



УТВЕРЖДЕНО
Советом директоров ООО М4
протокол от «29» апреля 2021г.

РЕГЛАМЕНТ СМБПП-РГ-02/1

ПРАВИЛА ОТБОРА, УПАКОВКИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ, ХРАНЕНИЯ ОБРАЗЦОВ И ОЦЕНКИ ИХ КАЧЕСТВА В РАМКАХ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕНДЕРНОЙ ПРОЦЕДУРЫ

(РЕДАКЦИЯ 1)

МОСКВА – 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Термины, сокращения и определения	3
2. Цель и назначение	6
3. Область применения	6
4. Общие положения	6
5. Отбор образцов Участников тендерной процедуры	7
6. Упаковка и обеспечение информацией для идентификации Образцов	7
7. Транспортировка и хранение Образцов	8
8. Организация дегустации	9
8.1. Определение квалификационных требований к членам дегустационной комиссии, формирование дегустационной комиссии	9
8.2. Требования к инвентарю и оборудованию, месту для проведения дегустации	12
8.3. Требования к подготовке Образцов	12
8.4. Формирование шифров Образцов	13
8.5. Проведение дегустации	14
8.6. Оценка предоставленных на дегустацию Образцов на соответствие требованиям нормативных документов по органолептическим показателям	14
8.7. Обработка результатов дегустации	17
8.8. Исследование (испытание) и измерение Образцов, направленных на обеспечение достоверности и обоснованности результатов обязательного подтверждения соответствия образцов нормативным документам	19
9. Заключительные положения	20
Приложение 1	21
Приложение 2	22
Приложение 3	23
Приложение 4	24
Приложение 5	24
Приложение 6	27
Библиография	28

1. ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В Регламенте использованы следующие термины с соответствующими сокращениями и определениями:

беспристрастность	– наличие объективности; свойство лица, принимающего решение, характеризующее отсутствие у него приверженности к одному из возможных вариантов или к одной из заинтересованных в решении сторон;
буквенные обозначения	– YY – две последние цифры года; – MM – порядковый номер месяца; – XX – число; – L – буквенно-цифровое обозначение нормативного документа на Образец; – Nzzz – порядковый номер Образца данного вида в текущей Тендерной процедуре; – Ntp – порядковый номер Тендерной процедуры в текущем году; – VVV – порядковый номер протокола дегустации; – ZZ – порядковый номер дегустации в рамках проведения Тендерной процедуры.
вкус	– ощущение, возникающее в результате раздражения рецепторов, расположенных на языке, мягком нёбе и задней стенке глотки различными веществами; способность ощущать такие воздействия - одно из пяти внешних чувств;
внешний вид	– все видимые характеристики вещества или объекта в заданных условиях наблюдения;
внутренняя нормативная документация (ВНД)	– документы, разработанные и утвержденные внутри Общества, устанавливающие внутренние правила, нормы, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, обязательные для исполнения сотрудниками Общества, или требования к продукции, услугам, деятельности подразделений и сотрудников Общества;
генеральный директор (ГД)	– единоличный исполнительный орган Общества;
государственный стандарт (ГОСТ)	– документ по стандартизации, который разработан участником или участниками работ по стандартизации, по результатам экспертизы в техническом комитете по стандартизации или проектно-техническом комитете по стандартизации утвержден федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации и в котором для всеобщего применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации;
дегустатор	– испытатель, отобранный испытатель или эксперт, осуществляющий оценку органолептических характеристик пищевого продукта;
дегустационная комиссия	– группа экспертов, принимающая участие в органолептическом анализе;
дегустация	– определение качества пищевых и вкусовых характеристик продуктов органолептическим путем;
запах	– ощущение, воспринимаемое с помощью органа обоняния при вдыхании некоторых летучих веществ;
испытатель	– любое лицо, которое принимает участие в органолептическом

	испытании;
кандидат	– лицо, желающие принять участие в органолептической оценке или повысить категорию дегустатора;
качество	– совокупность свойств и характеристик продукта, процесса или услуги, которая говорит о его способности удовлетворять выраженные или подразумеваемые потребности;
кондитерское изделие (КИ)	– многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов;
консистенция	– механическая характеристика, обнаруживаемая путем стимулирования тактильных или визуальных рецепторов;
корректирующее действие (КД)	– действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия и предотвращения его повторного возникновения.
мучное кондитерское изделие (МКИ)	– кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%;
неподготовленный дегустатор	– это лицо, от которого не требуется соответствие установленным критериям и нормам;
нормативная документация (НД)	– документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов;
обезличивание Образца	– удаление с Образца информации о его наименовании, производителе, торговой марке, логотипе, а также любой иной информации, которая может привести к однозначной идентификации образца;
образец	– единица конкретной продукции (хлебобулочное или мучное кондитерское изделие), используемая в качестве представителя этой продукции при испытаниях, контроле или оценке качества;
общество	– Общество с ограниченной ответственностью М4 Б2Б маркетплейс, сокращенно - ООО М4, юридическое лицо, организатор Тендерной процедуры;
органолептический анализ	– исследование с целью оценки органолептических характеристик продукта с помощью органов чувств;
отобранный дегустатор	– лицо, выбранное для участия в органолептической оценке продукции с учетом его индивидуальной сенсорной чувствительности и прошедшее обучение по программе подготовки отобранных дегустаторов;
партия Образца	– совокупность установленного количества единиц Образца одного наименования и одного обозначения, представленная заявителем для проведения подтверждения соответствия;
подготовленный дегустатор	– это лицо, которое соответствует установленным критериям и нормам и ранее принимало участие в органолептическом анализе;
пористость	– это отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша;
потребительская упаковка	– упаковка, предназначенная для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю;

