

УТВЕРЖДЕНА  
решением Правления АО НТБ  
(Протокол № 352 от 21 марта 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, маранновые, 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, маранновые, 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, маранновые, 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 1378 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 масличного	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна 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="683 409 1358 1005"> <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 греющемся 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	Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:																					

		<p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 262 1390 748"> <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 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> <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. 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, %	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>																		

			<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально допустимые</b>
			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
					<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 семян сои не производится:</p> <p>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.</p>
6.	Пшеница 3 класс				<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>

			<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>																		
			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><b>Показатели качества</b></th> <th><b>Базисные нормы</b></th> <th><b>Максимально-минимально допустимые</b></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>			<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>	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
<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>																					
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><b>Показатели качества</b></th> <th><b>Базисные нормы</b></th> <th><b>Максимально-минимально допустимые</b></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>			<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>	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
<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>																					
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:																					

		<i><b>Показатели</b></i>	<i><b>Требования</b></i>															
		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><b>Показатели качества</b></th> <th><b>Базисные нормы</b></th> <th><b>Максимально допустимые отклонения</b></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> </tbody> </table>		<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально допустимые отклонения</b>	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
<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально допустимые отклонения</b>																
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																



		<table border="1" data-bbox="703 150 1378 228"> <tr> <td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td> <td>46,0</td> <td>Не менее 42,0</td> </tr> </table> <p>2. По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <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), 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>	Масличность (абс.сух.в-во), %	46,0	Не менее 42,0			
Масличность (абс.сух.в-во), %	46,0	Не менее 42,0						
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="665 1879 1390 2063"> <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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые						
Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0						

		<table border="1"> <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 АСВ, %</td> <td>43,0</td> <td>Не менее 40,0</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>	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 АСВ, %	43,0	Не менее 40,0	Массовая доля эруковой кислоты в масле, %	2,0	Не более 5,0
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 АСВ, %	43,0	Не менее 40,0															
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>															

Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые
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	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%

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 не производится:

4.1. наличие в семенах сои горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;

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.

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" data-bbox="663 409 1426 1193"> <thead> <tr> <th data-bbox="663 409 995 555">Показатели качества</th> <th data-bbox="995 409 1161 555">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1161 409 1426 555">Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="663 555 995 595">Влажность, %</td> <td data-bbox="995 555 1161 595">12,0</td> <td data-bbox="1161 555 1426 595">Не более 16,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 595 995 707">Сорная и масличная примесь (суммарно), %</td> <td data-bbox="995 595 1161 707">-</td> <td data-bbox="1161 595 1426 707">Не более 15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 707 995 781">- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %</td> <td data-bbox="995 707 1161 781">-</td> <td data-bbox="1161 707 1426 781">Не более 5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 781 995 822">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="995 781 1161 822">2,0</td> <td data-bbox="1161 781 1426 822">Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 822 995 896">Массовая доля сырого протеина, %</td> <td data-bbox="995 822 1161 896"></td> <td data-bbox="1161 822 1426 896"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 896 995 969">- при влажности 10% и более</td> <td data-bbox="995 896 1161 969">32%</td> <td data-bbox="1161 896 1426 969">Не менее 27%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 969 995 1043">- при влажности менее 10% до 9%</td> <td data-bbox="995 969 1161 1043">32,5%</td> <td data-bbox="1161 969 1426 1043">Не менее 27,5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1043 995 1117">- при влажности менее 9% до 8%</td> <td data-bbox="995 1043 1161 1117">33%</td> <td data-bbox="1161 1043 1426 1117">Не менее 28%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1117 995 1193">- при влажности менее 8% до 6%</td> <td data-bbox="995 1117 1161 1193">33,5%</td> <td data-bbox="1161 1117 1426 1193">Не менее 28,5%</td> </tr> </tbody> </table> <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.)</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	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%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																														
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%																														

		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.				
14.	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2	<b>Описание продукта:</b>	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – 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 (см3), 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)» (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 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 определения дрожжей и плесневых грибов.»)	
			Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)		
		<b>Допускаемые уровни тяжелых металлов и пестицидов:</b>	<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).		
			- мышьяк	1,0	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.»	

						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.»
						<b>Пестициды</b>	
						ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» 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.»
						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.		
15	Содружество-Соля	<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</p>					

		<p>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 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>
17	Содружество-Соя_2	<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 38% на АСВ. Если протеин ниже 38% 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.  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 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 37% на АСВ. Если протеин ниже 37% 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>
19	Пшн 3 кл-Рус-1	<p>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:</p>

			<b>Показатели качества</b>	<b>Средневзвешенные показатели на партию *</b>										
			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										
		Качественные показатели, указанные в карточке анализа зерна 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"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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.</p> <p>*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</p>												

		<p>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%.</p> <p>Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается.</p> <p>Кислотность не более 2%.</p> <p>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 уменьшения. При показателе масличности менее 41,3% на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 6%.</p> <p>Овсяг 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</p>

		<p>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 подсолнечное нерафинированное	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129–2013 «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 Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)</td> <td>2,0 % не допускается не допускается</td> <td>не более 2,0 % не допускается не допускается</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранновые, 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 зерна других культур</td> <td>4,0% не допускается не допускается</td> <td>не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0%</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 клопом- черепашкой</td> <td>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 Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	2,0 % не допускается не допускается	не более 2,0 % не допускается не допускается	Головневые, маранновые, синегузочные	не допускается	не допускается	Фузариозные	не допускается	не более 1,0%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие зерна других культур	4,0% не допускается не допускается	не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0%	Число падения	270с.	не менее 250с	Протеин	12,5% и более	не менее 12,5%	Повреждение клопом- черепашкой	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 Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	2,0 % не допускается не допускается	не более 2,0 % не допускается не допускается																																							
Головневые, маранновые, синегузочные	не допускается	не допускается																																							
Фузариозные	не допускается	не более 1,0%																																							
Зерновая примесь в т.ч. проросшие зерна других культур	4,0% не допускается не допускается	не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0%																																							
Число падения	270с.	не менее 250с																																							
Протеин	12,5% и более	не менее 12,5%																																							
Повреждение клопом- черепашкой	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</td> <td></td> <td></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																													
<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																																									

