

УТВЕРЖДЕНА
решением Правления АО НТБ
(Протокол № 359 от 31 мая 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" data-bbox="651 1010 1469 1888"> <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 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>Протеин</td> <td>12,5 % и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, мараные, синегузочные</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные</td> <td>не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	<i>Показатели</i>	<i>Требования</i>	Клейковина	19,0 % и более	ИДК	45-90 ед.	Натурный вес	760 г/л и более	Влажность	Не более 14,0 %	Сорность, в том числе: -семена амброзии 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 %	Протеин	12,5 % и более	Число падения	не менее 250 с	Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%	Головневые, мараные, синегузочные	не допускается	Фузариозные	не допускаются	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
<i>Показатели</i>	<i>Требования</i>																											
Клейковина	19,0 % и более																											
ИДК	45-90 ед.																											
Натурный вес	760 г/л и более																											
Влажность	Не более 14,0 %																											
Сорность, в том числе: -семена амброзии 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 %																											
Протеин	12,5 % и более																											
Число падения	не менее 250 с																											
Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%																											
Головневые, мараные, синегузочные	не допускается																											
Фузариозные	не допускаются																											
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается																											
2.	Подсолнечник	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015																										

«Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

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

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

3. Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не грейщемся 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.

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

4.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;

4.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;

4.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего и зараженность семян клещом;

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.

3.

Семена льна
масличного

Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна масличного. Промышленное сырье Технические условия», с

учетом дополнительных требований, указанных ниже:

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

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

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

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

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

4.1. наличие в семенах льна семян клещевины;

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.

4. Рапс

Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

			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						
		<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>									
5.	Соя	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 1921 1337 2067"> <thead> <tr> <th data-bbox="663 1921 927 2031">Показатели качества</th> <th data-bbox="927 1921 1118 2031">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1118 1921 1337 2031">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="663 2031 927 2067"></td> <td data-bbox="927 2031 1118 2067"></td> <td data-bbox="1118 2031 1337 2067"></td> </tr> </tbody> </table>				Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые			
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые									

		<table border="1"> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>Не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>Не более 6,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>--</td> <td>Не более 3,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6,0</td> <td>Не более 10,0</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> </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 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>	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
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																		
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> <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>14,0</td> <td>Не более 14,5</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>Не более 2,5</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	14,0	Не более 14,5	Сорная примесь, %	2,0	Не более 2,5									
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	14,0	Не более 14,5																		
Сорная примесь, %	2,0	Не более 2,5																		

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

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

		<p>греющем состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара. Не допускается поставка товара с галькой, камнями, минеральными примесями (землей, угольной пылью), мусором или иными подобными посторонними предметами.</p> <p>3. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:</p> <p>3.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p>3.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;</p> <p>3.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>3.4. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные смеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>																		
11.	Рапс-Э	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 1585 1390 2065"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>Не более 18,0 Не менее 6,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 12,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>4,0</td> <td>Не более 6,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6%</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>43,0</td> <td>Не менее 40,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0	Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0	Масличность на АСВ, %	43,0	Не менее 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0																		
Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0																		
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0																		
Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0																		
Масличность на АСВ, %	43,0	Не менее 40,0																		

		<table border="1" data-bbox="667 150 1390 300"> <tr> <td data-bbox="667 150 927 300">Массовая доля эруковой кислоты в масле, %</td> <td data-bbox="927 150 1134 300">2,0</td> <td data-bbox="1134 150 1390 300">Не более 5,0</td> </tr> </table> <p data-bbox="603 342 1489 450">2. По показателям безопасности семена рапса должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p data-bbox="603 454 1489 920">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 data-bbox="603 925 1489 999">4. Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится:</p> <p data-bbox="667 1003 1489 1070">4.1. в семенах рапса количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p data-bbox="667 1075 1489 1149">4.2. наличие в семенах рапса горчача ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p data-bbox="667 1153 1489 1440">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>	Массовая доля эруковой кислоты в масле, %	2,0	Не более 5,0									
Массовая доля эруковой кислоты в масле, %	2,0	Не более 5,0												
12.	Соя-Э (высокопротеиновая)	<p data-bbox="603 1480 1331 1588">Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p data-bbox="651 1626 1415 1700">1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="667 1733 1426 2065"> <thead> <tr> <th data-bbox="667 1733 995 1883">Показатели качества</th> <th data-bbox="995 1733 1161 1883">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1161 1733 1426 1883">Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="667 1883 995 1921">Влажность, %</td> <td data-bbox="995 1883 1161 1921">12,0</td> <td data-bbox="1161 1883 1426 1921">Не более 16,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1921 995 2033">Сорная и масличная примесь (суммарно), %</td> <td data-bbox="995 1921 1161 2033">-</td> <td data-bbox="1161 1921 1426 2033">Не более 15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 2033 995 2065">- в т.ч. наличие семян</td> <td data-bbox="995 2033 1161 2065">-</td> <td data-bbox="1161 2033 1426 2065">Не более 5%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	Не более 16,0	Сорная и масличная примесь (суммарно), %	-	Не более 15,0	- в т.ч. наличие семян	-	Не более 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	-	Не более 5%												

		<table border="1"> <tr> <td>подсолнечника, %</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля сырого протеина, %</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- при влажности 10% и более</td> <td>34%</td> <td>Не менее 33%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 10% до 9%</td> <td>34,5%</td> <td>Не менее 33,5%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 9% до 8%</td> <td>35%</td> <td>Не менее 34%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 8% до 6%</td> <td>36,5%</td> <td>Не менее 35%</td> </tr> </table>	подсолнечника, %			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%
подсолнечника, %																							
Сорная примесь, %	2,0	Не более 5,0																					
Массовая доля сырого протеина, %																							
- при влажности 10% и более	34%	Не менее 33%																					
- при влажности менее 10% до 9%	34,5%	Не менее 33,5%																					
- при влажности менее 9% до 8%	35%	Не менее 34%																					
- при влажности менее 8% до 6%	36,5%	Не менее 35%																					
		<p>2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:</p> <p>4.1. наличие в семенах сои горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>4.2. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>																					
13.	Соя-Э	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
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%				
		<p>2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:</p> <p>4.1. наличие в семенах сои горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>4.2. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p>					
14.	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Описание продукта:</td> <td>Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, безвкусно-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.</td> </tr> <tr> <td>Наименование</td> <td>ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»</td> </tr> </tbody> </table>	Описание продукта:	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, безвкусно-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.	Наименование	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
Описание продукта:	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, безвкусно-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.						
Наименование	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»						

