конкурс качества в категории хлебобулочных и макаронных изделий проводится по следующим номинациям: «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия».

В конкурсе могут принять участие предприятия РФ и стран ЕАЭС различных форм собственности, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

## Порядок представления и шифровки образцов продукции по номинациям

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

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

+7 495 025-41-44 (доб.119)

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемочной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте [https://garant-kachestva.ru](https://garant-kachestva.ru/) в разделе «Категории».

## Требования к предоставленным образцам продукции

Образцы в зависимости от номинаций необходимо предоставлять следующим образом:

1. «Хлебобулочные изделия»:

* хлеб из пшеничной муки (высшего, первого или второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшенично-ржаной, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, слоеные хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки) – в потребительской упаковке не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;
* пироги – в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не более 3 кг.

1. «Хлеб моей губернии»:

* хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшенично-ржаной, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, слоеные хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки) – в потребительской упаковке не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;
* пироги – в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц продукции одной партии, общей массой нетто не более 3 кг.

Кроме того, для образцов в номинации «Хлеб моей губернии» необходимо предоставить материалы, подтверждающие принадлежность к региону, его историческим традициям, использование старинных рецептур, местных видов сырья и особенности технологий изготовления (при наличии одной из характеристик).

1. «Макаронные изделия»:

* макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления – в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

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

## Дополнительная информация

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы и промаркированы в соответствии с действующими техническими регламентами и стандартами. Условия транспортировки должны обеспечить сохранность качества и безопасность продукции.

Все образцы продукции должны сопровождаться документацией, перечень которой указан в п.3.1 и 3.6 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции

«ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024». Документы подаются в отдельной папке на каждый вид продукции с указанием номинации.

## Порядок проведения оценки качества продукции

Конкурсная комиссия формируется из ученых и специалистов, имеющих опыт по оценке качества хлебобулочных и макаронных изделий, утверждается приказом директора ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Конкурсная комиссия делится на **приемочную, дегустационную экспертную и счётную**.

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

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

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

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

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

Специалисты оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения, в отдельном помещении, специально оборудованном кабинками в соответствии с требованиями международных стандартов, с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов по оценке качества пищевой продукции, по показателям представленным в дегустационных листах в зависимости от номинации.

Максимальное количество баллов за органолептическую оценку - **35** баллов.

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

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

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

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

Изделия недлительного хранения в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара, влажность.

Изделия пониженной влажности в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара, влажность.

Макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления в номинации «Макаронные изделия» оцениваются:

* органолептические показатели: внешний вид (состояние поверхности, форма), состояние излома, вкус, запах, цвет и состояние изделий после варки;
* физико-химические показатели;
* макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками (влажность; кислотность; массовая доля белка в пересчете на сухое вещество; сохранность формы сваренных изделий; сухое вещество, перешедшее в варочную воду, содержание муки из мягкой пшеницы);
* макаронные изделия быстрого приготовления (влажность, кислотность, содержание жира, время приготовления до готовности и кислотное число жира).

## Подведение итогов конкурса

Итоги конкурса подводят председатель и секретарь конкурсной комиссии. По результатам конкурса присуждаются следующие награды:

* **золотая медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и оценке маркировки 35 и более баллов, при условии соответствия ее физико-химических показателей нормативной или технической документации;
* **серебряная медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и оценке маркировки 34 и более баллов;
* **диплом качества** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и оценке маркировки 32 и более баллов.

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

Награждение победителей в номинациях «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия» осуществляется в торжественной обстановке организаторами конкурса, представителями НИИ хлебопекарной промышленности или другими членами наблюдательного совета конкурса.

Информация о лучших хлебобулочных и макаронных изделиях будет направлена в Роспотребнадзор, Минсельхоз, Минпромторг, Комитет Государственной думы по аграрным вопросам, Союзы и Ассоциации АПК и торговли, СМИ.

Информация о победителях конкурса будет размещена на сайтах [http://garant-](http://garant-kachestva.ru/) [kachestva.ru,](http://garant-kachestva.ru/) [www.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru/), [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru/), [www.gosniihp.ru,](http://www.gosniihp.ru/) в социальных сетях <https://t.me/institut_hleba> , <https://vk.com/club192098379> , а также в отраслевых журналах.

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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ НИИХП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А ИНН/КПП 7718635320/771801001**  **Тел./факс (495) 161-41-44, 161-42-73**  [**E-mail: info@gosniihp.ru**](mailto:info@gosniihp.ru) **Сайт:** [**www.gosniihp.ru**](http://www.gosniihp.ru/) |  |

# ЛИСТ ОЦЕНКИ МАРКИРОВКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Фамилия И.О. эксперта

Организация

Должность

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифр образца** | **Оцениваемый показатель, баллы**  **Оцениваемый показатель, отметка о выявленных нарушениях (+ существенное нарушение; ± несущественное нарушение ;**  **− нарушений нет) набранные баллы ( существенные нарушения - 0 баллов; несущественные - возможно устранение – 1 балл; без нарушений - очень незначительное нарушение – 2 балла)** | | | | | |
| **Наименование продукции, сведения об отличительных признаках** | **Состав Продукции** | **Дата изготовления и условия хранения** | **Способ доведения маркировки (читаемость, размер шрифта)** | **Сведения о документе, в соответствии**  **с которым произведена продукция** | **ИТОГО** |
|  |  |  |  |  |  | **макс. 2** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Дата