		<p>испорченные зерна</p> <p>Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной</p> <p>Вредная примесь (семена горчача ползучего, софоры лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)</p> <p>Фузариозные</p> <p>Зерновая примесь</p> <p>В том числе</p> <p>Битые</p> <p>поврежденные</p> <p>Натура</p> <p>Запах</p> <p>Зараженность зерновыми вредителями</p>	<p>1,0%</p> <p>не допускается</p> <p>не допускается</p> <p>не допускается</p> <p>5,0 %</p> <p>1,5 %</p> <p>1,0%</p> <p>630 г/л</p> <p>Свойственный здоровому зерну</p> <p>не допускается</p>	<p>более 1,0% не принимается</p> <p>не принимается</p> <p>не принимается</p> <p>не принимается</p> <p>более 6,0 % не принимается</p> <p>более 1,5% не принимаются</p> <p>более 1,0 % не принимается</p> <p>Менее 620 г/л не принимается</p> <p>не принимается</p> <p>не принимается</p>																																				
Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 28672–2019																																								
26	Кукуруза - Степь	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Кукуруза, ГОСТ 13634–90																																						
		<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 горчача ползучего, софы лисохвостой, вязаля 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:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>поврежденные</td> <td>5%</td> <td>Более 5,0% не принимается</td> </tr> <tr> <td>(включая поврежденные сушкой)</td> <td>не допускается</td> <td>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> </tbody> </table>	<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 горчача ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается	Зерновая примесь	10,0%	Более 10,0% не принимается	в том числе:			поврежденные	5%	Более 5,0% не принимается	(включая поврежденные сушкой)	не допускается	Более 2,0% не принимается	другие зерновые	2,0%	Более 2,0% не принимается	Запах	Свойственный здоровому зерну			
<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 горчача ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается																																						
Зерновая примесь	10,0%	Более 10,0% не принимается																																						
в том числе:																																								
поврежденные	5%	Более 5,0% не принимается																																						
(включая поврежденные сушкой)	не допускается	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
		Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 13634–90		
27	Пшеница 10,5% Сентябрь	Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:		
		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	1,0x10 <sup>3</sup>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности	ГОСТ 10444/15-94 «Продукты пищевые. Методы определения		



			аэробных и факультативно анаэробных бактерий, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более		ости пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	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)» (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 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 определения дрожжей и плесневых грибов.»	
			Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), 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 определения дрожжей и плесневых грибов.»	
		<b>Допускаемые уровни тяжелых металлов и пестицидов :</b>	<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	ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и	

				безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	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).	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).»
			- мышьяк	1,0	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» 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 и.» 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 и.» 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 и.» 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 и» глава	ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации ГМИ растительного происхождения»

					2 статья 7.	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	<b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b> <b>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b>				
		<b>Показатели качества</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>			
		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	<b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b> <b>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b>				
		<b>Показатели качества</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>			
		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	не более 1,5			

		клопом-черепашкой, %	
		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 нерафинированное Первый сорт (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
44	Масло подсолнечное нерафинированное Первый сорт (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	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными 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</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <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.</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>	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, гнилостный) не допускается																
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, гнилостный) не допускается																											
66	Пшеница 4 класс, протеин 12,5% КАА	<p>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:</p> <p>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</p> <table border="1"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <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</td> </tr> </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
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, гнилостный) 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"> <tr> <td>Натура</td> <td colspan="2">не менее 760 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td colspan="2">не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td colspan="2">не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td colspan="2">не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td colspan="2">14,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Проросших зерен</td> <td colspan="2">не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td> <td colspan="2">50-100</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td colspan="2">не менее 200 сек.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td colspan="2">не менее 23%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td colspan="2">Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>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.</p>		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 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%																																			
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 горчака и амброзии	не допускается																																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																																			
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> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустим</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> <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 допустим	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%															
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустим																																		
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</p>																																		

		нормам качества:		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустим
		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	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.» 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустим
		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	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустим
		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	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих		

		<p>качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 300 1503 607"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустим</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> <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 допустим	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%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустим																		
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 – Агропоставка МТ	<p>1. Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="603 875 1503 1066"> <tbody> <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> </tbody> </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.</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>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 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</p>

безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:

Влажность	Не более 14%
Сорная примесь	Не более 3% (максимум до
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до

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

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.

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.

б. Допустимые показатели содержания микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в среднесуточной пробе:

- При содержании микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в пределах от 0 до 1 мг/кг, включая 1 мг/кг- скидка не применяется.
- 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%.
- 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%.

Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 3,5 мг/кг не принимается и подлежит возврату.

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:

		<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 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 1877 1495 2007"> <tr> <td data-bbox="603 1877 1098 1917">Влажность</td> <td data-bbox="1098 1877 1495 1917">Не более 14%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1917 1098 1957">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1098 1917 1495 1957">Не более 2% (максимум 5%)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1957 1098 1998">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1098 1957 1495 1998">Не более 5% (максимум 15%)</td> </tr> </table>	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>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 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</p>
--	--	---

		<p>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>																		
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" data-bbox="603 949 1495 1122"> <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" data-bbox="603 1256 1495 1525"> <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,</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>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 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 содержание овсяга - не более 1%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <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 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> </ul>	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>- 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>																								
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 1518 1495 2045"> <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</td> <td>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	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	не допускается																									

		вредителями хлебных запасов	
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
79	Пшеница 4 класс – ОАО «БМК»	<b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b>	
		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 горчача и амброзии	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) 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 Карантинный сертификат от ФГУ «Россельхознадзор» на Товар, ввозимый из-за пределов Воронежской области за счет Поставщика.</b></p>	
80	ячмень, Агрокомплекс	<b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</b>	
		<b>Показатели качества</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>
		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	не допускается

		хлебных запасов	
		Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
81	Лен масличный, Агрокомплекс	<b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Лен масличный, ГОСТ 10582-2076</b>	
		<b>Показатели качества</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>
		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	<b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b>	
		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 горчицы, спорыньи, повилики, амброзии	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
		<b>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ</b>	

		<b>«Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.</b>																																				
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"> <tr> <td>Натура</td> <td colspan="2">не менее 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td colspan="2">не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td colspan="2">не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td colspan="2">не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Семена подсолнечника</td> <td colspan="2">не более 0,5% в составе Зерновой примеси</td> </tr> <tr> <td>Фузариозных зерен</td> <td colspan="2">не более 0,5%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td colspan="2">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.</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 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 горчака, спорыньи, повилики	не допускается		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	не более 10,0%																																					
Семена подсолнечника	не более 0,5% в составе Зерновой примеси																																					
Фузариозных зерен	не более 0,5%																																					
Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики	не допускается																																					
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																																					
84	Пшеница 3 класс, протеин 14.5% - ДМА	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базис</th> <th>Ограничение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, min</td> <td>780%</td> <td>770%</td> </tr> <tr> <td>Влажность, max</td> <td>14%</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, max</td> <td>2%</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, max</td> <td>5%</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Протеин, min</td> <td>14.5%</td> <td>14.5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения, min</td> <td>280%</td> <td>270%</td> </tr> <tr> <td>Количество клейковины, min</td> <td>25%</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>ИДК, max</td> <td>43-95ед.</td> <td>95ед.</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой,</td> <td>1.5%</td> <td>2%</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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базис	Ограничение	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	
Показатели качества	Базис	Ограничение																																				
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 примесь, max	2%	4%
		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>
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>
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, тах	14%	14,5%
		Сорная примесь, тах	3%	5%
		Зерновая примесь, тах	15%	18%
		В составе зерновой примеси		
		Битые, тах	5%	5%
		Поврежденные всего, тах	5%	5%
		Том числе к поврежденным относятся: -поврежденные сушкой, нагревом	2%	2%
		-поврежденные гниением, плесенью	2%	2%
		Зараженность	не допускается	
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов			
Афлатоксины	В пределах европейских норм			
<p><b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 13634 – 90.</b></p> <p><b>Анализы на битые, поврежденные, сорную примесь проводятся по EN 16378</b></p>				
90	Лён – ДМА	<b>Показатели качества</b>	<b>Базис</b>	<b>Ограничение</b>
		Влажность, тах	9%	10%
		Сорная примесь, тах	3%	5%
		В том числе семена клещевины, ядовитая, вредная примесь	не допускается	не допускается
		Масличность as is, min	40%	40%
		Свободные жирные кислоты (FFA), тах	2%	2%
Зараженность зерновыми	не допускается		не принимается	

