

# МЕЖДУНАРОДНЫЙ СМОТР КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Москва, Международная промышленная академия,  
25–28 февраля 2020 года

ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ

## **ОРГАНИЗАТОРЫ СМОТРА**

- Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»
- ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
- Международная промышленная академия

## **ПРИ ПОДДЕРЖКЕ**

- Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

## **ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА СМОТРА**

- Издательство «Пищевая промышленность»
- Журнал «Хлебопродукты»
- Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- Журнал «Хлеб & Ко»
- Журнал «ПАРТНЕР: Кондитер Хлебопек»
- Журнал «Пекарь & Кондитер» (Республика Беларусь)

## **ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ СМОТРА**

- Оценка и мониторинг тенденций развития ассортимента и качества мучных кондитерских изделий, выпускаемых предприятиями Российской Федерации и других стран;
- Реклама и поддержка производителей мучных кондитерских изделий;
- Разработка предложений по повышению конкурентоспособности мучных кондитерских изделий;
- Открытая демонстрация лучших образцов мучных кондитерских изделий.

**СМОТР ПРОХОДИТ** в рамках мероприятий XII Международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники–2020. Производство–Рынок–Потребитель» (г. Москва, Международная промышленная академия, 26–28 февраля 2020 г.). Все образцы мучных кондитерских изделий, представленные на Смотр, будут выставлены на специальных стендах в Международной промышленной академии.

**ОБРАЗЦЫ ИЗДЕЛИЙ** представляются в соответствии с номинациями Международного смотра качества мучных кондитерских изделий.

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА** мучных кондитерских изделий, представленных на Международный смотр, производится на заседании конкурсной комиссии – закрытой дегустации по органолептическим показателям (в том числе учитывается соответствие показателей качества требованиям НТД и сочетаемость используемых полуфабрикатов), художественному оформлению и информации для потребителей, представленной на упаковке.

**СОСТАВ КОНКУРСНОЙ КОМИССИИ** Международного смотра качества мучных кондитерских изделий утвержден оргкомитетом XII Международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники – 2020».

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ** качества мучных кондитерских изделий отмечают членами конкурсной комиссии в специальных дегустационных листах по каждой номинации. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием, оформляется протоколом и утверждается Председателем оргкомитета Международного смотра.

**ПРЕДПРИЯТИЯ-ПОБЕДИТЕЛИ СМОТРА** награждаются Золотыми, Серебряными и Бронзовыми медалями, право владения которыми подтверждают Дипломы I, II и III степени. Предприятиям-победителям предоставляется право использовать символику Международного смотра в рекламных целях и размещать ее на упаковке.

## **МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ СМОТРА:**

Международная промышленная академия: г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20  
(метро: станция «Павелецкая» или «Серпуховская»)

## ПОРЯДОК РАБОТЫ КОНКУРСНОЙ КОМИССИИ:

- Рассматривает представленные предприятиями заявки и принимает решение об их участии в Международном смотре качества;
- Принимает от предприятий образцы продукции (согласно номинациям в необходимом количестве) и документы (согласно установленному порядку);
- Осуществляет оценку качества кондитерских изделий;
- Оформляет протоколы о награждении победителей Золотыми, Серебряными и Бронзовыми медалями и др. необходимые документы.

## НОМИНАЦИИ МЕЖДУНАРОДНОГО СМОТРА КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

### 1. Торты массовые:

- 1.1. Бисквитные
- 1.2. Слоеные
- 1.3. Вафельные
- 1.4. Суфле
- 1.5. С растительными «сливками»
- 1.6. Другие

### 2. Торты заказные:

- 2.1. Свадебные
- 2.2. Юбилейные
- 2.3. Корпоративные
- 2.4. Детской тематики

### 3. Вафли:

- 3.1. Глазированные с жировой начинкой
- 3.2. Неглазированные с жировой начинкой
- 3.3. Неглазированные с фруктовой начинкой

### 4. Пирожные:

- 4.1. Заварные (типа эклер)
- 4.2. Сбивные (типа безе)
- 4.3. Крошковые (типа картошка)
- 4.4. Бисквитные
- 4.5. Песочные

### 5. Печенье:

- 5.1. Сахарное
- 5.2. Затяжное
- 5.3. Сдобное
- 5.4. Печенье-сэндвич
- 5.5. Крекер
- 5.6. Галеты
- 5.7. Овсяное

### 6. Пряники:

- 6.1. Без начинки
- 6.2. С начинкой

### 7. Национальные мучные кондитерские изделия

## КОЛИЧЕСТВО ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

Торты – не менее 3 единиц; пирожные – не менее 10 единиц;

Изделия упакованные – не менее 5 коробок (пачек);

Весовая – не менее 2 кг.

## СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ СМОТРА

- Международный смотр проводится с **25 по 28 февраля 2020 г.**
- Заседание конкурсной комиссии состоится **26 февраля (среда) 2020 г.**
- Образцы продукции в соответствии с номинациями будут приниматься **25 февраля 2020 г. (вторник) с 10.00 до 17.00 и 26 февраля 2020 г. (среда) с 8.30 до 10.00.**
- Место приема образцов – Международная промышленная академия по адресу: г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20.
- Для участия в Смотре необходимо **до 14 февраля 2020 г.** подать заявку с указанием предприятия, наименования изделий и их количества, даты представления образцов, фамилии, имени, отчества и должности сопровождающего.

**СТОИМОСТЬ** участия предприятия в Смотре – **15 000 руб.** (НДС не облагается) – при условии подачи трех видов продукции, и дополнительно – по **1 000 руб.** за каждый последующий образец.

Участие в Международном смотре **предусматривает участие одного специалиста** предприятия в заседании XII Международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники – 2020».

### Платежные реквизиты:

Москва, НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, Банк получателя: ПАО Сбербанк, г. Москва расч. счет: 40703810138000002578 кор. счет: 3010181040000000225, БИК 044525225, Код по ОКОНХ 92200. Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.23

В платежном поручении просьба указать «За участие в Смотре «Торты. Вафли. Печенье. Пряники – 2020» (код 1/20).

### СПРАВКИ И ЗАЯВКИ:

#### Международная промышленная академия

(495) 959-74-10 (тел./факс)  
(495) 959-71-01 (тел./факс)  
(499) 235-40-68 (тел./факс)  
(495) 959-66-86 (тел./факс)  
(499) 235-40-68 (тел./факс)  
(499) 235-95-79 (тел./факс)

Маслова Анна Сергеевна, [maslova@grainfood.ru](mailto:maslova@grainfood.ru)  
Масальцева Ольга Ивановна, [masaltseva@grainfood.ru](mailto:masaltseva@grainfood.ru)  
Кузнецова Татьяна Валерьевна, [kuznetsova@grainfood.ru](mailto:kuznetsova@grainfood.ru)  
Чибисова Елена Серафимовна, [chibisovaelena@grainfood.ru](mailto:chibisovaelena@grainfood.ru)  
Александрова Ирина Львовна, [aleksandrova@grainfood.ru](mailto:aleksandrova@grainfood.ru)  
Деканат, [dekanat@grainfood.ru](mailto:dekanat@grainfood.ru)

#### ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

(495) 963-65-00 (тел./факс)

Святославова Ирина Михайловна, [conditerprom@mail.ru](mailto:conditerprom@mail.ru),  
[VNIIPK@fnchs.ru](mailto:VNIIPK@fnchs.ru)