правила	– настоящие Правила отбора, упаковки, транспортирования, хранения образцов и оценки их качества в рамках проведения тендерной процедуры;
производитель	– промышленное предприятие (любая производственная площадка: фабрика, завод, комбинат и т.п.), основанное на применении оборудования (машины, станки и т.п.), характеризующееся производством (поставкой) продукции (товаров) в качестве, количестве и ассортименте, необходимых Обществу для осуществления своих бизнес-процессов. – Примечание: в рамках проведения Тендерной процедуры идентифицируется под понятием Участник.
регламент (РГ)	– настоящий Регламент СМБПП-РГ-02/1;
система менеджмента безопасности пищевых производств (СМБПП)	– это система для разработки и осуществления скоординированной деятельности по руководству и управлению организацией в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
спецификация	– определение и перечень специфических особенностей, уточнённая классификация чего-нибудь;
стандарт организации (СТО)	– документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, в том числе государственной корпорацией, саморегулируемой организацией, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг;
тендерная процедура (ТП)	– процесс выбора Контрагента (-ов), основанный на принципах состязательности, включающий в себя подготовку и организацию, необходимых для выбора Тендерных процессов;
технические условия (ТУ)	– вид стандарта организации, утвержденный производителем продукции или исполнителем работы, услуги;
транспортная упаковка	– упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу;
упаковка	– средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту Образца от повреждения и потерь, окружающей среды от загрязнений, а также обеспечивающих процесс обращения Образца;
участник	– любое юридическое лицо, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения и места происхождения капитала, либо любое физическое лицо, в том числе индивидуальный предприниматель;
хлебобулочное изделие (ХБИ)	– изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия;
цвет	– характеристика продуктов, вызывающая цветовое ощущение;
член дегустационной комиссии	– лицо, выбранное для участия в органолептической оценке продукции с учетом его индивидуальной сенсорной чувствительности;
эксперт-дегустатор	– это отобранный испытатель, обладающий высокой сенсорной чувствительностью, прошедший эффективное обучение и имеющий практический опыт в области органолептического анализа, который способен оценивать органолептические характеристики различных продуктов с хорошей воспроизводимостью результатов;

эластичность – свойство тел восстанавливать форму или объем постепенно в течение некоторого времени.

2. ЦЕЛЬ И НАЗНАЧЕНИЕ

2.1. Регламент устанавливает общие требования к осуществлению отбора, маркировке, транспортированию и хранению Образцов для проведения дегустаций, исследований (испытаний) и измерений Образцов, направленных на обеспечение достоверности и обоснованности результатов обязательного подтверждения соответствия Образцов нормативным документам, оценки качества Образцов Участников Тендерной процедуры. Определяет допуск Участников к этапу 2 Тендерной процедуры.

2.2. Определяет порядок отбора специалистов для проведения дегустации, состав дегустационной комиссии, требования к оборудованию, инвентарю и месту проведения дегустации, методику проведения дегустации, способы обработки результатов дегустации.

3. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

3.1. Действие Регламента распространяется на структурные подразделения Общества, задействованные в организации и проведении Тендерной процедуры.

3.2. Регламент доступен для ознакомления Участникам, которые приняли решение об участии в Тендерной процедуре, и потенциальным Участникам, которые хотят ознакомиться с Внутренними документами Общества для принятия решения о возможном участии в Тендерной процедуре.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. В соответствии с целью основными задачами Регламента являются:

- 1) правила отбора Образцов Участником Тендерной процедуры;
- 2) упаковка Образцов и обеспечение информацией для идентификации;
- 3) транспортировка и хранение Образцов;
- 4) подготовка Образцов к дегустации;
- 5) определение квалификационных требований к членам дегустационной комиссии, формирование дегустационной комиссии;
- 6) определение требований к оборудованию, инвентарю и месту проведения дегустации;
- 7) оценка предоставленных на дегустацию Образцов на соответствие требованиям нормативных документов по органолептическим показателям;
- 8) обработка результатов проведения дегустации;
- 9) исследование (испытание) и измерение Образцов, направленных на обеспечение достоверности и обоснованности результатов обязательного подтверждения соответствия Образцов нормативным документам.

5. ОТБОР ОБРАЗЦОВ УЧАСТНИКОВ ТЕНДЕРНОЙ ПРОЦЕДУРЫ

5.1. Отбор Образцов на производственной площадке Участника Тендерной процедуры должен осуществляться комиссией в составе не менее 3 человек от представителей Участника Тендерной процедуры.

5.2. Отбор Образцов осуществляется:

– для **Образцов недлительного срока хранения:**

а) ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (с Изменениями N 1, 2, 3);

– для **Образцов длительного срока хранения:**

а) ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия;

б) ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.

– для **кондитерских изделий:**

а) ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб (с Изменением N 1).

5.3. Отобранные Образцы должны сопровождаться Актом отбора Образцов (Приложение 1).

5.4. Акт отбора Образцов составляется в двух экземплярах, подписывается всеми лицами, участвующими в отборе. Один экземпляр Акта остается у Участника Тендерной процедуры, второй экземпляр передается совместно с Образцами в Общество. О передаче Образцов на Тендерную процедуру делаются соответствующие отметки в Акте отбора Образцов:

– факт передачи Образцов закрепляется подписью, ответственного лица Общества за прием Образцов;

– ответственное лицо Общества присваивает Акту отбора Образцов номер, который состоит из ХХММYY-Нтп, где

ХХ – число;

ММ – месяц;

YY – год;

Нтп – порядковый номер Тендерной процедуры в текущем году.

6. УПАКОВКА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ОБРАЗЦОВ

6.1. Подготовленные для Тендерной процедуры Образцы в массе не менее 2,0 кг Участник Тендерной процедуры изолирует от основной партии Образцов, упаковывает, печатывает на месте отбора и маркирует каждый Образец этикеткой, оформленной в соответствии с ТР ТС 022/2011 Технический Регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», сопровождается Карточкой Образца (Приложение 2).