		<table border="1"> <tr> <td>вредителями</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну без запаха фунгицидов и других инородных запахов</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>жёлто - коричневый, без признаков плесени, ферментации и порчи</td> </tr> </table> <p><b>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 10582-76.</b>  <b>Груз должен быть годным для извлечения растительного масла, пригодным для продажи.</b>  <b>Анализ на масличность, FFA, проводится по ФОСФА 11 (ИСО).</b></p>	вредителями		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фунгицидов и других инородных запахов	Цвет	жёлто - коричневый, без признаков плесени, ферментации и порчи																				
вредителями																												
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фунгицидов и других инородных запахов																											
Цвет	жёлто - коричневый, без признаков плесени, ферментации и порчи																											
91	Пшеница 4 класс, Агрокомплекс	<p><b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</b>  <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> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Протеин, %	не менее 10,5%	Влажность, %	не более 14,0%																				
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Протеин, %	не менее 10,5%																											
Влажность, %	не более 14,0%																											

		<table border="1"> <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> </table>	Сорная примесь, %	не более 2,0%	Зерновая примесь, %	не более 5,0%	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	Повреждение клопом-черепашкой	не более 1,2						
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% – ООО «Русагро-Инвест» 1	<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>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> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	не более 15,0%	Сорная примесь, %	не более 4,0%								
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые															
Влажность, %	не более 15,0%															
Сорная примесь, %	не более 4,0%															

		<table border="1"> <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>	Зерновая примесь, %	не более 12,0%	Мелкий горох, %	не более 5,00%	Протеин на АСВ, %	Не менее 21,0%												
Зерновая примесь, %	не более 12,0%																			
Мелкий горох, %	не более 5,00%																			
Протеин на АСВ, %	Не менее 21,0%																			
97	Горох ООО «Кшеньагро»	<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"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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"> <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><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 головок, семян горчицы и</td> <td>не допускается</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%	<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 головок, семян горчицы и	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 головок, семян горчицы и	не допускается																			

		<table border="1"> <tr> <td>амброзии</td> <td></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> <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>	амброзии		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																		
амброзии																								
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																							
100	Пшеница 3 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»	<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, гнилостный) 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>Карантинный сертификат от ФГУ «Россельхознадзор» на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика;</b></li> <li><b>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, гнилостный) 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, гнилостный) не допускается																							
101	Пшеница 4 класс –	<p><b>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b></p>																						

	ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»	<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> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 20%</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><b>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.</b>  <b>На каждое транспортное средство оформляется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика;</b></li> <li><b>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	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 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	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 горчака и амброзии	не допускается																																																							
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																																																							
102	Пшеница 12,5 _Рус_И_1	<p align="center"><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>	№	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																																																						

		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.																														
103	Ячмень _Рус_И_1	<p align="center"><b>Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Ячмень, ГОСТ 28672–2019</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 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> </tbody> </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>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели 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
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели 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:</td> <td>0,80</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:	0,80																				
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:	0,80																															

		в пересчете на стеароолеоцитин	
		Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,20
		Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	10,0
105	Пшеница кормовая- Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:	
		<b>Показатели</b>	<b>Базисные нормы</b>
		<b>Максимально допустимые</b>	
		Влажность, %	14,0
		Сорная примесь, %	2,0
		Зерновая примесь, %	5,0
		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
		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.	
106	Соя кормовая- Ставропольский бройлер	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:	
		<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>
		<b>Максимально допустимые</b>	
		Влажность, %	12,0
		Сорная примесь, %	2,0



		<table border="1"> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Сырой Протеин %</td> <td>не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилка, молочай – не допускаются. 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> </td> </tr> </table>	Масличная примесь, %	не более 10,0	Сырой Протеин %	не менее 33,0	Зараженность вредителями	не допускается	<p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилка, молочай – не допускаются. 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>											
Масличная примесь, %	не более 10,0																			
Сырой Протеин %	не менее 33,0																			
Зараженность вредителями	не допускается																			
<p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилка, молочай – не допускаются. 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>																				
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. повилка, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается. 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																			
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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0												
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	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:			
			<b>Показатели качества</b>	<b>Базисные нормы</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>
			Влажность, %	15,0	16,0
			Сорная примесь, %	2,0	4,0
			Зерновая примесь, %	15,0	15,0
			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	
			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.		

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" data-bbox="603 297 1479 752"> <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> <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 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%	<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 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%													
<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" data-bbox="603 1272 1479 1727"> <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</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													

		анализом зерна и исследованием согласно требованию ТР ТС 015/2011.																																
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> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 600 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>13-14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 8 % на АСВ</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Битые</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные сушкой</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Амброзия</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Жиры</td> <td>не более 3,5%</td> </tr> <tr> <td>Клетчатка</td> <td>не более 2,7%</td> </tr> <tr> <td>Общая зольность</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>TVN общий летучий азот</td> <td>50 мг/100 г макс.</td> </tr> <tr> <td>Общий афлатоксин</td> <td>не более 20 мкг/кг</td> </tr> <tr> <td>Афлатоксин В1</td> <td>не более 5 мкг/кг</td> </tr> <tr> <td>Афлатоксин В2</td> <td>не более 5 мкг/кг</td> </tr> </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.</p> <p>1) 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 по форме ЗПП-47</li> <li>- карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.</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 13634-90 , ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных</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
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																																	

		<p>документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не 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>																								
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" data-bbox="603 880 1495 1312"> <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 в 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> </ul>	№	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>- запрещается фумигация зерна в ТС , остаточный запах фумиганта не допускается</p> <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 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> </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%
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%													

		<table border="1"> <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, 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>	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, гнилостный) не допускается										
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, гнилостный) не допускается																			
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> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Массовая доля жира	не менее 82,5%	Массовая доля влаги	не более 16,0%												
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 <sup>0</sup> T
		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 цельное коровье	<b>Товар должен соответствовать следующим качественным 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, <sup>0</sup>T</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	
		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.