		НД:				
		Происхождение по виду сырья:	Свекловичный			
		Микробиологические показатели:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:
			Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Сальмонелла, в 25 г	Не допускаются в 25,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 1.	-ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella.» (ГОСТ Р 54085-2010) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella.»
			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий, КОЕ/г (см ³), не более	1,0x10 ³	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 ³)	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
			Плесени, КОЕ/г (см ³), не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	«Продукты пищевые. Метод

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

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

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

		<p>Поставщиком.</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.</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>
18	Содружество-Соя_3	<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</p>

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

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

		<p>уменьшения. При показателе масличности менее 41,3% на АСВ Покупатель отказывается от Товара. Масличная примесь не более 6%. Овсюг не допускается. Наличие прочих масличных культур не более 0,5%. Количество подмаренника не более 2%. Глюкозинолаты не более 2%. ГМО не допускается, в случае выявления рапса ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Плесневелый и комковый Товар не допускается. Эруковая кислота не более 2%. Запах свойственный здоровым семенам рапса. 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: 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. 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. Кислотное число не более 3,5 мг/кон Масличность не менее 46% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 44 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 44% на АСВ. Покупатель отказывается от Товара. Масличная примесь не более 12%. ГМО не допускается. В случае выявления подсолнечника ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Плесневелый и комковый Товар не допускается. Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p>
23	Масло	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129–2013

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

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

		Вредные примеси	не допускаются		
		Зерновая примесь	не более 5%		
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается		
		Повреждение клопом-черепашкой	0,9%		
28	Углеродная единица	Верифицированный результат реализации климатического проекта, выраженный в массе парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа.			
29	Пшеница 4 класс - Витерра	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:			
		Натура	не менее 760 г/л		
		Влажность	не более 14,0%		
		Сорная примесь	не более 2,0%		
		Зерновая примесь	не более 5,0%		
		Протеин	12,5% и более		
		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 горчача 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	Описание продукта:	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.		
		Наименование НД:	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»		
		Происхождение по виду сырья:	Свекловичный		
		Микробиологические показатели:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющий норму
					Метод испытания:

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

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

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

				безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	
Допускаемые уровни радионуклидов:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:	
	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.»	
ГМО:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:	
	Трансгенная ДНК (ген 35S)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации ГМИ растительного происхождения» МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»	
	Трансгенная ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.		

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

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

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

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

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

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

70	Подсолнечник – Рус 1	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.»</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 450 1495 864"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>не более 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>4,0</td> <td>не более 4,0 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>-</td> <td>не более 7,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличность (абс. сух. в-во), %</td> <td>46,0</td> <td>не менее 44,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	8,0	не более 8,0%	Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г	Масличная примесь, %	-	не более 7,0%	Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	8,0	не более 8,0%																		
Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%																		
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г																		
Масличная примесь, %	-	не более 7,0%																		
Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%																		
71	Соя некл. – Рус 2	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 1160 1495 1536"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6,0</td> <td>не более 19,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>20,0</td> <td>Не менее 20,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>38,0</td> <td>не менее 38,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	не более 12,0%	Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%	Масличная примесь, %	6,0	не более 19,0%	Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 20,0%	Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	не более 12,0%																		
Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%																		
Масличная примесь, %	6,0	не более 19,0%																		
Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 20,0%																		
Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%																		
72	Соя – Рус 2	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 1832 1495 2056"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6,0</td> <td>не более 22,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	не более 12,0%	Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%	Масличная примесь, %	6,0	не более 22,0%						
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	не более 12,0%																		
Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%																		
Масличная примесь, %	6,0	не более 22,0%																		

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

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

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

		<p>неблагоприятных по АЧС регионах;</p> <p>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.</p> <p>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.</p> <p>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/</p> <p>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</p>						
75	Пшеница 5 класс –Агропоставка МТ	<p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54078-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="603 1532 1497 1664"> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2% (максимум 5%)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5% (максимум 15%)</td> </tr> </table> <p>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.</p> <p>Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей, но не выше максимально допустимых.</p> <p>Окончательная приемка подтверждается составлением</p>	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)							

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Поставщик гарантирует, что:

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

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

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

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

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

		Сорная примесь	не более 2,0%	
		Зерновая примесь	не более 10,0%	
		Семена подсолнечника	не более 0,5% в составе Зерновой примеси	
		Фузариозных зерен	не более 0,5%	
		Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
		<p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.</p>		
84	Пшеница 3 класс, протеин 14.5% - ДМА	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	
		Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.		
85	Пшеница 4 класс, протеин 12.5% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		Натура, min	770%	760%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная	2%	4%

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

		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	14.0%	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	
		Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.		
88	Пшеница 5 класс, протеин 10.5% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		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	
		Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.		
89	Кукуруза - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		Влажность, max	14%	14,5%
		Сорная примесь, max	3%	5%
		Зерновая примесь, max	15%	18%
		В составе зерновой		

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

		<p>Груз должен быть годным для извлечения растительного масла, пригодным для продажи.</p> <p>Анализы на масличность, FFA, проводятся по ФОСФА 11 (ИСО).</p>																										
91	Пшеница 4 класс, Агрокомплекс	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <p>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>не менее 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>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 10,5%</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом-черепашкой</td> <td>не более 1,2</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Протеин, %	не менее 10,5%	Влажность, %	не более 14,0%	Сорная примесь, %	не более 2,0%	Зерновая примесь, %	не более 5,0%	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	Повреждение клопом-черепашкой	не более 1,2												
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																											
Протеин, %	не менее 10,5%																											
Влажность, %	не более 14,0%																											
Сорная примесь, %	не более 2,0%																											
Зерновая примесь, %	не более 5,0%																											
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается																											
Повреждение клопом-черепашкой	не более 1,2																											
94	Пшеница 10,5%	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.																										

