

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ-2022

151419, г. Москва,
2-ой Рощинский проезд, дом 8, строение 4
e-mail: info@world-quality.com
сайт: www.cerpok.ru
(495) 958-59-10, 8-905-558-07-49

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
АНО «ЦЭП ВОК»

ТАВЕР Е.И.

«07 » декабря 2022г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ №0008/2022

**по оценке качества
кваса нефильтрованного
неосветленного пастеризованного «Чудо»,
изготавливаемого ООО «Тритон» (г. Оренбург)
(Оренбургский пивоваренный завод «КРАФТ»),
в рамках Всероссийского конкурса качества продукции – 2022**

Москва – 2022г.

1. Введение

1.1. Настоящее заключение составлено для оценки кваса нефильтрованного неосветленного пастеризованного «Чудо», изготавливаемого ООО «Тритон» (г. Оренбург) (Оренбургский пивоваренный завод «КРАФТ»), по ГОСТ Р 31494-2012, код ОКПД2 11.07.19.121.

1.2. Заключение разработано в соответствии с Положением № ЦЭП ВОК-КК-01-22 «О Всероссийском конкурсе качества продукции-2022».

1.3. Заключение составила Воропаева В.Ю., эксперт ВОК, главный специалист АНО «ЦЭП ВОК».

1.4. При составлении настоящего заключения использованы следующие источники информации:

- *Сайт предприятия* <https://orenbeer.ru/>.
- *ГОСТ Р 31494-2012* «Квасы. Общие технические условия».
- *Технический регламент* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- *Образцы кваса* нефильтрованного неосветленного пастеризованного «Чудо» в количестве двух бутылок для определения органолептических показателей.
- *Протокол независимых испытаний №22212* от 09.09.2022г. на квас «Чудо». Испытания выполнены в Испытательном центре ФГБУ «Оренбургский референтный центр «Россельхознадзора» по показателям безопасности, микробиологии, органолептики и физико-химии.
- *Справка для оценки* производства предприятия составленная Начальником отдела маркетинга и рекламы ООО «Тритон» Белкиной О.В.

2. ФАКТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПО КАЧЕСТВУ КВАСА

2.1. Как фактические значения показателей качества заявленного кваса нефильтрованного неосветленного пастеризованного «Чудо» приняты значения результатов испытаний по микробиологическим показателям, показателям безопасности и физико-химическим показателям, проведенных в аккредитованном испытательном центре ФГБУ «Оренбургский референтный центр «Россельхознадзора» Аттестат аккредитации лаборатории РОСС RU.0001.21ПЕ50. Органолептические показатели определялись на основе образцов представленных для оценки по конкурсу.

2.2. Фактические значения показателей качества кваса «Чудо» представлены в таблице №2.1.

Таблица №2.1.

Фактические значения показателей качества кваса нефilterованного неосветленного пастеризованного «Чудо»

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2022 год
Органолептические показатели	<i>Внешний вид</i>	Непрозрачная, пенящаяся жидкость, Допускается осадок, без посторонних включений, не свойственных продукту	-	Непрозрачная, пенящаяся жидкость, без посторонних включений, не свойственных продукту	Непрозрачная, пенящаяся жидкость, без посторонних включений, не свойственных продукту
	<i>Цвет</i>	Темно-коричневый Соответствует цвету используемого сырья	-	Темно-коричневый Соответствует цвету используемого сырья	Темно-коричневый Соответствует цвету используемого сырья
	<i>Аромат</i>	Хороший аромат сброженного напитка Допускается дрожжевой аромат	-	Отличный аромат сброженного напитка	Отличный аромат сброженного напитка
	<i>Вкус</i>	Хороший, освежающий вкус сброженного напитка. Допускается дрожжевой привкус	-	Отличный, освежающий вкус сброженного напитка	Отличный, освежающий вкус сброженного напитка
Показатели безопасности	<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>				
	<i>Свинец</i>	не более 0,03	0,02	0,01	Менее 0,01
	<i>Мышьяк</i>	не более 0,1	0,075	0,05	Менее 0,01
	<i>Кадмий</i>	не более 0,03	0,017	0,003	Менее 0,01
	<i>Ртуть</i>	не более 0,005	0,003	0,001	Менее 0,003
	<i>Микробиологические показатели</i>				
<i>БГКП (колиформы)</i>	не допускаются в 10 см ³	-	Не должны быть обнаружены в 10 см ³	Не обнаружено в 10 см ³	

	<i>Дрожжи и плесени</i>	Не допускаются в 200 см ³	-	Не должны быть обнаружены 100 см ³	Не обнаружены в 200 см ³
	<i>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</i>	Не допускаются в 25 см ³	-	Не должны быть обнаружены 25 см ³	Не обнаружены в 25 см ³
Физико-химические показатели	<i>Массовая доля сухих веществ, %</i>	Не менее 3,5	5,75	8,0-9,2	7,8
	<i>Кислотность, к.ед., не более</i>	1,5-7,0	-	3,0	3,10
	<i>Объемная доля этилового спирта, %, не более</i>	1,2	1,1	1,0	0,4
	<i>Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее</i>	0,3	0,35	0,4	0,37

2.3 Значения Р доп. установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ Р 31494-2012, ТР ТС 021/2011.

