

УТВЕРЖДЕНА  
решением Правления АО НТБ  
(Протокол № 348 от 15 февраля 2024г.)  
Директор Акционерного общества  
«Национальная товарная биржа»

Н. А. Захаров

СПЕЦИФИКАЦИЯ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ  
на товарных аукционах АО НТБ

Москва, 2024 год

## 1. Общие положения.

Настоящая Спецификация биржевых товаров на товарных аукционах АО НТБ (далее – Спецификация) определяет перечень и качественные характеристики Биржевых товаров, допущенных к биржевым торгам на товарных аукционах АО НТБ. Спецификация разработана в соответствии с Правилами организованных торгов на товарных аукционах АО НТБ.

Спецификация раскрывается на Сайте Биржи не позднее чем за три рабочих дня до введения ее в действие.

Термины и определения, используемые в настоящей Спецификации, понимаются в соответствии с законодательством Российской Федерации и Правилами организованных торгов на товарных аукционах АО НТБ.

## 2. Биржевые товары.

	Наименование биржевого товара	Качественные характеристики																										
1.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</p> <table border="1"><thead><tr><th><i>Показатели</i></th><th><i>Требования</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>Клейковина</td><td>19,0 % и более</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>45-90 ед.</td></tr><tr><td>Натурный вес</td><td>760 г/л и более</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0 %</td></tr><tr><td>Сорность, в том числе: -семена амброзии пыльцеобразной, трехраздельной -вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td><td>не более 2,0% не допускается не допускается</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0 %</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>12,5 % и более</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 с</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Головневые, мараные, синегузочные</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Фузариозные</td><td>не допускаются</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr></tbody></table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	<i>Показатели</i>	<i>Требования</i>	Клейковина	19,0 % и более	ИДК	45-90 ед.	Натурный вес	760 г/л и более	Влажность	Не более 14,0 %	Сорность, в том числе: -семена амброзии пыльцеобразной, трехраздельной -вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	не более 2,0% не допускается не допускается	Зерновая примесь	не более 5,0 %	Протеин	12,5 % и более	Число падения	не менее 250 с	Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%	Головневые, мараные, синегузочные	не допускается	Фузариозные	не допускаются	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
<i>Показатели</i>	<i>Требования</i>																											
Клейковина	19,0 % и более																											
ИДК	45-90 ед.																											
Натурный вес	760 г/л и более																											
Влажность	Не более 14,0 %																											
Сорность, в том числе: -семена амброзии пыльцеобразной, трехраздельной -вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	не более 2,0% не допускается не допускается																											
Зерновая примесь	не более 5,0 %																											
Протеин	12,5 % и более																											
Число падения	не менее 250 с																											
Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%																											
Головневые, мараные, синегузочные	не допускается																											
Фузариозные	не допускаются																											
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается																											

2.	Подсолнечник	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="703 371 1377 882"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые отклонения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>Не более 20,0 Не менее 5,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 20,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>3,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>--</td> <td>Не более 20,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td> <td>45,0</td> <td>Не менее 40,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:</p> <p>4.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p>4.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;</p> <p>4.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего и зараженность семян клещом;</p> <p>4.4. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения	Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 20,0	Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0	Масличная примесь, %	--	Не более 20,0	Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	Не менее 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения																		
Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0																		
Сорная примесь, %	3,0	Не более 20,0																		
Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0																		
Масличная примесь, %	--	Не более 20,0																		
Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	Не менее 40,0																		
3.	Семена льна	Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна																		

	масличного	<p>масличного. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="683 371 1358 969"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>13,0</td> <td>Не более 16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>--</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td> <td>45,0</td> <td>42,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>--</td> <td>Не более 3,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. По показателям безопасности семена льна должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>2. Семена льна масличного должны быть в здоровом, не греющем состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян льна не производится:</p> <p>4.1. наличие в семенах льна семян клещевины;</p> <p>4.2. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	13,0	Не более 16,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 10,0	Масличная примесь, %	--	5,0	Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	42,0	Кислотное число, мг КОН/г	--	Не более 3,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	Не допускается
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	13,0	Не более 16,0																					
Сорная примесь, %	3,0	Не более 10,0																					
Масличная примесь, %	--	5,0																					
Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	42,0																					
Кислотное число, мг КОН/г	--	Не более 3,0																					
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	Не допускается																					
4.	Рапс	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p>																					

		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Показатели качества</th> <th style="width: 33%;">Базисные нормы</th> <th style="width: 33%;">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>Не более 20,0 Не менее 5,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 6,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>3,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>--</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>45,0</td> <td>Не менее 40,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 6,0	Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0	Масличная примесь, %	--	Не более 10,0	Масличность на АСВ, %	45,0	Не менее 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0																		
Сорная примесь, %	3,0	Не более 6,0																		
Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0																		
Масличная примесь, %	--	Не более 10,0																		
Масличность на АСВ, %	45,0	Не менее 40,0																		
5.	Соя	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Показатели качества</th> <th style="width: 33%;">Базисные нормы</th> <th style="width: 33%;">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые															
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		

Влажность, %	12,0	Не более 14,0
Сорная примесь, %	2,0	Не более 6,0
Кислотное число, мг КОН/г	--	Не более 3,0
Масличная примесь, %	6,0	Не более 10,0
Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 18,0
Протеин на АСВ, %	38,0	Не менее 35,0

2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).

3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.

4. Дополнительные условия, при которых приемка семян сои не производится:

4.1. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.

6. Пшеница 3 класс

Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые
Влажность, %	14,0	Не более 14,5

			Сорная примесь, %	2,0	Не более 2,5																		
			Зерновая примесь, %	5,0	Не более 5,5																		
			Клейковина, %	23,0	Не менее 23,0																		
			ИДК	77,0	Не менее 75,0																		
			Протеин, %	14,0	Не менее 13,5																		
			Натура г/л	750	Не менее 730																		
			Число падения, сек	350	Не менее 300																		
7.	Соя 1	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>Не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 6,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>10,0</td> <td>Не более 12,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>20,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>38,0</td> <td>Не менее 35,0</td> </tr> </tbody> </table>			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	Не более 14,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 6,0	Масличная примесь, %	10,0	Не более 12,0	Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 18,0	Протеин на АСВ, %	38,0	Не менее 35,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	12,0	Не более 14,0																					
Сорная примесь, %	3,0	Не более 6,0																					
Масличная примесь, %	10,0	Не более 12,0																					
Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 18,0																					
Протеин на АСВ, %	38,0	Не менее 35,0																					
8.	Соя 2	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>11,0</td> <td>Не более 13,5</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>11,0</td> <td>Не более 12,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>22,0</td> <td>Не менее 20,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>39,0</td> <td>Не менее 37,0</td> </tr> </tbody> </table>			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	11,0	Не более 13,5	Сорная примесь, %	3,0	Не более 5,0	Масличная примесь, %	11,0	Не более 12,0	Масличность на АСВ, %	22,0	Не менее 20,0	Протеин на АСВ, %	39,0	Не менее 37,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	11,0	Не более 13,5																					
Сорная примесь, %	3,0	Не более 5,0																					
Масличная примесь, %	11,0	Не более 12,0																					
Масличность на АСВ, %	22,0	Не менее 20,0																					
Протеин на АСВ, %	39,0	Не менее 37,0																					
9.	Пшеница кормовая	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>не ниже 10,5%</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> </tbody> </table>			Показатели	Требования	Протеин	не ниже 10,5%	Влажность	не более 14%	Запах	Свойственный здоровому зерну										
Показатели	Требования																						
Протеин	не ниже 10,5%																						
Влажность	не более 14%																						
Запах	Свойственный здоровому зерну																						

				пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																		
		Сорная примесь		не более 4,0%																		
		в т.ч. овсюг		не более 2,0%																		
		в т.ч. органическая примесь		не более 2,0%																		
		в т.ч. испорченные зерна		не допускается																		
		Вредные примеси, в т.ч.																				
		Подмаринник		не допускается																		
		Гречишка		не допускается																		
		Головневые, мараные, синегузочные		не допускается																		
		Фузариозные		не допускается																		
		Зерновая примесь		не более 8,0%																		
		в т.ч. пророст		Не более 5,0%																		
		в т.ч. рожь		Не более 1,0%																		
		в т.ч. овсюг		Не более 2,0%																		
		в т.ч. щуплые		Не более 5,0%																		
		Повреждение клопом черепашкой		Не более 2,0%																		
		Зараженность зерновыми вредителями		Не допускается																		
10.	Подсолнечник-Э	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые отклонения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>Не более 20,0 Не менее 6,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 15,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>4,0</td> <td>Не более 6,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>--</td> <td>Не более 20,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td> <td>46,0</td> <td>Не менее 42,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p>			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения	Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 6,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 15,0	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0	Масличная примесь, %	--	Не более 20,0	Масличность (абс.сух.в-во), %	46,0	Не менее 42,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения																				
Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 6,0																				
Сорная примесь, %	3,0	Не более 15,0																				
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0																				
Масличная примесь, %	--	Не более 20,0																				
Масличность (абс.сух.в-во), %	46,0	Не менее 42,0																				

		<p>Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющем состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара. Не допускается поставка товара с галькой, камнями, минеральными примесями (землей, угольной пылью), мусором или иными подобными посторонними предметами.</p> <p>3. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:</p> <p>3.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p>3.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;</p> <p>3.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>3.4. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные смеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>																		
11.	Рапс-Э	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 1621 1388 2065"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>Не более 18,0 Не менее 6,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 12,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>4,0</td> <td>Не более 6,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6%</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность на</td> <td>43,0</td> <td>Не менее 40,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0	Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0	Масличность на	43,0	Не менее 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0																		
Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0																		
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0																		
Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0																		
Масличность на	43,0	Не менее 40,0																		

		<table border="1"> <tr> <td>АСВ, %</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Массовая доля эруковой кислоты в масле, %</td> <td>2,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> </table> <p>2. По показателям безопасности семена рапса должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена рапса должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам рапса (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится:</p> <p>4.1. в семенах рапса количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p>4.2. наличие в семенах рапса горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>4.3. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>	АСВ, %			Массовая доля эруковой кислоты в масле, %	2,0	Не более 5,0			
АСВ, %											
Массовая доля эруковой кислоты в масле, %	2,0	Не более 5,0									
12.	Соя-Э (высокопротеиновая)	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>Не более 16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная и масличная примесь (суммарно), %</td> <td>-</td> <td>Не более 15,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	Не более 16,0	Сорная и масличная примесь (суммарно), %	-	Не более 15,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые									
Влажность, %	12,0	Не более 16,0									
Сорная и масличная примесь (суммарно), %	-	Не более 15,0									

		<table border="1"> <tr> <td>- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %</td> <td>-</td> <td>Не более 5%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля сырого протеина, %</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- при влажности 10% и более</td> <td>34%</td> <td>Не менее 33%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 10% до 9%</td> <td>34,5%</td> <td>Не менее 33,5%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 9% до 8%</td> <td>35%</td> <td>Не менее 34%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 8% до 6%</td> <td>36,5%</td> <td>Не менее 35%</td> </tr> </table>	- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %	-	Не более 5%	Сорная примесь, %	2,0	Не более 5,0	Массовая доля сырого протеина, %			- при влажности 10% и более	34%	Не менее 33%	- при влажности менее 10% до 9%	34,5%	Не менее 33,5%	- при влажности менее 9% до 8%	35%	Не менее 34%	- при влажности менее 8% до 6%	36,5%	Не менее 35%
- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %	-	Не более 5%																					
Сорная примесь, %	2,0	Не более 5,0																					
Массовая доля сырого протеина, %																							
- при влажности 10% и более	34%	Не менее 33%																					
- при влажности менее 10% до 9%	34,5%	Не менее 33,5%																					
- при влажности менее 9% до 8%	35%	Не менее 34%																					
- при влажности менее 8% до 6%	36,5%	Не менее 35%																					
		<p>2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:</p> <p>4.1. наличие в семенах сои горчачка ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>4.2. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>																					
13.	Соя-Э	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально</th> </tr> </thead> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально																		
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально																					

					<b>допустимые</b>
			Влажность, %	12,0	Не более 16,0
			Сорная и масличная примесь (суммарно), %	-	Не более 15,0
			- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %	-	Не более 5%
			Сорная примесь, %	2,0	Не более 5,0
			Массовая доля сырого протеина, %		
			- при влажности 10% и более	32%	Не менее 27%
			- при влажности менее 10% до 9%	32,5%	Не менее 27,5%
			- при влажности менее 9% до 8%	33%	Не менее 28%
			- при влажности менее 8% до 6%	33,5%	Не менее 28,5%
			<p>2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:</p> <p>4.1. наличие в семенах сои горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>4.2. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>		
14.	Сахар белый кристаллический свекловичный	<b>Описание продукта:</b>	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, безвкусно-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.		

	категории ТС-2	<b>Наименование НД:</b>	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»			
		<b>Происхождение по виду сырья:</b>	Свекловичный			
		<b>Микробиологические показатели:</b>	<b>Наименование показателя:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определяющий норму</b>	<b>Метод испытания:</b>
			Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Сальмонелла, в 25 г	Не допускаются в 25,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 1.	-ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella.» (ГОСТ Р 54085-2010) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella.»
			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	1,0x10 <sup>3</sup>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	ГОСТ 10444/15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.»
			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, 1,0 (г/см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	ГОСТ 31747-2012 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)» (ГОСТ Р 52816-2007 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»)
			Дрожжи, КОЕ в 1г, не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	ГОСТ 10444.12 – 2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 – 88 «Продукты пищевые. Метод
			Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	

					определения дрожжей и плесневых грибов.»
Допускаемые уровни тяжелых металлов и пестицидов:	<b>Наименование показателя:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определяющий норму</b>	<b>Метод испытания:</b>	
	<b>Токсичные элементы</b>				
	- свинец	0,5	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)).»	
	- кадмий	0,05	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	ГОСТ31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.» ГОСТ Р 51962-2002 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.»	
	- мышьяк	1,0	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	МУ№5178-90 «Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.»	
	- ртуть	0,01	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 (5)		
<b>Пестициды</b>					
ГХЦГ $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомер,	0,005	ТР ТС 021/2011 «О	МУ №2142-80 «Методические		

			мг/кг		безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое.»
			ДДТ и его метаболиты, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	
		<b>Допускаемые уровни радионуклидов :</b>	<b>Наименование показателя:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определяющий норму</b>	<b>Метод испытания:</b>
			Цезий-137, Бк/кг	Не более 40	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19).	ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.»
			Стронций-90, Бк/кг	Не более 25	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19).	ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.»
		<b>ГМО:</b>	<b>Наименование показателя:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определяющий норму</b>	<b>Метод испытания:</b>
			Трансгенная ДНК (ген 35S)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации ГМ растительного происхождения» МУК 4.2.2304-07
			Трансгенная ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	«Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»
15	Содружество-Соя	<p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 17109-88, а так же:</p> <p>Влажность не менее 8% и не более 12%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 16 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышение влажности от 12,1% до 14,0 %, на 1,5% при влажности от 14,1% до 16,0%. В случае превышения влажности более 16,0 %, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышение сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси более 8 % Покупатель отказывается от Товара.</p>				

		<p>Массовая доля протеина не менее 40% на АСВ. Если протеин ниже 40% на АСВ, покупатель вправе отказаться от товара.</p> <p>Масличность не менее 21,0% на АСВ. При показателе масличности менее 21,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 12%, в том числе поврежденных не более 6% и незрелых не более 3%. В случае превышения масличной примеси более 12%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число не более 2 мгКОН/г.</p> <p>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Амброзия единичная.</p> <p>Грязные не более 3%.</p> <p>Плесневелый и комковый Товар не допускается.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p> <p>Цвет светло-желтый (не зеленый).</p>
16	Содружество-Соя_1	<p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 17109-88, а так же:</p> <p>Влажность не менее 8% и не более 12%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 16 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышение влажности от 12,1% до 14,0 %, на 1,5% при влажности от 14,1% до 16,0%. В случае превышения влажности более 16,0 %, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышение сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси более 8 % Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Массовая доля протеина не менее 39% на АСВ. Если протеин ниже 39% на АСВ, покупатель вправе отказаться от товара.</p> <p>Масличность не менее 21,0% на АСВ. При показателе масличности менее 21,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 12%, в том числе поврежденных не более 6% и незрелых не более 3%. В случае превышения масличной примеси более 12%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число не более 2 мгКОН/г.</p> <p>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются</p>

		<p>Поставщиком.  Зараженность вредителями не допускается.  Амброзия единичная.  Грязные не более 3%.  Плесневелый и комковый Товар не допускается.  Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).  Цвет светло-желтый (не зеленый).</p>
17	Содружество-Соя_2	<p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 17109-88, а так же:  Влажность не менее 8% и не более 12%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 16 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышение влажности от 12,1% до 14,0 %, на 1,5% при влажности от 14,1% до 16,0%. В случае превышения влажности более 16,0 %, Покупатель отказывается от Товара.  Сорная примесь не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышение сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси более 8 % Покупатель отказывается от Товара.  Массовая доля протеина не менее 38% на АСВ. Если протеин ниже 38% на АСВ, покупатель вправе отказаться от товара.  Масличность не менее 21,0% на АСВ. При показателе масличности менее 21,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара.  Масличная примесь не более 12%, в том числе поврежденных не более 6% и незрелых не более 3%. В случае превышения масличной примеси более 12%, Покупатель отказывается от Товара.  Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.  Кислотное число не более 2 мгКОН/г.  ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.  Зараженность вредителями не допускается.  Амброзия единичная.  Грязные не более 3%.  Плесневелый и комковый Товар не допускается.  Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).  Цвет светло-желтый (не зеленый).</p>
18	Содружество-Соя_3	<p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 17109-88, а так же:  Влажность не менее 8% и не более 12%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более</p>

