

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ-2021

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.
«18» января 2022г.**

ЗАКЛЮЧЕНИЕ №0004/2021

**по оценке качества мороженого,
выпускаемого ЗАО «Холод Славмо»
(Республика Карелия, г. Петрозаводск),
в рамках Всероссийского конкурса качества продукции – 2021**

Москва – 2021г.

1. Введение

1.1. Настоящее заключение составлено для оценки мороженого:

- мороженого пломбир в вафельном стаканчике;
- *мороженого пломбир с шоколадной крошкой;*
- *мороженого пломбир фисташковый с миндалем в вафельном сахарном рожке с шоколадной глазурью,*

выпускаемые ЗАО «Холод Славмо» (Республика Карелия, г. Петрозаводск) по ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия».

1.2. Заключение разработано в соответствии с Положением № ЦЭП ВОК-КК-01-21 «О Всероссийском конкурсе качества продукции».

1.3. Заключение составила Воропаева В.Ю., эксперт ВОК, Заместитель директора АНО «ЦЭП ВОК».

1.4. При составлении настоящего заключения использованы следующие источники информации:

- **Сайт** ЗАО «Холод Славмо» - <https://holodslavmo.ru/>
- **ГОСТ 31457-2012** «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ».
- **Декларация о соответствии** ЕАЭС №RU Д-RU.АЮ34.В.00260/19 на мороженое сливочное пломбир в ассортименте от 18.04.2019г. Срок действия до 17.04.2022г.
- **Декларация о соответствии** ЕАЭС №RU Д-RU.ВЕ02.В.01737/19 на мороженое пломбир в ассортименте от 29.03.2019г. Срок действия до 28.03.2022г.
- **Протокол испытаний** №3035/П от 22.07.2021г. мороженое пломбир в вафельном рожке с шоколадной глазурью. Испытания выполнены в лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Республики Карелия».
- **Протокол испытаний** №1141/Г от 16.04.2021г. мороженого пломбир «Карельский» массовая доля молочного жира в молочной части продукта 12%. Испытания выполнены в лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Республики Карелия».
- **Сведения** для оценки производства, представленные ЗАО «Холод Славмо».

2. ФАКТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ ОЦЕНИВАЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МОРОЖЕНОГО

2.1. Как фактические значения показателей качества заявленного мороженого приняты значения результатов испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия». Аттестат аккредитации лаборатории RA.RU.21.АЖ.38.

2.2. Фактические значения показателей качества мороженого представлены в таблице №2.1.

Таблица №2.1.

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт
Показатели безопасности	<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>				
	Свинец	0,1	0,075	0,05	Менее 0,01
	Мышьяк	0,05	0,0375	0,025	Менее 0,03
	Кадмий	0,03	0,0225	0,015	Менее 0,01
	Ртуть	0,005	0,00375	0,0025	Менее 0,003
	<i>Массовая концентрация микотоксинов, мг/кг</i>				
	Афлатоксин М 1	0,0005	0,0005	0,0005	Менее 0,0005
	<i>Массовая концентрация пестицидов в пересчёте на жир, мг/кг</i>				
	Гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	1,0	0,75	Менее 0,05
	ДДТ и его метаболиты	1	0,75	0,5	Менее 0,005
	<i>Радионуклиды, Бк/л</i>				
	цезий-137	100	55	10	
	стронций-90	25	13,75	2,5	
	<i>Микробиологические показатели</i>				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	$5,25 \times 10^4$	5×10^3	Менее 15000
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), куб см, не доп.	0,01	0,01	0,01	Не обнаружено
	Патогенные, в том числе сальмонеллы, г, не доп.	25	25	25	Не обнаружено

	Staph.aureus,г, не доп.	1	1	1	Не обнаружено
	L. monocytogenes, г, не доп.	25	25	25	Не обнаружено
Функциональные показатели	<i>Массовая доля, %</i>				
	Жиры	12,0	Не менее 12,0	Не менее 12,0	12,0±0,4
	Сухих веществ	36,0	Не менее 36,0	Не менее 36,0	36,7±0,3
	Сахарозы	14,0	Не менее 14,0	Не менее 14,0	14,3±0,5
	Кислотность град. Т, не более	21	Не более 21	Не более 21	18,0±0,9

В результате оценки мороженого установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.1.