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

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

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

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

	кормовая- Ставропольский бройлер	<p>кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="655 264 1495 1010"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td> <td colspan="2">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																	
Влажность, %	14,0	15,0																																	
Сорная примесь, %	2,0	4,0																																	
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																																	
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																																		
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																																		
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																																		
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается																																		
Фузариозные, %	до 1,0																																		
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																																		
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																																		
106	Соя кормовая- Ставропольский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 1451 1337 1854"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td colspan="2">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Сырой Протеин %</td> <td colspan="2">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Сырой Протеин %	не менее 33,0		Зараженность вредителями	не допускается																
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																																	
Влажность, %	12,0	15,0																																	
Сорная примесь, %	2,0	2,0																																	
Масличная примесь, %	не более 10,0																																		
Сырой Протеин %	не менее 33,0																																		
Зараженность вредителями	не допускается																																		

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

		При наличии ГМО, Товар не принимается.																					
109	Горох кормовой-Ставропольский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	15,0	16,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается		наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	15,0	16,0																					
Сорная примесь, %	2,0	4,0																					
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																					
Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается																						
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается																						
наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается																						
110	Ячмень яровой, урожай 2023 - ДОБРЫНЯ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 630 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний</td> </tr> </tbody> </table>	Натура	не менее 630 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	Протеин	Не менее 12,5%	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний									
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%																						
Протеин	Не менее 12,5%																						
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний																						

		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>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>		запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается										
	запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
111	Ячмень яровой, урожай 2023 - СМЗ	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>	Натура	не менее 620 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	Протеин	Не менее 12,5%	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%													
Протеин	Не менее 12,5%													
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
112	Кукуруза продовольственная – Рус_И_1	<p>1) Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках.- 2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:</p> <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> </table>	Натура	не менее 600 г/л	Влажность	13-14%	Сорная примесь	не более 2,0%						
Натура	не менее 600 г/л													
Влажность	13-14%													
Сорная примесь	не более 2,0%													

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

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

1) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:

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

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

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

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

5) Качественные характеристики определяются по среднесуточной приёмке.

113	Пшеница кормовая_протеин 10,5% _Рус_Б_1	<p>1) Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия»</p> <table border="1" data-bbox="603 300 1497 730"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 300 667 389">№</th> <th data-bbox="667 300 1050 389">Наименование показателя качества</th> <th data-bbox="1050 300 1497 389">Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 389 667 427">1</td> <td data-bbox="667 389 1050 427">Влажность</td> <td data-bbox="1050 389 1497 427">max 14 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 427 667 465">2</td> <td data-bbox="667 427 1050 465">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1050 427 1497 465">max 5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 465 667 504">3</td> <td data-bbox="667 465 1050 504">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1050 465 1497 504">max 15 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 504 667 542">8</td> <td data-bbox="667 504 1050 542">В том числе пророст</td> <td data-bbox="1050 504 1497 542">max 5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 542 667 580">6</td> <td data-bbox="667 542 1050 580">Протеин на АСВ</td> <td data-bbox="1050 542 1497 580">min 10,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 580 667 618">7</td> <td data-bbox="667 580 1050 618">Зараженность</td> <td data-bbox="1050 580 1497 618">Не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 618 667 730">8</td> <td data-bbox="667 618 1050 730">Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями</td> <td data-bbox="1050 618 1497 730">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"> - декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» - карточка анализа зерна на каждое ТС п форме ЗПП-47 - карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов. - ветеринарное свидетельство на каждое ТС. - запрещается фумигация зерна в ТС , остаточный запах фумиганта не допускается <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</p>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	max 14 %	2	Сорная примесь	max 5 %	3	Зерновая примесь	max 15 %	8	В том числе пророст	max 5 %	6	Протеин на АСВ	min 10,5 %	7	Зараженность	Не допускается	8	Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями	Не более 15 экз/кг
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества																								
1	Влажность	max 14 %																								
2	Сорная примесь	max 5 %																								
3	Зерновая примесь	max 15 %																								
8	В том числе пророст	max 5 %																								
6	Протеин на АСВ	min 10,5 %																								
7	Зараженность	Не допускается																								
8	Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями	Не более 15 экз/кг																								

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

		«Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.																		
116	Сухое обезжиренное молоко 1,5%	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: 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>КМАФАнМ</td> <td>$1 \cdot 10^5$</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.)	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^5$
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.)																			
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^5$																			
117	Масло сливочное 82,5%	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 32261-2013</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира</td> <td>не менее 82,5%</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги</td> <td>не более 16,0%</td> </tr> <tr> <td>Титруемая кислотность плазмы</td> <td>Не более 26.0°Т</td> </tr> <tr> <td>Термоустойчивость масла</td> <td>от 0,75 до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Массовая доля жира	не менее 82,5%	Массовая доля влаги	не более 16,0%	Титруемая кислотность плазмы	Не более 26.0°Т	Термоустойчивость масла	от 0,75 до 1,0	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013							
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																			
Массовая доля жира	не менее 82,5%																			
Массовая доля влаги	не более 16,0%																			
Титруемая кислотность плазмы	Не более 26.0°Т																			
Термоустойчивость масла	от 0,75 до 1,0																			
Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013																				
118	Молоко сырое цельное коровье	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Высший сорт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>2,8</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование показателя	Высший сорт	Массовая доля жира, %, не менее	2,8														
Наименование показателя	Высший сорт																			
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
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.
Цвет	От белого до светло-кремового
Кислотность, °Т	От 16,00 до 18,00
Группа чистоты	Не ниже I
Плотность, кг/ м³	не менее 1028,00
Температура замерзания, С	Не выше минус 0,505
КМАФАнМ, КОЕ*/г	Не более 1x10 ⁵
Содержание соматических клеток, КОЕ, г.	Не более 4x10 ⁵
Патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г. продукта не допускаются	
<p>Спецификация распространяется на молоко коровье сырое цельное высшего (далее - Молоко), без каких-либо добавлений к нему или извлечений каких-либо веществ из него, не подвергшееся обработке, в результате которой изменились его составные части.</p> <p>Молоко предназначено для использования в пищевой промышленности, в т.ч. производства молока и молочной продукции. Молоко должно соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза (далее «ТР ТС») от 09.10.2013г. № 033/2013 " О безопасности молока и молочной продукции" и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний в соответствии с требованиями ТР ТС.</p> <p>Содержание в молоке антибиотиков, токсичных элементов, патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл), пестицидов, афлатоксина М1 – по нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01. Ингибирующие вещества не допускаются. Термическая обработка (пастеризация) Молока, а также</p>	

наличие консервантов и солей - стабилизаторов в молоке не допускаются. Во всем остальном, качественные показатели Молока должны соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»:

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

Таблица 1

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

2. По физико-химическим показателям

Молоко должно соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», приведенным в Таблице 2.

Таблица 2.