6.2. Для упаковывания используют ХБИ и МКИ, выпеченные на производственной площадке Участника Тендерной процедуры, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает:

14 ч – для хлебобулочных изделий массой более 0,2 кг из муки ржаной хлебопекарной обойной, муки ржаной хлебопекарной обдирной, из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной, муки пшеничной хлебопекарной обойной; диетических хлебобулочных изделий;

10 ч - для хлебобулочных изделий массой более 0,2 кг из муки ржаной хлебопекарной сеяной, из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, из муки пшеничной хлебопекарной крупчатки, из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта; диетических хлебобулочных изделий;

6 ч – для хлебобулочных изделий массой не более 0,2 кг и мучных кондитерских изделий.

6.3. Допустимо упаковывание при температуре мякиша внутри ХБИ не более 35 °С.

6.4. Упаковочные материалы, транспортная тара, используемые для упаковывания ХБИ и МКИ, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», а также документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и быть допущены к применению в установленном порядке.

6.5. Транспортная тара, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными и мучными кондитерскими изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности Образцов при их перевозке, хранении и реализации.

6.6. Тара и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

6.7. Упакованные в потребительскую тару Образцы упаковывают в ящики из гофрированного картона. Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем. Концы ленты должны заходить на прилегающие стенки ящика не менее чем на 40 мм. Допускается использование других видов транспортной тары и упаковочных материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке, при дополнительном согласовании с Обществом. Согласование осуществляется путем направления с адреса электронной почты, указанной Участником Тендерной процедуры в личном кабинете пользователя ЭТП, на адрес электронной почты tender_quality@m4.group соответствующего запроса.

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ ОБРАЗЦОВ

7.1. Укладывание, транспортирование и хранение хлебобулочных изделий осуществляется по ГОСТ 8227-56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование (с Изменениями N 1, 2). Хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции».

7.2. Хранение Образцов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида Образца согласно нормативной документации.

7.3. Транспортирование и хранение Образцов осуществляется в соответствии с установленными санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, требованиями нормативных документов на определенные виды продукции.

7.4. Место и время сбора Образцов определяется для каждой Тендерной процедуры индивидуально и сообщается Участникам в виде информационного письма, высылаемого посредством электронной почты на адрес электронной почты, указанной Участником Тендерной процедуры в личном кабинете пользователя ЭТП.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕГУСТАЦИИ

Организация дегустации Образцов включает следующие этапы:

- определение квалификационных требований к членам дегустационной комиссии, формирование дегустационной комиссии;
- определение требований к инвентарю, оборудованию и месту проведения дегустаций;
- подготовка Образцов к дегустации (отбор товарных единиц, обезличивание, извлечение из упаковки, нарезка и т.п.);
- определение порядка, способов и методики проведения дегустации;
- определение предоставленных на дегустацию Образцов на соответствие требованиям нормативных документов по органолептическим показателям;
- обработка результатов дегустации.

8.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ТРЕБОВАНИЙ К ЧЛЕНАМ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ, ФОРМИРОВАНИЕ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ

8.1.1. Для проведения дегустации Образцов Обществом формируется дегустационная комиссия.

8.1.2. За формирование и утверждение состава дегустационной комиссии отвечает Директор по развитию отношений с производителями.

8.1.3. Дегустационная комиссия должна включать не менее 5 (пяти) дегустаторов, обладающих индивидуальной сенсорной чувствительностью (способностью устанавливать специфические различия в цвете, вкусе, запахах, аромате, других органолептических показателях качества), председателя и секретаря дегустационной комиссии. Состав дегустационной комиссии формируют из лиц разного пола и возраста с учетом требований, указанных в пункте 8.1.8 Регламента, независимо от организационной или должностной принадлежности и профессиональной специализации и/или дегустаторов требуемой квалификации.

8.1.4. Состав дегустационной комиссии утверждается приказом Директора по развитию отношений с производителями сроком на 1 (одну) дегустацию.

8.1.5. Дегустационная комиссия, осуществляющая органолептические испытания, и, следовательно, результаты испытаний будут зависеть от квалификации ее членов.

8.1.6. Органолептическая оценка может осуществляться дегустаторами следующих категорий:

- эксперт-дегустатор;
- дегустатор требуемой квалификации;
- отобранный дегустатор.

8.1.7. Набор кандидатов для формирования дегустационной комиссии допускается проводить внутри Общества (внутренний набор) или вне Общества, на условиях аутсорсинга (внешний набор). Следовательно, дегустационная комиссия может представлять собой группу из сотрудников Общества, специалистов со стороны, а также смешанную группу.

8.1.8. При формировании группы кандидатов в дегустаторы следует учитывать следующие требования:

- доступность для привлечения к органолептическому анализу;
- наличие желания, стремления или опыта и интереса к участию в органолептической оценке;
- отсутствие предубеждений, отвращения или особого пристрастия к каким-либо продуктам, пищевым ингредиентам, добавкам или пряностям;
- добросовестность, объективность, способность к выработке самостоятельных решений;
- соблюдение общепринятых правил гигиены и незлоупотребление применением косметических и парфюмерных средств с интенсивными запахами;
- отсутствие недостатков в здоровье, а также регулярного приема медицинских препаратов, способных повлиять на сенсорную чувствительность;
- при необходимости возможность присутствия на всех тестах, учебных занятиях.

8.1.9. Для формирования дегустационной комиссии необходимо набрать достаточное число кандидатов, чтобы выбрать среди них необходимое число кандидатов, а из них отобрать членов дегустационной комиссии.

8.1.10. В случае формирования дегустационной комиссии либо включение кандидата в состав дегустационной комиссии из числа «неподготовленных дегустаторов» кандидаты/кандидат должны иметь хорошие личные данные для проведения органолептической оценки, пройти предварительный отбор, обучение и внутреннюю аттестацию для получения статуса «отобранный дегустатор». Отбор и подготовка осуществляется в следующей последовательности:

- 1) набор и анкетирование кандидатов;
- 2) определение сенсорной чувствительности с помощью тестов для оценки способности кандидатов воспринимать, различать и описывать органолептические признаки;
- 3) обучение кандидатов;
- 4) аттестация кандидатов в «отобранные дегустаторы».