		<p>чем до 16 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышение влажности от 12,1% до 14,0 %, на 1,5% при влажности от 14,1% до 16,0%. В случае превышения влажности более 16,0 %, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышение сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси более 8 % Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Массовая доля протеина не менее 37% на АСВ. Если протеин ниже 37% на АСВ, покупатель вправе отказаться от товара.</p> <p>Масличность не менее 21,0% на АСВ. При показателе масличности менее 21,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 12%, в том числе поврежденных не более 6% и незрелых не более 3%. В случае превышения масличной примеси более 12%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число не более 2 мгКОН/г.</p> <p>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Амброзия единичная.</p> <p>Грязные не более 3%.</p> <p>Плесневелый и комковый Товар не допускается.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p> <p>Цвет светло-желтый (не зеленый).</p>														
19	Пшн 3 кл-Рус-1	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 1626 1230 2040"> <thead> <tr> <th data-bbox="663 1626 943 1738">Показатели качества</th> <th data-bbox="943 1626 1230 1738">Средневзвешенные показатели на партию *</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="663 1738 943 1778">Влажность, %</td> <td data-bbox="943 1738 1230 1778">макс. 11,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1778 943 1850">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="943 1778 1230 1850">макс. 2,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1850 943 1890">Клейковина, %</td> <td data-bbox="943 1850 1230 1890">мин. 24,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1890 943 1930">Протеин, %</td> <td data-bbox="943 1890 1230 1930">мин. 14,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1930 943 1971">Натура г/л</td> <td data-bbox="943 1930 1230 1971">мин. 750</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1971 943 2040">Число падения, сек</td> <td data-bbox="943 1971 1230 2040">мин. 350</td> </tr> </tbody> </table> <p>Качественные показатели, указанные в карточке анализа зерна</p>	Показатели качества	Средневзвешенные показатели на партию *	Влажность, %	макс. 11,5	Сорная примесь, %	макс. 2,0	Клейковина, %	мин. 24,0	Протеин, %	мин. 14,0	Натура г/л	мин. 750	Число падения, сек	мин. 350
Показатели качества	Средневзвешенные показатели на партию *															
Влажность, %	макс. 11,5															
Сорная примесь, %	макс. 2,0															
Клейковина, %	мин. 24,0															
Протеин, %	мин. 14,0															
Натура г/л	мин. 750															
Число падения, сек	мин. 350															

		ЗПП-47, являются средневзвешенными на партию, в разрезе транспортных средств могут отличаться в рамках погрешности метода.										
20	Соя-Рус-1	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 472 1230 808"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>макс. 11,5</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>макс. 2,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>макс. 9,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ*, %</td> <td>мин. 33,0</td> </tr> </table> <p>Качественные показатели, указанные в карточке анализа зерна ЗПП-47, являются средневзвешенными на партию, в разрезе транспортных средств могут отличаться в рамках погрешности метода. *Протеин протестирован на экспресс анализаторе «Инфратек».</p>	Показатели качества		Влажность, %	макс. 11,5	Сорная примесь, %	макс. 2,0	Масличная примесь, %	макс. 9,0	Протеин на АСВ*, %	мин. 33,0
Показатели качества												
Влажность, %	макс. 11,5											
Сорная примесь, %	макс. 2,0											
Масличная примесь, %	макс. 9,0											
Протеин на АСВ*, %	мин. 33,0											
21	Рапс-Сод-1	<p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же: Влажность не более 8%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 16 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения влажности от 8,1% до 12,0%, на 1,5% при влажности от 12,1% до 16,0%. В случае превышения влажности более 16,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя по сорной примеси, но не более чем до 16% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения сорной примеси от 3,1 - 8,0 %, на 1,5% при сорной примеси от 8,1% до 12,0%, на 2,0 % при сорной примеси от 12,1% до 16% . В случае превышения сорной примеси более 16,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Максимальное содержание трудноотделимой примеси (в т. ч. семена дикорастущих растений) не должно превышать 3%. Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается. Кислотность не более 2%. Масличность не менее 43,5% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 41,3 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на полтора процента за каждый процент</p>										

		<p>уменьшения. При показателе масличности менее 41,3% на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 6%.</p> <p>Овсюг не допускается.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Количество подмаренника не более 2%.</p> <p>Глюкозинолаты не более 2%.</p> <p>ГМО не допускается, в случае выявления рапса ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Плесневелый и комковый Товар не допускается.</p> <p>Эруковая кислота не более 2%.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам рапса.</p> <p>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5%.</p>
22	Сем.Подсолнечника-Сод-1	<p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же:</p> <p>Влажность не более 8%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 17 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения влажности от 8,1% до 12,0%, на 1,5% при влажности от 12,1% до 15,0%, на 2% при влажности от 15,1% до 17,0%. В случае превышения влажности более 17,0 %, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя по сорной примеси, но не более чем до 15% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения сорной примеси от 3,1 - 8,0 %, на 1,5% при сорной примеси от 8,1% до 12,0%, на 2,0 % при сорной примеси от 12,1% до 15%. В случае превышения сорной примеси более 15,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Кислотное число не более 3,5 мг/кон</p> <p>Масличность не менее 46% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 44 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 44% на АСВ. Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 12%.</p> <p>ГМО не допускается. В случае выявления подсолнечника ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Плесневелый и комковый Товар не допускается.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p>
23	Масло	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129–2013

	подсолнечное нерафинированное	«Межгосударственный стандарт Масло подсолнечное Технические условия» для масла подсолнечного нерафинированного.																																													
24	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Степь	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353–2016</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Показатели</i></th> <th><i>Базис</i></th> <th><i>Ограничение</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Клейковина</td> <td>20,0%</td> <td>не менее 19,0%</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45–90 ед.</td> <td>не более 90 ед.</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>770 г/л</td> <td>не менее 750г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>14,0 %</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь Семена амброзии попыннолистной, трехраздельной</td> <td>2,0 % не допускается</td> <td>не более 2,0 % не допускается</td> </tr> <tr> <td>Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Головневые, мараннные, синегузочные</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные</td> <td>не допускается</td> <td>не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие</td> <td>4,0% не допускается</td> <td>не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>зерна других культур</td> <td>не допускается</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>270с.</td> <td>не менее 250с</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> <td>не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение черепашкой</td> <td>клопом- 1,5%</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353–2016</p>	<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>	Клейковина	20,0%	не менее 19,0%	ИДК	45–90 ед.	не более 90 ед.	Натурный вес	770 г/л	не менее 750г/л	Влажность	14,0 %	не более 14,0%	Сорная примесь Семена амброзии попыннолистной, трехраздельной	2,0 % не допускается	не более 2,0 % не допускается	Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается	не допускается	Головневые, мараннные, синегузочные	не допускается	не допускается	Фузариозные	не допускается	не более 1,0%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие	4,0% не допускается	не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0%	зерна других культур	не допускается		Число падения	270с.	не менее 250с	Протеин	12,5% и более	не менее 12,5%	Повреждение черепашкой	клопом- 1,5%	не более 2,0	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не допускается
<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>																																													
Клейковина	20,0%	не менее 19,0%																																													
ИДК	45–90 ед.	не более 90 ед.																																													
Натурный вес	770 г/л	не менее 750г/л																																													
Влажность	14,0 %	не более 14,0%																																													
Сорная примесь Семена амброзии попыннолистной, трехраздельной	2,0 % не допускается	не более 2,0 % не допускается																																													
Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается	не допускается																																													
Головневые, мараннные, синегузочные	не допускается	не допускается																																													
Фузариозные	не допускается	не более 1,0%																																													
Зерновая примесь в т.ч. проросшие	4,0% не допускается	не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0%																																													
зерна других культур	не допускается																																														
Число падения	270с.	не менее 250с																																													
Протеин	12,5% и более	не менее 12,5%																																													
Повреждение черепашкой	клопом- 1,5%	не более 2,0																																													
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не допускается																																													
25	Ячмень - Степь	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672–2019</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Показатели</i></th> <th><i>Базис</i></th> <th><i>Ограничение</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>13,5 %</td> <td>14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>2,0 %</td> <td>более 2,0 % не принимается</td> </tr> <tr> <td>В том числе испорченные зерна</td> <td>1,0%</td> <td>более 1,0% не принимается</td> </tr> <tr> <td>Семена амброзии попыннолистной, трехраздельной</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Вредная примесь (семена горчака ползучего, софоры лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>5,0 %</td> <td>более 6,0 % не принимается</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>	Влажность	13,5 %	14,0%	Сорная примесь	2,0 %	более 2,0 % не принимается	В том числе испорченные зерна	1,0%	более 1,0% не принимается	Семена амброзии попыннолистной, трехраздельной	не допускается	не принимается	Вредная примесь (семена горчака ползучего, софоры лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается	Фузариозные	не допускается	не принимается	Зерновая примесь	5,0 %	более 6,0 % не принимается																					
<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>																																													
Влажность	13,5 %	14,0%																																													
Сорная примесь	2,0 %	более 2,0 % не принимается																																													
В том числе испорченные зерна	1,0%	более 1,0% не принимается																																													
Семена амброзии попыннолистной, трехраздельной	не допускается	не принимается																																													
Вредная примесь (семена горчака ползучего, софоры лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается																																													
Фузариозные	не допускается	не принимается																																													
Зерновая примесь	5,0 %	более 6,0 % не принимается																																													

		<table border="1"> <tr> <td>В том числе Битые поврежденные</td> <td>1,5 % 1,0%</td> <td>более 1,5% не принимаются более 1,0 % не принимается</td> </tr> <tr> <td>Натура</td> <td>630 г/л</td> <td>Менее 620 г/л не принимается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 28672–2019</p>	В том числе Битые поврежденные	1,5 % 1,0%	более 1,5% не принимаются более 1,0 % не принимается	Натура	630 г/л	Менее 620 г/л не принимается	Запах	Свойственный здоровому зерну		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не принимается																					
В том числе Битые поврежденные	1,5 % 1,0%	более 1,5% не принимаются более 1,0 % не принимается																																	
Натура	630 г/л	Менее 620 г/л не принимается																																	
Запах	Свойственный здоровому зерну																																		
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не принимается																																	
26	Кукуруза - Степь	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Кукуруза, ГОСТ 13634–90</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Показатели</i></th> <th><i>Базис</i></th> <th><i>Ограничение</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>14,0 %</td> <td>14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натура</td> <td>630 г/л</td> <td>Менее 610 г/л не принимается</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>2,0 %</td> <td>Более 2,0 % не принимается</td> </tr> <tr> <td>Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной</td> <td>не допускается</td> <td>Более 100 шт./кг не принимается</td> </tr> <tr> <td>Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>10,0%</td> <td>Более 10,0% не принимается</td> </tr> <tr> <td>в том числе: поврежденные (включая поврежденные сушкой)</td> <td>5% не допускается</td> <td>Более 5,0% не принимается Более 2,0% не принимается</td> </tr> <tr> <td>другие зерновые</td> <td>2,0%</td> <td>Более 2,0% не принимается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 13634–90</p>	<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>	Влажность	14,0 %	14,0%	Натура	630 г/л	Менее 610 г/л не принимается	Сорная примесь	2,0 %	Более 2,0 % не принимается	Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	Более 100 шт./кг не принимается	Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается	Зерновая примесь	10,0%	Более 10,0% не принимается	в том числе: поврежденные (включая поврежденные сушкой)	5% не допускается	Более 5,0% не принимается Более 2,0% не принимается	другие зерновые	2,0%	Более 2,0% не принимается	Запах	Свойственный здоровому зерну		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не принимается
<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>																																	
Влажность	14,0 %	14,0%																																	
Натура	630 г/л	Менее 610 г/л не принимается																																	
Сорная примесь	2,0 %	Более 2,0 % не принимается																																	
Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	Более 100 шт./кг не принимается																																	
Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается																																	
Зерновая примесь	10,0%	Более 10,0% не принимается																																	
в том числе: поврежденные (включая поврежденные сушкой)	5% не допускается	Более 5,0% не принимается Более 2,0% не принимается																																	
другие зерновые	2,0%	Более 2,0% не принимается																																	
Запах	Свойственный здоровому зерну																																		
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не принимается																																	
27	Пшеница 10,5% Сентябрь	<p>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Протеин</td> <td>10,5% на а.с.в.</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2%</td> </tr> </table>	Протеин	10,5% на а.с.в.	Влажность	не более 14%	Сорная примесь	не более 2%																											
Протеин	10,5% на а.с.в.																																		
Влажность	не более 14%																																		
Сорная примесь	не более 2%																																		

		Вредные примеси	не допускаются		
		Зерновая примесь	не более 5%		
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается		
		Повреждение клопом-черепашкой	0,9%		
28	Углеродная единица	Верифицированный результат реализации климатического проекта, выраженный в массе парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа.			
29	Пшеница 4 класс - Витерра	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:			
		Натура	не менее 760 г/л		
		Влажность	не более 14,0%		
		Сорная примесь	не более 2,0%		
		Зерновая примесь	не более 5,0%		
		<b>Протеин</b>	<b>12,5% и более</b>		
		Проросших зерен	не более 1,0%		
		Фузариозных зерен	не более 1,0%		
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 0,5%		
		Число падения	не менее 250 сек		
		Клейковина	не менее 19%		
		Содержание головни, семян горчицы и амброзии	не допускается		
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
		<p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>			
30	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 - Доминант	<b>Описание продукта:</b>	<b>Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2</b> – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусо-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.		
		<b>Наименование НД:</b>	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»		
		<b>Происхождение по виду сырья:</b>	Свекловичный		
		<b>Микробиологические показатели:</b>	<b>Наименование показателя:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определяющий норму</b>
					<b>Метод испытания:</b>

			Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Сальмонелла, в 25 г	Не допускаются в 25,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 1.	-ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella.» (ГОСТ Р 54085-2010 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella.»
			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	1,0x10 <sup>3</sup>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	ГОСТ 10444/15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.»
			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не	Не допускаются в 1,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой	ГОСТ 31747-2012 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества

			допускают ся в массе продукта, 1,0 (г/см <sup>3</sup> )		продукци и» приложе ние 2 (1.14)	бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)» (ГОСИТ Р 52816- 2007 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»)
			Дрожжи, КОЕ в 1г, не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукци и» приложе ние 2 (1.14)	ГОСТ 10444.12 – 2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 – 88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.»
			Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукци и» приложе ние 2 (1.14)	дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 – 88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.»
		<b>Допускаем ые уровни тяжелых металлов и пестицидов :</b>	<b>Наимено вание показате ля:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определ яющий норму</b>	<b>Метод испытания:</b>
			<b>Токсичные элементы</b>			
			- свинец	0,5	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукци и.» Приложе ние 3 (5).	ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье. Инверсионно- вольтамперометр ический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье.
			- кадмий	0,05	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукци и.» Приложе	ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье. Инверсионно- вольтамперометр ический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье.

				ние 3 (5).	Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)(.	
			- мышьяк	1,0	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции и.» Приложение 3 (5).	ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.» ГОСТ Р 51962-2002 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.»
			- ртуть	0,01	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 (5)	МУН№5178-90 «Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.»
			<b>Пестициды</b>			
			ГХЦГ $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомер, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции и.» Приложение 3 (5).	МУ №2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое.»
			ДДТ и его метаболиты, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О	

				безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	
<b>Допускаемые уровни радионуклидов:</b>	<b>Наименование показателя:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определяющий норму</b>	<b>Метод испытания:</b>	
	Цезий-137, Бк/кг	Не более 40	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19).	ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.»	
	Стронций-90, Бк/кг	Не более 25	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19).	ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.»	
<b>ГМО:</b>	<b>Наименование показателя:</b>	<b>Норма:</b>	<b>НД определяющий норму</b>	<b>Метод испытания:</b>	
	Трансгенная ДНК (ген 35S)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации ГМИ растительного происхождения» МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»	
	Трансгенная ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.		

31	Пшеница 4 класс-Рус-1	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b>  <b>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 264 1010 331">Показатели качества</th> <th data-bbox="1018 264 1479 331">Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 342 1010 376">Натура, г/л</td> <td data-bbox="1018 342 1479 376">не менее 770</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 387 1010 421">Влажность, %</td> <td data-bbox="1018 387 1479 421">не более 14,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 432 1010 465">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="1018 432 1479 465">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 477 1010 510">Зерновая примесь, %</td> <td data-bbox="1018 477 1479 510">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 521 1010 555">Проросшие зерна, %</td> <td data-bbox="1018 521 1479 555">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 566 1010 600">Протеин, %</td> <td data-bbox="1018 566 1479 600">не менее 12,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 611 1010 678">Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td data-bbox="1018 611 1479 678">не более 1,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 689 1010 723">Число падения, сек.</td> <td data-bbox="1018 689 1479 723">не менее 230</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 734 1010 768">Клейковина, %</td> <td data-bbox="1018 734 1479 768">не менее 20,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 779 1010 813">ИДК, ед.</td> <td data-bbox="1018 779 1479 813">не более 85</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 824 1010 891">Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td data-bbox="1018 824 1479 891">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 902 1010 969">Запах</td> <td data-bbox="1018 902 1479 969">свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 770	Влажность, %	не более 14,0	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 5,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 12,5	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5	Число падения, сек.	не менее 230	Клейковина, %	не менее 20,0	ИДК, ед.	не более 85	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Натура, г/л	не менее 770																											
Влажность, %	не более 14,0																											
Сорная примесь, %	не более 2,0																											
Зерновая примесь, %	не более 5,0																											
Проросшие зерна, %	не более 2,0																											
Протеин, %	не менее 12,5																											
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5																											
Число падения, сек.	не менее 230																											
Клейковина, %	не менее 20,0																											
ИДК, ед.	не более 85																											
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																											
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																											
32	Пшеница 4 класс, протеин 12,5% -Рус-1	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b>  <b>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 1104 1010 1171">Показатели качества</th> <th data-bbox="1018 1104 1479 1171">Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 1182 1010 1216">Натура, г/л</td> <td data-bbox="1018 1182 1479 1216">не менее 750</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1227 1010 1261">Влажность, %</td> <td data-bbox="1018 1227 1479 1261">не более 14,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1272 1010 1305">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="1018 1272 1479 1305">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1317 1010 1350">Зерновая примесь, %</td> <td data-bbox="1018 1317 1479 1350">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1361 1010 1395">Проросшие зерна, %</td> <td data-bbox="1018 1361 1479 1395">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1406 1010 1440">Протеин, %</td> <td data-bbox="1018 1406 1479 1440">не менее 12,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1451 1010 1518">Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td data-bbox="1018 1451 1479 1518">не более 1,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1529 1010 1563">Число падения, сек.</td> <td data-bbox="1018 1529 1479 1563">не менее 230</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1574 1010 1608">Клейковина, %</td> <td data-bbox="1018 1574 1479 1608">не менее 20,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1619 1010 1653">ИДК, ед.</td> <td data-bbox="1018 1619 1479 1653">не более 85</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1664 1010 1731">Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td data-bbox="1018 1664 1479 1731">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1742 1010 1809">Запах</td> <td data-bbox="1018 1742 1479 1809">свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 750	Влажность, %	не более 14,0	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 5,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 12,5	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5	Число падения, сек.	не менее 230	Клейковина, %	не менее 20,0	ИДК, ед.	не более 85	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Натура, г/л	не менее 750																											
Влажность, %	не более 14,0																											
Сорная примесь, %	не более 2,0																											
Зерновая примесь, %	не более 5,0																											
Проросшие зерна, %	не более 2,0																											
Протеин, %	не менее 12,5																											
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5																											
Число падения, сек.	не менее 230																											
Клейковина, %	не менее 20,0																											
ИДК, ед.	не более 85																											
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																											
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																											
33	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».																										