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

3. Оценка способности производства обеспечить стабильность качества продукции

3.1. Результаты оценки показателей качества производства заявленного мороженого, полученные на основе анализа сведений, представленных ЗАО «Холод Славмо» содержатся в таблице 3.1.

Таблица 3.1

№	Показатель качества производства	Оценка, в баллах
1.	<p>Опыт и объем производства оцениваемой продукции, основные потребители:</p> <p><u>краткая справка об истории предприятия</u> <u>год, когда начался выпуск заявленной продукции</u> Предприятие ЗАО «Холод Славмо» основано в 2000 году. В настоящее время компания производит 90 видов мороженого собственного бренда «Мороженое Карелии» и по СТМ (собственная торговая марка) для «Ленты 365 дней», «Евророс». Площадь производственного корпуса – 2858 кв.м. Площадь складских помещений, в том числе для хранения готовой продукции 1653 кв.м. ЗАО «Холод Славмо» ежегодно принимает участие в конкурсах и выставках как регионального, так и федерального значения. В 2020 году предприятие награждено почетным призом «Лучшее предприятие – 2020» за высокое качество выпускаемой продукции на 27-ой международной выставке продуктов питания «Продэкспо-2020». В 2021 году получен почетный диплом лауреата международного конкурса «Лучший продукт – 2020», мороженое пломбир награждено серебряной медалью. Выпуск заявленного мороженого за истекший год составил: 1. Мороженое пломбир в вафельном стаканчике – 43000 кг. 2. Мороженое с шоколадной крошкой – 38400 кг. 3. Мороженое пломбир фисташковый с миндалем в вафельном сахарном рожке с шоколадной глазурью – 5500 кг.</p> <p><u>основные потребители</u> На сегодняшний день предприятие сотрудничает с крупными торговыми сетями: «Лента», «Ашан», «Х5 Ритейл Групп», «Тандер».</p> <p><u>основные конкуренты</u> Данные по основным конкурентам не представлены. Оценка снижена на 2 балла.</p>	98
2.	<p>Качество покупных сырья</p> <p><u>количество забракованного при входном контроле покупного сырья, в % от общего количества, поступившего Заявителю за последние 12 месяцев,</u> Количество забракованного при входном контроле покупного сырья, поступившего за последние 12 месяцев, составило 1,2%.</p> <p><u>количество отрицательных результатов приемо-сдаточного контроля из-за недостаточного качества покупного сырья за последние 12 месяцев</u> Количество отрицательных результатов приемо-сдаточного контроля из-за недостаточного качества покупного сырья за последние 12 месяцев составляет 1%.</p> <p><u>работа с поставщиками: перечень основных поставщиков, наличие стандарта на предприятии для работы с поставщиками, какой отдел ведет работу по приемке сырья, поступающего на предприятие.</u> Основными поставщиками сырья для производства мороженого являются: ООО «Ассоль-трейдинг», г. Санкт-Петербург (масло сливочное, сухие молочные продукты), ООО «ЭйБиЭй», г. Санкт-Петербург (масло сливочное, сухие молочные продукты), ООО «Инглия ГК», г. Санкт-Петербург (растительные масла, какао-порошок), ООО «Санрайз», г. Санкт-Петербург (упаковочные материалы),</p>	100

