

REGULAMIN
oceny pieczywa i wyrobów piekarniczych
biorących udział w Konkursie Wyrobów Piekarniczych
Bratoszewice 2018

1. Producenci wyrobów piekarniczych mogą zgłaszać do konkursu swoje produkty do **30.05.2018 r.**
2. Wyróżnione w konkursie wyroby piekarnicze (poszczególne wyroby lub inna grupa wyrobów) z danej grupy asortymentowej nagrodzone będą dyplomami i pucharami za wysoką jakość na podstawie protokołu Komisji Konkursowej.
3. Pucharem może być nagrodzony zakład za wysoką jakość wszystkich wyrobów przedstawionych w konkursie na podstawie protokołu Komisji Konkursowej.
4. Ustala się następujące grupy asortymentowe:
 - I grupa - chleb popularny mieszany
 - II grupa - pieczywo żytnie
 - III grupa - pieczywo mieszane
 - IV grupa - pieczywo razowe
 - V grupa - pieczywo półcukiernicze
 - VI grupa - pieczywo drobne np.: bułki, rogalce,...
 - VII grupa - pieczywo wzbogacone dodatkami
 - VIII grupa - piekarniczy produkt regionalny
 - IX grupa - inne wyroby piekarskie
5. Ilość zgłoszeń wyrobów do oceny od jednego producenta nie jest limitowana.
6. Przedmiotem oceny dokonywanej przez Komisję Konkursową jest jakość ocenianych wyrobów z uwzględnieniem walorów handlowych i użytkowych obejmujących:
 - ocenę organoleptyczną
 - prawidłowość oznakowania
 - estetykę wyrobu
7. Uroczyste wręczenie nagród nastąpi dnia **16.06.2018 roku.**
8. Otrzymanie pucharu lub dyplomu upoważnia producenta do umieszczania wizerunku tej nagrody na opakowaniu oraz w materiałach informacyjnych i reklamowych wyróżnionego produktu.
9. Przygotowanie pieczywa do przeprowadzenia oceny- ilość produktów:
 - a) do oceny pieczywo powinno pochodzić z normalnej produkcji
 - b) pieczywo o masie powyżej 400 g należy dostarczyć w ilości nie mniejszej niż 1 sztuka, a pieczywo drobne w ilości nie mniejszej niż 3 sztuki

- c) do każdego rodzaju pieczywa producent powinien dołączyć następujące informacje:
- nazwa i adres producenta
 - rodzaj pieczywa (nazwa)
 - deklarowana masa jednostkowa

10. Zasady oceny produktu.

a) ocena całkowita produktu obejmuje:

- ocenę organoleptyczną, w której ocenie podlegać będą cechy charakterystyczne dla danej grupy produktów głównie wygląd zewnętrzny, cechy skórki, cechy miękiszu, smak i zapach
- prawidłowość oznakowania
- estetyka wyrobu

b) próbki produktów będą oceniane metodą punktową, przy czym każda cecha będzie oceniana oddzielnie, ustala się maksymalną liczbę punktów dla cech jak niżej:

- wygląd zewnętrzny
- cechy skórki: barwa, grubość
- cechy miękiszu: elastyczność, porowatość
- smak, zapach

c) ocena końcowa produktu będzie zawierała sumę uzyskanych punktów

d) uzyskane wyniki pozwolą na ustalenie kolejności produktów, przyjmując jako kryterium ocenę łączną.

W przypadku produktów o jednakowej liczbie uzyskanych punktów o miejscu kwalifikacji decyduje przewodniczący Komisji Konkursowej.

e) ocena produktów prowadzona będzie przez Komisję na kartach oceny wyrobów

ŁODR
zs. w Bratoszewicach

Bratoszewice, maj 2018