34	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
35	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Высший сорт (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
36	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Высший сорт (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
37	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Первый сорт (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
38	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Первый сорт (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
39	Масло подсолнечное рафинированное недезодорированное (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
40	Масло подсолнечное рафинированное недезодорированное (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
41	Масло подсолнечное нерафинированное Высший сорт (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
42	Масло подсолнечное нерафинированное Высший сорт (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
43	Масло подсолнечное	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».

	нерафинированное Первого сорта (наливом)	
44	Масло подсолнечное нерафинированное Первого сорта (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
45	Масло подсолнечное нерафинированное для промышленной переработки	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
46	Пшеница 1 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
47	Пшеница 2 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
48	Пшеница 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
49	Пшеница 4 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
50	Пшеница 5 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
51	Кукуруза кормовая 1 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия».
52	Кукуруза кормовая 2 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия».
53	Кукуруза кормовая 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия».
54	Кукуруза свежая в початках 1 сорта	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия».
55	Кукуруза свежая в початках 2 сорта	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия».
56	Ячмень 1 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия».
57	Ячмень 2 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия».
58	Ячмень 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия».
59	Ячмень пивоваренный 1 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия».
60	Ячмень пивоваренный 2 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия».

61	Ячмень пивоваренный 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия».	
62	Ячмень пивоваренный 4 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия».	
63	Пшеница 12,5% Сентябрь	Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:	
		Протеин	12,5% на а.с.в.
		Число падения	не менее 250 сек
		Натура	не менее 770 г/л
		Влажность	не более 14%
		Сорная примесь	не более 2%
		Вредные примеси	не допускаются
		Зерновая примесь	не более 5%
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
64	Кукуруза, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:	
		Натура	не менее 650 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Поврежденные зерна	не более 5,0%
		Битые зерна	не более 5,0%
		Поврежденные при сушке	не более 2,0%
		Протеин	не менее 8,0%
		Амброзия	не допускается
	<p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>		
65	Ячмень, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:	
		Натура	не менее 620 г/л
		Влажность	не более 14,0%

		Сорная примесь	не более 2,0%																										
		Зерновая примесь	не более 5,0%																										
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																										
		<p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>																											
66	Пшеница 4 класс, протеин 12,5% КАА	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <p>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>не менее 750</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Проросшие зерна, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 12,5</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td>не более 1,5</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек.</td> <td>не менее 230</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, %</td> <td>не менее 20,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>не более 100</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table>		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 750	Влажность, %	не более 14,0	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 5,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 12,5	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5	Число падения, сек.	не менее 230	Клейковина, %	не менее 20,0	ИДК, ед.	не более 100	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																												
Натура, г/л	не менее 750																												
Влажность, %	не более 14,0																												
Сорная примесь, %	не более 2,0																												
Зерновая примесь, %	не более 5,0																												
Проросшие зерна, %	не более 2,0																												
Протеин, %	не менее 12,5																												
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5																												
Число падения, сек.	не менее 230																												
Клейковина, %	не менее 20,0																												
ИДК, ед.	не более 100																												
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																												
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																												
67	Пшеница 3 класс – ОАО «БМК»	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 760 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>14,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Проросших зерен</td> <td>не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td> <td>50-100</td> </tr> </tbody> </table>		Натура	не менее 760 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	14,5% и более	Проросших зерен	не более 1,0%	Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	50-100												
Натура	не менее 760 г/л																												
Влажность	не более 14,0%																												
Сорная примесь	не более 2,0%																												
Зерновая примесь	не более 5,0%																												
Протеин	14,5% и более																												
Проросших зерен	не более 1,0%																												
Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	50-100																												

		Число падения	не менее 200 сек.	
		Клейковина	не менее 23%	
		Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
		<p>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.</p> <p>На каждое транспортное средство оформляется Карантинный сертификат от ФГУ «Россельхознадзор» на Товар, ввозимый из-за пределов Воронежской области за счет Поставщика.</p>		
68	Соя - Рус	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p>		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые
		Влажность, %	12,0	не более 12,0%
		Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%
		Масличная примесь, %	6,0	не более 22,0%
		Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%
		Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%
69	Подсолнечник – Рус	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.»</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p>		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые
		Влажность, %	8,0	не более 8,0%
		Сорная примесь, %	3,0	не более 4,0%
		Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г
		Масличная примесь, %	-	не более 10,0%
		Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%

70	Подсолнечник – Рус 1	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.»</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 450 1495 864"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>не более 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>4,0</td> <td>не более 4,0 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>-</td> <td>не более 7,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличность (абс. сух. в-во), %</td> <td>46,0</td> <td>не менее 44,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	8,0	не более 8,0%	Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г	Масличная примесь, %	-	не более 7,0%	Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	8,0	не более 8,0%																		
Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%																		
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г																		
Масличная примесь, %	-	не более 7,0%																		
Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%																		
71	Соя некл. – Рус 2	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 1160 1495 1536"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6,0</td> <td>не более 19,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>20,0</td> <td>Не менее 20,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>38,0</td> <td>не менее 38,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	не более 12,0%	Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%	Масличная примесь, %	6,0	не более 19,0%	Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 20,0%	Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	не более 12,0%																		
Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%																		
Масличная примесь, %	6,0	не более 19,0%																		
Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 20,0%																		
Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%																		
72	Соя – Рус 2	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 1832 1495 2054"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6,0</td> <td>не более 22,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	не более 12,0%	Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%	Масличная примесь, %	6,0	не более 22,0%						
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	не более 12,0%																		
Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%																		
Масличная примесь, %	6,0	не более 22,0%																		

		%												
		Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 20,0%										
		Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%										
73	Подсолнечник – Агроставка МТ	<p>1. Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <tr> <td>Влажность</td> <td>6-8%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 5%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>Не более 5 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ</td> <td>Не менее 42%</td> </tr> </table> <p>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку; в размере 1% за каждый процент сорной примеси свыше 3% до 5%; в размере 0,5% за каждый процент масличной примеси свыше 3% до 7%; кислотное число: в размере 1,5%; в размере 1% за каждый мг КОН/г свыше 3,5% до 5%; в размере 1% за каждый процент масличности ниже 46% до 44%, в размере 2% за каждый процент масличности ниже 44% до 42% при отклонении от установленных п.1 показателям.</p> <p>Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.</p> <p>3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.</p> <p>4. Поставщик гарантирует, что:</p> <p>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;</p>			Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 5%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 5 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 42%
Влажность	6-8%													
Сорная примесь	Не более 5%													
Масличная примесь	Не более 7%													
Кислотное число	Не более 5 мг КОН/г													
Масличность на АСВ	Не менее 42%													

		<p>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;</p> <p>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;</p> <p>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;</p> <p>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.</p> <p>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.</p> <p>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА <a href="http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/">http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/</a></p> <p>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</p>						
74	Кукуруза – Агропоставка МТ	<p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 53903-2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="603 1832 1495 2004"> <tr> <td data-bbox="603 1832 1042 1872">Влажность</td> <td data-bbox="1042 1832 1495 1872">Не более 14%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1872 1042 1912">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1042 1872 1495 1912">Не более 3% (максимум до 5%)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1912 1042 2004">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1042 1912 1495 2004">Не более 8% (максимум до 15%)</td> </tr> </table>	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 3% (максимум до 5%)	Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 3% (максимум до 5%)							
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до 15%)							

		<p>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.</p> <p>а. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей, но не выше максимально допустимых.</p> <p>Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.</p> <p>б. Допустимые показатели содержания микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в среднесуточной пробе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ При содержании микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в пределах от 0 до 1 мг/кг, включая 1 мг/кг- скидка не применяется.</li> <li>➤ При содержании микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в пределах от 1(не включая 1 мг/кг) до 2,7 мг/кг (включая 2,7 мг/кг) применяется скидка к цене в размере 2,5%.</li> <li>➤ При содержании микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в пределах от 2,7 (не включая 2,7 мг/кг) до 3,5 мг/кг (включая 3,5 мг/кг) применяется скидка к цене в размере 10%.</li> </ul> <p>Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 3,5 мг/кг не принимается и подлежит возврату.</p> <p>3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.</p> <p>4. Поставщик гарантирует, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;</li> <li>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;</li> <li>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;</li> <li>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в</li> </ul>
--	--	--

		<p>неблагоприятных по АЧС регионах;</p> <p>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.</p> <p>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.</p> <p>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА <a href="http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/">http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/</a></p> <p>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</p>						
75	Пшеница 5 класс –Агропоставка МТ	<p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54078-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="603 1532 1495 1664"> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2% (максимум 5%)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5% (максимум 15%)</td> </tr> </table> <p>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.</p> <p>Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей, но не выше максимально допустимых.</p> <p>Окончательная приемка подтверждается составлением</p>	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)							

		<p>Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.</p> <p>3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.</p> <p>4. Поставщик гарантирует, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;</li> <li>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;</li> <li>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;</li> <li>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;</li> <li>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.</li> </ul> <p>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.</p> <p>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС</p>
--	--	---

		<p>размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА <a href="http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/">http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/</a></p> <p>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</p>																		
76	Бобы сои – Агропоставка МТ	<p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 12%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 10%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 34% СП</td> </tr> </table> <p>Окончательная цена за тонну определяется исходя из содержания сырого протеина и зачетного веса Товара.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Содержание сырого протеина, %</th> <th>Скидка % к цене</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>от 32,99 до 33,99</td> <td>0,75%</td> </tr> <tr> <td>от 32,5 до 32,99</td> <td>1,5 %</td> </tr> <tr> <td>от 32 до 32,49</td> <td>2,25 %</td> </tr> <tr> <td>от 31,5 до 31,99</td> <td>3 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.</p> <p>Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей.</p> <p>Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.</p> <p>3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей,</p>	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 34% СП	Содержание сырого протеина, %	Скидка % к цене	от 32,99 до 33,99	0,75%	от 32,5 до 32,99	1,5 %	от 32 до 32,49	2,25 %	от 31,5 до 31,99	3 %
Влажность	Не более 12%																			
Сорная примесь	Не более 3%																			
Зерновая примесь	Не более 10%																			
Протеин	Не менее 34% СП																			
Содержание сырого протеина, %	Скидка % к цене																			
от 32,99 до 33,99	0,75%																			
от 32,5 до 32,99	1,5 %																			
от 32 до 32,49	2,25 %																			
от 31,5 до 31,99	3 %																			

		<p>предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.</p> <p>4. Поставщик гарантирует, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;</li> <li>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;</li> <li>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;</li> <li>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;</li> <li>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.</li> </ul> <p>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, блины и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.</p> <p>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА <a href="http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/">http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/</a></p> <p>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</p>
77	Ячмень – Агропоставка МТ	<p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53900-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, допустимое</p>

содержание овсяга - не более 1%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:

Влажность	Не более 14%
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)

2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.

Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей, но не выше максимально допустимых.

Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.

3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.

4. Поставщик гарантирует, что:

- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;
- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;
- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;
- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;
- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.

Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые

		<p>продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.</p> <p>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА <a href="http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/">http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/</a></p> <p>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</p>																										
78	Пшеница 5 класс, протеин 10,0% - Агрокомплекс	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b>  <b>Пшеница 5 класса, ГОСТ 9353-2016</b></p> <table border="1" data-bbox="603 1191 1495 1982"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>не менее 750</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Проросшие зерна, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 10,0</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td>не более 2,5</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек.</td> <td>не менее 100</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, %</td> <td>не менее 13,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>не более 38</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 750	Влажность, %	не более 14,0	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 5,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 10,0	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,5	Число падения, сек.	не менее 100	Клейковина, %	не менее 13,0	ИДК, ед.	не более 38	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Натура, г/л	не менее 750																											
Влажность, %	не более 14,0																											
Сорная примесь, %	не более 2,0																											
Зерновая примесь, %	не более 5,0																											
Проросшие зерна, %	не более 2,0																											
Протеин, %	не менее 10,0																											
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,5																											
Число падения, сек.	не менее 100																											
Клейковина, %	не менее 13,0																											
ИДК, ед.	не более 38																											
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																											
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																											

79	Пшеница 4 класс – ОАО «БМК»	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1" data-bbox="603 297 1495 981"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 730 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Проросших зерен</td> <td>не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td> <td>50-100</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 200 сек.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 20%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчачка и амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p><b>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний. На каждое транспортное средство оформляется Карантинный сертификат от ФГУ «Россельхознадзор» на Товар, ввозимый из-за пределов Воронежской области за счет Поставщика.</b></p>	Натура	не менее 730 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	12,5% и более	Проросших зерен	не более 1,0%	Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	50-100	Число падения	не менее 200 сек.	Клейковина	не менее 20%	Содержание головни, семян горчачка и амброзии	не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 730 г/л																							
Влажность	не более 14,0%																							
Сорная примесь	не более 2,0%																							
Зерновая примесь	не более 5,0%																							
Протеин	12,5% и более																							
Проросших зерен	не более 1,0%																							
Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	50-100																							
Число падения	не менее 200 сек.																							
Клейковина	не менее 20%																							
Содержание головни, семян горчачка и амброзии	не допускается																							
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																							
80	ячмень, Агрокомплекс	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</b></p> <table border="1" data-bbox="603 1384 1495 1921"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>не менее 570</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,5</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Проросшие зерна, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 7,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 570	Влажность, %	не более 15,5	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 8,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 7,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается				
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																							
Натура, г/л	не менее 570																							
Влажность, %	не более 15,5																							
Сорная примесь, %	не более 2,0																							
Зерновая примесь, %	не более 8,0																							
Проросшие зерна, %	не более 2,0																							
Протеин, %	не менее 7,0																							
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																							
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																							
81	Лен масличный, Агрокомплекс	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b></p>																						

		<p><b>Лен масличный, ГОСТ 10582-2076</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 16</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	не более 16	Сорная примесь, %	не более 5,0	Масличная примесь, %	не более 10,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Влажность, %	не более 16																											
Сорная примесь, %	не более 5,0																											
Масличная примесь, %	не более 10,0																											
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																											
82	Пшеница 4 класс Урожай 2023 ООО ТД РИФ	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 765 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>не более 90 ед.</td> </tr> <tr> <td>Проросших зерен</td> <td>не более 1,0% в составе Зерновой примеси</td> </tr> <tr> <td>Фузариозных зерен</td> <td>не более 0,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 20%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики, амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p><b>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.</b></p>	Натура	не менее 765 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	12,5% и более	ИДК	не более 90 ед.	Проросших зерен	не более 1,0% в составе Зерновой примеси	Фузариозных зерен	не более 0,5%	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	Число падения	не менее 250 сек	Клейковина	не менее 20%	Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики, амброзии	не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 765 г/л																											
Влажность	не более 14,0%																											
Сорная примесь	не более 2,0%																											
Зерновая примесь	не более 5,0%																											
Протеин	12,5% и более																											
ИДК	не более 90 ед.																											
Проросших зерен	не более 1,0% в составе Зерновой примеси																											
Фузариозных зерен	не более 0,5%																											
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%																											
Число падения	не менее 250 сек																											
Клейковина	не менее 20%																											
Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики, амброзии	не допускается																											
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																											
83	Ячмень продовольственный, Урожай 2023 ООО ТД РИФ	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Натура	не менее 620 г/л	Влажность	не более 14,0%																						
Натура	не менее 620 г/л																											
Влажность	не более 14,0%																											

		Сорная примесь	не более 2,0%	
		Зерновая примесь	не более 10,0%	
		Семена подсолнечника	не более 0,5% в составе Зерновой примеси	
		Фузариозных зерен	не более 0,5%	
		Содержание головни, семян горчача, спорыньи, повилики	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
		<p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p><b>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.</b></p>		
84	Пшеница 3 класс, протеин 14.5% - ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>
		Натура, min	780%	770%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная примесь, max	2%	4%
		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	14.5%	14.5%
		Число падения, min	280%	270%
		Количество клейковины, min	25%	24%
		ИДК, max	43-95ед.	95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	1.5%	2%
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		<b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</b>		
85	Пшеница 4 класс, протеин 12.5% - ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>
		Натура, min	770%	760%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная	2%	4%

		примесь, max		
		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	12.5%	12.5%
		Число падения, min	270%	250%
		Количество клейковины, min	21%	20%
		ИДК, max	43-95ед.	95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	2%	2%
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		<b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</b>		
86	Пшеница 3 класс, протеин 13.5% - ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>
		Натура, min	780%	770%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная примесь, max	2%	4%
		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	13.5%	13.5%
		Число падения, min	280%	270%
		Количество клейковины, min	23%	23%
		ИДК, max	43-95ед.	95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	1.5%	2%
		Зараженность	не	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		<b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</b>		
87	Пшеница 3 класс, протеин 14.0% - ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>
		Натура, min	780%	770%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная примесь, max	2%	4%