	<p>ООО «Каштан С/Пб», г. Санкт-Петербург (контейнеры для мороженого), ООО «Управление оптовой торговли», г. Петрозаводск (сахар, мука).</p> <p>Для работы с поставщиками на предприятии разработан Регламент по выбору поставщиков, а также стандарт предприятия «Управлениекупаемыми сырьем и материалами» и карта оценки поставщиков. Работу по приемке сырья проводит собственная производственная лаборатория (микробиологический и химический отделы), а также привлекаются аккредитованные лаборатории. Периодичность и объем исследований установлены Программой производственного контроля</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> Количество заявленного мороженого, забракованного по результатам приемо-сдаточного контроля за последние 12 месяцев, составляет 0%. <u>количество принятых рекламаций за последние 12 месяцев (работа с рекламациями)</u> За последние 12 месяцев в ЗАО «Холод Славмо» поступило 3 рекламации на качество мороженого. Данных об ответных действиях предприятия и о принятии рекламаций не представлено. 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> Количество мороженого, забракованного по результатам приемо-сдаточного контроля из-за ошибок персонала, за последние 12 месяцев 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> Данных о количестве сотрудников, занятых на производстве мороженого, уровне их образования не представлено. Также в сведениях для оценки нет данных об уровне повышения квалификации. Оценка снижена на 10 баллов.</p>	90
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> Количество дефектов, выявленных при производстве мороженого из-за ненадлежащего состояния производственной инфраструктуры, за последние 12 месяцев, составляет 0,6%. Как указывает само предприятие, дефекты устраняются на местах. Причина – дефекты упаковки. <u>состояние оборудования: процент износа, краткий перечень оборудования с указанием стран-производителей, осуществление ремонта оборудования.</u> Площадь производственного корпуса предприятия составляет 2858 кв.м. Для производство мороженого используется следующее оборудование: - 7 линий по производству мороженого (Россия, Италия), - фризеры (Россия, Италия), - пастеризационная установка (Россия), - тумы для смесей (Россия), - фруктопитатели (Польша, Россия), - упаковочные автоматы (Россия). С представленных данных не указан процент износа оборудования, но отмечается, что оборудование действующее.</p>	98

	Техническое обслуживание оборудования производится согласно планам-графикам ремонта. В начале каждой смены осуществляется ежесменное ТО. Ответственный – технический директор предприятия.	
6.	<p>Организация производства и действующая у Заявителя система менеджмента качества (СМК) <u>результативность СМК</u> <u>статус сертификации</u></p> <p>Согласно представленным сведениям, на ЗАО «Холод Славмо» разработана внутренняя система менеджмента безопасности пищевой продукции согласно стандартам ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и также актуализирован стандарт ГОСТ 22000-2019. Однако система не имеет независимого сертификата соответствия. Также не представлены данные о ее результативности. Оценка снижена на 10 баллов.</p>	90
7.	<p>Результаты проверки качества продукции надзорными органами (Роспотребнадзор и(или) торговая инспекция, и (или) Росстандарт) <u>недостатки, выявленные проверяющими органами за последние 12 месяцев.</u> <u>меры, принятые Заявителем для устранения недостатков, выявленных проверяющими органами.</u></p> <p>В марте 2021 года проводилась проверка предприятия Роспотребнадзором. По результатам проверки серьезных нарушений не выявлено. Выявлено незначительные нарушения состояния инфраструктуры. Нарушение устранено.</p>	100
ИТОГО 674 баллов		

Итоговая сумма баллов при оценке производства мороженого составила 674 балла.

4. Заключение о результатах оценки качества мороженого

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
		финалисты	дипломанты	лауреаты	победители	
1.	Соответствие фактических значений показателей качества индия значениям, которые установлены в нормативных документах.	50	100	150	200	200
2.	Показатели качества производства.	490	От 490 до 595	От 595 до 640	Более 640	674
3.	Итоговая сумма баллов	540	От 590 до 695	От 745 до 790	Более 840	874 баллов

Исходя из таблицы 4.1. сумма баллов при проведении фактической оценки мороженого *пломбир в вафельном стаканчике; мороженого пломбир с шоколадной крошкой; мороженого пломбир фисташковый с миндалем в вафельном сахарном рожке с шоколадной глазурью*, выпускаемого ЗАО «Холод Славмо» (Республика Карелия, г. Петрозаводск) по ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» составила **874 баллов**. Таким образом, ЗАО «Холод Славмо» стало победителем Всероссийского конкурса качества продукции – 2021.

На основании вышеизложенного выдать ЗАО «Холод Славмо» Диплом победителя Всероссийского конкурса качества продукции-2021 от «18» января 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.