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».

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.

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
<b>Консистенция</b>	Однородная жидкость без осадков и хлопьев. Замораживание не допускается.
<b>Вкус и запах</b>	Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку
<b>Цвет</b>	От белого до светло-кремового
<b>Метод контроля</b>	ГОСТ 28283
<b>Периодичность контроля</b>	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 заморзания °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

Молоко в зависимости от физико-химических показателей подразделяют на сорта: высший, первый и второй согласно данным, приведенным в Таблице 3.

**Таблица 3**

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 заморзания, °С, не выше	0,505

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.

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)

### 3. Показатели безопасности молока.

Показатели химической и радиологической безопасности Молока не должны превышать установленные ТР ТС допустимые уровни, приведённые в Таблице 4

**Таблица 4.**

Наименование показателя	Допустимые уровни мг/ кг (л), не более	Методы контроля	Периодичность контроля
<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

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.

3.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке не должны превышать 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;
- номер пломбы.

#### **5. Правила приёмки.**

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.

#### **6. Сопроводительная документация.**

Каждая поступающая партия Молока должна сопровождаться:

- товарно-транспортной накладной от Поставщика Молока;
- ВСД (ветеринарно-сопроводительные документы в электронной форме по системе ГИС Меркурий»)

#### **7. Условия транспортирования.**

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.

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,

		<p>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 охлаждённого Молока, поступившего Покупателю. должна быть не более 10<sup>0</sup>С. Допускается, по договорённости сторон, вывоз неохлаждённого Молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.</p> <p><b>8. Условия хранения.</b></p> <p>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"> <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																																		
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 data-bbox="667 192 932 344">Показатели качества</th> <th data-bbox="932 192 1123 344">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1123 192 1334 344">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="667 344 932 389">Влажность, %</td> <td data-bbox="932 344 1123 389">12,0</td> <td data-bbox="1123 344 1334 389">15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 389 932 465">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="932 389 1123 465">2,0</td> <td data-bbox="1123 389 1334 465">2,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 465 932 542">Масличная примесь, %</td> <td colspan="2" data-bbox="932 465 1334 542">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 542 932 645">Протеин на АСВ, %</td> <td colspan="2" data-bbox="932 542 1334 645">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 645 932 725">Зараженность вредителями</td> <td colspan="2" data-bbox="932 645 1334 725">не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="667 725 1334 1093"> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> </td> </tr> </tbody> </table>	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		<p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>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																						
<p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>																							
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"> <thead> <tr> <th data-bbox="667 1391 991 1509">Показатели качества</th> <th data-bbox="991 1391 1161 1509">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1161 1391 1426 1509">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="667 1509 991 1554">Влажность, %</td> <td data-bbox="991 1509 1161 1554">15,0</td> <td data-bbox="1161 1509 1426 1554">17,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1554 991 1599">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="991 1554 1161 1599">2,0</td> <td data-bbox="1161 1554 1426 1599">4,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1599 991 1644">Зерновая примесь, %</td> <td data-bbox="991 1599 1161 1644">15,0</td> <td data-bbox="1161 1599 1426 1644">15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1644 991 1720">Испорченные, %</td> <td colspan="2" data-bbox="991 1644 1426 1720">до 1,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1720 991 1800">Зараженность вредителями</td> <td colspan="2" data-bbox="991 1720 1426 1800">Не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="667 1800 1426 1995"> <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> </td> </tr> </tbody> </table>	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		<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>		
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																						
<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 гнущемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>																		
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"> <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 вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом не гнущемся 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, %	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 вредителями	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 вредителями	не допускается																			
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> </tbody> </table>	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%				
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%																			



		<table border="1"> <tr> <td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="2">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.</td> </tr> </table>	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	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.																													
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																																					
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.																																						
124	Пшеница 4 класс 11,5 протеин	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Показатели качества</i></th> <th><i>Базис</i></th> <th><i>Ограничение</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, min</td> <td>770г/л</td> <td>760г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность, max</td> <td>14,0%</td> <td>15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, max</td> <td>2,0%</td> <td>4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, max в том числе, проросшие</td> <td>5,0%</td> <td>7,0% 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, max</td> <td>43-95ед.</td> <td>95ед.</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, max</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> </tbody> </table>	<i>Показатели качества</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>	Натура, min	770г/л	760г/л	Влажность, max	14,0%	15,0%	Сорная примесь, max	2,0%	4,0%	Зерновая примесь, max в том числе, проросшие	5,0%	7,0% 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, max	43-95ед.	95ед.	Повреждение клопом черепашкой, max	2,0%	2,0%	Зараженность	не допускается	не принимается	Запах	свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
<i>Показатели качества</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>																																				
Натура, min	770г/л	760г/л																																				
Влажность, max	14,0%	15,0%																																				
Сорная примесь, max	2,0%	4,0%																																				
Зерновая примесь, max в том числе, проросшие	5,0%	7,0% 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, max	43-95ед.	95ед.																																				
Повреждение клопом черепашкой, max	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" data-bbox="603 338 1476 949"> <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)	<p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 17109-88, а так же:</p> <p>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.</p> <p>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.</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 указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 15% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать</p>																				

		<p>уменьшения цены соразмерно - на процент за каждый процент превышения. В случае превышения масличной примеси более 15%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число не более 2 мг/кон.</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>Наличие семян подсолнечника в составе масличной примеси не допускается.</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>																								
127	Пшеница, протеин 12,5 Доминант 12,5-1	<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>770 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 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>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, мараные, 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	770 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 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%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%	Головневые, мараные, 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	770 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 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%																									
Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%																									
Головневые, мараные, 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> </tbody> </table>	Показатели	Требования																						
Показатели	Требования																									

		<table border="1"> <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 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 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, мараные, 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>	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 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, мараные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
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 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, мараные, 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"> <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>750 г/л и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 200 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 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 1,5%</td> </tr> </tbody> </table>	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%		
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%																							

		<table border="1"> <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>	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																										
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"> <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 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></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	750 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		- 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	750 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																																
- 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%																															
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> </tbody> </table>	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																
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																															

		<table border="1"> <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 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>	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 2,0%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%														
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 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> <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 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 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	750 г/л и более	Число падения	Не менее 200 с	Клейковина	16,0% 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 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	750 г/л и более																									
Число падения	Не менее 200 с																									
Клейковина	16,0% 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 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" data-bbox="603 264 1479 454"> <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.</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>	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" data-bbox="603 824 1479 1317"> <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, гниlostный) не допускается</td> </tr> </table> <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>	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, гниlostный) не допускается
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, гниlostный) не допускается																	
135	Ячмень яровой - АФЕ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="603 1720 1479 2054"> <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</td> </tr> </table>	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				
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																				
		<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>																				
136	Пшеница 4 класс - АФЕ	<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 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>21%</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>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>	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 горчача и амброзии	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) 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 250 сек																					
Клейковина	21%																					
Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается																					
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
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;</p>																				



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.