8.1.11. Общие руководящие указания по отбору, обучению (в том числе программа обучения) и контролю за работой отобранных дегустаторов приведены в Регламенте «Отбор, обучение и контроль за работой дегустаторов разных категорий» СМБПП-РГ-03/1.

8.1.12. Членами дегустационной комиссии могут быть дегустаторы требуемой квалификации, которые могут являться как сотрудниками Общества, так и сотрудниками, привлеченными на условиях аутсорсинга, обладающие следующими профессиональными навыками и квалификацией:

- имеют высшее профессиональное (технологическое) образование;

- имеют стаж работы в хлебопекарной и кондитерской отрасли не менее 5 (пяти) лет;
- обладает знаниями нормативных, организационно-распорядительных и руководящих документов Российской Федерации и Таможенного Союза согласно отраслевой принадлежности;
- обладают знаниями о концепциях органолептического анализа, способностью воспринимать, различать и описывать органолептические признаки;
- обладают высоким уровнем профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретическими знаниями, практическими навыками и умениями;
- ранее принимали участие в органолептических испытаниях ХБИ и МКИ (подготовленный дегустатор).

8.1.13. Отбор кандидатов данной категории осуществляется на основании анкетирования, предоставления данных, подтверждающих квалификацию и стаж работы.

8.1.14. Эксперт-дегустатор должен подтвердить свою квалификацию путем предоставления документа о повышении квалификации установленного образца.

8.1.15. В состав группы по дегустации должно входить не менее 50% экспертов-дегустаторов и дегустаторов требуемой квалификации.

8.1.16. Директор по развитию отношений с производителями отвечает за набор, анкетирование, тестирование, отбор, обучение и аттестацию кандидатов.

8.1.17. Персонал, задействованный в проведении дегустации, должен быть подготовлен к ней, иметь опрятный внешний вид, соблюдать правила личной гигиены, быть доброжелательным, корректным и беспристрастным. К дегустатору предъявляются высокие требования этики, самообразования и подготовки, профессионального мастерства. Члены дегустационной комиссии на основе юридически значимых обязательств должны нести ответственность за управление всей информацией, полученной в процессе выполнения дегустации, за исключением случаев, предусмотренных законодательством.

8.1.18. Секретарь дегустационной комиссии должен обладать навыками работы с документооборотом, уметь осуществлять сбор, обобщение и систематизацию информации, владеть навыками работы с офисной техникой.

8.1.19. В случае отсутствия секретаря председатель имеет право возложить на себя функции секретаря дегустационной комиссии.

8.1.20. Председатель дегустационной комиссии избирается из числа наиболее авторитетных и профессионально опытных специалистов. В органолептической оценке качества участие не принимает.

8.1.21. Члены дегустационной комиссии обязаны строго соблюдать правила дегустации и удостоверить своей подписью только те факты, которые были установлены с их участием. Запись данных в Оценочном дегустационном листе (Приложение 5) неустановленными лицами запрещается. При выявлении факта подписания Оценочного дегустационного листа, содержащего не соответствующие действительности данные, дегустатор, подписавший такой Оценочный дегустационный лист, исключается из состава дегустационной комиссии приказом председателя дегустационной комиссии. Оценочный дегустационный лист дегустатора аннулируется, данные не учитываются при финальной обработке показателей.

8.1.22. Члены дегустационной комиссии во время дегустации Образцов должны быть одеты в одноразовую спецодежду. В процессе дегустации рекомендуется использовать одноразовые перчатки.

8.1.23. Во время дегустации любое действие членов дегустационной комиссии, которое может привести к загрязнению Образцов, такое как прием пищи, курение, жевание жевательной резинки, касание волос, лица, носа и т.д., или антисанитарное поведение не допускается. Дегустаторы не должны пользоваться никакими духами и средствами после бритья, пахучими дезодорантами и лосьоном для рук, перед дегустацией не должны употреблять пищу с сильным ароматом и специями. Членам дегустационной комиссии не разрешается приносить с собой отвлекающие предметы (сотовые телефоны, плееры, игрушки, книги и т.п.), разговаривать с коллегами на темы, не относящиеся к работе.

8.1.24. Каждому члену дегустационной комиссии присваивается порядковый номер. Например, «дегустатор №1», «дегустатор №2» и т.д.

8.2. ТРЕБОВАНИЯ К ИНВЕНТАРЮ И ОБОРУДОВАНИЮ, МЕСТУ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИИ

8.2.1. Оборудование и инвентарь для проведения дегустации должны находиться в исправном техническом состоянии и не представлять угрозы пищевой опасности для членов дегустационной комиссии.

8.2.2. Для проведения дегустации необходимо предусмотреть для каждого дегустатора отдельное рабочее место для дегустаций, питьевую воду для ополаскивания ротовой полости, расходные материалы, рабочий инвентарь, оценочные дегустационные листы в достаточном количестве, канцелярские принадлежности (шариковые ручки).

8.2.3. Расходные материалы: салфетки бумажные, одноразовая посуда (тарелки, стаканчики), палочки деревянные, одноразовые салфетки дезинфицирующие, должны находиться в упаковке и распаковываться непосредственно перед проведением дегустации во избежание загрязнения и микробного обсеменения.

8.2.4. На рабочих местах дегустатора должны быть установлены емкости для сбора отходов и остатков дегустационной продукции.

8.2.5. Место проведения дегустации определяется и утверждается приказом Директора по развитию отношений с производителями. Рабочее место председателя дегустационной комиссии располагается так, чтобы он мог видеть всех членов дегустационной комиссии. Рабочие места членов дегустационной комиссии должны быть одинаковыми и располагаться так, чтобы члены комиссии не оказывали влияния друг на друга при проведении органолептической оценки.

8.2.6. Горизонтальная освещенность рабочего места дегустатора должна быть не менее 500 лк. При недостаточном естественном освещении, может быть использовано дополнительное общее и местное освещение рассеянным светом светодиодных ламп. Для обеспечения равномерного рассеянного освещения стены помещения должны быть окрашены в белый цвет или нежные пастельные тона. В помещении проведения дегустаций не должно быть ничего лишнего, чтобы не рассеивать внимание дегустаторов. Помещение должно быть защищено от присутствия посторонних запахов, от внешнего шума, вибрации, мешающего работе дегустаторов.