		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	14.0%	14.0%
		Число падения, min	280%	270%
		Количество клейковины, min	25%	24%
		ИДК, max	43-95ед.	95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	1.5%	2%
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		<b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</b>		
88	Пшеница 5 класс, протеин 10.5% - ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>
		Натура, min	760%	740%
		Сорная примесь, max	2%	4%
		Зерновая примесь, max	8%	10%
		в том числе проросшие, max	5%	5%
		Влажность, max	14%	15%
		Протеин, min	10.5%	10.5%
		Число падения, min	230%	100%
		Количество клейковины, min	16%	14%
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		<b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</b>		
89	Кукуруза - ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>
		Влажность, max	14%	14,5%
		Сорная примесь, max	3%	5%
		Зерновая примесь, max	15%	18%
		В составе зерновой		

		примеси Битые, тах 5% 5% Поврежденные 5% всего, тах 0 Том числе к поврежденным относятся: -поврежденные сушкой, 2% 2% нагревом -поврежденные гниением, 2% 2% плесенью			
		Зараженность	не допускается		
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов		
		Афлатоксины	В пределах европейских норм		
		<b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 13634 – 90.</b>			
		<b>Анализы на битые, поврежденные, сорную примесь проводятся по EN 16378</b>			
90	Лён – ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>	
		Влажность, тах	9%	10%	
		Сорная примесь, тах В том числе семена клещевины, ядовитая, вредная примесь	3%  не допускается	5%  не допускается	
		Масличность as is, min	40%	40%	
		Свободные жирные кислоты (FFA), тах	2%	2%	
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не принимается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов		
		Цвет	жёлто - коричневый, без признаков плесени, ферментации и порчи		
		<b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 10582-76.</b>			

		<p><b>Груз должен быть годным для извлечения растительного масла, пригодным для продажи.</b></p> <p><b>Анализы на масличность, FFA, проводятся по ФОСФА 11 (ИСО).</b></p>																										
91	Пшеница 4 класс, Агрокомплекс	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b></p> <p><b>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>не менее 710</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Проросшие зерна, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 11,0</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек.</td> <td>не менее 100</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, %</td> <td>не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>не более 100</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 710	Влажность, %	не более 14,0	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 5,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 11,0	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,0	Число падения, сек.	не менее 100	Клейковина, %	не менее 18,0	ИДК, ед.	не более 100	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Натура, г/л	не менее 710																											
Влажность, %	не более 14,0																											
Сорная примесь, %	не более 2,0																											
Зерновая примесь, %	не более 5,0																											
Проросшие зерна, %	не более 2,0																											
Протеин, %	не менее 11,0																											
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,0																											
Число падения, сек.	не менее 100																											
Клейковина, %	не менее 18,0																											
ИДК, ед.	не более 100																											
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																											
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																											
92	Шрот подсолнечный	Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот подсолнечный. Технические условия».																										
93	Пшеница 10,5% – ООО «Русагро-Инвест»	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 10,5%</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,2</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Протеин, %	не менее 10,5%	Влажность, %	не более 14,0%	Сорная примесь, %	не более 2,0%	Зерновая примесь, %	не более 5,0%	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	Повреждение клопом-черепашкой	не более 1,2												
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Протеин, %	не менее 10,5%																											
Влажность, %	не более 14,0%																											
Сорная примесь, %	не более 2,0%																											
Зерновая примесь, %	не более 5,0%																											
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается																											
Повреждение клопом-черепашкой	не более 1,2																											
94	Пшеница 10,5%	<b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.</b>																										

	– ООО «Русагро-Инвест» 1	<p><b>Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 10,5%</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,0</td> </tr> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Протеин, %	не менее 10,5%	Влажность, %	не более 14,0%	Сорная примесь, %	не более 2,0%	Зерновая примесь, %	не более 5,0%	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	Повреждение клопом-черепашкой	не более 1,0
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые															
Протеин, %	не менее 10,5%															
Влажность, %	не более 14,0%															
Сорная примесь, %	не более 2,0%															
Зерновая примесь, %	не более 5,0%															
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается															
Повреждение клопом-черепашкой	не более 1,0															
95	Горох ООО «Агротехнологии»	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Мелкий горох, %</td> <td>не более 5,00%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>Не менее 20,0%</td> </tr> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	не более 15,0%	Сорная примесь, %	не более 4,0%	Зерновая примесь, %	не более 12,0%	Мелкий горох, %	не более 5,00%	Протеин на АСВ, %	Не менее 20,0%		
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые															
Влажность, %	не более 15,0%															
Сорная примесь, %	не более 4,0%															
Зерновая примесь, %	не более 12,0%															
Мелкий горох, %	не более 5,00%															
Протеин на АСВ, %	Не менее 20,0%															
96	Горох ООО «Русагро-Инвест»	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Мелкий горох, %</td> <td>не более 5,00%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>Не менее 21,0%</td> </tr> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	не более 15,0%	Сорная примесь, %	не более 4,0%	Зерновая примесь, %	не более 12,0%	Мелкий горох, %	не более 5,00%	Протеин на АСВ, %	Не менее 21,0%		
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые															
Влажность, %	не более 15,0%															
Сорная примесь, %	не более 4,0%															
Зерновая примесь, %	не более 12,0%															
Мелкий горох, %	не более 5,00%															
Протеин на АСВ, %	Не менее 21,0%															
97	Горох ООО «Кшеньягро»	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p>														

		<table border="1"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Мелкий горох, %</td> <td>не более 5,00%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>Не менее 21,0%</td> </tr> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	не более 15,0%	Сорная примесь, %	не более 4,0%	Зерновая примесь, %	не более 10,0%	Мелкий горох, %	не более 5,00%	Протеин на АСВ, %	Не менее 21,0%								
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	не более 15,0%																					
Сорная примесь, %	не более 4,0%																					
Зерновая примесь, %	не более 10,0%																					
Мелкий горох, %	не более 5,00%																					
Протеин на АСВ, %	Не менее 21,0%																					
98	Горох ООО «Отрадаагроинвест»	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Мелкий горох, %</td> <td>не более 5,00%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>не менее 18,0%</td> </tr> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	не более 15,0%	Сорная примесь, %	не более 4,0%	Зерновая примесь, %	не более 10,0%	Мелкий горох, %	не более 5,00%	Протеин на АСВ, %	не менее 18,0%								
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	не более 15,0%																					
Сорная примесь, %	не более 4,0%																					
Зерновая примесь, %	не более 10,0%																					
Мелкий горох, %	не более 5,00%																					
Протеин на АСВ, %	не менее 18,0%																					
99	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Деметра Трейдинг	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 760 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td><b>Протеин</b></td> <td><b>12,5% и более</b></td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 18%</td> </tr> <tr> <td>Содержание голоwnи, семян горчака и амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет</p>	Натура	не менее 760 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	<b>Протеин</b>	<b>12,5% и более</b>	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	Число падения	не менее 250 сек	Клейковина	не менее 18%	Содержание голоwnи, семян горчака и амброзии	не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 760 г/л																					
Влажность	не более 14,0%																					
Сорная примесь	не более 2,0%																					
Зерновая примесь	не более 5,0%																					
<b>Протеин</b>	<b>12,5% и более</b>																					
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%																					
Число падения	не менее 250 сек																					
Клейковина	не менее 18%																					
Содержание голоwnи, семян горчака и амброзии	не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					

		<p>Поставщика.</p> <p><b>На каждую партию Товара оформляется протоков ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</b></p>																						
100	<p>Пшеница 3 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»</p>	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 750 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Проросших зерен</td> <td>не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td> <td>60-95</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 200 сек.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 24%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчачка и амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается</td> </tr> </table> <p><b>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.</b></p> <p><b>На каждое транспортное средство оформляется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Карантинный сертификат от ФГУ «Россельхознадзор» на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика;</b></li> <li><b>2. СДИЗ в системе ФГИС зерно.</b></li> </ol>	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	12,5% и более	Проросших зерен	не более 1,0%	Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	60-95	Число падения	не менее 200 сек.	Клейковина	не менее 24%	Содержание головни, семян горчачка и амброзии	не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
Натура	не менее 750 г/л																							
Влажность	не более 14,0%																							
Сорная примесь	не более 2,0%																							
Зерновая примесь	не более 5,0%																							
Протеин	12,5% и более																							
Проросших зерен	не более 1,0%																							
Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	60-95																							
Число падения	не менее 200 сек.																							
Клейковина	не менее 24%																							
Содержание головни, семян горчачка и амброзии	не допускается																							
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																							
101	<p>Пшеница 4 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»</p>	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 750 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>10,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Проросших зерен</td> <td>не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td> <td>60-95</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 200 сек.</td> </tr> </table>	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	10,5% и более	Проросших зерен	не более 1,0%	Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	60-95	Число падения	не менее 200 сек.						
Натура	не менее 750 г/л																							
Влажность	не более 14,0%																							
Сорная примесь	не более 2,0%																							
Зерновая примесь	не более 5,0%																							
Протеин	10,5% и более																							
Проросших зерен	не более 1,0%																							
Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	60-95																							
Число падения	не менее 200 сек.																							

		Клейковина	не менее 20%																																																						
		Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается																																																						
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																																																						
		<p><b>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.</b></p> <p><b>На каждое транспортное средство оформляется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика;</b></li> <li><b>2. СДИЗ в системе ФГИС зерно.</b></li> </ol>																																																							
102	Пшеница 12,5 _Рус_И_1	<p><b>Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Наименование показателя качества</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Влажность</td><td>max 14 %</td></tr> <tr><td>2</td><td>Сорная примесь</td><td>max 1 %</td></tr> <tr><td>3</td><td>Зерновая примесь</td><td>max 4 %</td></tr> <tr><td>4</td><td>Битые</td><td>max 1,5%</td></tr> <tr><td>5</td><td>Натура</td><td>min 780 г/л</td></tr> <tr><td>6</td><td>Протеин на АСВ</td><td>min 12,5 %</td></tr> <tr><td>7</td><td>Число падения</td><td>min 250 с.</td></tr> <tr><td>8</td><td>Пророст</td><td>max 1 %</td></tr> <tr><td>9</td><td>Зерна, изъеденные клопом-черепашкой</td><td>max 1 %</td></tr> <tr><td>10</td><td>Клейковина</td><td>min 20 %</td></tr> <tr><td>11</td><td>Амброзия</td><td>не допускается</td></tr> <tr><td>12</td><td>Головня всех видов</td><td>не допускается</td></tr> <tr><td>13</td><td>Горчак</td><td>не допускается</td></tr> <tr><td>14</td><td>Грибок</td><td>не допускается</td></tr> <tr><td>15</td><td>Спорынья</td><td>не допускается</td></tr> <tr><td>16</td><td>Ржавчина</td><td>не допускается</td></tr> <tr><td>17</td><td>Эвригастер</td><td>не допускается</td></tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, без ядовитых семян, свободен от живых вредителей хлебных запасов и других причиняющих ущерб вредителей, натурального цвета, без постороннего запаха. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</p>		№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	max 14 %	2	Сорная примесь	max 1 %	3	Зерновая примесь	max 4 %	4	Битые	max 1,5%	5	Натура	min 780 г/л	6	Протеин на АСВ	min 12,5 %	7	Число падения	min 250 с.	8	Пророст	max 1 %	9	Зерна, изъеденные клопом-черепашкой	max 1 %	10	Клейковина	min 20 %	11	Амброзия	не допускается	12	Головня всех видов	не допускается	13	Горчак	не допускается	14	Грибок	не допускается	15	Спорынья	не допускается	16	Ржавчина	не допускается	17	Эвригастер	не допускается
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества																																																							
1	Влажность	max 14 %																																																							
2	Сорная примесь	max 1 %																																																							
3	Зерновая примесь	max 4 %																																																							
4	Битые	max 1,5%																																																							
5	Натура	min 780 г/л																																																							
6	Протеин на АСВ	min 12,5 %																																																							
7	Число падения	min 250 с.																																																							
8	Пророст	max 1 %																																																							
9	Зерна, изъеденные клопом-черепашкой	max 1 %																																																							
10	Клейковина	min 20 %																																																							
11	Амброзия	не допускается																																																							
12	Головня всех видов	не допускается																																																							
13	Горчак	не допускается																																																							
14	Грибок	не допускается																																																							
15	Спорынья	не допускается																																																							
16	Ржавчина	не допускается																																																							
17	Эвригастер	не допускается																																																							
103	Ячмень _Рус_И_1	<p><b>Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Ячмень, ГОСТ 28672–2019</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Наименование показателя</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> </tbody> </table>			Наименование показателя	Базисные показатели качества																																																			
	Наименование показателя	Базисные показатели качества																																																							

		<table border="1"> <tr> <th>№</th> <th>качества</th> <th></th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Влажность</td> <td>max 14 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 2 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Зерновая примесь</td> <td>max 10 %</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Натура</td> <td>min 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Протеин на АСВ</td> <td>min 10 %</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Фузариоз</td> <td>max 0.2 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Семена подсолнечника</td> <td>max 0,5 %</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  <b>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.</b></p>	№	качества		1	Влажность	max 14 %	2	Сорная примесь	max 2 %	3	Зерновая примесь	max 10 %	4	Натура	min 620 г/л	5	Протеин на АСВ	min 10 %	6	Фузариоз	max 0.2 %	7	Семена подсолнечника	max 0,5 %	8	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	9	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
№	качества																															
1	Влажность	max 14 %																														
2	Сорная примесь	max 2 %																														
3	Зерновая примесь	max 10 %																														
4	Натура	min 620 г/л																														
5	Протеин на АСВ	min 10 %																														
6	Фузариоз	max 0.2 %																														
7	Семена подсолнечника	max 0,5 %																														
8	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается																														
9	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																														
104	Масло подсолнечное нерафинированное наливом - БМЭЗ	<p><b>Товар соответствует ГОСТ 1129–2013 «Межгосударственный стандарт Масло подсолнечное Технические условия» для масла подсолнечного нерафинированного.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Нормативные значения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Цветное число, мг йода, не более</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г, не более</td> <td>4,00</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля нежировых примесей, %, не более</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование показателя	Нормативные значения	Цветное число, мг йода, не более	25	Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,00	Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,10	Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин	0,80	Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,20	Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	10,0																
Наименование показателя	Нормативные значения																															
Цветное число, мг йода, не более	25																															
Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,00																															
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,10																															
Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин	0,80																															
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,20																															
Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	10,0																															
105	Пшеница	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница																														

	кормовая- Ставропольский бройлер	<p>кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="655 264 1495 1010"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td> <td colspan="2">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																	
Влажность, %	14,0	15,0																																	
Сорная примесь, %	2,0	4,0																																	
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																																	
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																																		
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																																		
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																																		
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается																																		
Фузариозные, %	до 1,0																																		
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																																		
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																																		
106	Соя кормовая- Ставропольский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 1453 1495 1951"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td colspan="2">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td colspan="2">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Протеин на АСВ, %	не менее 33,0		Зараженность вредителями	не допускается																
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																																	
Влажность, %	12,0	15,0																																	
Сорная примесь, %	2,0	2,0																																	
Масличная примесь, %	не более 10,0																																		
Протеин на АСВ, %	не менее 33,0																																		
Зараженность вредителями	не допускается																																		

		Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.																		
107	Кукуруза кормовая- Ставропольский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг, повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	15,0	17,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																		
Испорченные, %	до 1,0																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			
108	Ячмень кормовой- Ставропольский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0		Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается		Зараженность вредителями	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	14,0	15,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	15,0																			
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается																			
Зараженность вредителями	не допускается																			

		Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.																					
109	Горох кормовой-Ставропольский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	15,0	16,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается		наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	15,0	16,0																					
Сорная примесь, %	2,0	4,0																					
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																					
Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается																						
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается																						
наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается																						
110	Ячмень яровой, урожай 2023 - ДОБРЫНЯ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 630 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Натура	не менее 630 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%													
Натура	не менее 630 г/л																						
Влажность	не более 14,0%																						
Сорная примесь	не более 2,0%																						
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%																						

		<table border="1"> <tr> <td><b>Протеин</b></td> <td><b>Не менее 12,5%</b></td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>	<b>Протеин</b>	<b>Не менее 12,5%</b>	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается								
<b>Протеин</b>	<b>Не менее 12,5%</b>													
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
111	Ячмень яровой, урожай 2023 - СМЗ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td><b>Протеин</b></td> <td><b>Не менее 12,5%</b></td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>	Натура	не менее 620 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	<b>Протеин</b>	<b>Не менее 12,5%</b>	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 620 г/л													
Влажность	не более 14,0%													
Сорная примесь	не более 2,0%													
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%													
<b>Протеин</b>	<b>Не менее 12,5%</b>													
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
112	Кукуруза продовольственная – Рус _И_1	<p>1) Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках.- 2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:</p>												

Натура	не менее 600 г/л
Влажность	13-14%
Сорная примесь	не более 2,0%
Зерновая примесь	не более 10,0%
Протеин	не менее 8 % на АСВ
Поврежденные	не более 3,0%
Битые	не более 5,0%
Поврежденные сушкой	не более 2,0%
Амброзия	не допускается
Жиры	не более 3,5%
Клетчатка	не более 2,7%
Общая зольность	не более 1,5%
TVN общий летучий азот	50 мг/100 г макс.
Общий афлатоксин	не более 20 мкг/кг
Афлатоксин В1	не более 5 мкг/кг
Афлатоксин В2	не более 5 мкг/кг

Товар должен быть в здоровом состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, без ядовитых семян, свободен от живых вредителей хлебных запасов и других причиняющих ущерб вредителей, натурального цвета, без постороннего запаха.

1) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:

- декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
- карточка анализа зерна на каждое ТС по форме ЗПП-47
- карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.
- запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается

3) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 13634-90, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.

В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.

4) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.