**Основные ингредиенты (состав):**

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.

*Может содержать следы соевого лецитина*

**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	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)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке	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	33 – 38	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	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

**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 45 коробов, масса нетто 900 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  
 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 "Халаял"																																														
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 colspan="2">Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td colspan="2">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 colspan="2">Светло-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 или слабо 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>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td colspan="2">55</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание</td> <td colspan="2">2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</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	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	2		ГОСТ 31754-2012
Показатель	Значение		Методика определения																																													
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота		ГОСТ 32189-2013																																													
Цвет	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	2		ГОСТ 31754-2012																																													

		<p>трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</p>																	
		<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 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 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 "Халял"</b></p>			от - 20°C до +20°C включительно	360 суток													
от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																		
139	Маргарин твердый – 33109	<p><b>Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33109 ТФ</b>  <b>ГОСТ 32188-2013</b>  <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;  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.</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 определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая, сливочная, ванильная, кислая ноты.</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°C</td> <td>Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо 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> </tbody> </table>			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
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																	

		<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>30 – 38</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>10 - 25</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> </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 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 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 "Халял"</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	30 – 38	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	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	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток
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	30 – 38	ГОСТ 32189-2013																				
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	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																				
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																					
140	Маргарин твердый – 33820	<p><b>Маргарин твердый «СолПро» для песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33820 ТФ</b>  <b>ГОСТ 32188-2013</b></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> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </tbody> </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 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,350 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг</p> <p>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"</p>	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	Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012	От -20°С до +20°С включительно	360 суток
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																																			
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012																																			
От -20°С до +20°С 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>  ГОСТ 32188-2013</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 маргарин, фасовка по 2 кг;  Маргарин обладает высокой пластичностью;  Маргарин устойчив к механическим воздействиям;</p>																																			

		<p>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>Основные ингредиенты (состав):</b>          Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант E202, краситель E160a, 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" data-bbox="619 510 1489 1491"> <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 более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</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> </tbody> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1" data-bbox="619 1518 1489 1608"> <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, 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 "Халыял"</b></p>	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 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	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
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 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																																							
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																																								
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																																									
142	Маргарин твердый – 33835	<p><b>Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой</b></p>																																							

## Спецификация № 33835 ТФ

ГОСТ 32188-2013

### Область применения:

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.

### Функциональные преимущества:

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..

### Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант E202, краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.

**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	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная нота	ГОСТ 32189-2013
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

		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">от - 20°C до +20°C включительно</td> <td style="width: 20%;">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, вмещающий монолит, обернутый в пергамент, весом 10 кг со струнной нарезкой пластов по 1 кг. Масса нетто 10 кг, брутто 10,216 кг  <b>На паллете:</b> 77 коробов, масса нетто 770 кг, вес брутто продукции на паллете 786,56 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 "Халял"</b></p>	от - 20°C до +20°C включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.															
от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																			
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																				
143	Маргарин твердый – 33840	<p><b>Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 33840 ТФ</b>  <b>ГОСТ 32188-2013</b></p> <p><b><u>Область применения:</u></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><u>Функциональные преимущества:</u></b>  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.</p> <p><b><u>Основные ингредиенты (состав):</u></b>  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.</p> <p><b><u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u></b> жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.</p> <p><b><u>Органолептические и физико-химические показатели:</u></b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Показатель</th> <th style="width: 30%;">Значение</th> <th style="width: 40%;">Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Вкус и запах 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)°C</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 летучих веществ, % не более</td> <td>16</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	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
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																		



		<table border="1"> <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>58</td> <td>ГОСТ 32189-2013</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 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,350 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг</p> <p>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"</p>	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	58	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток
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	58	ГОСТ 32189-2013																	
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012																	
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																		
144	Маргарин твердый – 331110	<p><b>Маргарин твердый «GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 331110 ТФ</b>  ГОСТ 32188-2013</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"> <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> </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					
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																	

		<table border="1"> <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 – 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>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> <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 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>	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	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
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																											
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																												
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 антиоксидантов 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, антиоксидант: аскорбиновая</p>																										

		<p>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="619 322 1489 1137"> <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 триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>14 - 17</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> </tbody> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1" data-bbox="619 1160 1489 1263"> <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 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>	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 триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	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	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
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 триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	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																																						
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																																							
146	Маргарин твердый – 338310	<p><b>Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой</b></p> <p><b>Спецификация № 338310 ТФ</b></p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></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></p>																																					

		<p>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.</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>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)°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 более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</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 55 - 62</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> </tbody> </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.  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>	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)°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 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 55 - 62	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
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)°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 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 55 - 62	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																																						
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;</p>																																					

		<p>Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла; Имеет высокую аэрирующую способность, позволяет взбить крем за 8 минут; Мargarин 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 (E471, E475, E433, соевый лецитин), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.</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" data-bbox="619 622 1495 1413"> <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 летучих веществ, % не более</td> <td>16</td> <td>ГОСТ 32189-2013</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> </tbody> </table> <p><b>Сроки годности, температуры и условия хранения</b></p> <table border="1" data-bbox="619 1442 1495 1532"> <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 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>	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 летучих веществ, % не более	16	ГОСТ 32189-2013	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	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
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 летучих веществ, % не более	16	ГОСТ 32189-2013																																					
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																																						
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																																							
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" data-bbox="603 1935 1495 2040"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 13,5 %</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 13,5 %																																	
Показатель	Норматив																																						
Протеин	не менее 13,5 %																																						

		<table border="1"> <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> <tr> <td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td> <td>не допускается</td> </tr> </table>	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	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается				
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																							
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	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> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 230 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> <tr> <td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	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 %	Зараженность вредителями	не допускается	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
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 %																							
Зараженность вредителями	не допускается																							
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																							
150	Пшеница 4 класса, 11,5 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 11,5 %</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 18 %</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 230 сек.</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 11,5 %	Клейковина	не менее 18 %	Натурный вес	не менее 770 г/л	Число падения	не менее 230 сек.												
Показатель	Норматив																							
Протеин	не менее 11,5 %																							
Клейковина	не менее 18 %																							
Натурный вес	не менее 770 г/л																							
Число падения	не менее 230 сек.																							

