

ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ им. В.М.ГОРБАТОВА
РОССЕЛЬХОЗАКАДЕМИИ
(ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГНУ ВНИИМП
им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии
Председатель Технического комитета
по стандартизации «Мясо и мясная
продукция (ТК-226)



А.Б.Лисицын

« » 2013 г

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Второго конкурса
«Пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»

Москва-2013

1. Цели и задачи конкурса

Конкурс пищевых добавок и ингредиентов для мясной промышленности проводится с целью показа широкой общественности достижений в области пищевых добавок и ингредиентов, выявления лучших поставщиков и лучших образцов продукции, содействия улучшению их качества и повышению культуры использования при выпуске мясной продукции, расширения связей и обмена информацией производителей/поставщиков данной продукции.

2. Общие положения

2.1. Конкурс проводится в Государственном научном учреждении Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии) с 30 сентября по 04 октября 2013 года:

- до 17 часов 15 минут 30 сентября 2013 года – прием образцов на конкурс;
- до 17 часов 15 минут 04 октября 2013 года - работа Экспертов по оценке продукции, представленной на конкурс, по подсчету средних баллов, распределению наград и печати дипломов победителей.

- вручение наград победителям конкурса состоится 10 октября 2013 г. в рамках выставки «Агропродмаш 2013» в Экспоцентре по адресу: 123100, Россия, Москва, Краснопресненская наб., 14. Точное время и дата указаны на сайте www.vniimp.ru/.

2.2. Организационная работа по подготовке и проведению конкурса осуществляется Организационным комитетом ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии по адресу: 109316, Москва, Талалихина, 26, ВНИИМП (сайт: www.vniimp.ru/ вниимп.РФ).

2.2.1. Консультации по вопросам участия в конкурсе:

Руководитель проекта, зав. отделом «Маркетинг» Горбатов Станислав Алексеевич, телефон: +7-495-676-64-81, e-mail: pr@vniimp.ru, № кабинета 312.

Заместитель руководителя проекта, технолог отдела «Маркетинг» Холодов Федор Васильевич: телефон: +7-495-676-64-81, e-mail: pr@vniimp.ru, № кабинета 312.

Консультанты проекта:

Насонова Виктория Викторовна – телефон: +7-495-676-65-51;

Асхабова Маргарита Долматовна - телефон/факс: +7-495-676-68-51; +7-495-676-65-21.

2.2.2. Оформлением договоров, выписыванием счетов, хранением и отправкой наград по почте¹ занимается договорной сектор отдела маркетинга: телефон/факс +7-495-676-68-51; +7-495-676-65-21, e-mail: pr@vniimp.ru, № кабинета 308.

2.2.3. Приемом продукции на Конкурс, решением вопросов по приемке образцов продукции и комплектности документации, по внесению исправлений в дипломы занимается зав. лабораторией технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки Насонова Виктория Викторовна: телефон: +7-495-676-65-51, № кабинета 307.

2.2.4. Оформлением командировочных удостоверений занимается Большова Лидия Борисовна, телефон: +7-495-676-95-11, № кабинета 301.

2.3. Участниками конкурса могут быть отечественные и зарубежные предприятия и фирмы любой формы собственности – производители и поставщики пищевых добавок и ингредиентов.

2.4. Предметом конкурса являются специи, пищевые добавки и ингредиенты, предназначенные для использования в мясной промышленности, разрешенные к применению на территории Российской Федерации в установленном порядке, поставляемые и реализуемые в соответствии с действующими законодательными положениями.

2.5. На конкурс принимаются образцы следующих групп пищевых добавок и ингредиентов:

- растительные и животные белковые препараты;
- загустители и структурообразователи;

¹ При необходимости

- бактериальные препараты и ферменты;
- эмульгаторы;
- добавки бактерицидного и бактериостатического действия;
- посолочные смеси;
- пищевые фосфаты;
- пищевые красители;
- смеси пряностей и декоративные обсыпки;
- пряности;
- консерванты;
- антиокислители;
- комплексные пищевые добавки для вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196;
- комплексные пищевые добавки для полукопченых и жареных колбас по ГОСТ Р 53588-2009 и ГОСТ Р 53515 соответственно;

2.6. В соответствии с условиями награждения участники конкурса получают следующие награды:

- Золотая медаль;
- Диплом качества.

2.7. Кроме основного Конкурса, в его рамках могут проводиться и другие конкурсы по номинациям, отвечающим целям, задачам Конкурса и определенные соответствующими положениями.

3. Порядок представления образцов.

3.1. Для участия в конкурсе необходимо не позднее, чем за 2 недели до начала Конкурса, представить в Оргкомитет посредством почты, факса или электронной почты договор-заявку (Приложение 1). Результаты рассмотрения Договора-заявки сообщаются Заявителю в течение 3-х рабочих дней со дня ее получения. По согласованию с Оргкомитетом договор-заявка может быть подана не позднее, чем за два рабочих дня до даты приемки образцов. В этом случае Оргкомитет принимает решение о допуске образцов к участию в конкурсе, исходя из реальных сроков оплаты Заявителем организационных взносов, приемки Оргкомитетом образцов и представления их на оценку экспертам.

3.2. После принятия заявки участникам конкурса направляются счета для оплаты организационных взносов, предназначенных для покрытия затрат (медали, дипломы, экспертиза и др). Размер организационного взноса определяется Оргкомитетом конкурса в соответствии с планируемыми затратами.

3.3. Образцы продукции каждого наименования, надлежаще оформленные и упакованные, доставляются в Лабораторию технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки в сроки указанные в п.2.1. настоящего положения. Поступающие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат.