2.4. Значения Ропт. установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как ЗАО «МПБК «Очаково», квас «Очаковский». Протокол испытаний №1579/20 от 03.04.2020г. Испытательная лаборатория «Молоко» ФГАНУ «ВНИМИ», АО «Вятич», квас «Домашний». Протокол испытаний №1-22/674/10 от 17.04.2020г. Испытательный центр ФГБНУ «Центр пищевых систем им. В.М. Горбатова».

2.4. Значения Ргран., устанавливаются из расчета $R_{гран.} = (R_{доп.} + R_{опт.})/2$.

2.5 В результате оценки кваса нефильтрованного неосветленного пастеризованного «Чудо» установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.1.

Сумма баллов при оценке кваса составила **200 баллов.**

3. ОЦЕНКА СПОСОБНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ОБЕСПЕЧИТЬ СТАБИЛЬНОСТЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

3.1. Результаты оценки показателей качества производства кваса нефильтрованного неосветленного пастеризованного «Чудо», полученные на основе анализа сведений, представленных ООО «Тритон» (Оренбургский пивоваренный завод «КРАФТ») содержатся в таблице 3.1.

Таблица 3.1

№	Показатель качества производства	Оценка, в баллах
1.	<p>Опыт и объём производства оцениваемой продукции, основные потребители:</p> <p><u>краткая справка об истории предприятия</u> <u>год, когда начался выпуск заявленной продукции</u> Оренбургский пивоваренный завод «КРАФТ» был построение в 2015 году. Продукция начала выпускаться с 2017 года.</p> <p><u>объем выпуска продукции за последний год, в натуральных величинах (шт., кг., тонны) или в стоимостных (рубли)</u> Объем выпуска заявленного кваса приведен за период с 01.10.2020г. по 32.10.2022г., составляет 750,7 тонн.</p> <p><u>основные потребители</u> Регионы поставки, в которых есть реализация кваса «Чудо» согласно google.com, отмечен г.Оренбург и региональные города Оренбургской области, г. Саратов, г. Ростов-на Дону. В какие торговых сетях осуществляется реализация кваса не указывается.</p> <p><u>основные конкуренты</u> Основными конкурентами предприятия являются АО «МПБК «Очаково», производящий одноименный квас «Очаковский», а также ООО «Пепико Холдингс» с квасом «Русский дар».</p> <p><i>Т.к. не полностью приведены торговые сети, в которых осуществляется реализуется кваса «Чудо» оценка снижена на 2 балла.</i></p>	98
2.	<p>Качество покупных материалов и комплектующих изделий</p> <p><u>количество забракованного при входном контроле покупного сырья, в % от их общего количества, поступившего Заявителю за последние 12 месяцев.</u> Согласно данным справки предприятия, за последние 12 месяцев, брак при входном контроле составил менее 1% от общего объема, предъявленного на входной контроль.</p> <p><u>количество отрицательных результатов приемо-сдаточного контроля из-за недостаточного качества покупного сырья и материалов за последние 12 месяцев.</u> При приемо-сдаточном контроле отсутствует брак по причине некачественного сырья, поступившего в производство за последние 12 месяцев.</p> <p><u>работа с поставщиками: перечень основных поставщиков, наличие стандарта на предприятии для работы с поставщиками, какой отдел ведет работу по приемке материалов и сырья, поступающего на предприятие.</u> Так как на предприятии не внедрена и не сертифицирована система качества на соответствие стандартам ИСО 9001 и ИСО 22000, внутреннего стандарта для осуществления входного контроля не разработано.</p> <p>Согласно внутренним инструкциям, перед тем как начать работать с потенциальным новым поставщиком, ООО «Тритон» берет образцы проб сырья для проведения лабораторного анализа в лаборатории по контролю качества. Если есть какие-либо отклонения по качеству сырья, работа с поставщиком не ведется.</p>	100