		<table border="1"> <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> <tr> <td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td> <td>не допускается</td> </tr> </table>	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	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается												
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																									
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																									
151	Пшеница 5 класса, 10,5 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 10,5 %</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 16 %</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>не менее 740 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> <tr> <td>Проросшие зерна (в составе зерновой примеси)</td> <td>не допускается более 1 %</td> </tr> <tr> <td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	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 %	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
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 %																									
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																									
152	Пшеница 5 класса, 9,5 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 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> </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 %										
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>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> <tr> <td>Содержание олеиновой кислоты</td> <td>%</td> <td>не более 39</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	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	Содержание олеиновой кислоты	%	не более 39
Показатель	Ед. изм.	Базис																															
-1-	-2-	-3-																															
Масличность, а.с.в.	%	46,0																															
Влажность	%	8,0																															
Сорная примесь	%	3,0																															
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																															
Содержание олеиновой кислоты	%	не более 39																															
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>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> <tr> <td>Содержание олеиновой кислоты</td> <td>%</td> <td>82</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	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	Содержание олеиновой кислоты	%	82
Показатель	Ед. изм.	Базис																															
-1-	-2-	-3-																															
Масличность, а.с.в.	%	46,0																															
Влажность	%	8,0																															
Сорная примесь	%	3,0																															
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																															
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> </tbody> </table>		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	Не более 14,0																										
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																																
Влажность, %	Не более 14,0																																



		<table border="1"> <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>Зараженность вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> </table>	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	Зараженность вредителями	Не допускается				
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																					
Зараженность 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"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</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>Клейковина, %</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Не менее 75,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>Не менее 12,5</td> </tr> <tr> <td>Натура г/л</td> <td>Не менее 710</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек</td> <td>Не менее 150</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> </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	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
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	<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"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не более 14,0</td> </tr> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	Не более 14,0																
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	Не более 14,0																					

			Сорная примесь, %	Не более 2,0
			Зерновая примесь, %	Не более 5,0
			Клейковина, %	Не 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 горчака и амброзии	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) 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 допустим
		Влажность, %	14,0	не более 14,0%
		Сорная примесь, %	2,0	не более 2,0%
		Зерновая примесь, %	5,0	не более 5,0%
		Клейковина	23,0	не менее 23,0%

		ИДК, ед.	77,0	не менее 77 ед. и не более 98ед.		
		Протеин, %	14,0	не менее 14,0%		
		Натура, г/л	750	не менее 750 г/л		
		Число падения, сек	350	не менее 240 сек.		
160	Пшеница 4класс 12,5-13,4% – ООО «Русагро- Инвест» ШЭ, 8 620 262кг	<b>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</b>				
		<b>Показатели качества</b>	<b>Требования</b>	<b>Максимально-минимально допустимые</b>		
		Клейковина	19,0% и более	не менее 19,0%		
		ИДК	45-90ед.	45-90ед.		
		Натура, г/л	760 г/л и более	не менее 760г/л		
		Влажность, %	не более 14,0%	не более 14,0%		
		Сорная примесь, % В том числе: - семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, вязель разноцветный и т.д.)	не более 2,0%  не допускается не допускается	не более 2,0%  не допускается не допускается		
		Головневые, синегузочные, мараные зерна	не допускаются	не допускаются		
		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	Соя протеин 36- 37,9% АСВ, 2023 ООО	<b>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</b>				

	<p>«Отрадаагроинвест» ХБ36, 4 272 981кг</p>	<p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 264 1495 607"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустим</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 допустим	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 допустим																								
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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Универсален, подходит для технологий взбивания, расплавления, внесения маргарина в тесто.</li> <li>• Имеет уникальную вкусо-ароматическую композицию, которую передает готовому изделию.</li> </ul> <p>Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), соль, антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b). Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.</p> <p>Органолептические показатели:</p> <table border="1" data-bbox="603 1603 1461 1765"> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при температуре 20°C± 2</td> <td>Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> </tr> </tbody> </table> <p>Физико-химические показатели</p> <table border="1" data-bbox="603 1839 1422 2074"> <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</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Кислотность, град Кеттстофера, не более</td> <td>2,5</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, не более</td> <td></td> <td>ГОСТ Р 51487</td> </tr> <tr> <td>При выпуске с предприятия</td> <td>5,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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	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	
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																									
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																									

		<table border="1"> <tr> <td>В конце срока годности</td> <td>10,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Температура плавления, °С</td> <td>27-38</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля соли, %</td> <td>0-1,0</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <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</td> <td>ГОСТ 31754</td> </tr> <tr> <td>Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:</td> <td>30-40</td> <td rowspan="5">ГОСТ 31757</td> </tr> <tr> <td>10°С</td> <td>15-20</td> </tr> <tr> <td>20°С</td> <td>4-10</td> </tr> <tr> <td>30°С</td> <td>2-6</td> </tr> <tr> <td>35°С</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал</td> <td>3030 / 740</td> <td>ТР ТС 022/2011</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Рекомендуемая температура при взбивании</td> <td>Рекомендуемая температура при внесении в тесто (сдобные х/б изделия)</td> <td>Рекомендуемая температура при расплавлении (внесение в тесто в жидком виде)</td> </tr> <tr> <td>Летний период</td> <td>Зимний период</td> <td rowspan="2">20+-2°С</td> <td rowspan="2">40°С – max!</td> </tr> <tr> <td>18+-2°С</td> <td>20+-2°С</td> </tr> </table> <p>Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг</p> <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 -20 С до +20 С вкл. – 12 месяцев .</p> <p>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011</p>	В конце срока годности	10,0		Температура плавления, °С	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:	30-40	ГОСТ 31757	10°С	15-20	20°С	4-10	30°С	2-6	35°С		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°С	40°С – max!	18+-2°С	20+-2°С
В конце срока годности	10,0																																								
Температура плавления, °С	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:	30-40	ГОСТ 31757																																							
10°С	15-20																																								
20°С	4-10																																								
30°С	2-6																																								
35°С																																									
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°С	40°С – max!																																						
18+-2°С	20+-2°С																																								
163	М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013	<p>Общее назначение: предназначен для изготовления слоеного дрожжевого теста, также применяется для производства бездрожжевых слоеных изделий, подходит для всех типов выпечки, подвергающейся шоковой заморозке.</p> <p>Преимущества:</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>Состав: 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>																																							

### Органолептические показатели

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°C± 2	Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая
Цвет	От белого или 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	18,0	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°C	34-38	
20°C	14-19	
30°C	8-14	
35°C		
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

\* возможно изменение интервалов значений содержания твердых триглицеридов по согласованию с потребителем

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%

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг:

- 5 пластов по 2 кг (каждый пласт обернут пленкой эколин)
- блок 10 кг с нарезкой на пласты по 1 кг (без индивидуальной обертки каждого пласта)

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 20С – 12 месяцев;

Продукт соответствует требованиям ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012