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

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 ³ , не менее	1028
Кислотность, °Т	от 16 до 18
Массовая доля жира, %, не менее	2,8
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее	8,2
Группа чистоты, группа, не ниже	I
Термоустойчивость, группа, не ниже	II
Температура замерзания, °С, не выше	0,505

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
Токсичные элементы:			
свинец	0,1	ГОСТ 26932-86	1 раз в 3 месяца
мышьяк	0,05	ГОСТ	1 раз в 3 месяца

		26930-86	
кадмий	0,03	ГОСТ 26933-86	1 раз в 3 месяца
ртуть	0,005	ГОСТ 26927-86	1 раз в 3 месяца
Микотоксины:			1 раз в 3 месяца
Афлатоксин М ₁	0,0005	ГОСТ 30711-2001	1 раз в 3 месяца
Антибиотики:*			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
Ингибирующие вещества*	Не допускаютс я	ГОСТ 23454-2016	1 раз в 3 месяца
Пестициды (в пересчёте на жир):		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
Радионуклиды:	Бк/кг	ГОСТ 32163	1 раз в 6 месяцев
Цезий-137	100		1 раз в 6 месяцев
Стронций-90	25		1 раз в 6 месяцев
<p>Примечание: *-контроль антибиотиков (качественное определение) и ингибирующих веществ проводится по каждой поступающей партии лабораторией Покупателя, количественное определение каждого антибиотика проводится при производственной необходимости в аккредитованной лаборатории.</p> <p>3.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке не должны превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 5)</p> <p style="text-align: right;">Таблица 5.</p>			
	Наименование показателя	Норма для сорта высшего	Периодичность контроля
	КМАФАнМ, КОЕ в	1,0×10 ⁵	1 раз в 10 дней
			ГОСТ

1 см ³ , не более			32901
Соматические клетки в 1 см ³ , не более	4×10 ⁵	1 раз в 10 дней	ГОСТ 23453
Патогенные, в том числе сальмонеллы, масса (объем) продукта, г(см ³), 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,

		<p>физико-химические и органолептические показатели согласно требованиям ТР ТС, настоящей спецификации и настоящего договора. Правила приёмки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 13928-84.</p> <p>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»)</p> <p>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 10⁰С.</p> <p>Молоко транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей, металлических флягах и других видах тары, разрешенных для контакта с молоком и молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.</p> <p>Крышки тары должны быть закрыты герметично. Запорные устройства крышек пломбируются.</p> <p>Молоко транспортируют при его температуре от 2⁰С до 10⁰С. Температура охлаждённого Молока, поступившего Покупателю, должна быть не более 10⁰С. Допускается, по договорённости сторон, вывоз неохлаждённого Молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.</p> <p>8. Условия хранения. Допускается хранение Молока у Поставщика при температуре (4±2)⁰С в соответствии с требованиями ФЗ РФ ст. 6 к хранению и перевозке Молока.</p>																								
119	Пшеница кормовая- Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="655 1659 1495 2054"> <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</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	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	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	не допускается																									

		<table border="1"> <tr> <td>т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td> <td>до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td>Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> </table> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай		Фузариозные, %	до 1,0	Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0	Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается										
т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай																				
Фузариозные, %	до 1,0																			
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																			
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																			
120	Соя кормовая- Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td colspan="2">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td colspan="2">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Протеин на АСВ, %	не менее 33,0		Зараженность вредителями	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	15,0																		
Сорная примесь, %	2,0	2,0																		
Масличная примесь, %	не более 10,0																			
Протеин на АСВ, %	не менее 33,0																			
Зараженность вредителями	не допускается																			
121	Кукуруза кормовая- Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным</p>																		

		<p>нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается.</p> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	15,0	17,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																		
Испорченные, %	до 1,0																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			
122	Ячмень кормовой- Белгородский бройлер	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <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 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, %	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" data-bbox="663 450 1426 1621"> <thead> <tr> <th data-bbox="663 450 995 607">Показатели качества</th> <th data-bbox="995 450 1161 607">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1161 450 1426 607">Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="663 607 995 651">Влажность, %</td> <td data-bbox="995 607 1161 651">15,0</td> <td data-bbox="1161 607 1426 651">16,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 651 995 696">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="995 651 1161 696">2,0</td> <td data-bbox="1161 651 1426 696">4,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 696 995 741">Зерновая примесь, %</td> <td data-bbox="995 696 1161 741">15,0</td> <td data-bbox="1161 696 1426 741">15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 741 995 808">Содержание сырого протеина</td> <td colspan="2" data-bbox="995 741 1426 808">не менее 20,5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 808 995 931">Зараженность вредителями (в т. ч. брехусом)</td> <td colspan="2" data-bbox="995 808 1426 931">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 931 995 1279">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td> <td colspan="2" data-bbox="995 931 1426 1279">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1279 995 1402">наличие вредной примеси головня, спорынья</td> <td colspan="2" data-bbox="995 1279 1426 1402">не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="663 1402 1426 1621"> <p>Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> </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%		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		<p>Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>		
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																													
Влажность, %	15,0	16,0																													
Сорная примесь, %	2,0	4,0																													
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																													
Содержание сырого протеина	не менее 20,5%																														
Зараженность вредителями (в т. ч. брехусом)	не допускается																														
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается																														
наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается																														
<p>Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>																															
124	Пшеница 4 класс 11,5 протеин	<p><i>Показатели качества</i></p>	<p><i>Базис</i></p>	<p><i>Ограничение</i></p>																											
		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,	5,0%	7,0% более 2,0% не																											

		<table border="1"> <tr> <td>проросшие</td> <td></td> <td>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> </table>	проросшие		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	
проросшие		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>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>не менее 760 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>11,5% и более</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 горчицы 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%	Протеин	11,5% и более	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	Число падения	не менее 250 сек	Клейковина	не менее 18%	Содержание головни, семян горчицы 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	11,5% и более																									
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%																									
Число падения	не менее 250 сек																									
Клейковина	не менее 18%																									
Содержание головни, семян горчицы 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: 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</p>																								

		<p>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 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" data-bbox="644 1547 1495 2051"> <thead> <tr> <th data-bbox="644 1547 1158 1615">Показатели</th> <th data-bbox="1158 1547 1495 1615">Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="644 1615 1158 1653">Протеин</td> <td data-bbox="1158 1615 1495 1653">12,5% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1653 1158 1713">Влажность</td> <td data-bbox="1158 1653 1495 1713">Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1713 1158 1780">Натурный вес</td> <td data-bbox="1158 1713 1495 1780">770 г/л и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1780 1158 1818">Число падения</td> <td data-bbox="1158 1780 1495 1818">Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1818 1158 1859">Клейковина</td> <td data-bbox="1158 1818 1495 1859">19,0% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1859 1158 1904">ИДК</td> <td data-bbox="1158 1859 1495 1904">45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 1904 1158 2051">Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной</td> <td data-bbox="1158 1904 1495 2051">Не более 2,0% Не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Требования	Протеин	12,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	770 г/л и более	Число падения	Не менее 250 с	Клейковина	19,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной	Не более 2,0% Не допускается
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 пыльничной, трехраздельной	Не более 2,0% Не допускается																	

