

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения смотра-конкурса продукции маслоделия и сыроделия

Смотр-конкурс продукции маслоделия и сыроделия проводится для предприятий молокоперерабатывающей промышленности Оренбургской области различных форм собственности, в том числе индивидуальных предпринимателей и крестьянско-фермерских хозяйств.

На конкурс может быть представлена продукция молокоперерабатывающих предприятий Оренбургской области: масло сливочное «Крестьянское», сыры.

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

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

ОРГАНИЗАЦИЯ КОНКУРСА

Общее руководство смотром-конкурсом осуществляется Федеральным бюджетным учреждением «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Оренбургской области».

Оценка качества образцов молочной продукции и выставочной экспозиции осуществляется дегустационной комиссией.

Дегустационная комиссия в своей работе руководствуется нормативной документацией на представленную продукцию.

Решение комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем комиссии. К протоколу прилагаются дегустационные листы, сводный дегустационный лист оценки продукции.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКЦИИ И ДОКУМЕНТАЦИИ

Предприятия, принимающие участие в смотре-конкурсе, предоставляют дегустационной комиссии образцы продукции:

В номинации **«Масло сливочное «Крестьянское»** - образец масла сливочного «Крестьянского» по ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.

В номинации **«Сыр полутвердый»** - образец сыра по ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия.

В номинации **«Сыр творожный»** - образец сыра по ГОСТ 33480-2015 Сыр творожный. Общие технические условия или документации изготовителя

В номинации **«Сыр мягкий»** - образец сыра по ГОСТ 32263-2013 Сыры мягкие. Технические условия или документации изготовителя.

В номинации **«Сыр с чеддеризацией»** - образец сыра по ГОСТ 34356-2017 Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия или документации изготовителя.

Для участия в номинации **«Эксклюзивный продукт»** представляются оригинальные продукты сыроделия, в том числе с использованием дополнительных видов сырья, влияющих на вкус, внешний вид- 1 вид продукции.

В каждой номинации предоставляется только один вид образца.

Образцы продукции предоставляются в следующем количестве:

- при упаковке продукции массой более 1 кг - 2 упаковочные единицы.
- при упаковке продукции массой менее 1 кг - масса всех упаковочных единиц

должна быть не менее 2 кг.

К образцам продукции, предоставленным на смотр-конкурс, прилагаются:

1. Заявка на участие в конкурсе с указанием наименования предприятия изготовителя
2. Сопроводительная документация, удостоверяющая качество.
3. Декларация о соответствии (копия)
4. Сертификат соответствия (при наличии).
5. Для продукции, выработанной по документам изготовителя вида СТО или ТУ дополнительно предоставляются копии титульных листов нормативных

документов и листов с требованиями органолептических показателей продукции.

Образцы продукции на конкурс должны быть упакованы, промаркированы. Условия транспортирования должны обеспечить сохранность их качества и безопасности.

На конкурс принимаются образцы продукции в пределах сроков их годности, включая период проведения дегустации.

Оргкомитет обеспечивает регистрацию и хранение продуктов принятых на конкурс образцов при условиях, предусмотренных в нормативных документах, осуществляет их шифровку и подготовку к дегустации.

Образцы продукции предоставляются участниками конкурса в оргкомитет конкурсной комиссии по адресу: центр «Мой бизнес» по адресу: г. Оренбург, Шарлыкское шоссе, 1/2 (галерея 6) 28 июня 2024 года с **9.00 до 9.45**

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗЦОВ И ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

Оценка качества продукции проводится дегустационной комиссией в соответствии с требованиями нормативно-технической документации по 5-бальной системе по характеристикам, установленным в документах по стандартизации, устанавливающих требования к продукции, в том числе, где это применимо: форма, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, маркировка.

Результаты оценки качества каждый член комиссии записывает в дегустационный лист. На основании дегустационных листов составляется сводный дегустационный лист по каждому показателю и общей оценке.

Победителями конкурса в номинациях являются предприятия, продукция которых получила наибольшую бальную оценку.

Итогами смотра-конкурса являются результаты оценки качества дегустационной комиссией, предложенной продукции.