164	<p>М 220 маргарин для песочного теста универсальный ГОСТ 32188-2013</p>	<p><b>Общее назначение:</b> предназначен для приготовления, песочного печенья и различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий.</p> <p><b>Преимущества:</b></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><b>Состав:</b> 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). Может содержать следы продуктов переработки молока.</p> <p><b>Органолептические показатели</b></p> <table border="1" data-bbox="603 1189 1453 1361"> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при температуре 20°C± 2</td> <td>Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> </tr> </table> <p><b>Физико-химические показатели</b></p> <table border="1" data-bbox="603 1435 1433 2074"> <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</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>27-36</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>26-33</td> <td></td> </tr> <tr> <td>20°C</td> <td>13-17</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30°C</td> <td>2-6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>35°C</td> <td>0-3</td> <td></td> </tr> <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</td> <td>ГОСТ 31754</td> </tr> </tbody> </table>	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	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, °С	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
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																																														
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, °С	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												
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Рекомендуемая температура применения</th> <th colspan="2">Рекомендации по корректировке рецептуры и технологического процесса</th> </tr> <tr> <th>Летний период</th> <th>Зимний период</th> <th>Если ранее применялся не специализированный маргарин Столовой группы и есть необходимость в удешевлении рецептуры.</th> <th>Если нет необходимости в удешевлении и корректировке рецептуры.</th> </tr> <tr> <td>16+-2°C</td> <td>18+-2°C</td> <td>           Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max).            Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)         </td> <td>           Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса:            - сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость и обороты машины.            - снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания.         </td> </tr> </table>		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	Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max). Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)	Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса: - сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость и обороты машины. - снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания.	<p>Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг</p> <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 0С вкл. – 12 месяцев,  от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев.</p> <p>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011</p>		
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	Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max). Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)	Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса: - сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость и обороты машины. - снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания.													
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 кремowego 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 перезтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).</p>														



Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.

#### Органолептические показатели

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

#### Физико-химические показатели

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 O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487
Температура плавления, °C	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	
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

Рекомендуемая температура использования		Рекомендации по вводу дополнительных компонентов	
Летний период	Зимний период		
<b>10+-2°C</b>	<b>12+-2°C</b>	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%

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, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/201
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 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	Влажность $\leq 14,0\%$ ; сорная примесь $\leq 2\%$ ; битые $\leq 8\%$ (половинки и менее половинки); поврежденные $\leq 3\%$ ; другого цвета $\leq 5\%$  Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019												
169	Ячмень, год урожая 2023	натура $\geq 620$ ; влажность $\leq 14,0\%$ ; сорная примесь $\leq 2\%$ ; фузариоз $\leq 0,2\%$ ; семена подсолнечника $\leq$ не допускаются; зерновая примесь $\leq 10\%$  Остальные показатели по ГОСТ 28672-2019												
170	Подсолнечник – БМЭЗ 1	<b>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.</b>  <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> Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)	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%													
171	Подсолнечник – БМЭЗ 2	<b>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.</b>  <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> Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)	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%													
172	Пшеница 3 класса, 14,5 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 data-bbox="603 226 1131 282">Показатель</th> <th data-bbox="1131 226 1481 282">Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 282 1131 338">Протеин</td> <td data-bbox="1131 282 1481 338">не менее 14,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 338 1131 394">Клейковина</td> <td data-bbox="1131 338 1481 394">не менее 25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 394 1131 450">Натурный вес</td> <td data-bbox="1131 394 1481 450">не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 450 1131 506">Число падения</td> <td data-bbox="1131 450 1481 506">не менее 250 сек.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 506 1131 562">Влажность</td> <td data-bbox="1131 506 1481 562">не более 14 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 562 1131 618">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1131 562 1481 618">не более 2 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 618 1131 674">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1131 618 1481 674">не более 3 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 674 1131 730">Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td> <td data-bbox="1131 674 1481 730">не более 1 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 730 1131 786">Зараженность вредителями</td> <td data-bbox="1131 730 1481 786">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 786 1131 864">Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td> <td data-bbox="1131 786 1481 864">не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 14,5 %	Клейковина	не менее 25 %	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	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																																																
Показатель	Норматив																																																																							
Протеин	не менее 14,5 %																																																																							
Клейковина	не менее 25 %																																																																							
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																																																																							
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																																																																							
173	Соя_протеин_32_сырой_Рус_1	<p>1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 1055 671 1144">№</th> <th data-bbox="671 1055 1051 1144">Наименование показателя качества</th> <th data-bbox="1051 1055 1481 1144">Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 1144 671 1178">1</td> <td data-bbox="671 1144 1051 1178">Влажность</td> <td data-bbox="1051 1144 1481 1178">max 12 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1178 671 1211">2</td> <td data-bbox="671 1178 1051 1211">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1051 1178 1481 1211">max 3 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1211 671 1267">3</td> <td data-bbox="671 1211 1051 1267">В том числе минеральная примесь</td> <td data-bbox="1051 1211 1481 1267">max 0,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1267 671 1301">4</td> <td data-bbox="671 1267 1051 1301">Масличная примесь</td> <td data-bbox="1051 1267 1481 1301">max 12 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1301 671 1357">5</td> <td data-bbox="671 1301 1051 1357">В том числе семена подсолнечника</td> <td data-bbox="1051 1301 1481 1357">max 1,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1357 671 1391">6</td> <td data-bbox="671 1357 1051 1391">Протеин сырой</td> <td data-bbox="1051 1357 1481 1391">min 32 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1391 671 1491">7</td> <td data-bbox="671 1391 1051 1491">Зараженность</td> <td data-bbox="1051 1391 1481 1491">Не допускается (кроме зараженности клещом не выше I степени)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1491 671 1525">8</td> <td data-bbox="671 1491 1051 1525">Семена клещевницы</td> <td data-bbox="1051 1491 1481 1525">не допускаются</td> </tr> </tbody> </table> <p>2) Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневого и постороннего запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 17109-88 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</p> <p>3) в случае отклонения от указанного базисного показателя Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены согласно съёмам, указанным в таблице ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4" data-bbox="691 1935 948 1980">влажность, %</th> <th colspan="3" data-bbox="948 1935 1134 1980">сорная примесь, %</th> <th colspan="3" data-bbox="1134 1935 1398 1980">масличная примесь, %</th> </tr> <tr> <th colspan="4" data-bbox="691 1980 948 2024">съемы за 1%</th> <th data-bbox="948 1980 1023 2024">базис</th> <th colspan="2" data-bbox="1023 1980 1134 2024">съемы за 1%</th> <th data-bbox="1134 1980 1209 2024">базис</th> <th colspan="3" data-bbox="1209 1980 1398 2024">съемы за 1%</th> </tr> <tr> <th data-bbox="691 2024 766 2076">базис</th> <th data-bbox="766 2024 841 2076">1,0 %</th> <th data-bbox="841 2024 916 2076">2,0 %</th> <th data-bbox="916 2024 991 2076">3,0 %</th> <th data-bbox="948 2024 1023 2076"></th> <th data-bbox="1023 2024 1098 2076">2,0 %</th> <th data-bbox="1098 2024 1173 2076">5,0 %</th> <th data-bbox="1134 2024 1209 2076"></th> <th data-bbox="1209 2024 1284 2076">1,0 %</th> <th data-bbox="1284 2024 1359 2076">1,5 %</th> <th data-bbox="1359 2024 1398 2076">2,0 %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	max 12 %	2	Сорная примесь	max 3 %	3	В том числе минеральная примесь	max 0,5 %	4	Масличная примесь	max 12 %	5	В том числе семена подсолнечника	max 1,5 %	6	Протеин сырой	min 32 %	7	Зараженность	Не допускается (кроме зараженности клещом не выше I степени)	8	Семена клещевницы	не допускаются	влажность, %				сорная примесь, %			масличная примесь, %			съемы за 1%				базис	съемы за 1%		базис	съемы за 1%			базис	1,0 %	2,0 %	3,0 %		2,0 %	5,0 %		1,0 %	1,5 %	2,0 %											
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества																																																																						
1	Влажность	max 12 %																																																																						
2	Сорная примесь	max 3 %																																																																						
3	В том числе минеральная примесь	max 0,5 %																																																																						
4	Масличная примесь	max 12 %																																																																						
5	В том числе семена подсолнечника	max 1,5 %																																																																						
6	Протеин сырой	min 32 %																																																																						
7	Зараженность	Не допускается (кроме зараженности клещом не выше I степени)																																																																						
8	Семена клещевницы	не допускаются																																																																						
влажность, %				сорная примесь, %			масличная примесь, %																																																																	
съемы за 1%				базис	съемы за 1%		базис	съемы за 1%																																																																
базис	1,0 %	2,0 %	3,0 %		2,0 %	5,0 %		1,0 %	1,5 %	2,0 %																																																														