8.2.7. В помещении проведения дегустаций должна поддерживаться температура в пределах 18-22°C и относительная влажность воздуха в пределах 70-80 %.

Оптимальное время начала проведения дегустации - 10-11 ч утра.

8.3. ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ ОБРАЗЦОВ

8.3.1. Тестирование Образцов проводят в рамках закрытой дегустации.

8.3.2. Подготовка Образцов к дегустации включает отбор Образцов, извлечение их из транспортной упаковки, обезличивание, извлечение из потребительской упаковки, порционирование (нарезка).

8.3.3. Перед использованием Образцов необходимо проверить целостность упаковки и информацию на этикетке и Карточке образца.

8.3.4. Потребительскую упаковку следует протереть и вскрыть не ранее чем за 30 мин до начала проведения дегустации. Подготовленный Образец следует аккуратно выкладывать на одноразовые тарелки. Непорционированный Образец рекомендуется нарезать ломтиками толщиной не более 2 см, а каждый ломтик в свою очередь примерно на 2-8 равных сегментов в зависимости от вида продукции. Образец нарезают периодически по мере необходимости, не допуская его подсыхания и заветривания. Для определения ряда показателей дегустаторам представляется вначале дегустации Образец в первоначальном виде.

8.3.5. Для каждой новой партии дегустируемого Образца следует использовать чистую посуду. Посуда, на которой имеются остатки ранее дегустируемого Образца, не должна использоваться повторно.

8.3.6. При обезличивании Образцов не допускается утилизировать носители информации (этикетка и Карточка образца), которые необходимы для проведения идентификации Образца после дегустации.

8.3.7. Обезличивание и шифрование Образцов проводит секретарь дегустационной комиссии.

8.3.8. Процедура обезличивания Образцов фиксируется фотосъемкой и составляется Акт обезличивания и шифрования Образцов для проведения дегустации (Приложение 3).

8.3.9. Процедура обезличивания и шифрования включает следующие действия:

- формирование актов обезличивания, шифрования;
- обезличивание Образцов;
- маркировку обезличенного Образца шифром;
- техническую фотосъемку Образца (после маркировки Образца шифром).

8.3.10. Акт обезличивания и шифрования Образцов для проведения дегустации подписывается секретарем дегустационной комиссии, запечатывается в конверт и передается председателю дегустационной комиссии. Вскрывается Акт обезличивания и шифрования Образцов для проведения дегустации только после окончания дегустации и обработки результатов.

8.3.11. Образцы, отобранные для участия в Тендерной процедуре, переходят в собственность организатора Тендерной процедуры и возврату не подлежат.

8.4. ФОРМИРОВАНИЕ ШИФРОВ ОБРАЗЦОВ

8.4.1. Шифр образца включает в себя основную необходимую информацию о проведении Тендерной процедуры, достаточную для обеспечения его уникальности. Шифр содержит символы в следующей последовательности: YY /MM-L-Nxxx, где

YY - две последние цифры года;

MM- порядковый номер месяца;

L – буквенно-цифровое обозначение нормативного документа на Образец;

Nzzz - порядковый номер Образца данного вида в текущей Тендерной процедуре (по каждому виду ведется отдельная нумерация – вид определяется принадлежностью Образца в соответствии с ГОСТ/ТУ/СТО на группу изделий).

Например, 21/01-ТУ 10.72.19 -001-30865068-2020-N001 означает:

21 – год 2021;

01 – месяц январь;

ТУ 10.72.19 -001-30865068-2020 – Технические условия «Изделия булочные»

N001 – порядковый номер образца в рамках ТУ.

8.4.2. Сформированные шифры фиксируются в документе «Список Образцов для дегустации (испытаний) с шифрами», форма которого приведена в Приложении 4.

8.5. ПРОВЕДЕНИЕ ДЕГУСТАЦИИ

8.5.1. На специально отведенное место (стол для дегустаций) помещают пробы Образцов с заранее присвоенными шифрами для каждого представленного Образца, пластиковые палочки для канапе, посуду с питьевой водой для ополаскивания ротовой полости, одноразовые пластиковые стаканы, салфетки, оценочные дегустационные листы, канцелярские принадлежности (шариковые ручки).

8.5.2. Пробы одного вида Образцов, очередность испытания в одной серии устанавливает секретарь дегустационной комиссии.

8.6. ОЦЕНКА ПРЕДОСТАВЛЕННЫХ НА ДЕГУСТАЦИЮ ОБРАЗЦОВ НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

8.6.1. Дегустация - это оценка качеств исследуемого Образца органами зрения, обоняния и вкуса.

8.6.2. В органолептической оценке участвуют все пять органов чувств человека. В зависимости от используемых органов чувств и определяемых показателей качества органолептические методы подразделяются на пять подгрупп:

- визуальный;
- осязательный;
- обонятельный;
- вкусовой;
- аудиометод.

8.6.3. Взаимосвязь органолептических методов и показателей качества представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Взаимосвязь органолептических методов и показателей качества

Подгруппа органолептических методов	Используемые органы чувств	Органолептические показатели качества
Визуальный	Глаз – орган зрения	Внешний вид: форма, цвет, состояние поверхности
Осязательный	Тактильные органы (осязания)	Консистенция

Обонятельный	Орган обоняния – носовые полости	Запах (аромат)
Вкусовой	Орган вкуса – ротовая полость	Вкус
Аудиометод	Орган слуха (слуховой аппарат)	Звук (звучание)

8.6.4. При проведении дегустации нескольких групп Образцов в первую очередь оцениваются Образцы, обладающие слабым запахом, затем умеренным и далее сильно выраженным. Такого же порядка придерживаются при оценке вкуса. Подача Образцов на дегустацию при проведении в один день проводится в следующем порядке:

- 1) хлеб из пшеничной муки;
- 2) булочные изделия;
- 3) хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- 4) сдобные изделия;
- 5) слоеные изделия;
- 6) мучные кондитерские изделия;
- 7) хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки (заварные сорта изделий).