3.4. Образцы продукции при сдаче в Оргкомитет должны сопровождаться следующими документами:

- спецификацией на пищевую добавку или ингредиент, заверенную печатью фирмы производителя или поставщика (на русском языке);
- копией документа, удостоверяющего соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, или декларацию о соответствии).
- копией экспертного заключения Института питания РАМН или другого центра, аккредитованного на право проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз;

- дополнительными материалами по желанию заявителя (рекламно-информационные, отзывы потребителей, рецензии экспертов и др.)²;
- доверенностью, выданной предприятием-участником конкурса физическому лицу на право предоставления образцов и получения результатов и наград конкурса³.

- документом, подтверждающим оплату за участие в конкурсе³.

3.5. Образцы пищевых добавок и ингредиентов представляются в невскрытой упаковке производителя, с этикеткой на русском языке, содержащей информацию для потребителя в соответствии с ГОСТ Р 51074 и ТР ТС 022/2011.

3.6. Образцы представляются в следующих количествах:

- растительные белковые препараты (изоляты, концентраты, текстуранты), молочные и животные белки, загустители и структурообразователи, эмульгаторы, посолочные смеси, добавки бактерицидного и бактериостатического действия – не менее 2 кг;

- пищевые фосфаты, смеси пряностей, декоративные обсыпки – не менее 0,5 кг;

- пищевые красители: сухие формы – не менее 0,3 кг, жидкие формы – не менее 0,8 кг;

- комплексные пищевые добавки для вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196, для полукопченых колбас по ГОСТ Р 53588, для жареных колбас по ГОСТ Р 53515 - не менее количества, предусмотренного дозировкой на 100 кг фарша.

- бактериальные препараты и ферменты – не менее 50 гр.

4. Порядок конкурсной оценки образцов

4.1. Конкурсная комиссия принимает образцы, после рассмотрения представленных сопроводительных документов, регистрирует заявки и кодирует образцы продукции.

В случае некомплектности приложений к заявке комиссия имеет право не допустить заявителя к участию в конкурсе. Отказ от участия в конкурсе оформляется актом с обоснованием причины отказа. Акт подписывается двумя членами конкурсной комиссии и утверждается ее председателем (заместителем).

4.2. Эксперты конкурсной комиссии проводят оценку качества, функционально-технологических и/или органолептических характеристик представленных образцов на соответствие требованиям нормативной технической документации по результатам лабораторных испытаний.

Окончательные результаты испытаний оценивают по 5-ти бальной шкале и заносят в оценочные листы. Исправления в оценочном листе должны быть заверены подписью эксперта.

При наличии у образцов несоответствий, выявленных в ходе испытаний, требованиям спецификаций, нормативной или технической документации и представленным документам, они снимаются с конкурса и окончательные итоги по ним не подводятся.

В случае если образцы имеют наименования сходные до степени смешения с наименованиями мясных продуктов выпускаемых по государственным и национальным стандартам, а по составу и качеству не соответствуют требованиям, предъявляемым к этим продуктам, то такие образцы снимаются с конкурса и оценка по ним не проводится.

4.3. После заполнения оценочные листы подписываются и сдаются в группу обработки данных, которая по каждому показателю подсчитывает сумму для каждого

² Наличие этих документов учитывается при распределении наград Конкурса в случае равенства баллов Участников ³

Доверенность представляется только для лиц не указанных в договоре-заявке.

³ В случае предварительного подтверждения оплаты по конкурсу со стороны Оргкомитета, представлять документ не требуется

образца, рассчитывает средние баллы по показателям и общую оценку образца, как сумму средних баллов по показателям.

4.4. В рамках конкурса предусмотрено распределение не менее 20 золотых медалей⁴. Количество Дипломов качества не ограничено. Для распределения наград все фактически представленные образцы разделяются на однородные группы. Количество распределяемых медалей в каждой группе будет пропорционально количеству представленных в ней образцов относительно общего количества конкурсных образцов.

Золотые медали будут присвоены образцам набравшим наибольшее число баллов внутри однородной группы и получившие не менее 4,5 баллов по пятибалльной шкале.

Дипломы качества получают все образцы не получившие медали, но набравшие не менее 4,0 баллов по пятибалльной шкале.

4.5. Награждение проводится в торжественной обстановке 10 октября 2013 г. в рамках выставки «Агропродмаш 2013» в Экспоцентре по адресу: 123100, Россия, Москва, Краснопресненская наб., 14. Точное время и дата указаны на сайте www.vniimp.ru/.

4.6. Информация о причинах снятия с конкурса продукции доводится до сведения только официального представителя предприятия-участника конкурса.

4.7. Оргкомитет конкурса не предоставляет информацию о результатах проведенных исследований.

4.8. Предприятия (организации), удостоенные наград на конкурсе, получают право использовать логотипы и надписи, представленные в Приложении 2, при выпуске/реализации соответствующей продукции до 31 декабря 2014 года.

5. Заключительные положения.

5.1. Настоящее Положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайте www.vniimp.ru и в первом номере журнала «Все о мясе» за 2014 год и у информационных партнеров Конкурса.

5.2. Рабочие материалы (документация, представленная на конкурс, протоколы, оценочные листы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса на официальной церемонии вручения наград, подлежат хранению до 01 декабря 2014 г. включительно.

5.3. Обращения участников конкурса в организационный комитет после 01 декабря 2013 г. не принимаются.

Разработано ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова

Заместитель директора по экономическим
связям и маркетингу

А.Н. Захаров

Заведующая лабораторией технологии
колбас, полуфабрикатов и упаковки

В.В. Насонова

Заместитель директора по научной работе

А.А. Семенова

Заведующий отделом маркетинга

С.А. Горбатов

⁴ Организационный комитет имеет право увеличить количество распределяемых медалей