

# IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ СМОТР КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Москва, Международная промышленная академия,  
24 – 27 февраля 2019 г.

## ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ

### Организаторы Смотра:

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

### При поддержке:

- Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

### Медиа-поддержка:

- Издательство «Пищевая промышленность»
- Журнал «Хлебопродукты»
- Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- Журнал «Хлеб & Ко»
- Журнал «Хлебопекарный и кондитерский Форум»
- Журнал «Партнер: Кондитер Хлебопек»
- Журнал «Кондитерские изделия»
- Журнал «Пекарь & Кондитер» (Республика Беларусь)

### Цель Смотра:

- Оценка уровня качества кондитерских изделий, выпускаемых предприятиями Российской Федерации, стран ЕАЭС и дальнего зарубежья
- Анализ тенденций в развитии ассортимента, оценка новых разработок
- Повышение конкурентоспособности кондитерских изделий

### Задачи Смотра:

- Открытая демонстрация лучших кондитерских изделий, выпускаемых предприятиями Российской Федерации, стран ЕАЭС и дальнего зарубежья
- Реклама и поддержка кондитерской отрасли в СМИ

### Смотр проходит:

в рамках XII Международной конференции «**Кондитерские изделия XXI века**» (Москва, Международная промышленная академия, 25 – 27 февраля 2019 г.).

### Образцы изделий

представляются в соответствии с номинациями IX Международного смотра качества кондитерских изделий

### Оценка качества кондитерских изделий

производится на закрытой дегустации конкурсной комиссией Смотра по органолептическим показателям, совместимости используемых полуфабрикатов, дизайну упаковки, качеству печати и полноте информации

### Результаты оценки качества

кондитерских изделий отмечаются членами конкурсной комиссии Смотра в дегустационных листах отдельно по каждой номинации

### Решение конкурсной комиссии

принимается на основании подсчета баллов согласно дегустационных листов и оформляется протоколом

### В состав конкурсной комиссии

IX Международного смотра качества кондитерских изделий входят специалисты отрасли, представители Министерства сельского хозяйства РФ, Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, Международной промышленной академии.

### МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ СМОТРА:

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

## Предприятия-победители

Смотра награждаются Золотыми, Серебряными и Бронзовыми медалями «За высокое качество продукции», а также Дипломами, подтверждающими право владения медалью

## Награждение

предприятий-победителей IX Международного смотра качества кондитерских изделий состоится **27 февраля 2019 года** на XII Международной конференции «Кондитерские изделия XXI века» во время Торжественной церемонии с участием гостей и представителей СМИ

## Порядок представления образцов

на IX Международный смотр качества кондитерских изделий предприятия, фирмы и компании представляют образцы продукции в соответствии с номинациями. Образцы изделий сопровождаются нормативной документацией стран-участниц и краткими аннотациями

## Количество представляемой продукции:

- весовая - не менее 2 кг
- изделия упакованные - не менее 10 коробок (пачек)
- шоколад - не менее 10 единиц

## НОМИНАЦИИ IX МЕЖДУНАРОДНОГО СМОТРА КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

### Сахаристые кондитерские изделия:

- ✓ Конфеты глазированные
  - с корпусами пралине
  - с ликерными корпусами
  - с марципановыми корпусами
  - с кремовыми корпусами
  - вафельные конфеты (с начинками между слоями вафель)
- ✓ Карамель с фруктово-ягодными начинками
- ✓ Драже
- ✓ Шоколад
- ✓ Шоколадные конфеты, в том числе «Ассорти»
- ✓ Пастиломармеладные изделия:
  - зефир
  - пастила
  - жележный мармелад
  - фруктовый мармелад
- ✓ Халва
- ✓ Восточные сладости типа мягких конфет

### Мучные кондитерские изделия:

- ✓ Печенье сахарное
- ✓ Печенье затяжное
- ✓ Печенье сдобное
- ✓ Крекер
- ✓ Пряники
- ✓ Вафли
- ✓ Рулеты
- ✓ Кексы
- ✓ Восточные сладости

## Сроки проведения Смотра

- Международный смотр проводится с **24 по 27 февраля 2019 г.**
- Заседание конкурсной комиссии состоится **25 февраля (понедельник) 2019 г.**
- Образцы продукции в соответствии с номинациями будут приниматься **24 февраля 2019 г. (воскресенье) с 10.00 до 17.00 и 25 февраля 2019 г. (понедельник) 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 15 февраля 2019 г.** подать заявку с указанием предприятия, наименования изделий и их количества, даты представления образцов, фамилии, имени, отчества и должности сопровождающего

## Стоимость участия в IX Международном смотре

три образца кондитерских изделий – **15 000 руб.**, за каждый последующий образец – **1000 руб.** (НДС не облагается)

## Платежные реквизиты:

г. Москва, НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, р/с 40703810138000002578 в ПАО Сбербанк,  
г. Москва, кор. счет 30101810400000000225, БИК 044525225, КПП 770501001,  
Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.23.  
В платежном поручении просьба указать: «Конференция/Смотр качества» (код 1/19).

### СПРАВКИ И ЗАЯВКИ:

#### Международная промышленная академия

(495) 959-74-10 (тел./факс)  
(495) 959-71-01 (тел./факс)  
(495) 959-66-52 (тел./факс)  
(495) 959-66-86 (тел./факс)  
(499) 235-40-68 (тел./факс)  
(499) 235-40-68 (тел./факс)  
(499) 235-95-79 (тел./факс)

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

### Справки по идентификации продукции:

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

(495) 962-17-40 (тел./факс)

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