		5) Качественные характеристики определяются по среднесуточной приёмке.																								
113	Пшеница кормовая_протеин 10,5% _Рус_Б_1	<p>1) Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Наименование показателя качества</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Влажность</td> <td>max 14 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 5 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Зерновая примесь</td> <td>max 15 %</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>В том числе пророст</td> <td>max 5 %</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Протеин на АСВ</td> <td>min 10,5 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями</td> <td>Не более 15 экз/кг</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, без ядовитых семян, свободен от живых вредителей хлебных запасов и других причиняющих ущерб вредителей, натурального цвета, без постороннего запаха. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</p> <p>2) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»</li> <li>- карточка анализа зерна на каждое ТС п форме ЗПП-47</li> <li>- карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.</li> <li>- ветеринарное свидетельство на каждое ТС.</li> <li>- запрещается фумигация зерна в ТС , остаточный запах фумиганта не допускается</li> </ul> <p>3) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ Р 54078-2010, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказ от поставки.</p> <p>В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не</p>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	max 14 %	2	Сорная примесь	max 5 %	3	Зерновая примесь	max 15 %	8	В том числе пророст	max 5 %	6	Протеин на АСВ	min 10,5 %	7	Зараженность	Не допускается	8	Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями	Не более 15 экз/кг
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества																								
1	Влажность	max 14 %																								
2	Сорная примесь	max 5 %																								
3	Зерновая примесь	max 15 %																								
8	В том числе пророст	max 5 %																								
6	Протеин на АСВ	min 10,5 %																								
7	Зараженность	Не допускается																								
8	Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями	Не более 15 экз/кг																								

		<p>поставленным.</p> <p>4) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>5) Качественные характеристики определяются по среднесуточной приёмке.</p>																				
114	Подсолнечник - СМЗ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>не более 2,0 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>не более 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ</td> <td>не менее 46-47%</td> </tr> </table> <p>Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов). На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>	Влажность	не более 8,0%	Сорная примесь	не более 3,0%	Кислотное число	не более 2,0 мг КОН/г	Масличная примесь	не более 8,0%	Масличность на АСВ	не менее 46-47%										
Влажность	не более 8,0%																					
Сорная примесь	не более 3,0%																					
Кислотное число	не более 2,0 мг КОН/г																					
Масличная примесь	не более 8,0%																					
Масличность на АСВ	не менее 46-47%																					
115	Пшеница 4 класс - СМЗ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 750 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>13,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 200 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не</p>	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	13,5%	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	Число падения	не менее 200 сек	Клейковина	22%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
Натура	не менее 750 г/л																					
Влажность	не более 14,0%																					
Сорная примесь	не более 2,0%																					
Зерновая примесь	не более 5,0%																					
Протеин	13,5%																					
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%																					
Число падения	не менее 200 сек																					
Клейковина	22%																					
Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается																					
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																					

		<p>допускается.</p> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>																		
116	Сухое обезжиренное молоко 1,5%	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b> ГОСТ 33629-2015</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля влаги, %</td> <td>не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %</td> <td>не более 1,5</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля молочного сахара (лактозы), %</td> <td>От 54,0 до 47,0 включ.</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Индекс растворимости, см сырого осадка, не более</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Группа чистоты, не ниже</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Кислотность, °Т (% молочной кислоты)</td> <td>От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)</td> </tr> <tr> <td><b>КМАФАнМ</b></td> <td><math>1 \cdot 10^5</math></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Массовая доля влаги, %	не более 5,0	Массовая доля жира, %	не более 1,5	Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включ.	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34	Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,2	Группа чистоты, не ниже	1	Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)	<b>КМАФАнМ</b>	$1 \cdot 10^5$
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																			
Массовая доля влаги, %	не более 5,0																			
Массовая доля жира, %	не более 1,5																			
Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включ.																			
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34																			
Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,2																			
Группа чистоты, не ниже	1																			
Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)																			
<b>КМАФАнМ</b>	$1 \cdot 10^5$																			
117	Масло сливочное 82,5%	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b> ГОСТ 32261-2013</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира</td> <td>не менее 82,5%</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги</td> <td>не более 16,0%</td> </tr> <tr> <td>Титруемая кислотность плазмы</td> <td>Не более 26.0°Т</td> </tr> <tr> <td>Термоустойчивость масла</td> <td>от 0,75 до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Массовая доля жира	не менее 82,5%	Массовая доля влаги	не более 16,0%	Титруемая кислотность плазмы	Не более 26.0°Т	Термоустойчивость масла	от 0,75 до 1,0	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013							
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																			
Массовая доля жира	не менее 82,5%																			
Массовая доля влаги	не более 16,0%																			
Титруемая кислотность плазмы	Не более 26.0°Т																			
Термоустойчивость масла	от 0,75 до 1,0																			
Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013																				
118	Молоко сырье	<b>Товар должен соответствовать следующим качественным</b>																		

цельное коровье	<b>показателям:</b>	
	<b>Наименование показателя</b>	<b>Высший сорт</b>
	Массовая доля жира, %, не менее	2,8
	Массовая доля белка, %, не менее	2,8
	Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее	8,2
	Термоустойчивость, группа, не ниже	II
	<b>Консистенция</b>	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
	<b>Вкус и запах</b>	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.
	<b>Цвет</b>	От белого до светло-кремового
	<b>Кислотность, °Т</b>	От 16,00 до 18,00
	<b>Группа чистоты</b>	Не ниже 1
	<b>Плотность, кг/ м<sup>3</sup></b>	не менее 1028,00
	<b>Температура замерзания, С</b>	Не выше минус 0,505
	<b>КМАФАнМ, КОЕ*/г</b>	Не более 1x10 <sup>5</sup>
	<b>Содержание соматических клеток, КОЕ, г.</b>	Не более 4x10 <sup>5</sup>
	Патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г. продукта не допускаются	
<p>Спецификация распространяется на <b>молоко коровье сырое цельное высшего</b> (далее - Молоко), без каких-либо добавлений к нему или извлечений каких-либо веществ из него, не подвергшееся обработке, в результате которой изменились его составные части.</p> <p>Молоко предназначено для использования в пищевой промышленности, в т.ч. производства молока и молочной продукции. Молоко должно соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза (далее «ТР ТС») от 09.10.2013г. № 033/2013 " О безопасности молока и молочной продукции" и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний в соответствии с требованиями ТР ТС.</p>		

Содержание в молоке антибиотиков, токсичных элементов, патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл), пестицидов, афлатоксина М1 – по нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01. Ингибирующие вещества не допускаются. Термическая обработка (пастеризация) Молока, а также наличие консервантов и солей - стабилизаторов в молоке не допускаются. Во всем остальном, качественные показатели Молока должны соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»:

**1. По органолептическим показателям** Молоко должно соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1.

**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика
	высшего
Консистенция	Однородная жидкость без осадков и хлопьев. Замораживание не допускается.
Вкус и запах	Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку
Цвет	От белого до светло-кремового
Метод контроля	ГОСТ 28283
Периодичность контроля	В каждой партии

**2. По физико-химическим показателям** Молоко должно соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», приведённым в Таблице 2.

**Таблица 2.**

Наименование показателя	Титруемая кислотность, °Т	Группа чистоты, не ниже	Плотность, кг/м <sup>3</sup> , (при температуре 20°С	Массовая доля жира, %	Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	Массовая доля белка, %	Группа термостойкости по алкогольной пробе	Температура заморозания °С**
Молоко	От 16,0 до 21,0	I,II	Не ниже 1027,0	Не менее 2,8	Не менее 8,2	Не менее 2,8	I-V	Не выше минус 0,505
Методы контроля	ГОСТ Р 54669	ГОСТ 8218-89	*** ГОСТ Р 54758-2011	ГОСТ 586 7-90 ГОСТ 32255	*** ГОСТ 3626-73	*** ГОСТ 25179-2014 ГОСТ 32255	ГОСТ 25228-82	ГОСТ 26754 ГОСТ 25101

Периодичность исследований	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии																							
<p>Молоко в зависимости от физико-химических показателей подразделяют на сорта: высший, первый и второй согласно данным, приведенным в Таблице 3.</p> <p style="text-align: right;"><b>Таблица 3</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th>Норма для сорта</th> </tr> <tr> <th>высшего</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Плотность, кг/м<sup>3</sup>, не менее</td> <td style="text-align: center;">1028</td> </tr> <tr> <td>Кислотность, °Т</td> <td style="text-align: center;">от 16 до 18</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td style="text-align: center;">2,8</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля белка, %, не менее</td> <td style="text-align: center;">2,8</td> </tr> <tr> <td>Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее</td> <td style="text-align: center;">8,2</td> </tr> <tr> <td>Группа чистоты, группа, не ниже</td> <td style="text-align: center;">I</td> </tr> <tr> <td>Термоустойчивость, группа, не ниже</td> <td style="text-align: center;">II</td> </tr> <tr> <td>Температура замерзания, °С, не выше</td> <td style="text-align: center;">0,505</td> </tr> </tbody> </table> <p>Примечание:  *-контроль производится Покупателем в соответствии с производственной возможностью и программой производственного контроля.  **- контроль производится при подозрении на фальсификацию.  ***- допускается проводить окончательную приемку Молока приборным методом (Экомилк Тотал, АКМ-98 и аналогами), в спорных случаях окончательная приемка проводится в соответствии с ГОСТ согласно указанным методам контроля.</p> <p>Содержание потенциально опасных веществ в молоке не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 4)</p> <p style="text-align: center;"><b>3. Показатели безопасности молока.</b></p> <p>Показатели химической и радиологической безопасности Молока не должны превышать установленные ТР ТС допустимые уровни, приведённые в Таблице 4</p> <p style="text-align: right;"><b>Таблица 4.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Допустимые уровни</th> <th>Методы контроля</th> <th>Периодичность контроля</th> </tr> </thead> </table>									Наименование показателя	Норма для сорта	высшего	Плотность, кг/м <sup>3</sup> , не менее	1028	Кислотность, °Т	от 16 до 18	Массовая доля жира, %, не менее	2,8	Массовая доля белка, %, не менее	2,8	Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее	8,2	Группа чистоты, группа, не ниже	I	Термоустойчивость, группа, не ниже	II	Температура замерзания, °С, не выше	0,505	Наименование показателя	Допустимые уровни	Методы контроля	Периодичность контроля
Наименование показателя	Норма для сорта																														
	высшего																														
Плотность, кг/м <sup>3</sup> , не менее	1028																														
Кислотность, °Т	от 16 до 18																														
Массовая доля жира, %, не менее	2,8																														
Массовая доля белка, %, не менее	2,8																														
Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее	8,2																														
Группа чистоты, группа, не ниже	I																														
Термоустойчивость, группа, не ниже	II																														
Температура замерзания, °С, не выше	0,505																														
Наименование показателя	Допустимые уровни	Методы контроля	Периодичность контроля																												

	мг/ кг (л), не более		
<b>Токсичные элементы:</b>			
свинец	0,1	ГОСТ 26932-86	1 раз в 3 месяца
мышьяк	0,05	ГОСТ 26930-86	1 раз в 3 месяца
кадмий	0,03	ГОСТ 26933-86	1 раз в 3 месяца
ртуть	0,005	ГОСТ 26927-86	1 раз в 3 месяца
<b>Микотоксины:</b>			1 раз в 3 месяца
Афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	ГОСТ 30711-2001	1 раз в 3 месяца
<b>Антибиотики:*</b>			1 раз в 3 месяца
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается ((менее 0,01) (менее 0,0003))	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
Стрептомицин	не допускается (менее 0,2)	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
Тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
Пенициллины	не допускается (менее 0,004)	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
<b>Ингибирующие вещества*</b>	Не допускаются	ГОСТ 23454-2016	1 раз в 3 месяца
<b>Пестициды (в пересчёте на жир):</b>		ГОСТ 23452-2016	1 раз в 3 месяца
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,05		1 раз в 3 месяца
ДДТ и его метаболиты	0,05		1 раз в 3 месяца
<b>Радионуклиды:</b>	<b>Бк/кг</b>	ГОСТ 32163	1 раз в 6 месяцев
Цезий-137	100		1 раз в 6 месяцев
Стронций-90	25		1 раз в 6 месяцев
<p>Примечание:  *-контроль антибиотиков (качественное определение) и ингибирующих веществ проводится по каждой поступающей партии лабораторией Покупателя, количественное определение каждого антибиотика проводится при производственной необходимости в аккредитованной лаборатории.</p> <p>3.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке не должны превышать</p>			

допустимые уровни, установленные ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 5)  
**Таблица 5.**

Наименование показателя	Норма для сорта	Периодичность контроля	Метод контроля
	высшего		
КМАФАнМ, КОЕ в 1 см <sup>3</sup> , не более	1,0×10 <sup>5</sup>	1 раз в 10 дней	ГОСТ 32901
Соматические клетки в 1 см <sup>3</sup> , не более	4×10 <sup>5</sup>	1 раз в 10 дней	ГОСТ 23453
Патогенные, в том числе сальмонеллы, масса (объем) продукта, г(см <sup>3</sup> ), в котором не допускается	25	1 раз в 6 месяцев	ГОСТ 31659

Примечание:

\* - КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно – анаэробных микроорганизмов.

\*\* - КОЕ – колониеобразующие единицы.

Контроль всех показателей Таблицы 5, кроме контроля патогенных микроорганизмов, проводится лабораторией Покупателя, контроль патогенных микроорганизмов проводится Покупателем в аккредитованной лаборатории. Допускается использование Покупателем методов контроля, отличных от указанных в таблицах.

В случае возникновения разногласий по качеству Молока, поставленного Покупателю, используются методы, указанные в таблицах.

#### 4. Маркировка

Сырое молоко для переработки должно иметь маркировку, нанесенную на транспортную тару и сопровождаться товарно-транспортными документами (ТТН), содержащими следующую информацию:

- наименование молока;
- значения показателей идентификации молока в соответствии с требованиями ТР ТС ст. 26 п.2, ст. 36 п. 23;
- наименование изготовителя молока - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя молока - юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);
- адрес изготовителя;
- объем Молока (в литрах);
- дата и время (часы, минуты) отгрузки;
- температура Молока при отгрузке;
- номер партии;

		<p>- номер пломбы.</p> <p><b>5. Правила приёмки.</b> Молоко принимают партиями. Контролю подвергаются: условия транспортирования, наличие необходимой сопроводительной документации и информации в сопроводительной документации, информации на транспортной таре (при наличии), показатели безопасности, физико-химические и органолептические показатели согласно требованиям ТР ТС, настоящей спецификации и настоящего договора. Правила приёмки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 13928-84.</p> <p><b>6. Сопроводительная документация.</b> Каждая поступающая партия Молока должна сопровождаться: - товарно-транспортной накладной от Поставщика Молока; - ВСД (ветеринарно-сопроводительные документы в электронной форме по системе ГИС Меркурий»)</p> <p><b>7. Условия транспортирования.</b> Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры не выше 10<sup>0</sup>С.</p> <p>Молоко транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей, металлических флягах и других видах тары, разрешенных для контакта с молоком и молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.</p> <p>Крышки тары должны быть закрыты герметично. Запорные устройства крышек пломбируются.</p> <p>Молоко транспортируют при его температуре от 2<sup>0</sup>С до 10<sup>0</sup>С. Температура охлажденного Молока, поступившего Покупателю, должна быть не более 10<sup>0</sup>С. Допускается, по договоренности сторон, вывоз неохлажденного Молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.</p> <p><b>8. Условия хранения.</b> Допускается хранение Молока у Поставщика при температуре (4±2)<sup>0</sup>С в соответствии с требованиями ФЗ РФ ст. 6 к хранению и перевозке Молока.</p>						
119	Пшеница кормовая- Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="655 1912 1495 2067"> <thead> <tr> <th data-bbox="655 1912 1011 2033">Показатели</th> <th data-bbox="1011 1912 1270 2033">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1270 1912 1495 2033">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="655 2033 1011 2067">Влажность, %</td> <td data-bbox="1011 2033 1270 2067">14,0</td> <td data-bbox="1270 2033 1495 2067">15,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые						
Влажность, %	14,0	15,0						

		<table border="1"> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td> <td colspan="2">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </table> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	
Сорная примесь, %	2,0	4,0																											
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																											
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																												
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																												
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																												
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается																												
Фузариозные, %	до 1,0																												
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																												
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																												
120	Соя кормовая-Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td colspan="2">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td colspan="2">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Протеин на АСВ, %	не менее 33,0		Зараженность вредителями	не допускается										
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																											
Влажность, %	12,0	15,0																											
Сорная примесь, %	2,0	2,0																											
Масличная примесь, %	не более 10,0																												
Протеин на АСВ, %	не менее 33,0																												
Зараженность вредителями	не допускается																												

121	Кукуруза кормовая- Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 488 1428 891"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается.</p> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	15,0	17,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																		
Испорченные, %	до 1,0																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			
122	Ячмень кормовой- Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 1637 1428 2067"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается		Зараженность	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	14,0	15,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																		
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается																			
Зараженность	не допускается																			

		<p>вредителями</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>																								
123	Горох кормовой-Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание сырого протеина</td> <td colspan="2">не менее 20,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями (в т. ч. брехусом)</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	15,0	16,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Содержание сырого протеина	не менее 20,5%		Зараженность вредителями (в т. ч. брехусом)	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается		наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																								
Влажность, %	15,0	16,0																								
Сорная примесь, %	2,0	4,0																								
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																								
Содержание сырого протеина	не менее 20,5%																									
Зараженность вредителями (в т. ч. брехусом)	не допускается																									
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается																									
наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается																									
124	Пшеница 4 класс 11,5 протеин	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базис</th> <th>Ограничение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, min</td> <td>770г/л</td> <td>760г/л</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базис	Ограничение	Натура, min	770г/л	760г/л																		
Показатели качества	Базис	Ограничение																								
Натура, min	770г/л	760г/л																								