8.6.5. Последовательность органолептической оценки Образца:

- внешний вид (форма изделия, цвет корки, характер корки (поверхность корки, толщина корки, наличие или отслоение корки от мякиша));
- запах Образца;
- состояние мякиша (цвет, пропеченность, отсутствие признаков непромеса теста, характер пористости и эластичность мякиша)
- вкус Образца, наличие или отсутствие хруста, разжевываемость мякиша.

8.6.6. Порции обычно (5-15) г. Процедура дегустации должна чередоваться с периодами кратковременного отдыха (1-2) мин и восстановления вкусовой чувствительности с помощью воды.

8.6.7. В начале дегустации проводится оценка внешнего вида Образца путем его внешнего осмотра. При этом обращают внимание на симметричность и правильность **формы Образца**.

8.6.8. **Цвет корок** может характеризоваться словами: бледная, золотисто-коричневая, светло-коричневая, темно-коричневая. Цвет корки для оцениваемого Образца сравнивают с описанием требований к цвету корки в НД на данный Образец.

8.6.9. При определении **состояния корок** обращают внимание на правильность формы корки (выпуклая, плоская, вогнутая), на ее поверхность (гладкая, неровная, бугристая, со вздутиями и трещинами или с подрывами). Трещинами считаются разрывы, проходящие через верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и не предусмотрены НД на данный вид Образца. Подрывами считается отрыв боковой корки от верхней у формового или по окружности у подового хлебобулочного изделия.

8.6.10. **Запах** определяют путем 2-3 разового глубокого вдыхания воздуха через нос, как можно с большей поверхности вначале целого, затем разрезанного Образца, сразу же после его разрезания. Запах изделия сравнивают с описанием в стандартах. Аромат (запах) Образца

может быть нормальным, кислым, пресным, горьковатым. Иногда Образец может иметь и посторонние запахи, отражающиеся на вкусе.

8.6.11. Для оценки **цвета мякиша** изделия разрезаются пополам (острым ножом-пилкой сверху вниз) Анализируется цвет мякиша (белый, серый или темный) и его оттенки (желтоватый, желтый, сероватый, серый и т.д.). Отмечают также **равномерность цвета мякиша**.

8.6.12. Структуру **пористости, промес и пропеченность** устанавливают, осматривая поверхность мякиша.

8.6.13. При оценке характера **пористости** мякиша обращают внимание на величину пор (мелкие, средние, крупные), равномерность распределения пор определенной крупноты на всем пространстве среза мякиша изделия (равномерной, достаточно либо недостаточно равномерное, неравномерное) и толщину стенок пор (тонкостенные, средней толщины, толстостенные).

8.6.14. Эластичность (**реологические свойства мякиша**) определяют двумя способами: легким надавливанием большим пальцем на поверхность мякиша до его уплотнения на 5-10 мм в разных местах на расстоянии не менее 2-3 см от корки или непродолжительным сдавливанием разрезанного Образца обеими руками. После прекращения надавливания наблюдают насколько быстро и полно мякиш приобретает первоначальное состояние. Обращают внимание на сопротивление, которое оказывает мякиш Образца при надавливании на него пальцем (или пальцами). Если мякиш оказывает сильное сопротивление нажатию пальцем и мало при этом деформируется, то он характеризуется как «плотный» или «уплотненный». Обращают также внимание на то, как быстро восстанавливается мякиш после надавливания на него пальцем. Мякиш, который вдавливается и быстро восстанавливается, не оставляя следа, оценивают как «очень эластичный». Если выравнивание идет медленно, но следа не остается, то мякиш считается «эластичным». В случае обнаружения заминаемости отмечается липкость мякиша. У пропеченных изделий мякиш сухой, у недостаточно пропеченных – влажный, сырой и может прилипать к пальцам. У остывших изделий мякиш с хорошей эластичностью легко надавливается и более и по окончании надавливания быстро приобретает первоначальное состояние. Мякиш неэластичный заминается и претерпевает существенные изменения. При определении данного показателя следует учитывать характерные особенности определенных групп Образцов. В случае невозможности определения реологических свойств мякиша у Образца данный показатель в общей бальной оценке не учитывается.

8.6.15. В завершении дегустации Образцы нарезаются на ломти и проводится оценка **вкуса** Образцов, наличия или отсутствия хруста, разжевываемость мякиша.

8.6.16. По **степени разжевываемости мякиш** оценивают по следующим характеристикам «5» баллов - нежный, сочный, хорошо разжевывается; «4» - достаточно нежный, слегка суховатый, хорошо разжевывается; «3» - немного грубый, суховатый, слегка комкуется; «3» - заметно грубый, сухой, крошиться или слегка мажется, заметно комкуется; «2» - заметно грубый, сухой, крошиться или слегка мажется, заметно комкуется; «1» - сильно комкуется, мажется, клейкий.

8.6.17. Каждый дегустатор получает перед проведением органолептической оценки Оценочный дегустационный лист. В Оценочный дегустационный лист член дегустационной комиссии записывает балльную оценку по каждому Образцу. Для оценки качества Образцов дегустаторами используется балльная шкала от «1» до «5» баллов. В случае, если ставится оценка ниже «5», то более низший балл обязательно сопровождается комментарием дегустатора в графе «**Комментарии**», где указывается замечания по органолептическим характеристикам для дегустируемого Образца.

8.6.18. Результаты органолептической оценки ХБИ и МКИ записывают в Оценочный дегустационный лист (Приложение 5), подписывают его и передают секретарю дегустационной комиссии.

8.6.19. Во время работы не допускаются разговоры, которые отвлекали бы внимание дегустаторов.