		<table border="1"> <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 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	- 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 1,5%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																		
- 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 1,5%																													
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																													
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																													
128	Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант 12,5-2	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>730 г/л и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>19,0% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td>Сорность, В том числе:</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>- Семена амброзии</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>- 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 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p>	Показатели	Требования	Протеин	12,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	730 г/л и более	Число падения	Не менее 250 с	Клейковина	19,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе:	Не более 2,0%	- Семена амброзии	Не допускается	- головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
Показатели	Требования																													
Протеин	12,5% и более																													
Влажность	Не более 14,0%																													
Натурный вес	730 г/л и более																													
Число падения	Не менее 250 с																													
Клейковина	19,0% и более																													
ИДК	45-90 единиц																													
Сорность, В том числе:	Не более 2,0%																													
- Семена амброзии	Не допускается																													
- головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не допускается																													
Зерновая примесь	Не более 5,0%																													
Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%																													
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																													
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																													
129	Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант 12,5-3	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> </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>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> <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>	Протеин	12,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	750 г/л и более	Число падения	Не менее 200 с	Клейковина	19,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0% Не допускается Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%	Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
Протеин	12,5% и более																							
Влажность	Не более 14,0%																							
Натурный вес	750 г/л и более																							
Число падения	Не менее 200 с																							
Клейковина	19,0% и более																							
ИДК	45-90 единиц																							
Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0% Не допускается Не допускается																							
Зерновая примесь	Не более 5,0%																							
Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%																							
Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются																							
Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%																							
130	Пшеница, протеин 11,5 Доминант 11,5-1	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <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: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не более 2,0% Не допускается Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные,</td> <td>Не допускаются</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Требования	Протеин	11,5% и более	Влажность	Не более 14,0%	Натурный вес	750 г/л и более	Число падения	Не менее 250 с	Клейковина	16,0% и более	ИДК	45-90 единиц	Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0% Не допускается Не допускается	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%	Головневые, маранные,	Не допускаются
Показатели	Требования																							
Протеин	11,5% и более																							
Влажность	Не более 14,0%																							
Натурный вес	750 г/л и более																							
Число падения	Не менее 250 с																							
Клейковина	16,0% и более																							
ИДК	45-90 единиц																							
Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не более 2,0% Не допускается Не допускается																							
Зерновая примесь	Не более 5,0%																							
Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%																							
Головневые, маранные,	Не допускаются																							

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

		<p>В том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) <p>Не допускается</p> <p>Не допускается</p>	
		Зерновая примесь	Не более 5,0%
		Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%
		Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются
		Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
		Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016	
133	Кукуруза - ДОБРЫНЯ	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	640 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 3,0%
		Зерновая примесь	не более 10,0%
		Протеин	6,0%
		<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>	
134	Пшеница 4 класс - ДОБРЫНЯ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	не менее 780 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Протеин	14%
		Число падения	не менее 220 сек
		Клейковина	21,5%
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.	

		<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>																				
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"> <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>Протеин</td> <td>не менее 12%</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.</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 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%	Протеин	не менее 12%	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается								
Натура	не менее 650 г/л																					
Влажность	не более 14,0%																					
Сорная примесь	не более 2,0%																					
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%																					
Протеин	не менее 12%																					
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
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 горчицы 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</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 горчицы 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 горчицы и амброзии	не допускается																					
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					

		<p>допускается.</p> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p>																					
137	Маргарин твердый – 33100	<p>Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</p> <p>Спецификация № 33100 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: Высокожирный универсальный маргарин; Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом; Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой; Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы; Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъема изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша; Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота.</p> <p><i>Может содержать следы соевого лецитина</i></p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Светло-желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <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> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении 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
Показатель	Значение	Методика определения																					
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013																					
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																					
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении 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																					

		<table border="1"> <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 трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td colspan="2">2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>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.</p> <p>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 "Халял"</p>	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55		ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2		ГОСТ 31754-2012	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38		ГОСТ 32189-2013																			
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013																			
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55		ГОСТ 32189-2013																			
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2		ГОСТ 31754-2012																			
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																					
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																						
138	Маргарин твердый – 33107	<p>Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</p> <p>Спецификация № 33107 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): 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>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая	ГОСТ 32189-2013														
Показатель	Значение	Методика определения																				
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая	ГОСТ 32189-2013																				

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

Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке;
 Не рекомендован к применению в кондитерских изделиях, технология которых предусматривает взбивание маргарина;
 Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, соевый лецитин), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель Е160a, регулятор кислотности лимонная кислота.

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая, сливочная, ванильная, кислая ноты.	ГОСТ 32189-2013
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °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

Сроки годности, температуры и условия хранения

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

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

Продукт соответствует требованиям:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки

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"

140	Маргарин твердый – 33820	<p>Маргарин твердый «СолПро» для песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой</p> <p>Спецификация № 33820 ТФ ГОСТ 32188-2013</p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): 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>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1" data-bbox="619 1167 1495 2033"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, сливочный, 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>Сроки годности, температуры и условия хранения</p>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, сливочный, 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
Показатель	Значение	Методика определения																																	
Вкус и запах	Чистые, сливочный, 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																																	

		<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> </table> <p>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</p> <p>Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,350 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг</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>	От -20°C до +20°C включительно	360 суток																						
От -20°C до +20°C включительно	360 суток																									
141	Маргарин твердый – 33830	<p>Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой</p> <p>Спецификация № 33830 ТФ ГОСТ 32188-2013</p> <p>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.</p> <p>Функциональные преимущества: Специализированный маргарин, фасовка по 2 кг; Маргарин обладает высокой пластичностью; Маргарин устойчив к механическим воздействиям; Маргарин при раскатке равномерно распределяется между слоями, не вкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям; Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям.</p> <p>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.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <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> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	44 – 48	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения																								
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013																								
Цвет	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																								

		<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре</td> <td>10°C 58 - 65</td> <td rowspan="3">ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>20°C 39 - 43</td> </tr> <tr> <td>35°C 13 - 17</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>60</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°C до +20°C 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>Упаковка: 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>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 твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 58 - 65	ГОСТ 32189-2013	20°C 39 - 43	35°C 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°C до +20°C включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 58 - 65	ГОСТ 32189-2013															
	20°C 39 - 43																
	35°C 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°C до +20°C включительно	360 суток																
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																	
142	Маргарин твердый – 33835	<p>Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой</p> <p>Спецификация № 33835 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>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.</p> <p>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..</p> <p>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.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная нота</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Желтый, однородный по всей</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная нота	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей	ГОСТ 32189-2013						
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	ГОСТ 32189-2013															

		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>массе</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза 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> <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> </table>		массе		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
	массе																														
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																													
		<p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>Упаковка: ящик из гофрированного картона, вмещающий монолит, обернутый в пергамент, весом 10 кг со струнной нарезкой пластов по 1 кг. Масса нетто 10 кг, брутто 10,216 кг На паллете: 77 коробов, масса нетто 770 кг, вес брутто продукции на паллете 786,56 кг.</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>	от - 20°С до +20°С включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																										
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																														
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																															
143	Маргарин твердый – 33840	<p>Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой</p> <p>Спецификация № 33840 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: 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>																													

Функциональные преимущества:

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

Основные ингредиенты (состав):

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

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

Органолептические и физико-химические показатели:

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

Сроки годности, температуры и условия хранения

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

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

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

144

Маргарин твердый – 331110

Маргарин твердый «GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой

Спецификация № 331110 ТФ

ГОСТ 32188-2013

Область применения:

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.