		<table border="1"> <tr> <td>Влажность, тах</td> <td>14,0%</td> <td>15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, тах</td> <td>2,0%</td> <td>4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, тах в том числе, проросшие</td> <td>5,0%</td> <td>более 2,0% не принимается</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>11,5%</td> <td>11,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек.</td> <td>250сек.</td> <td>менее 230сек. не принимается</td> </tr> <tr> <td>Количество клейковины, min</td> <td>18,0%</td> <td>18,0%</td> </tr> <tr> <td>ИДК, тах</td> <td>43-95ед.</td> <td>95ед.</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, тах</td> <td>2,0%</td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td colspan="2">свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td> </tr> </table>	Влажность, тах	14,0%	15,0%	Сорная примесь, тах	2,0%	4,0%	Зерновая примесь, тах в том числе, проросшие	5,0%	более 2,0% не принимается	Протеин, %	11,5%	11,5%	Число падения, сек.	250сек.	менее 230сек. не принимается	Количество клейковины, min	18,0%	18,0%	ИДК, тах	43-95ед.	95ед.	Повреждение клопом черепашкой, тах	2,0%	2,0%	Зараженность	не допускается	не принимается	Запах	свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
Влажность, тах	14,0%	15,0%																														
Сорная примесь, тах	2,0%	4,0%																														
Зерновая примесь, тах в том числе, проросшие	5,0%	более 2,0% не принимается																														
Протеин, %	11,5%	11,5%																														
Число падения, сек.	250сек.	менее 230сек. не принимается																														
Количество клейковины, min	18,0%	18,0%																														
ИДК, тах	43-95ед.	95ед.																														
Повреждение клопом черепашкой, тах	2,0%	2,0%																														
Зараженность	не допускается	не принимается																														
Запах	свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов																															
125	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Деметра Трейдинг	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 760 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td><b>Протеин</b></td> <td><b>11,5% и более</b></td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 18%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчача и амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p>	Натура	не менее 760 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	<b>Протеин</b>	<b>11,5% и более</b>	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	Число падения	не менее 250 сек	Клейковина	не менее 18%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается										
Натура	не менее 760 г/л																															
Влажность	не более 14,0%																															
Сорная примесь	не более 2,0%																															
Зерновая примесь	не более 5,0%																															
<b>Протеин</b>	<b>11,5% и более</b>																															
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%																															
Число падения	не менее 250 сек																															
Клейковина	не менее 18%																															
Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается																															
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																															
126	Содружество-Соя 1 (ДВ)	Качество поставляемого Товара должно соответствовать																														

		<p>показателям качества согласно ГОСТ 17109-88, а так же:  Влажность не более 12%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 16 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на полтора процента за каждый процент превышения. В случае превышения влажности более 16 %, Покупатель отказывается от Товара.  Сорная примесь не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя сора, но не более чем до 5 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на полтора процента за каждый процент превышения. При показателе сора более 5 % Покупатель отказывается от Товара.  Массовая доля протеина – не менее 39% на АСВ. Если протеин ниже 39% на АСВ, покупатель вправе отказаться от товара.  Масличность не менее 21,0% на АСВ. При показателе масличности менее 21,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара.  Масличная примесь не более 12%, в том числе поврежденных не более 6% и незрелых не более 3%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 15% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на процент за каждый процент превышения. В случае превышения масличной примеси более 15%, Покупатель отказывается от Товара.  Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.  Кислотное число не более 2 мг/кон.  ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.  Зараженность вредителями не допускается.  Амброзия единичная.  Наличие семян подсолнечника в составе масличной примеси не допускается.  Грязные не более 3%.  Плесневелый и комковый Товар не допускается.  Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).  Цвет светло-желтый (не зеленый).</p>												
127	Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант 12,5-1	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="644 1767 1495 2074"> <thead> <tr> <th data-bbox="644 1767 1158 1834">Показатели</th> <th data-bbox="1158 1767 1495 1834">Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="644 1834 1158 1872">Протеин</td> <td data-bbox="1158 1834 1495 1872">12,5% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1872 1158 1933">Влажность</td> <td data-bbox="1158 1872 1495 1933">Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1933 1158 2000">Натурный вес</td> <td data-bbox="1158 1933 1495 2000">770 г/л и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 2000 1158 2038">Число падения</td> <td data-bbox="1158 2000 1495 2038">Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 2038 1158 2074">Клейковина</td> <td data-bbox="1158 2038 1495 2074">19,0% и более</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Требования	Протеин	12,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	770 г/л и более	Число падения	Не менее 250 с	Клейковина	19,0% и более
Показатели	Требования													
Протеин	12,5% и более													
Влажность	Не более 14,0%													
Натурный вес	770 г/л и более													
Число падения	Не менее 250 с													
Клейковина	19,0% и более													

		<table border="1"> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td>Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%												
ИДК	45-90 единиц																									
Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается																									
Зерновая примесь	Не более 5,0%																									
Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%																									
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																									
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																									
128	Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант 12,5-2	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>730 г/л и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>19,0% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td>Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	Показатели	Требования	Протеин	12,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	730 г/л и более	Число падения	Не менее 250 с	Клейковина	19,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
Показатели	Требования																									
Протеин	12,5% и более																									
Влажность	Не более 14,0%																									
Натурный вес	730 г/л и более																									
Число падения	Не менее 250 с																									
Клейковина	19,0% и более																									
ИДК	45-90 единиц																									
Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается																									
Зерновая примесь	Не более 5,0%																									
Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%																									
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																									
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																									

129	Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант 12,5-3	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="643 226 1479 1193"> <thead> <tr> <th data-bbox="643 226 1158 293">Показатели</th> <th data-bbox="1158 226 1479 293">Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="643 293 1158 331">Протеин</td> <td data-bbox="1158 293 1479 331">12,5% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 331 1158 389">Влажность</td> <td data-bbox="1158 331 1479 389">Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 389 1158 456">Натурный вес</td> <td data-bbox="1158 389 1479 456">750 г/л и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 456 1158 495">Число падения</td> <td data-bbox="1158 456 1479 495">Не менее 200 с</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 495 1158 533">Клейковина</td> <td data-bbox="1158 495 1479 533">19,0% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 533 1158 584">ИДК</td> <td data-bbox="1158 533 1479 584">45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 584 1158 880">Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td data-bbox="1158 584 1479 880">Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 880 1158 954">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1158 880 1479 954">Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 954 1158 1010">Повреждение клопом черепашкой</td> <td data-bbox="1158 954 1479 1010">Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1010 1158 1111">Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td data-bbox="1158 1010 1479 1111">Не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1111 1158 1193">Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td data-bbox="1158 1111 1479 1193">Не более 5,0%</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="595 1234 1487 1301">Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	Показатели	Требования	Протеин	12,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	750 г/л и более	Число падения	Не менее 200 с	Клейковина	19,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
Показатели	Требования																									
Протеин	12,5% и более																									
Влажность	Не более 14,0%																									
Натурный вес	750 г/л и более																									
Число падения	Не менее 200 с																									
Клейковина	19,0% и более																									
ИДК	45-90 единиц																									
Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается																									
Зерновая примесь	Не более 5,0%																									
Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%																									
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																									
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																									
130	Пшеница, протеин 11,5 _ Доминант 11,5-1	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="643 1375 1479 2027"> <thead> <tr> <th data-bbox="643 1375 1158 1442">Показатели</th> <th data-bbox="1158 1375 1479 1442">Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="643 1442 1158 1480">Протеин</td> <td data-bbox="1158 1442 1479 1480">11,5% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1480 1158 1538">Влажность</td> <td data-bbox="1158 1480 1479 1538">Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1538 1158 1606">Натурный вес</td> <td data-bbox="1158 1538 1479 1606">750 г/л и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1606 1158 1644">Число падения</td> <td data-bbox="1158 1606 1479 1644">Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1644 1158 1682">Клейковина</td> <td data-bbox="1158 1644 1479 1682">16,0% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1682 1158 1733">ИДК</td> <td data-bbox="1158 1682 1479 1733">45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td data-bbox="643 1733 1158 2027">Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td data-bbox="1158 1733 1479 2027">Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Требования	Протеин	11,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	750 г/л и более	Число падения	Не менее 250 с	Клейковина	16,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается								
Показатели	Требования																									
Протеин	11,5% и более																									
Влажность	Не более 14,0%																									
Натурный вес	750 г/л и более																									
Число падения	Не менее 250 с																									
Клейковина	16,0% и более																									
ИДК	45-90 единиц																									
Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается																									

		<table border="1"> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																						
Зерновая примесь	Не более 5,0%																															
Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%																															
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																															
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																															
131	Пшеница, протеин 11,5 _ Доминант 11,5-2	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>11,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>710 г/л и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>16,0% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td>Сорность, В том числе:</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>- Семена амброзии</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>- полыннолистной, трехраздельной</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	Показатели	Требования	Протеин	11,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	710 г/л и более	Число падения	Не менее 250 с	Клейковина	16,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе:	Не более 2,0%	- Семена амброзии	Не допускается	- полыннолистной, трехраздельной	Не допускается	- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
Показатели	Требования																															
Протеин	11,5% и более																															
Влажность	Не более 14,0%																															
Натурный вес	710 г/л и более																															
Число падения	Не менее 250 с																															
Клейковина	16,0% и более																															
ИДК	45-90 единиц																															
Сорность, В том числе:	Не более 2,0%																															
- Семена амброзии	Не допускается																															
- полыннолистной, трехраздельной	Не допускается																															
- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не допускается																															
Зерновая примесь	Не более 5,0%																															
Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%																															
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																															
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																															
132	Пшеница, протеин 11,5 _ Доминант 11,5-3	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>11,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>750 г/л и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 200 с</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Требования	Протеин	11,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	750 г/л и более	Число падения	Не менее 200 с																				
Показатели	Требования																															
Протеин	11,5% и более																															
Влажность	Не более 14,0%																															
Натурный вес	750 г/л и более																															
Число падения	Не менее 200 с																															

		<table border="1"> <tr> <td>Клейковина</td> <td>16,0% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td>Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	Клейковина	16,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%		
Клейковина	16,0% и более																	
ИДК	45-90 единиц																	
Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0%  Не допускается  Не допускается																	
Зерновая примесь	Не более 5,0%																	
Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%																	
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																	
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																	
133	Кукуруза - ДОБРЫНЯ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>640 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>6,0%</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>	Натура	640 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 3,0%	Зерновая примесь	не более 10,0%	Протеин	6,0%						
Натура	640 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 3,0%																	
Зерновая примесь	не более 10,0%																	
Протеин	6,0%																	
134	Пшеница 4 класс - ДОБРЫНЯ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 780 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 220 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>21,5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,</td> </tr> </table>	Натура	не менее 780 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	14%	Число падения	не менее 220 сек	Клейковина	21,5%	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,
Натура	не менее 780 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Зерновая примесь	не более 5,0%																	
Протеин	14%																	
Число падения	не менее 220 сек																	
Клейковина	21,5%																	
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,																	

		гнилостный) не допускается Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.																				
135	Ячмень яровой - АФЕ	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 650 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td><b>Протеин</b></td> <td><b>не менее 12%</b></td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.	Натура	не менее 650 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	<b>Протеин</b>	<b>не менее 12%</b>	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается								
Натура	не менее 650 г/л																					
Влажность	не более 14,0%																					
Сорная примесь	не более 2,0%																					
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%																					
<b>Протеин</b>	<b>не менее 12%</b>																					
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
136	Пшеница 4 класс - АФЕ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 750 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>13,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчачка и амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый,</td> </tr> </table>	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	13,5%	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	Число падения	не менее 250 сек	Клейковина	21%	Содержание головни, семян горчачка и амброзии	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый,
Натура	не менее 750 г/л																					
Влажность	не более 14,0%																					
Сорная примесь	не более 2,0%																					
Зерновая примесь	не более 5,0%																					
Протеин	13,5%																					
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%																					
Число падения	не менее 250 сек																					
Клейковина	21%																					
Содержание головни, семян горчачка и амброзии	не допускается																					
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый,																					

		плесневый, гнилостный) не допускается															
		<p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.</p> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>															
137	Маргарин твердый – 33100	<p><b>Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33100 ТФ</b></p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p><b>Область применения:</b> Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобных, песочных и других изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b> Высокожирный универсальный маргарин; Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом; Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой; Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы; Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъема изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша; Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b> Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота. <i>Может содержать следы соевого лецитина</i></p> <p><b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Светло-желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения															
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013															
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013															
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке	ГОСТ 32189-2013															
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013															

		<table border="1"> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td>33 – 38</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>Летний период 16 - 19 Зимний период 13 - 16</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>55</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°С до +20°С включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</td> </tr> </table> <p><b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 45 коробов, масса нетто 900 кг.</p> <p><b>Продукт соответствует требованиям:</b>  <b>ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции</b>  <b>ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки</b>  <b>ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию</b>  <b>ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</b>  <b>Сертификат "Халыял"</b></p>	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19 Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013																						
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012																						
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38	ГОСТ 32189-2013																						
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19 Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013																						
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013																						
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012																						
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																							
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																								
138	Маргарин твердый – 33107	<p><b>Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33107 ТФ</b></p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p><b>Область применения:</b>  Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b>  Высокожирный универсальный маргарин;  Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;  Обладает технологичностью, что обеспечивает получение однородной, пластичной тестовой массы;  Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы;  Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке;  Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b>  Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, соевый лецитин), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота.</p> <p><b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика																			
Показатель	Значение	Методика																						

				определения
		Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013
		Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 - 38	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19 Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012
<b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b>				
		от - 20°С до +20°С включительно	360 суток	
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.				
<b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.				
<b>Продукт соответствует требованиям:</b> ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Сертификат "Халыял"				
139	Маргарин твердый – 33109	<b>Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</b>  <b>Спецификация № 33109 ТФ</b> <i>ГОСТ 32188-2013</i> <b>Область применения:</b> Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.  <b>Функциональные преимущества:</b>		

Высокожирный универсальный маргарин;  
 Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;  
 Обладает технологичностью, что обеспечивает получение однородной, пластичной тестовой массы;  
 Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке;  
 Не рекомендован к применению в кондитерских изделиях, технология которых предусматривает взбивание маргарина;  
 Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

**Основные ингредиенты (состав):**

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, соевый лецитин), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.

**Органолептические и физико-химические показатели:**

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая, сливочная, ванильная, кислая ноты.	ГОСТ 32189-2013
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	30 – 38	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	10 - 25	ГОСТ 32189-2013
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

от - 20°C до +20°C включительно	360 суток
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	

**Упаковка:** ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.  
 Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг.  
 На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.

**Продукт соответствует требованиям:**

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции  
 ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки

		<p>ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию          ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств          Сертификат "Халыял"</p>																														
140	Маргарин твердый – 33820	<p><b>Маргарин твердый «СолПро» для песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33820 ТФ</b>          ГОСТ 32188-2013</p> <p><b>Область применения:</b>          Применяется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста, песочного печенья различных видов (в том числе «Курабье»), песочных полуфабрикатов и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание с сахаром/сахарной пудрой.          При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b>          Высокожирный специализированный маргарин с высокой способностью к аэрированию;          Придает готовым изделиям приятный вкус и аромат, золотистый цвет;          Равномерно распределяется в тесте;          Маргарин позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу за счет высокой способности к аэрированию;          Обеспечивает увеличение объема и рассыпчатость готового изделия;          Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить хороший внешний вид готового изделия, равномерную мелкодисперсную пористость;          Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста.</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b>          Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, краситель Е160а, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота.</p> <p><b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, вкус сливочный, запах сливочный с легкой топленой нотой</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Светло-желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td>33 - 36</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>14 - 17</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>55</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, вкус сливочный, запах сливочный с легкой топленой нотой	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 - 36	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения																														
Вкус и запах	Чистые, вкус сливочный, запах сливочный с легкой топленой нотой	ГОСТ 32189-2013																														
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																														
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013																														
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013																														
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013																														
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012																														
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 - 36	ГОСТ 32189-2013																														
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	ГОСТ 32189-2013																														
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013																														

		<table border="1"> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p><b><u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u></b></p> <table border="1"> <tr> <td>От -20°C до +20°C включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> </table> <p>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,350 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг</p> <p><b>ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции</b>  <b>ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки</b>  <b>ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию</b>  <b>ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</b>  <b>Сертификат "Халал"</b></p>	Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012	От -20°C до +20°C включительно	360 суток																
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012																					
От -20°C до +20°C включительно	360 суток																						
141	Маргарин твердый – 33830	<p><b>Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33830 ТФ</b>  <b>ГОСТ 32188-2013</b></p> <p><b><u>Область применения:</u></b>  Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий.  При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b><u>Функциональные преимущества:</u></b>  Специализированный маргарин, фасовка по 2 кг;  Маргарин обладает высокой пластичностью;  Маргарин устойчив к механическим воздействиям;  Маргарин при раскатке равномерно распределяется между слоями, не вкатывается в тесто;  Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям;  Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям.</p> <p><b><u>Основные ингредиенты (состав):</u></b>  Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.</p> <p><b><u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u></b> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b><u>Органолептические и физико-химические показатели:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не	1	ГОСТ 31933-2012
Показатель	Значение	Методика определения																					
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013																					
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																					
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013																					
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013																					
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013																					
Массовая доля поваренной соли, % не	1	ГОСТ 31933-2012																					

		<table border="1"> <tr> <td>более</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td>44 – 48</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре</td> <td>10°С 58 - 65</td> <td rowspan="3">ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>20°С 39 - 43</td> </tr> <tr> <td>35°С 13 - 17</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>60</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°С до +20°С включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> </table> <p>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в полимерную пленку.  Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10,303 кг.  <b>На паллете:</b> 88 коробов, масса нетто 880 кг, вес брутто продукции на паллете 911,24 кг.</p> <p><b>ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции</b>  <b>ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки</b>  <b>ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию</b>  <b>ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</b>  <b>Сертификат "Халаял"</b></p>	более			Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	44 – 48	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°С 58 - 65	ГОСТ 32189-2013	20°С 39 - 43	35°С 13 - 17	Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток
более																					
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	44 – 48	ГОСТ 32189-2013																			
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°С 58 - 65	ГОСТ 32189-2013																			
	20°С 39 - 43																				
	35°С 13 - 17																				
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013																			
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012																			
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																				
142	Маргарин твердый – 33835	<p><b>Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33835 ТФ</b>  <b>ГОСТ 32188-2013</b></p> <p><b>Область применения:</b>  Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий.  При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b>  Специализированный высокожирный маргарин;  Маргарин расфасован в короб в виде монолита 10 кг со струнной нарезкой на пласти по 1 кг;  Маргарин обладает высокой пластичностью;  Маргарин устойчив к механическим воздействиям;  Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям;  Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям..</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b>  Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.</p> <p><b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, с привкусом и запахом</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом	ГОСТ 32189-2013													
Показатель	Значение	Методика определения																			
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом	ГОСТ 32189-2013																			

		сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная нота	
Цвет		Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С		Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее		82	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более		18	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более		1	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С		44 – 48	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°С	58 - 65	ГОСТ 32189-2013
	20°С	39 - 43	
	35°С	13 - 17	
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %		60	ГОСТ 32189-2013
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %		2	ГОСТ 31754-2012

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

от - 20°С до +20°С включительно	360 суток
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	

**Упаковка:** ящик из гофрированного картона, вмещающий монолит, обернутый в пергамент, весом 10 кг со струнной нарезкой пластов по 1 кг. Масса нетто 10 кг, брутто 10,216 кг  
**На паллете:** 77 коробов, масса нетто 770 кг, вес брутто продукции на паллете 786,56 кг.