8.7. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕГУСТАЦИИ

8.7.1. Завершающим этапом дегустации является обработка Оценочных дегустационных листов, подсчет баллов по каждому Образцу и принятие решения о допуске к этапу 2 Тендерной процедуры.

8.7.2. Анкеты дегустаторов обрабатывает секретарь дегустационной комиссии (рассчитывается среднеарифметическое значение оценок членов комиссии). Обработку результатов секретарь дегустационной комиссии осуществляет в электронном виде с использованием программы «Microsoft Excel» путем внесения среднеарифметического значения за Образец каждого дегустатора по форме в таблице 2. Также секретарь вносит комментарии дегустаторов из оценочных листов по каждому Образцу и присваивает статус Образцу «ДА/НЕТ/ДОРАБОТАТЬ». Статус Образца определяется на основании требований пунктов 8.7.8 и 8.7.9.

Таблица 2 – Форма для обработки результатов дегустации

№ ОБРАЗЦА (шифр)	Наименование ОБРАЗЦА	Наименование Участника Тендерной процедуры	Балльная оценка качества				Среднеарифметическое значение, баллы	Среднеарифметическое значение, %	Комментарии дегустаторов	ДА/НЕТ/ДОРАБОТАТЬ
			дегустатор №1	дегустатор №2	дегустатор №...	дегустатор №...n				
ГГ/ММ-Z-Nxxx										
ГГ/ММ-Z-Nxxx										
ГГ/ММ-Z-Nxxx										
ГГ/ММ-Z-Nxxx										

8.7.3. На основании полученных данных секретарь дегустационной комиссии формирует итоговый Протокол дегустации Образцов (Приложение 6), распечатывает, подтверждает своей подписью корректность внесенных данных, предоставляет на подпись членам дегустационной комиссии и, совместно с Оценочными дегустационными листами, передает на утверждение председателю дегустационной комиссии.

Протоколу дегустации Образцов присваивается сквозная нумерация в периоде времени «год» и состоит из VV-Nтп-ZZ/YY, где

VVV – порядковый номер протокола дегустации;

Nтп – порядковый номер Тендерной процедуры;

ZZ – порядковый номер дегустации в рамках проведения Тендерной процедуры;

YY – две последние цифры года проведения дегустации в рамках Тендерной процедуры.

Итоговый Протокол дегустации Образцов является информационным источником, определяющим допуск/недопуск Участника к этапу 2 Тендерной процедуры.

Протокол дегустации Образцов подлежит оформлению в день проведения дегустации.

8.7.4. Скан-копия Протокола дегустации Образцов направляется по электронной почте Директором по развитию отношений с производителями в Тендерное сопровождение не позднее дня оформления Протокола дегустации Образцов.

8.7.5. Срок хранения комплекта документов по проведению дегустации в рамках Тендерной процедуры составляет:

– по Участникам, которые по результатам дегустации не были допущены к этапу 2 Тендерной процедуры – 3 года;

– по Участникам, которые по результатам дегустации были допущены к этапу 2 Тендерной процедуры – 5 лет;

– по Участникам, которые были допущены к этапу 2 Тендерной процедуры и были признаны Победителями Тендерной процедуры, комплект документов по проведению дегустации хранится не менее срока действия заключенного Договора поставки и в течение 5 лет после истечения срока действия Договора поставки.

8.7.6. Место хранения: офис Общества.

8.7.7. Сравнительная оценка Образцов осуществляется по максимальному количеству баллов.

8.7.8. Для принятия решения о признании Образца, соответствующего требованиям нормативно-технической документации (ГОСТ/ТУ/СТО), Образцу необходимо набрать не менее 3,5 баллов (70%) при расчете среднеарифметического значения баллов за Образец из 5 баллов (100%) возможных.

8.7.9. Для принятия решения о возможности доработки Образца, Образец должен набрать не менее 2,5 баллов (50%) при расчете среднеарифметического значения баллов за Образец из 5 баллов (100%) возможных.

8.7.10. Для каждого Участника Объем Образцов на доработку не должен превышать 15% от общего объема ассортимента, предоставленного на дегустацию, Участником. Для этого по каждому Участнику составляется сводная таблица по форме 2.

№ ОБРАЗЦА (шифр)	Наименование Участника Тендерной процедуры		Наименование Участника Тендерной процедуры	
	среднеарифметическое значение, баллы	среднеарифметическое значение, %	среднеарифметическое значение, баллы	среднеарифметическое значение, %
ГГ/ММ-Z-Nxxx				
ГГ/ММ-Z-Nxxx				
ГГ/ММ-Z-Nxxx				
ГГ/ММ-Z-Nxxx				
Итого ОБРАЗЦОВ:				
- из них на доработку, %				

8.7.11. Доведение образцов по органолептическим показателям качества до требований НД в рамках Тендерной процедуры разрешено осуществлять однократно.

8.7.12. Срок на проведение КД для улучшения качества Образца не должен превышать 3 (три) календарных дня. Заключительным этапом проверки качества доработанного Образца является повторная дегустация.

8.7.13. Результаты дегустации посредством электронной почты Директором по развитию отношений с производителями передаются Тендерному сопровождению.

8.7.14. После обработки результатов дегустации и определения Участников, которые успешно прошли этап 1 Тендерной процедуры, осуществляется допуск к этапу 2 Тендерной процедуры.

8.8. ИССЛЕДОВАНИЕ (ИСПЫТАНИЕ) И ИЗМЕРЕНИЕ ОБРАЗЦОВ, НАПРАВЛЕННЫХ НА ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТОВЕРНОСТИ И ОБОСНОВАННОСТИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ ОБРАЗЦОВ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ

8.8.1. Физико-химические, микробиологические показатели и показатели безопасности определяют в течение установленных сроков реализации Образцов.

8.8.2. Определение вышеперечисленных показателей осуществляется для победителей по итогам Тендерной процедуры.

