

Выслать:

по факсам: (495) 959-66-52, 959-66-86, 959-74-10, (499) 235-95-79, 235-40-68

e-mail: masaltseva@grainfood.ru, chibisovaelena@grainfood.ru,

aleksandrova@grainfood.ru, kuznetsova@grainfood.ru, dekanat@grainfood.ru

ЗАЯВКА

на участие в

X МЕЖДУНАРОДНОМ СМОТРЕ КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ»

28 февраля - 3 марта 2021 года

Наименование организации

Почтовый адрес (с индексом)

Юридический адрес (с индексом)

Контактное лицо:

Телефон

Факс

E-mail:

№	Номинация	Наименование продукции
I. Сахаристые кондитерские изделия		
1.	Шоколад (молочный; несладкий; горький; темный; белый; пористый; с тонкоизмельченными добавлениями; с крупными добавлениями; с начинкой)	
2.	Шоколадные конфеты, в том числе «Ассорти»	
3.	Конфеты глазированные глазурью и не глазированные (помадные; помадные молочные, сливочные; помадные фруктовые; молочные; сбивные; грильяжные; халвичные и др.)	
4.	Ирис (литой; тираженный)	
5.	Карамель (леденцовая; с начинками, в том числе глазированная глазурью и др.)	
6.	Мармелад (в том числе глазированный; фруктовый (овощной); желеино-фруктовый (желеино-овощной); желеиный, жевательный)	
7.	Пастила	
8.	Зефир (неглазированный; глазированный глазурью; с начинками)	
9.	Драже (ликерное; желеиное; желеино-фруктовое; помадное; сахарное (без отделяемого от накатки корпуса); карамельное; карамельное мягкое; ядровое; марципановое; зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.); пралиновое; сбивное; цукаты; бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды; сушеные плоды и ягоды; с фруктовыми порошками)	
10.	Халва (в том числе глазированная, с добавлениями): кунжутная (тахинная); арахисовая; ореховая; подсолнечная; комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов масличных семян или орехов); глазированная шоколадной глазурью.	
11.	Жевательная резинка	
12.	Восточные сладости (типа карамели, ядра орехов и арахиса; типа мягких конфет)	
II. Мучные кондитерские изделия		
1.	Вафли (в том числе глазированные) без начинки; с жировой начинкой; с начинкой пралине; с начинкой типа пралине; с помадной начинкой; фруктовой начинкой)	

2.	Печенье (в том числе глазированное)(сахарное; затяжное; сдобное; овсяное)	
3.	Крекер	
4.	Галеты	
5.	Пряники (с начинкой, без начинки)	
6.	Коврижки	
7.	Рулеты	
8.	Кексы	
9.	Восточные сладости мучные	

Руководитель предприятия _____
М.П.

Порядок представления образцов:

Количество представляемой продукции:

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

Конкурсная продукция сопровождается следующими документами:

- заявка участника по установленной форме
- копии нормативных документов
- на новые виды продукции – НТД
- краткая аннотация

Образцы продукции и документация принимаются в Международной промышленной академии (МПА) по адресу:

г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20

28 февраля 2021 г. – с 10.00 до 17.00; 1 марта 2021 г. – с 8.30 до 11.00

Заявка является согласием на обработку уполномоченными сотрудниками НОЧУ ДПО «МПА» персональных данных, содержащихся в ней и документах, присланных вместе с ней. НОЧУ ДПО «МПА» гарантирует конфиденциальность предоставляемых данных