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции  
 ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки  
 ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию  
 ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств  
 Сертификат "Халал"

143	Маргарин твердый – 33840	<p><b>Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33840 ТФ</b>  <i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p><b>Область применения:</b></p>
-----	--------------------------	---

Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.  
При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

**Функциональные преимущества:**

Высокожирный специализированный маргарин;  
Маргарин имеет высокую кремообразующую способность;  
Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений;  
Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом;  
Маргарин обеспечивает получение кремов и начинок с однородной консистенцией, слегка кремового оттенка;  
Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, хорошо сохраняет их устойчивость, имеет гладкую и блестящую поверхность.

**Основные ингредиенты (состав):**

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433), консервант E202, краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.  
Может содержать следы соевого лецитина.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.

**Органолептические и физико-химические показатели:**

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Вкус и запах сливочные	ГОСТ 32189-2013
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	16	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	0	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	35 - 38	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	16 - 21	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	58	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

от - 20°C до +20°C включительно	360 суток
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	

**Упаковка:** ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.  
Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,350 кг.  
На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции  
ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки  
ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию  
ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств  
Сертификат "Халял"

144	Маргарин твердый – 331110	<p><b>Маргарин твердый «GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 331110 ТФ</b>  <i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p><b>Область применения:</b>          Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобно-булочных изделий, бриошей, пирогов и других кондитерских изделий.          При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b>          Высокожирный универсальный маргарин;          Готовые изделия обладают ярко выраженным вкусом сливочного масла;          Предотвращает расслоение тестовой массы и вытекания жира из сдобных изделий;          Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъема изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша;          Специально подобранный жировой состав и концентрат смеси токоферолов позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b>          Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.</p> <p><b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1" data-bbox="619 1032 1489 1872"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th colspan="2">Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td colspan="2">Выраженные, сладко-сливочного масла</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td colspan="2">Желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td colspan="2">Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td colspan="2">82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td colspan="2">18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td colspan="2">1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td colspan="2">33 – 38</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>Летний период 16 - 19</td> <td>Зимний период 13 - 16</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более</td> <td colspan="2">55</td> <td>ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более</td> <td colspan="2">2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1" data-bbox="619 1899 1489 1944"> <tr> <td>от - 20°С до +20°С включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> </table> <p>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.</p>	Показатель	Значение		Методика определения	Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла		ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55		ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2		ГОСТ 31754-2012	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток
Показатель	Значение		Методика определения																																													
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла		ГОСТ 32189-2013																																													
Цвет	Желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013																																													
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189-2013																																													
Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013																																													
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013																																													
Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012																																													
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38		ГОСТ 32189-2013																																													
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013																																													
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55		ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)																																													
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2		ГОСТ 31754-2012																																													
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																																															

		<p>На паллете 66 коробов, масса нетто 660 кг.</p> <p><b>Продукт соответствует требованиям:</b>  <b>ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»</b>  <b>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>  <b>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»</b>  <b>ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</b></p>																											
145	Маргарин твердый – 338210	<p><b>Маргарин твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 338210 ТФ</b>  <b>ГОСТ 32188-2013</b></p> <p><b>Область применения:</b>  Применяется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста, в том числе печенья типа «Курабье», и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание с сахаром\сахарной пудрой.  При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b>  Высокожирный маргарин премиум класса, обладающий высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу;  Способствует удержанию воды и воздуха, позволяет предотвратить затягивание теста;  Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способом;  Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить увеличение объема и однородную рассыпчатую структуру готового изделия;  Придает готовым изделиям приятный насыщенный сладко-сливочный вкус и аромат, золотистый цвет;  За счет введения натуральных антиокислителей продлевает сроки реализации готовых изделий.</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b>  Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.</p> <p><b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Выраженные, сладко-сливочного масла</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td>33 – 36</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых</td> <td>14 - 17</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 36	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых	14 - 17	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения																											
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189-2013																											
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																											
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013																											
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013																											
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013																											
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012																											
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 36	ГОСТ 32189-2013																											
Массовая доля твердых	14 - 17	ГОСТ 32189-2013																											

		<table border="1"> <tr> <td>триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более</td> <td>55</td> <td>ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°C до +20°C включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> </table> <p>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг. На паллете 66 коробов, масса нетто 660 кг.</p> <p><b>Продукт соответствует требованиям:</b>  <b>ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»</b>  <b>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>  <b>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»</b>  <b>ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</b></p>	триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C			Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012	от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																		
триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C																															
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)																													
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012																													
от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																														
146	Маргарин твердый – 338310	<p><b>Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой</b>  <b>Спецификация № 338310 ТФ</b>  <b>ГОСТ 32188-2013</b></p> <p><b>Область применения:</b>  Применяется при производстве всех видов продукции из слоенного теста  При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b>  Высокожирный универсальный маргарин;  Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности  Не вытечет из теста при расстойке и выпечке  При соблюдении технологии приготовления позволит получить изделия правильной формы и размеров  Обеспечивает создание равномерной слоистости  Обладает высокой пластичностью и устойчив к механическим воздействиям</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b>  Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.  <b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, сливочные</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°C</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C</td> <td>44 – 48</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре</td> <td>10°C 55 - 62</td> <td rowspan="3">ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>20°C 39 - 43</td> </tr> <tr> <td>35°C 13 - 17</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, сливочные	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	44 – 48	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 55 - 62	ГОСТ 32189-2013	20°C 39 - 43	35°C 13 - 17
Показатель	Значение	Методика определения																													
Вкус и запах	Чистые, сливочные	ГОСТ 32189-2013																													
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																													
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013																													
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013																													
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013																													
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012																													
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	44 – 48	ГОСТ 32189-2013																													
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 55 - 62	ГОСТ 32189-2013																													
	20°C 39 - 43																														
	35°C 13 - 17																														

		<table border="1"> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>60</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°C до +20°C включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> </table> <p>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в полимерную пленку.          Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10,303 кг.          На паллете: 88 коробов, масса нетто 880 кг, вес брутто продукции на паллете 911,24 кг.</p> <p><b>Продукт соответствует требованиям:</b>          ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»          ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»          ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»          ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>	Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012	от - 20°C до +20°C включительно	360 суток										
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013																		
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012																		
от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																			
147	Маргарин твердый – 338410	<p><b>Маргарин твердый «GRANDPRO Cream» для кремов, 84% марка МТК, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 338410 ТФ</b>          ГОСТ 32188-2013</p> <p><b>Область применения:</b>          Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.          При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p><b>Функциональные преимущества:</b>          Высокожирный специализированный маргарин;          Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла;          Имеет высокую аэрирующую способность, позволяет взбить крем за 8 минут;          Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом, сгущенным молоком и т.д.          Обладает отличной формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений;          Способствует увеличению срока годности крема.</p> <p><b>Основные ингредиенты (состав):</b>          Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.</p> <p><b>Пищевая ценность в 100 г продукта:</b> жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.</p> <p><b>Органолептические и физико-химические показатели:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Сливочные</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Светло-желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>84</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и</td> <td>16</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Сливочные	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и	16	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения																		
Вкус и запах	Сливочные	ГОСТ 32189-2013																		
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																		
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013																		
Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189-2013																		
Массовая доля влаги и	16	ГОСТ 32189-2013																		

		<table border="1"> <tr> <td>летучих веществ, % не более</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td>0</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td>35 - 38</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>16 - 21</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более</td> <td>55</td> <td>ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°С до +20°С включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> </table> <p>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг. На паллете 66 коробов, масса нетто 660 кг.</p> <p><b>Продукт соответствует требованиям:</b>  <b>ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»</b>  <b>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>  <b>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»</b>  <b>ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</b></p>	летучих веществ, % не более			Массовая доля поваренной соли, % не более	0	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	35 - 38	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	16 - 21	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток
летучих веществ, % не более																						
Массовая доля поваренной соли, % не более	0	ГОСТ 31933-2012																				
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	35 - 38	ГОСТ 32189-2013																				
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	16 - 21	ГОСТ 32189-2013																				
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)																				
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012																				
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																					
148	Пшеница 3 класса, 13,5 прот. - Каргилл	<p>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</p> <p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 13,5 %</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 23 %</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек.</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14 %</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2 %</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 3 %</td> </tr> <tr> <td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td> <td>не более 1 %</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 13,5 %	Клейковина	не менее 23 %	Натурный вес	не менее 770 г/л	Число падения	не менее 250 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 3 %	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %	Зараженность вредителями	не допускается
Показатель	Норматив																					
Протеин	не менее 13,5 %																					
Клейковина	не менее 23 %																					
Натурный вес	не менее 770 г/л																					
Число падения	не менее 250 сек.																					
Влажность	не более 14 %																					
Сорная примесь	не более 2 %																					
Зерновая примесь	не более 3 %																					
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %																					
Зараженность вредителями	не допускается																					
149	Пшеница 4 класса, 12,5 прот. - Каргилл	<p>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</p> <p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 12,5 %</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 20 %</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>не менее 770 г/л</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 12,5 %	Клейковина	не менее 20 %	Натурный вес	не менее 770 г/л												
Показатель	Норматив																					
Протеин	не менее 12,5 %																					
Клейковина	не менее 20 %																					
Натурный вес	не менее 770 г/л																					

		Число падения	не менее 230 сек.
		Влажность	не более 14 %
		Сорная примесь	не более 2 %
		Зерновая примесь	не более 3 %
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %
150	Пшеница 4 класса, 11,5 прот. - Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1	
		Показатель	Норматив
		Протеин	не менее 11,5 %
		Клейковина	не менее 18 %
		Натурный вес	не менее 770 г/л
		Число падения	не менее 230 сек.
		Влажность	не более 14 %
		Сорная примесь	не более 2 %
		Зерновая примесь	не более 3 %
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %
		Зараженность вредителями	не допускается
151	Пшеница 5 класса, 10,5 прот. - Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1	
		Показатель	Норматив
		Протеин	не менее 10,5 %
		Клейковина	не менее 16 %
		Натурный вес	не менее 740 г/л
		Число падения	не менее 200 сек.
		Влажность	не более 14 %
		Сорная примесь	не более 2 %
		Зерновая примесь	не более 5 %
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %
		Зараженность вредителями	не допускается
		Проросшие зерна (в составе зерновой примеси)	не допускается более 1 %
152	Пшеница 5 класса, 9,5 прот. – Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.	

		<p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 9,5 %</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 17 %</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>не менее 690 г/л</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 200 сек.</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14 %</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2 %</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5 %</td> </tr> <tr> <td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td> <td>не более 2 %</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 9,5 %	Клейковина	не менее 17 %	Натурный вес	не менее 690 г/л	Число падения	не менее 200 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 5 %	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %	Зараженность вредителями	не допускается										
Показатель	Норматив																															
Протеин	не менее 9,5 %																															
Клейковина	не менее 17 %																															
Натурный вес	не менее 690 г/л																															
Число падения	не менее 200 сек.																															
Влажность	не более 14 %																															
Сорная примесь	не более 2 %																															
Зерновая примесь	не более 5 %																															
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %																															
Зараженность вредителями	не допускается																															
153	Подсолнечник классический – Каргилл	<p>1. Поставка семян подсолнечника для кондитерских целей не допускается.</p> <p>2. Поставляемый Товар должен соответствовать нормативам, указанным в таблице № 1 ниже:</p> <p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Ед. изм.</th> <th>Базис</th> </tr> <tr> <th>-1-</th> <th>-2-</th> <th>-3-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масличность, а.с.в.</td> <td>%</td> <td>46,0</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>%</td> <td>8,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>%</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>- испорченные зерна (в составе сорной примеси)</td> <td>%</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>%</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число масла</td> <td>мгКОН/г</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)</td> <td>шт</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Карантинные объекты</td> <td>шт</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>3. Остальные показатели качества Товара должны соответствовать ГОСТ 22391-2015.</p>	Показатель	Ед. изм.	Базис	-1-	-2-	-3-	Масличность, а.с.в.	%	46,0	Влажность	%	8,0	Сорная примесь	%	3,0	- испорченные зерна (в составе сорной примеси)	%	1,0	Масличная примесь	%	15,0	Кислотное число масла	мгКОН/г	3,5	Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)	шт	не допускается	Карантинные объекты	шт	не допускается
Показатель	Ед. изм.	Базис																														
-1-	-2-	-3-																														
Масличность, а.с.в.	%	46,0																														
Влажность	%	8,0																														
Сорная примесь	%	3,0																														
- испорченные зерна (в составе сорной примеси)	%	1,0																														
Масличная примесь	%	15,0																														
Кислотное число масла	мгКОН/г	3,5																														
Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)	шт	не допускается																														
Карантинные объекты	шт	не допускается																														
154	Подсолнечник высокоолеиновый – Каргилл	<p>1. Поставка семян подсолнечника для кондитерских целей не допускается.</p> <p>2. Поставляемый Товар должен соответствовать нормативам, указанным в таблице № 1 ниже:</p> <p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Ед. изм.</th> <th>Базис</th> </tr> <tr> <th>-1-</th> <th>-2-</th> <th>-3-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масличность, а.с.в.</td> <td>%</td> <td>46,0</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>%</td> <td>8,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>%</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>- испорченные зерна (в составе сорной примеси)</td> <td>%</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>%</td> <td>15,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Ед. изм.	Базис	-1-	-2-	-3-	Масличность, а.с.в.	%	46,0	Влажность	%	8,0	Сорная примесь	%	3,0	- испорченные зерна (в составе сорной примеси)	%	1,0	Масличная примесь	%	15,0									
Показатель	Ед. изм.	Базис																														
-1-	-2-	-3-																														
Масличность, а.с.в.	%	46,0																														
Влажность	%	8,0																														
Сорная примесь	%	3,0																														
- испорченные зерна (в составе сорной примеси)	%	1,0																														
Масличная примесь	%	15,0																														

		<table border="1"> <tr> <td>Кислотное число масла</td> <td>мгКОН/ г</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)</td> <td>шт</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Карантинные объекты</td> <td>шт</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Содержание олеиновой кислоты</td> <td>%</td> <td>82</td> </tr> </table> <p>3. Остальные показатели качества Товара должны соответствовать ГОСТ 22391-2015.</p>	Кислотное число масла	мгКОН/ г	3,5	Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)	шт	не допускается	Карантинные объекты	шт	не допускается	Содержание олеиновой кислоты	%	82								
Кислотное число масла	мгКОН/ г	3,5																				
Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)	шт	не допускается																				
Карантинные объекты	шт	не допускается																				
Содержание олеиновой кислоты	%	82																				
155	Пшеница 3 кл. Март	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, %</td> <td>Не менее 23,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Не менее 75,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>Не менее 13,5</td> </tr> <tr> <td>Натура г/л</td> <td>Не менее 730</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек</td> <td>Не менее 250</td> </tr> <tr> <td>Заражённость вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	Не более 14,0	Сорная примесь, %	Не более 2,0	Зерновая примесь, %	Не более 5,0	Клейковина, %	Не менее 23,0	ИДК	Не менее 75,0	Протеин, %	Не менее 13,5	Натура г/л	Не менее 730	Число падения, сек	Не менее 250	Заражённость вредителями	Не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	Не более 14,0																					
Сорная примесь, %	Не более 2,0																					
Зерновая примесь, %	Не более 5,0																					
Клейковина, %	Не менее 23,0																					
ИДК	Не менее 75,0																					
Протеин, %	Не менее 13,5																					
Натура г/л	Не менее 730																					
Число падения, сек	Не менее 250																					
Заражённость вредителями	Не допускается																					
156	Пшеница 4 кл. Март	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, %</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	Не более 14,0	Сорная примесь, %	Не более 2,0	Зерновая примесь, %	Не более 5,0	Клейковина, %	Не менее 18,0										
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	Не более 14,0																					
Сорная примесь, %	Не более 2,0																					
Зерновая примесь, %	Не более 5,0																					
Клейковина, %	Не менее 18,0																					

			ИДК	Не менее 75,0
			Протеин, %	Не менее 12,5
			Натура г/л	Не менее 710
			Число падения, сек	Не менее 150
			Зараженность вредителями	Не допускается
157	Пшеница 5 кл. Март	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	
		Влажность, %	Не более 14,0	
		Сорная примесь, %	Не более 2,0	
		Зерновая примесь, %	Не более 5,0	
		Клейковина, %	Не ограничивается	
		ИДК	Не менее 50,0	
		Протеин, %	Не менее 10,5	
		Натура г/л	Не ограничивается	
		Число падения, сек	Не ограничивается	
		Зараженность вредителями	Не допускается	
158	Белгородский бройлер – пшеница 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:		
		Натура	750-800 г/л	
		Влажность	не более 13,50%	
		Сорная примесь	не более 2,0%	
		Зерновая примесь	не более 5,0%	
		Качество клейковины, ед. ИДК	75-90 ед.	
		Число падения	200-350 сек	
		Клейковина	не менее 25%	