8.8.3. Проведение испытаний осуществляется в аккредитованной лаборатории.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 9.1. Регламент является Внутренним документом Общества.
- 9.2. Регламент вступает в действие на 3-ий рабочий день, следующий за днем его утверждения.
- 9.3. Регламент утверждается, признается утратившим силу в Обществе решением Совета директоров Общества и вводится в действие в Обществе приказом Общества.
- 9.4. Изменения в Регламент вносятся на основании решения Совета директоров Общества, и вводятся в действие в Обществе приказом Общества.
- 9.5. В случае если отдельные пункты Регламента войдут в противоречие с действующим Законодательством, применяются положения действующего Законодательства.
- 9.6. Внутренние документы, которые издаются в Обществе для разъяснения и уточнения принципов и требований Регламента, утверждаются ГД.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к Регламенту СМБПП-РГ-02/1

АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ от «___» _____ 202__ г.

Наименование Участника Тендерной процедуры:

ИНН Участника тендерной процедуры _____

Юридический адрес Участника Тендерной процедуры _____

Адрес производственной площадки Участника, где производился отбор Образцов:

Место отбора Образцов (указать цех, подразделение) _____

Наименование Образцов в соответствии с Карточкой образцов _____

Общий размер партии Участника Тендерной процедуры _____ шт. _____ кг

Результат наружного осмотра партии Образцов, состояние упаковки, маркировки, наличие Карточки Образца.

Дата выработки _____

Время выработки _____

Образец отобран в соответствии с _____

(указать нормативный документ)

Количество отобранных Образцов _____ штук/кг, масса одного изделия _____ кг

Цель отбора: предоставление Образца для участия в Тендерной процедуре.

Подписи:

От Участника Тендерной процедуры:

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

МП Участника
Тендерной процедуры

От Общества:

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

Номер Акта отбора Образцов (присваивается Обществом) _____

КАРТОЧКА ОБРАЗЦА

Наименование Тендерной процедуры	
Наименование Участника Тендерной процедуры	
ИНН Участника	
Наименование и полный адрес производственной площадки Участника	
Номер товарной позиции в соответствии с детализацией	
Наименование товарной позиции в соответствии с детализацией	
Наименование ТУ/СТО/ГОСТ, в соответствии с которыми произведена товарная позиция	
Дата и время изготовления товарной позиции (Образца)	
Подпись ответственного лица и печать Участника Тендерной организации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к Регламенту СМБПП-РГ-02/1

**АКТ ОБЕЗЛИЧИВАНИЯ И ШИФРОВАНИЯ ОБРАЗЦОВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИИ от «___» _____ 202__ г.
В РАМКАХ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕНДЕРНОЙ ПРОЦЕДУРЫ № Nтп ___**

Товарная категория _____

Процедура обезличивания и шифрования Образцов для проведения дегустации на соответствие нормативному документу: _____

(полное наименование нормативного документа)

была проведена _____

(ФИО секретаря дегустационной комиссии)

- 1) Образцы для испытаний были обезличены;
- 2) все Образцы были промаркированы в соответствии с порядком формирования шрифтов

№ п/п	Наименование Участника Тендерной процедуры	Количество представленных Образцов	Номер акта отбора Образцов	Вид упаковки	Шифр Образца

23

Условия хранения Образцов соблюдены и соответствуют требованиям к условиям хранения данного вида продукта. При обезличивании и нанесении шифра целостность всех отобранных Образцов не нарушена.

Секретарь дегустационной комиссии: _____
(подпись) (Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к Регламенту СМБПП-РГ-02/1

**СПИСОК ОБРАЗЦОВ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ С ШИФРАМИ
В РАМКАХ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕНДЕРНОЙ ПРОЦЕДУРЫ № Nтп _____
от « ____ » _____ 202.....г.**

Категория Образца: _____

НД на Образец: _____

N п/п	Шифр Образца	Наименование Образца	Наименование Участника Тендерной процедуры	Примечание

Секретарь дегустационной комиссии: _____
(подпись) (расшифровка подписи)

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к Регламенту СМБПП-РГ-02/1

**ОЦЕНОЧНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ В РАМКАХ ПРОВЕДЕНИЯ
ТЕНДЕРНОЙ ПРОЦЕДУРЫ №тп _____**

Дата проведения дегустации

ФИО дегустатора

Номер дегустатора

Таблица оценки Образцов (для ХБИ)

Баллы для оценки от «1» до «5»	Наименование показателей								Среднеарифметическое значение, баллы (заполняется секретарем дегустационной комиссии)		Комментарии по Образцу
	Внешний вид			запах	Состояние мякиша						
Идентификационный номер Образца	форма Образца	цвет корки	характер (состояние) корки		цвет мякиша и равномерность окраски	структура пористости, промес, прочеченность	реологические свойства мякиша	разжевываемость мякиша	вкус	баллы	%

Таблица оценки Образцов (для МКИ)

Баллы для оценки от «1» до «5»	Наименование показателей						Среднеарифметическое значение, баллы (заполняется секретарем дегустационной комиссии)		Комментарии по Образцу
	Внешний вид			запах	Состояние мякиша				
Идентификационный номер Образца	форма Образца	цвет основы	поверхность		структура пористости, промес, прочеченность	вид в изломе	вкус	баллы	%

БИБЛИОГРАФИЯ

- При разработке Регламента использованы следующие нормативные документы:
- ГОСТ 15.309-98 Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Испытания и приемка выпускаемой продукции. Основные положения
 - ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (с Изменениями N 1, 2, 3);
 - ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб (с Изменением N 1)
 - ГОСТ 8227-56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование (с Изменениями N 1, 2);
 - ГОСТ 18321-73 (СТ СЭВ 1934-79) Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции (с Изменением N 1);
 - ГОСТ Р 58185-2018 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике;
 - ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия;
 - ГОСТ 31805 - 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия;
 - ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия;
 - ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения;
 - ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения;
 - ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь;
 - ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология;
 - ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей
 - СанПиН 2.3.2 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
 - ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;
 - ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
 - ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза О безопасности пищевой продукции;
 - ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза Пищевая продукция в части ее маркировки.

Примечание: при пользовании Регламентом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно

издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим документом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.