	<p>Входной контроль сырья и материалов для производства кваса осуществляют лаборатория предприятия, работники склада, а также отдел снабжения.</p> <p>ООО «Тритон» имеет собственную артезианскую скважину глубиной 100 м, поэтому для производства кваса используется собственная вода.</p> <p>Основными поставщиками сырья и материалов для производства кваса являются: АО «Солодовенный завод Суффле Санкт-Петербург» (солод светлый пивоваренный), ООО «РусКвас» (Московская область) (концентрат квасного сусла), ООО «Сытыево» (г. Оренбург) (сахар), ООО «Балтингредидент» (г. Санкт-Петербург) (лимонная, яблочная кислота), ООО «Стратегия XXI» (г. Санкт-Петербург) (хмель).</p>	
3.	<p>Качество продукции <u>количество продукции, забракованной по результатам приемо-сдаточного контроля за последние 12 месяцев, в % от её количества, поступившего на контроль</u> За последние 12 месяцев при приемо-сдаточном контроле забракованная продукция отсутствует. <u>количество принятых рекламаций за последние 12 месяцев (работа с рекламациями)</u> В течение последних 12 месяцев на квас «Чудо», рекламации не поступали. Как регламентирована работа с рекламациями на предприятии в справке не указано, оценка снижена на 2 балла.</p>	98
4.	<p>Компетентность персонала <u>количество продукции, забракованной по результатам приемо-сдаточного контроля из-за ошибок персонала, за последние 12 месяцев, в % от её количества, поступившего на контроль</u> За последние 12 месяцев брак по вине недостаточной квалификации персонала и его ошибок отсутствует. <u>общее количество сотрудников предприятия, занятых на производстве заявленной продукции. Данные по образованию: высшее, среднее, средне-специальное. Фактические данные по повышению квалификации сотрудников за последние 12 месяцев.</u> По данным на 01.12.2022г. на производстве кваса на предприятии занято порядка 20 человек. Все они имеют высшее и средне-специальное образование. В справке нет информации о том, какое количество сотрудников прошли обучение или повысили квалификацию за последние 12 месяцев. Оценка снижена на 5 баллов.</p>	95
5.	<p>Состояние производственной инфраструктуры <u>количество дефектов, выявленных при приемо-сдаточном контроле продукции из-за ненадлежащего состояния производственной инфраструктуры, в % от общего количества дефектов, за последние 12 месяцев</u> За последние 12 месяцев брак при производстве кваса из-за ненадлежащего состояния оборудования отсутствовал. <u>состояние оборудования: процент износа, краткий перечень оборудования с указанием стран-производителей, осуществление ремонта оборудования.</u> Как указано в справке предприятия, ООО «Тритон» оснащен лучшим немецким оборудованием мирового лидера пивоварения GEA: предзаторный чан, процент износа 90%; ассимилятор – вертикальный танк с цилиндрическим днищем, процент износа 90%, сепаратор, процент износа 90%. А также на предприятии используется пастеризатор чешской марки Anticoro Babik Josef, процент износа 90% и итальянская линия розлива в ПЭТ бутылки CIME CAREDDU, процент износа 95%. Оборудование с достаточно – большим процентом износа. Ремонт и техническое обслуживание осуществляется службой главного инженера.</p>	95
6.	<p>Организация производства и действующая у Заявителя система менеджмента качества (СМК) <u>результативность СМК</u> На предприятии не внедрена и не сертифицирована система качества на соответствие стандартам ИСО 9001 и ИСО 22000. Поэтому отчеты о результативности СМК со стороны руководства не разрабатываются.</p>	85

	<i>статус сертификации</i> – предприятие не сертифицировано на соответствие стандартам ИСО 9001 и ИСО 22000.	
7.	Результаты проверки качества продукции надзорными органами (Роспотребнадзор и(или) торговая инспекция, и (или) Росстандарт) <u>недостатки, выявленные проверяющими органами за последние 12 месяцев, меры, принятые Заявителем для устранения недостатков, выявленных проверяющими органами.</u> Предприятие не указывает какие именно проверки проходили на производстве на последние 12 месяцев. При это отмечено, что недостатки и замечания по результатам проверки не выявлены.	85
ИТОГО 656 баллов		

Итоговая сумма баллов при оценке производства составила **656 баллов.**

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О РЕЗУЛЬТАТАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА КВАСА НЕФИЛЬТРОВАННОГО НЕОСВЕТЛЕННОГО ПАСТЕРИЗОВАННОГО «ЧУДО»

4.1. Фактические суммы баллов оценки продукции и производства представлены в таблице №4.1.

Таблица №4.1.

№	Критерии оценки качества продукции	Нормативные баллы				Фактическая сумма баллов ООО «Тритон»
		финалисты	дипломанты	лауреаты	победители	
1.	Соответствие фактических требований кваса ГОСТ и ТР ТС.	50	100	150	200	200
2.	Показатели качества производства.	490	От 490 до 595	От 595 до 640	Более 640	656
3.	Итоговая сумма баллов	540	От 590 до 695	От 745 до 790	Более 840	856 баллов

Исходя из таблицы 4.1. сумма баллов при проведении фактической оценки кваса нефильтрованного неосветленного пастеризованного «Чудо», выпускаемого по ГОСТ Р 31494-2012, составила **856 баллов**. Таким образом, ООО «Тритон» (Оренбургский пивоваренный завод «КРАФТ») стало победителем Всероссийского конкурса качества продукции – 2022.

На основании вышеизложенного выдать ООО «Тритон» Диплом победителя Всероссийское конкурса качества продукции-2022 от 07 декабря 2022 г. и заключить Соглашение о применении логотипа, на основании которого предприятию будет передано право безвозмездно использовать логотип Всероссийского конкурса качества продукции для маркирования.

Эксперт

ВОРОПАЕВА В.Ю.