		Стекловидность	40-50%
		Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.
159	Пшеница 3 класс – ООО «Агротехнологии» ЗП№1 Новорусаново, 6 6707 00кг	<b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b> 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:	
		Показатели качества	Базисные нормы
			Максимально-минимально допустимые
		Влажность, %	14,0
		Сорная примесь, %	2,0
		Зерновая примесь, %	5,0
		Клейковина	23,0
		ИДК, ед.	77,0
		Протеин, %	14,0
		Натура, г/л	750
		Число падения, сек	350
			не более 14,0%
			не более 2,0%
			не более 5,0%
			не менее 23,0%
			не менее 77 ед. и не более 98ед.
			не менее 14,0%
			не менее 750 г/л
			не менее 240 сек.
160	Пшеница 4класс 12,5-13,4% – ООО «Русагро-Инвест» ШЭ, 8 620 262кг	<b>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:</b> <b>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b>	
		Показатели качества	Требования
			Максимально-минимально допустимые
		Клейковина	19,0% и более
		ИДК	45-90ед.
		Натура, г/л	760 г/л и более
		Влажность, %	не более 14,0%
		Сорная примесь, %	не более 2,0%
		В том числе: - семена амброзии польнolistной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, вязель разноцветный и т.д.)	не допускается не допускается
		Головневые, синегузочные,	не допускаются
			не менее 19,0%
			45-90ед.
			не менее 760г/л
			не более 14,0%
			не более 2,0%
			не допускается
			не допускается

		<table border="1"> <tr> <td>мараные зерна</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Фузариозные зерна, %</td> <td>не допускаются</td> <td>не более 0,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0%</td> <td>не более 6,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>12,5% и более</td> <td>не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td>не более 2,0%</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек.</td> <td>не менее 250с.</td> <td>не менее 250с.</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы.</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы.</td> </tr> </table>	мараные зерна			Фузариозные зерна, %	не допускаются	не более 0,5%	Зерновая примесь, %	не более 5,0%	не более 6,0%	Протеин, %	12,5% и более	не менее 12,5%	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,0%	не более 2,0%	Число падения, сек.	не менее 250с.	не менее 250с.	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы.	свойственный здоровому зерну пшеницы.
мараные зерна																										
Фузариозные зерна, %	не допускаются	не более 0,5%																								
Зерновая примесь, %	не более 5,0%	не более 6,0%																								
Протеин, %	12,5% и более	не менее 12,5%																								
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,0%	не более 2,0%																								
Число падения, сек.	не менее 250с.	не менее 250с.																								
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	не допускается																								
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы.	свойственный здоровому зерну пшеницы.																								
161	<p>Соя протеин 36-37,9% АСВ, 2023 ООО «Отрадаагроинвест» ХБ36, 4 272 981кг</p>	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>10,0</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>20,0</td> <td>не менее 20,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>38,0</td> <td>не менее 36,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	не более 12,0%	Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%	Масличная примесь, %	10,0	не более 10,0%	Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%	Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 36,0%						
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																								
Влажность, %	12,0	не более 12,0%																								
Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%																								
Масличная примесь, %	10,0	не более 10,0%																								
Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%																								
Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 36,0%																								
162	<p>М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013</p>	<p>Общее назначение: подходит для приготовления любых (в том числе требующих взбивания маргарина) мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (сдобного печенья, песочных изделий, кексов овсяного печенья, сахарного печенья, затяжного печенья, крекеров, пряников, сушек, баранок, бубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек и пр. сдобных изделий.), а также для приготовления кулинарных изделий</p> <p>Преимущества:</p>																								

- Универсален, подходит для технологий взбивания, расплавления, внесения маргарина в тесто.
- Имеет уникальную вкусо-ароматическую композицию, которую передает готовому изделию.

**Состав:**

масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (E471, E475), соль, антиокислители (E304i, E306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (E100, E160b).

Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.

**Органолептические показатели:**

Вкус и запах	Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

**Физико-химические показатели**

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	2,5	ГОСТ 32189
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, не более		ГОСТ Р 51487
При выпуске с предприятия	5,0	
В конце срока годности	10,0	
Температура плавления, °C	27-38	ГОСТ 32189
Массовая доля соли, %	0-1,0	ГОСТ 32189
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2	ГОСТ 31754
Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:		ГОСТ 31757
10°C	30-40	
20°C	15-20	
30°C	4-10	
35°C	2-6	
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3030 / 740	ТР ТС 022/2011

Рекомендуемая температура при взбивании		Рекомендуемая температура при внесении в тесто (сдобные х/б изделия)	Рекомендуемая температура при расплавлении (внесение в тесто в жидком виде)
Летний период	Зимний период	20+-2°C	40°C – max!
18+-2°C	20+-2°C		

**Упаковка:** Маргарин расфасован в короба по 20 кг

**Срок годности и условия хранения.**

		<p>При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20 С до +20 С вкл. – 12 месяцев .</p> <p>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011</p>																																													
163	М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013	<p><b>Общее назначение:</b> предназначен для изготовления слоеного дрожжевого теста, также применяется для производства бездрожжевых слоеных изделий, подходит для всех типов выпечки, подвергающейся шоковой заморозке.</p> <p><b>Преимущества:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рекомендуется для производства дрожжевых слоеных изделий;</li> <li>• Позволяет получать готовый продукт с равномерной крупнопористой структурой и глянцевой поверхностью;</li> </ul> <p><b>Состав:</b> масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, вода, эмульгаторы (Е471, Е475, Е322), соль, консервант (сорбат калия ), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, краситель (Е160а) Может содержать следы продуктов переработки молока.</p> <p><b>Органолептические показатели</b></p> <table border="1" data-bbox="603 1182 1458 1408"> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при температуре 20°С± 2</td> <td>Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> </tr> </table> <p><b>Физико-химические показатели</b></p> <table border="1" data-bbox="603 1482 1458 2065"> <thead> <tr> <th>Наименование</th> <th>Значение</th> <th>Методика анализа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td> <td>18,0</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Кислотность, град Кеттстофера, не более</td> <td>3,5</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более</td> <td>5,0</td> <td>ГОСТ Р 51487</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления, °С</td> <td>40-44</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля соли, %</td> <td>0-1,5</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:</td> <td></td> <td>ГОСТ 31757</td> </tr> <tr> <td></td> <td>57-62</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10°С</td> <td>34-38</td> <td></td> </tr> <tr> <td>20°С</td> <td>14-19</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30°С</td> <td>8-14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>35°С</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Вкус и запах	Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются	Консистенция при температуре 20°С± 2	Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая	Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	Наименование	Значение	Методика анализа	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189	Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18,0	ГОСТ 32189	Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189	Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487	Температура плавления, °С	40-44	ГОСТ 32189	Массовая доля соли, %	0-1,5	ГОСТ 32189	Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		ГОСТ 31757		57-62		10°С	34-38		20°С	14-19		30°С	8-14		35°С		
Вкус и запах	Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются																																														
Консистенция при температуре 20°С± 2	Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая																																														
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе																																														
Наименование	Значение	Методика анализа																																													
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189																																													
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18,0	ГОСТ 32189																																													
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189																																													
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487																																													
Температура плавления, °С	40-44	ГОСТ 32189																																													
Массовая доля соли, %	0-1,5	ГОСТ 32189																																													
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		ГОСТ 31757																																													
	57-62																																														
10°С	34-38																																														
20°С	14-19																																														
30°С	8-14																																														
35°С																																															

		<table border="1"> <tr> <td>Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более</td> <td>60</td> <td>ГОСТ 31663</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более</td> <td>2,0</td> <td>ГОСТ 31754</td> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал</td> <td>3030 /740</td> <td>ТР ТС 022/2011</td> </tr> </table> <p>* возможно изменение интервалов значений содержания твердых триглицеридов по согласованию с потребителя</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Рекомендуемая температура использования</th> <th colspan="2">Рекомендации по дозировкам к тесту</th> </tr> <tr> <th>Летний период</th> <th>Зимний период</th> <th>Бездрожжевой слоеный п/ф</th> <th>Дрожжевой слоеный п/ф</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14+-2°C</td> <td>16+-2°C</td> <td>25-30%</td> <td>20-25%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 пластов по 2 кг (каждый пласт обернут пленкой эколин)</li> <li>• блок 10 кг с нарезкой на пласты по 1 кг (без индивидуальной обертки каждого пласта)</li> </ul> <p>Срок годности и условия хранения.</p> <p>При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20С до 20С – 12 месяцев;</p> <p>Продукт соответствует требованиям ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012</p>	Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2,0	ГОСТ 31754	Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3030 /740	ТР ТС 022/2011	Рекомендуемая температура использования		Рекомендации по дозировкам к тесту		Летний период	Зимний период	Бездрожжевой слоеный п/ф	Дрожжевой слоеный п/ф	14+-2°C	16+-2°C	25-30%	20-25%
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663																					
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2,0	ГОСТ 31754																					
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3030 /740	ТР ТС 022/2011																					
Рекомендуемая температура использования		Рекомендации по дозировкам к тесту																					
Летний период	Зимний период	Бездрожжевой слоеный п/ф	Дрожжевой слоеный п/ф																				
14+-2°C	16+-2°C	25-30%	20-25%																				
164	М 220 маргарин для песочного теста универсальный ГОСТ 32188-2013	<p>Общее назначение: предназначен для приготовления, песочного печенья и различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий.</p> <p>Преимущества:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сокращает продолжительность взбивания, оптимизирует производственный процесс;</li> <li>• Снижает себестоимость за счет возможности вывода дорогостоящих компонентов (яйцепродукты, специализированные смеси);</li> <li>• Способствует увеличению выхода готовых изделий, за счет возможности дополнительного ввода муки (20%) и воды (10%) от рецептурного количества;</li> <li>• Предотвращает затягивание теста;</li> <li>• Позволяет получать изделия с уникальной органолептикой;</li> </ul> <p>Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: подсолнечное, пальмовое и его фракции, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е433), антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).</p>																					

Может содержать следы продуктов переработки молока.

### Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

### Физико-химические показатели

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487
Температура плавления, °C	27-36	ГОСТ 32189
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		ГОСТ 31757
10°C	26-33	
20°C	13-17	
30°C	2-6	
35°C	0-3	
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2	ГОСТ 31754
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3030 /740	ТР ТС 022/2011

Рекомендуемая температура применения		Рекомендации по корректировке рецептуры и технологического процесса	
Летний период	Зимний период	Если ранее применялся не специализированный маргарин Столовой группы и есть необходимость в удешевлении рецептуры.	Если нет необходимости в удешевлении и корректировке рецептуры.
16+-2°C	18+-2°C	<p>Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max).</p> <p>Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)</p>	<p>Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость и обороты машины.</li> <li>- снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания.</li> </ul>

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг

Срок годности и условия хранения.

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:

от -20С до 0С вкл. – 12 месяцев,

от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев.

		Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011																																							
165	М 312 маргарин для кремов универсальный ГОСТ 32188-2013	<p>Общее назначение: предназначен для изготовления кремовых украшений на торты и пирожные с использованием молочно-сахарных сиропов, также применяется для изготовления суфле для тортов, пирожных и конфет «Птичье молоко», для мучных кондитерских изделий премиум-класса.</p> <p>Преимущества:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дает возможность снизить себестоимость готового продукта, за счет увеличенного ввода молочно-сахарного сиропа от 140%;</li> <li>• Увеличивает производительность, за счет сокращения времени взбивания</li> <li>• Улучшает формоустойчивость кремового полуфабриката, работать с кремом становится проще и удобнее;</li> <li>• Позволяет получать вкусный и легкий крем.</li> </ul> <p>Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b). Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.</p> <p><b>Органолептические показатели</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при температуре 20°C± 2</td> <td>Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> </tr> </table> <p><b>Физико-химические показатели</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование</th> <th>Значение</th> <th>Методика анализа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>84</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td> <td>16</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Кислотность, град Кеттстофера, не более</td> <td>3,5</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более</td> <td>5,0</td> <td>ГОСТ Р 51487</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления, °С</td> <td>30-38</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:</td> <td></td> <td>ГОСТ 31757</td> </tr> <tr> <td>10°C</td> <td>29-35</td> <td></td> </tr> <tr> <td>20°C</td> <td>13-18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30°C</td> <td>5-8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>35°C</td> <td>3-6</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Вкус и запах	Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.	Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза	Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	Наименование	Значение	Методика анализа	Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189	Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	16	ГОСТ 32189	Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189	Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487	Температура плавления, °С	30-38	ГОСТ 32189	Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		ГОСТ 31757	10°C	29-35		20°C	13-18		30°C	5-8		35°C	3-6	
Вкус и запах	Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.																																								
Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза																																								
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе																																								
Наименование	Значение	Методика анализа																																							
Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189																																							
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	16	ГОСТ 32189																																							
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189																																							
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487																																							
Температура плавления, °С	30-38	ГОСТ 32189																																							
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		ГОСТ 31757																																							
10°C	29-35																																								
20°C	13-18																																								
30°C	5-8																																								
35°C	3-6																																								

		<table border="1"> <tr> <td>Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более</td> <td>60</td> <td>ГОСТ 31663</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более</td> <td>2,0</td> <td>ГОСТ 31754</td> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж/ккал</td> <td>3110 / 760</td> <td>ТР ТС 022/2011</td> </tr> </table>	Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2,0	ГОСТ 31754	Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж/ккал	3110 / 760	ТР ТС 022/2011									
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663																		
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2,0	ГОСТ 31754																		
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж/ккал	3110 / 760	ТР ТС 022/2011																		
		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Рекомендуемая температура использования</th> <th colspan="2">Рекомендации по вводу дополнительных компонентов</th> </tr> <tr> <th>Летний период</th> <th>Зимний период</th> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">10+-2°C</td> <td rowspan="4">12+-2°C</td> <td>Молочно-сахарный сироп</td> <td>От 140-200%</td> </tr> <tr> <td>Молоко сгущенное уваренное (ГОСТ/ТУ)</td> <td>До 400%</td> </tr> <tr> <td>Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ/ТУ)</td> <td>До 200%</td> </tr> <tr> <td>Фруктовые наполнители: (к готовому кремовому п/ф)</td> <td>До 100%</td> </tr> </table>	Рекомендуемая температура использования		Рекомендации по вводу дополнительных компонентов		Летний период	Зимний период			10+-2°C	12+-2°C	Молочно-сахарный сироп	От 140-200%	Молоко сгущенное уваренное (ГОСТ/ТУ)	До 400%	Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ/ТУ)	До 200%	Фруктовые наполнители: (к готовому кремовому п/ф)	До 100%
Рекомендуемая температура использования		Рекомендации по вводу дополнительных компонентов																		
Летний период	Зимний период																			
10+-2°C	12+-2°C	Молочно-сахарный сироп	От 140-200%																	
		Молоко сгущенное уваренное (ГОСТ/ТУ)	До 400%																	
		Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ/ТУ)	До 200%																	
		Фруктовые наполнители: (к готовому кремовому п/ф)	До 100%																	
		<p>Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг Срок годности и условия хранения</p> <p>При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20С до 0С вкл. – 12 месяцев, от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев</p> <p>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/201</p>																		
166	Лен, год урожая 2023	<p>Семена коричневого льна Российского происхождения, без ГМО</p> <p>Качественные показатели ниже: Содержание масла (масличность): норма 40%, однако не может быть менее 38%</p> <p>Влажность: норма 9%, показатель не должен превышать лимит максимум 10 %</p> <p>Посторонние примеси: норма 3%, показатель не должен превышать лимит максимум 5 %</p> <p>СЖК: максимум 2.0% (на масляной основе)</p> <p>Тестирование должно проводиться в соответствии с методами ISO/IEC по выбору Продавца. Продукция должна соответствовать действующим нормам ЕС, действующим на момент погрузки:</p> <p>- РЕГЛАМЕНТУ (ЕС) ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА № 396/2005 от 23 февраля 2005 г. «По максимальным уровням остатков пестицидов в пищевых продуктах и кормах</p>																		

		<p>растительного и животного происхождения» и всем действующим поправкам.</p> <p>- Директиве (ЕС) ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА № 2002/32/ЕС от 7 мая 2002 года «По нежелательным веществам в животных кормах» (см. приложение 1: максимальный уровень содержания нежелательных веществ) и всем действующим поправкам.</p> <p>На момент отгрузки и в месте отгрузки семена должны быть хорошего товарного качества, товарного вида, в хорошем состоянии и соответствовать указанному описанию и качественным показателям. В них не должны присутствовать живые насекомые и посторонние запахи. Продукция должна быть пригодна для импорта в ЕС.</p>												
167	Кукуруза, год урожая 2023	<p>Влажность <math>\leq 14,0\%</math>;  сорная примесь <math>\leq 2\%</math>;  семена подсолнечника <math>\leq</math> не допускаются;  битые <math>\leq 5\%</math>;  поврежденные <math>\leq 3\%</math>;  поврежденные сушкой <math>\leq 2\%</math>;  амброзия не допускается;  испорченные <math>\leq 1\%</math></p> <p>Остальные показатели по ГОСТ 13634-90</p>												
168	Горох желтый, год урожая 2023	<p>Влажность <math>\leq 14,0\%</math>;  сорная примесь <math>\leq 2\%</math>;  битые <math>\leq 8\%</math> (половинки и менее половинки);  поврежденные <math>\leq 3\%</math>;  другого цвета <math>\leq 5\%</math></p> <p>Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019</p>												
169	Ячмень, год урожая 2023	<p>натура <math>\geq 620</math>;  влажность <math>\leq 14,0\%</math>;  сорная примесь <math>\leq 2\%</math>;  фузариоз <math>\leq 0,2\%</math>;  семена подсолнечника <math>\leq</math> не допускаются;  зерновая примесь <math>\leq 10\%</math></p> <p>Остальные показатели по ГОСТ 28672-2019</p>												
170	Подсолнечник – БМЭЗ 1	<p><b>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Нормативные значения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>6-8%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>Не более 4 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ</td> <td>Не менее 48%</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование показателя	Нормативные значения	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 3%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 48%
Наименование показателя	Нормативные значения													
Влажность	6-8%													
Сорная примесь	Не более 3%													
Масличная примесь	Не более 7%													
Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г													
Масличность на АСВ	Не менее 48%													

		<p>Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)</p>												
171	Подсолнечник – БМЭЗ 2	<p><b>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Нормативные значения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>6-8%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>Не более 4 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ</td> <td>Не менее 46%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)</p>	Наименование показателя	Нормативные значения	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 3%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 46%
Наименование показателя	Нормативные значения													
Влажность	6-8%													
Сорная примесь	Не более 3%													
Масличная примесь	Не более 7%													
Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г													
Масличность на АСВ	Не менее 46%													