Функциональные преимущества:

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.

Основные ингредиенты (состав):

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.

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение		Методика определения
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла		ГОСТ 32189-2013
Цвет	Желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55		ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2		ГОСТ 31754-2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

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

Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг. На паллете 66 коробов, масса нетто 660 кг.

Продукт соответствует требованиям:

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

		<p>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки» ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>																														
145	Маргарин твердый – 338210	<p>Маргарин твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой</p> <p>Спецификация № 338210 ТФ ГОСТ 32188-2013</p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: Высокожирный маргарин премиум класса, обладающий высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу; Способствует удержанию воды и воздуха, позволяет предотвратить затягивание теста; Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способом; Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить увеличение объема и однородную рассыпчатую структуру готового изделия; Придает готовым изделиям приятный насыщенный сладко-сливочный вкус и аромат, золотистый цвет; За счет введения натуральных антиокислителей продлевает сроки реализации готовых изделий.</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Выраженные, сладко-сливочного масла</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td>33 – 36</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых 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</td> <td>55</td> <td>ГОСТ 31663-2012</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 36	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля насыщенных	55	ГОСТ 31663-2012
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	55	ГОСТ 31663-2012																														

		<table border="1"> <tr> <td>жирных кислот % не более</td> <td></td> <td>(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>Сроки годности, температуры и условия хранения</p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°C до +20°C 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>Упаковка: 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>Продукт соответствует требованиям: 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>	жирных кислот % не более		(ISO 5508-90)	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012	от - 20°C до +20°C включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																							
жирных кислот % не более		(ISO 5508-90)																																
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012																																
от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																																	
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																																		
146	Маргарин твердый – 338310	<p>Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой Спецификация № 338310 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: Применяется при производстве всех видов продукции из слоенного теста При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): 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>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, сливочные</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°C</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C</td> <td>44 – 48</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре</td> <td>10°C 55 - 62</td> <td rowspan="3">ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>20°C 39 - 43</td> </tr> <tr> <td>35°C 13 - 17</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>60</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, сливочные	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	44 – 48	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 55 - 62	ГОСТ 32189-2013	20°C 39 - 43	35°C 13 - 17	Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения																																
Вкус и запах	Чистые, сливочные	ГОСТ 32189-2013																																
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																																
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013																																
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013																																
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013																																
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012																																
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	44 – 48	ГОСТ 32189-2013																																
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 55 - 62	ГОСТ 32189-2013																																
	20°C 39 - 43																																	
	35°C 13 - 17																																	
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013																																

		<p>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: right;">ГОСТ 31754-2012</p>																					
		<p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>Упаковка: 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>Продукт соответствует требованиям: 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>	от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																			
от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																						
147	Маргарин твердый – 338410	<p>Маргарин твердый «GRANDPRO Cream» для кремов, 84% марка МТК, весовой</p> <p>Спецификация № 338410 ТФ ГОСТ 32188-2013</p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: Высокожирный специализированный маргарин; Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла; Имеет высокую аэрирующую способность, позволяет взбить крем за 8 минут; Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом, сгущенным молоком и т.д. Обладает отличной формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений; Способствует увеличению срока годности крема.</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Сливочные</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Светло-желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>84</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td>16</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной</td> <td>0</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Сливочные	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	16	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной	0	ГОСТ 31933-2012
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	0	ГОСТ 31933-2012																					

		<table border="1"> <tr> <td>соли, % не более</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td>35 - 38</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>16 - 21</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более</td> <td>55</td> <td>ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>Упаковка: 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>Продукт соответствует требованиям: 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>	соли, % не более			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					
соли, % не более																								
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	35 - 38	ГОСТ 32189-2013																						
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	16 - 21	ГОСТ 32189-2013																						
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)																						
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012																						
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																							
148	Пшеница 3 класса, 13,5 прот. - Каргилл	<p>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</p> <p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 13,5 %</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 23 %</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек.</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14 %</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2 %</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 3 %</td> </tr> <tr> <td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td> <td>не более 1 %</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 13,5 %	Клейковина	не менее 23 %	Натурный вес	не менее 770 г/л	Число падения	не менее 250 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 3 %	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %	Зараженность вредителями	не допускается	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
Показатель	Норматив																							
Протеин	не менее 13,5 %																							
Клейковина	не менее 23 %																							
Натурный вес	не менее 770 г/л																							
Число падения	не менее 250 сек.																							
Влажность	не более 14 %																							
Сорная примесь	не более 2 %																							
Зерновая примесь	не более 3 %																							
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %																							
Зараженность вредителями	не допускается																							
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> </tbody> </table>	Показатель	Норматив																				
Показатель	Норматив																							

		<table border="1"> <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> </table>	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		
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> <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 11,5 %	Клейковина	не менее 18 %	Натурный вес	не менее 770 г/л	Число падения	не менее 230 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 3 %	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %	Зараженность вредителями	не допускается	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
Показатель	Норматив																							
Протеин	не менее 11,5 %																							
Клейковина	не менее 18 %																							
Натурный вес	не менее 770 г/л																							
Число падения	не менее 230 сек.																							
Влажность	не более 14 %																							
Сорная примесь	не более 2 %																							
Зерновая примесь	не более 3 %																							
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %																							
Зараженность вредителями	не допускается																							
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> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5 %</td> </tr> <tr> <td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td> <td>не более 2 %</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 9,5 %	Клейковина	не менее 17 %	Натурный вес	не менее 690 г/л	Число падения	не менее 200 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 5 %	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %	Зараженность вредителями	не допускается				
Показатель	Норматив																									
Протеин	не менее 9,5 %																									
Клейковина	не менее 17 %																									
Натурный вес	не менее 690 г/л																									
Число падения	не менее 200 сек.																									
Влажность	не более 14 %																									
Сорная примесь	не более 2 %																									
Зерновая примесь	не более 5 %																									
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %																									
Зараженность вредителями	не допускается																									
153	Подсолнечник классический – Каргилл	<p>1. Поставка семян подсолнечника для кондитерских целей не допускается.</p> <p>2. Поставляемый Товар должен соответствовать нормативам, указанным в таблице № 1 ниже:</p> <p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Ед. изм.</th> <th>Базис</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-1-</td> <td>-2-</td> <td>-3-</td> </tr> <tr> <td>Масличность, а.с.в.</td> <td>%</td> <td>46,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Ед. изм.	Базис	-1-	-2-	-3-	Масличность, а.с.в.	%	46,0															
Показатель	Ед. изм.	Базис																								
-1-	-2-	-3-																								
Масличность, а.с.в.	%	46,0																								