Подпись

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ НИИХП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А ИНН/КПП 7718635320/771801001**  **Тел./факс (495) 161-41-44, 161-42-73**  [**E-mail: info@gosniihp.ru**](mailto:E-mail:%20info@gosniihp.ru) **Сайт:** [**www.gosniihp.ru**](http://www.gosniihp.ru/) | **Председатель дегустационной комиссии**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **« » 202\_\_ год** |

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

# ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Группа изделий  Категория изделий (изделия  сдобные) | 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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ НИИХП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А ИНН/КПП 7718635320/771801001**  **Тел./факс (495) 161-41-44, 161-42-73**  [**E-mail: info@gosniihp.ru**](mailto:E-mail:%20info@gosniihp.ru) **Сайт:** [**www.gosniihp.ru**](http://www.gosniihp.ru/) | **Председатель дегустационной комиссии**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **« » 202\_\_ год** |

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

# ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БАРАНОК, СУШЕК, СУХАРЕЙ, СОЛОМКИ, ХЛЕБНЫХ ПАЛОЧЕК

|  |  |
| --- | --- |
| Группа изделий Категория изделий | Фамилия И.О. дегустатора  Организация  Должность |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № образца | Оцениваемый показатель, баллы | | | | | | | |
| **Форма 0-5** | **Цвет 0-5** | **Состояние поверхности**  **0-5** | **Внутреннее состояние**  **0-5** | **Хрупкость 0-5** | **Вкус 0-5** | **Запах 0-5** | **ИТОГО**  **макс. 35** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Дата

Подпись

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ НИИХП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А ИНН/КПП 7718635320/771801001**  **Тел./факс (495) 161-41-44, 161-42-73**  [**E-mail: info@gosniihp.ru**](mailto:E-mail:%20info@gosniihp.ru) **Сайт:** [**www.gosniihp.ru**](http://www.gosniihp.ru/) | **Председатель дегустационной комиссии**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **« » 202\_\_ год** |

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

# ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Группа изделий  Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные изделия группы Б и др. | Фамилия И.О. дегустатора  Организация  Должность |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Оцениваемый показатель, баллы | | | | | | |
| образца |  | | | | | | |
| **Внешний вид** | **Состояние излома** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** | **Состояние изделий** | **ИТОГО** |
|  | **(состояние, поверхности, форма)** | **0-5** | **0-5** | **0-5** | **0-5** | **после варки 0-10** | **макс. 35** |
|  | **0-5** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Дата

Подпись

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ НИИХП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А ИНН/КПП 7718635320/771801001**  **Тел./факс (495) 161-41-44, 161-42-73**  [**E-mail: info@gosniihp.ru**](mailto:E-mail:%20info@gosniihp.ru) **Сайт:** [**www.gosniihp.ru**](http://www.gosniihp.ru/) | **Председатель дегустационной комиссии**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **« » 202\_\_ год** |

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

# ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПИЩВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Группа изделий  Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные изделия группы Б и др. | Фамилия И.О. дегустатора  Организация  Должность |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Оцениваемый показатель, баллы | | | | | | |
| образца |  | | | | | | |
| **Внешний вид** | **Состояние излома** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** | **Состояние изделий** | **ИТОГО** |
|  | **(состояние, поверхности, форма)** | **0-5** | **0-5** | **0-5** | **0-5** | **после варки 0-10** | **макс. 35** |
|  | **0-5** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Дата

Подпись

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ НИИХП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А ИНН/КПП 7718635320/771801001**  **Тел./факс (495) 161-41-44, 161-42-73**  [**E-mail: info@gosniihp.ru**](mailto:E-mail:%20info@gosniihp.ru) **Сайт:** [**www.gosniihp.ru**](http://www.gosniihp.ru/) | **Председатель дегустационной комиссии**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **« » 202\_\_ год** |

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (КРУАССАНЫ)**

|  |  |
| --- | --- |
| Группа изделий  Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные изделия группы Б и др. | Фамилия И.О. дегустатора  Организация  Должность |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ образца** | Оцениваемый показатель, баллы | | | | | | | |
| **Форма**  **0-5** | **Цвет**  **0-5** | **Состояние поверхности**  **0-5** | **Состояние мякиша (пропеченность, промес, структура)**  **0-10** | **Вкус**  **0-5** | **Запах**  **0-5** | **ИТОГО**  **макс. 35** | **Примечание** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Дата

Подпись

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ НИИХП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А ИНН/КПП 7718635320/771801001**  **Тел./факс (495) 161-41-44, 161-42-73**  [**E-mail: info@gosniihp.ru**](mailto:E-mail:%20info@gosniihp.ru) **Сайт:** [**www.gosniihp.ru**](http://www.gosniihp.ru/) | **Председатель дегустационной комиссии**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **« » 202\_\_ год** |

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (ПИРОГИ, ВАТРУШКИ)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Группа изделий  Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные изделия группы Б и др. | Фамилия И.О. дегустатора  Организация  Должность | | |  |  | | --- | --- | | Группа изделий  Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные изделия группы Б и др. | Фамилия И.О. дегустатора  Организация  Должность | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ образца** | Оцениваемый показатель, баллы | | | | | | | | |
| **Форма**  **0-5** | **Цвет**  **0-5** | **Состояние поверхности**  **0-5** | **Состояние мякиша**  **(пропеченность, промес)**  **0-5** | **Состояние начинки (наличие включений)**  **0-5** | **Вкус**  **0-5** | **Запах**  **0-5** | **ИТОГО**  **макс. 35** | **Примечание** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Дата

Подпись