		<table border="1"> <tr> <td>12,0</td> <td>12,1-14,0</td> <td>14,1-15,0</td> <td>15,1-16,0</td> <td>3,0</td> <td>3,1-5,0</td> <td>5,1-7,0</td> <td>12,0</td> <td>12,1-20,0</td> <td>20,1-35,0</td> <td>35,1-50,0</td> </tr> </table> <p>4) 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» и ГМО</li> <li>- карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14.</li> <li>- карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.</li> <li>- запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается</li> </ul> <p>4) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, 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.</p> <p>5) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>6) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p>	12,0	12,1-14,0	14,1-15,0	15,1-16,0	3,0	3,1-5,0	5,1-7,0	12,0	12,1-20,0	20,1-35,0	35,1-50,0							
12,0	12,1-14,0	14,1-15,0	15,1-16,0	3,0	3,1-5,0	5,1-7,0	12,0	12,1-20,0	20,1-35,0	35,1-50,0										
174	Подсолнечник _Рус_1	<p>1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. 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>6-7 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 3 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Массовая доля масла</td> <td>min 46% на АСВ</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Масличная примесь</td> <td>max 12 %</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Кислотное число масла</td> <td>max 4,0 мг КОН/г</td> </tr> </tbody> </table> <p>1) Товар должен быть в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки, с температурой в слое зерна не выше 25°C, иметь форму, цвет, соответствующий определенным сортовым признакам, и запах, свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</p> <p>2) в случае отклонения от указанного базисного показателя Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены согласно съемам, указанным в таблице ниже:</p>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	6-7 %	2	Сорная примесь	max 3 %	3	Массовая доля масла	min 46% на АСВ	4	Масличная примесь	max 12 %	5	Кислотное число масла	max 4,0 мг КОН/г
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества																		
1	Влажность	6-7 %																		
2	Сорная примесь	max 3 %																		
3	Массовая доля масла	min 46% на АСВ																		
4	Масличная примесь	max 12 %																		
5	Кислотное число масла	max 4,0 мг КОН/г																		

		влажность, %		сорная примесь, %		масличность, %		КЧМ		
базис	сьемы за 1%		базис	сьемы за 1%		базис	сьемы за 1%		базис	сьемы за 1мг Свыше 4,0 мг КОН/г – приемка на производится
	1,00 %	1,50 %		1,00 %	1,50 %		2,50 %	4,00 %		
6,0-7,0	до 12,0	до 16,0	3	до 8,0	до 15,0	46	до 43,0	до 39,0	4	
		<p>3) Каждая партия товара должна быть сопровождается 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» и ГМО</li> <li>- карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14</li> <li>- карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.</li> <li>- запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается.</li> </ul> <p>4) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 22391-2015, 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>5) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>6) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p>								
175	Горох ДМА	Показатели качества		Базис		Ограничение				
		Сорная примесь, тах		2%		3%				
		Влажность, тах		14%		15%				
		Битые (половинки и менее половинок), тах		5%		8%				
		Поврежденные, тах		3%		3%				
		Цветные, тах		3%		3%				
		Зараженность зерновыми вредителями		не допускается						
		Запах		Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов						
		<p>Битые, поврежденные, цветные определяются по методу ИСО 605.</p> <p>Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28674 - 2019.Качественное, пригодное для продажи, без живых насекомых и инородного запаха</p>								

176	Шрот соевый кормовой тостированный	Показатели качества	Базис	
		Массовая доля влаги и летучих веществ, %	Не более 12,0	
		Массовая доля сырого протеина, %	Не менее 45,5	
		Массовая доля жира на а. с. в., %	От 2,0 до 4,0 включительно	
		Массовая доля сырой клетчатки на а. с. в., %	Не более 7,0	
		Массовая доля влаги, %	Не более 12,0	
<p>Показатели безопасности соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06.2010 г., № 317</p> <p>Упаковка: Насыпь</p> <p>Хранение: в чистых сухих помещениях в соответствии с ГОСТ Р 53799-2010</p>				
177	Пшеница 5 класса_Рус_Б_1	1) Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса, ГОСТ 9353-2016 «Пшеница . Технические условия»		
		№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества
		1	Влажность	max 14 %
		2	Сорная примесь	max 5 %
		3	Зерновая примесь	max 15 %
		4	В том числе пророст	max 5 %
		5	Зараженность	Не допускается
<p>Товар должен быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, без ядовитых семян;</li> <li>- цвет - свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа;</li> <li>- запах - свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 9353-2016 , 5 класс и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</li> </ul> <p>3) 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> </ul>				

		<p>- карточка анализа зерна на каждое ТС п форме ЗПП-47/форма 3</p> <p>- карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.</p> <p>- запрещается фумигация зерна в ТС , остаточный запах фумиганта не допускается</p> <p>3) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 9353-2016, 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 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>
--	--	---