		<table border="1"> <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> </table> <p>3. Остальные показатели качества Товара должны соответствовать ГОСТ 22391-2015.</p>	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									
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.</p> <p>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 13,0</td></tr> <tr><td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 2,0</td></tr> <tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>Не более 5,0</td></tr> <tr><td>Клейковина, %</td><td>Не менее 23,0</td></tr> <tr><td>ИДК</td><td>Не менее 75,0</td></tr> <tr><td>Протеин, %</td><td>Не менее 13,5</td></tr> <tr><td>Натура г/л</td><td>Не менее 750</td></tr> <tr><td>Число падения, сек</td><td>Не менее 250</td></tr> <tr><td>Заражённость</td><td>Не допускается</td></tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	Не более 13,0	Сорная примесь, %	Не более 2,0	Зерновая примесь, %	Не более 5,0	Клейковина, %	Не менее 23,0	ИДК	Не менее 75,0	Протеин, %	Не менее 13,5	Натура г/л	Не менее 750	Число падения, сек	Не менее 250	Заражённость	Не допускается										
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																															
Влажность, %	Не более 13,0																															
Сорная примесь, %	Не более 2,0																															
Зерновая примесь, %	Не более 5,0																															
Клейковина, %	Не менее 23,0																															
ИДК	Не менее 75,0																															
Протеин, %	Не менее 13,5																															
Натура г/л	Не менее 750																															
Число падения, сек	Не менее 250																															
Заражённость	Не допускается																															

		вредителями																				
156	Пшеница 4 кл. Март	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не более 13,0</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 20,0</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 750</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек</td> <td>Не менее 150</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	Не более 13,0	Сорная примесь, %	Не более 2,0	Зерновая примесь, %	Не более 5,0	Клейковина, %	Не менее 20,0	ИДК	Не менее 75,0	Протеин, %	Не менее 12,5	Натура г/л	Не менее 750	Число падения, сек	Не менее 150	Зараженность вредителями	Не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	Не более 13,0																					
Сорная примесь, %	Не более 2,0																					
Зерновая примесь, %	Не более 5,0																					
Клейковина, %	Не менее 20,0																					
ИДК	Не менее 75,0																					
Протеин, %	Не менее 12,5																					
Натура г/л	Не менее 750																					
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"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не более 13,0</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 16,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	Не более 13,0	Сорная примесь, %	Не более 2,0	Зерновая примесь, %	Не более 5,0	Клейковина,	Не менее 16,0										
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	Не более 13,0																					
Сорная примесь, %	Не более 2,0																					
Зерновая примесь, %	Не более 5,0																					
Клейковина,	Не менее 16,0																					

			%	
			ИДК	Не менее 50,0
			Протеин, %	Не менее 10,5
			Натура г/л	Не менее 750
			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 горчачка и амброзии	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.	
159	Пшеница 3 класс – ООО «Агротехнологии» ЗП№1 Новорусаново, 6 6707 00кг	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые
		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	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016		
		Показатели качества	Требования	Максимально-минимально допустимые
		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 полыннолистной, 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, маранные 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	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:		

	«Отрадаагроинвест» ХБ36, 4 272 981кг	<p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="603 264 1495 645"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>не более 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>10,0</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>20,0</td> <td>не менее 20,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>38,0</td> <td>не менее 36,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	не более 12,0%	Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%	Масличная примесь, %	10,0	не более 10,0%	Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%	Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 36,0%						
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																								
Влажность, %	12,0	не более 12,0%																								
Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%																								
Масличная примесь, %	10,0	не более 10,0%																								
Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%																								
Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 36,0%																								
162	М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013	<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, затыжного 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"> • Универсален, подходит для технологий взбивания, расплавления, внесения маргарина в тесто. • Имеет уникальную вкусо-ароматическую композицию, которую передает готовому изделию. <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 1637 1461 1800"> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td colspan="2">Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при температуре 20°С± 2</td> <td colspan="2">Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td colspan="2">От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> </tr> </tbody> </table> <p>Физико-химические показатели</p> <table border="1" data-bbox="603 1872 1423 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 О)/кг, не более</td> <td></td> <td>ГОСТ Р 51487</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°С± 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 О)/кг, не более		ГОСТ Р 51487
Вкус и запах	Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов																									
Консистенция при температуре 20°С± 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 О)/кг, не более		ГОСТ Р 51487																								

При выпуске с предприятия	5,0	
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		

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 -20 С до +20 С вкл. – 12 месяцев

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011

163

М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013

Общее назначение: предназначен для изготовления слоеного дрожжевого теста, также применяется для производства бездрожжевых слоеных изделий, подходит для всех типов выпечки, подвергающейся шоковой заморозке.

Преимущества:

- Рекомендуется для производства дрожжевых слоеных изделий;
- Позволяет получать готовый продукт с равномерной крупнопористой структурой и глянцевой поверхностью;

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.

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, °C	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

164	М 220 маргарин для песочного теста универсальный ГОСТ 32188-2013	<p>021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012</p> <p>Общее назначение: предназначен для приготовления, песочного печенья и различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий.</p> <p>Преимущества:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сокращает продолжительность взбивания, оптимизирует производственный процесс; • Снижает себестоимость за счет возможности вывода дорогостоящих компонентов (яйцепродукты, специализированные смеси); • Способствует увеличению выхода готовых изделий, за счет возможности дополнительного ввода муки (20%) и воды (10%) от рецептурного количества; • Предотвращает затягивание теста; • Позволяет получать изделия с уникальной органолептикой; <p>Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: подсолнечное, пальмовое и его фракции, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е433), антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b). Может содержать следы продуктов переработки молока.</p> <p>Органолептические показатели</p> <table border="1" data-bbox="603 1227 1453 1397"> <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>Физико-химические показатели</p> <table border="1" data-bbox="603 1469 1431 2058"> <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> </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
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																																										

		<table border="1"> <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>Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал</td> <td>3030 /740</td> <td>ТР ТС 022/2011</td> </tr> </table>	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						
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> <p>Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max).</p> <p>Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)</p> </td> <td> <p>Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max).</p> <p>Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)</p>	<p>Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость и обороты машины. - снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания.
Рекомендуемая температура применения		Рекомендации по корректировке рецептуры и технологического процесса												
Летний период	Зимний период	Если ранее применялся не специализированный маргарин Столовой группы и есть необходимость в удешевлении рецептуры.	Если нет необходимости в удешевлении и корректировке рецептуры.											
16+-2°C	18+-2°C	<p>Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max).</p> <p>Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)</p>	<p>Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>												
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"> • Дает возможность снизить себестоимость готового продукта, за счет увеличенного ввода молочно-сахарного сиропа от 140%; • Увеличивает производительность, за счет сокращения времени взбивания • Улучшает формоустойчивость кремового полуфабриката, работать с кремом становится проще и удобнее; • Позволяет получать вкусный и легкий крем. <p>Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (E471, E475),</p>												

консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (E100, E160b).
 Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.

Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистые, 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		
10+-2°C	12+-2°C	Молочно-сахарный сироп	От 140-200%
		Молоко сгущенное уваренное (ГОСТ/ТУ)	До 400%
		Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ/ТУ)	До 200%
		Фруктовые наполнители: (к готовому кремовому п/ф)	До 100%

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 ≤ 14,0%;</p> <p>сорная примесь ≤ 2%;</p> <p>семена подсолнечника ≤ не допускаются;</p> <p>битые ≤ 5%;</p> <p>поврежденные ≤ 3%;</p> <p>поврежденные сушкой ≤ 2%;</p> <p>амброзия не допускается;</p> <p>испорченные ≤ 1%</p>

		Остальные показатели по ГОСТ 13634-90												
168	Горох желтый, год урожая 2023	<p>Влажность $\leq 14,0\%$; сорная примесь $\leq 2\%$; битые $\leq 8\%$ (половинки и менее половинки); поврежденные $\leq 3\%$; другого цвета $\leq 5\%$</p> <p>Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019</p>												
169	Ячмень, год урожая 2023	<p>натура ≥ 620; влажность $\leq 14,0\%$; сорная примесь $\leq 2\%$; фузариоз $\leq 0,2\%$; семена подсолнечника \leq не допускаются; зерновая примесь $\leq 10\%$</p> <p>Остальные показатели по ГОСТ 28672-2019</p>												
170	Подсолнечник – БМЭЗ 1	<p>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Нормативные значения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>6-8%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>Не более 4 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ</td> <td>Не менее 48%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)</p>	Наименование показателя	Нормативные значения	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 3%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 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	<p>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Нормативные значения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>6-8%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>Не более 4 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ</td> <td>Не менее 46%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)</p>	Наименование показателя	Нормативные значения	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 3%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 46%
Наименование показателя	Нормативные значения													
Влажность	6-8%													
Сорная примесь	Не более 3%													
Масличная примесь	Не более 7%													
Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г													
Масличность на АСВ	Не менее 46%													
172	Пшеница 3 класса, 14,5	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества												

	прот. - Каргилл	<p>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 14,5 %</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 25 %</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> </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>№</th> <th>Наименование показателя качества</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Влажность</td> <td>max 12 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 3 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>В том числе минеральная примесь</td> <td>max 0,5 %</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Масличная примесь</td> <td>max 12 %</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>В том числе семена подсолнечника</td> <td>max 1,5 %</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Протеин сырой</td> <td>min 32 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается (кроме зараженности клещом не выше I степени)</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Семена клещевицы</td> <td>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 съемам, указанным в таблице ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">влажность, %</th> <th colspan="2">сорная примесь, %</th> <th colspan="2">масличная примесь, %</th> </tr> <tr> <th>базис</th> <th>съемы за 1%</th> <th>базис</th> <th>съемы за 1%</th> <th>базис</th> <th>съемы за 1%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <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 клещевицы	не допускаются	влажность, %		сорная примесь, %		масличная примесь, %		базис	съемы за 1%	базис	съемы за 1%	базис	съемы за 1%						
№	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 клещевицы	не допускаются																																													
влажность, %		сорная примесь, %		масличная примесь, %																																											
базис	съемы за 1%	базис	съемы за 1%	базис	съемы за 1%																																										

	1,0 %	2,0 %	3,0 %		2,0 %	5,0 %		1,0 %	1,5 %	2,0 %
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

4) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:

- декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ГМО

- карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14.

- карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.

- запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается

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.

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

6) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

174

Подсолнечник
_Рус_1

1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».

№	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

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».

2) 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:										
влажность, %			сорная примесь, %			масличность, %			КЧМ	
базис	съемы за 1%		базис	съемы за 1%		базис	съемы за 1%		базис	съемы 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 сопровождена следующими документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ГМО - карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14 - карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов. - запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается. <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, мах			2%			3%	
			Влажность, мах			14%			15%	
			Битые (половинки и менее половинок), мах			5%			8%	
			Поврежденные, мах			3%			3%	
			Цветные, мах			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</p>										

176	Шрот соевый кормовой тостированный	<p>насекомых и инородного запаха</p> <table border="1" data-bbox="603 192 1461 593"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 192 1062 244">Показатели качества</th> <th data-bbox="1062 192 1461 244">Базис</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 244 1062 331">Массовая доля влаги и летучих веществ, %</td> <td data-bbox="1062 244 1461 331">Не более 12,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 331 1062 383">Массовая доля сырого протеина, %</td> <td data-bbox="1062 331 1461 383">Не менее 45,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 383 1062 441">Массовая доля жира на а. с. в., %</td> <td data-bbox="1062 383 1461 441">От 2,0 до 4,0 включительно</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 441 1062 535">Массовая доля сырой клетчатки на а. с. в., %</td> <td data-bbox="1062 441 1461 535">Не более 7,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 535 1062 593">Массовая доля влаги, %</td> <td data-bbox="1062 535 1461 593">Не более 12,0</td> </tr> </tbody> </table> <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>	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						
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																			
177	Пшеница 5 класса_Рус_Б_1	<p>1) Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса, ГОСТ 9353-2016 «Пшеница . Технические условия»</p> <table border="1" data-bbox="603 1093 1481 1355"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 1093 671 1182">№</th> <th data-bbox="671 1093 1007 1182">Наименование показателя качества</th> <th data-bbox="1007 1093 1481 1182">Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 1182 671 1218">1</td> <td data-bbox="671 1182 1007 1218">Влажность</td> <td data-bbox="1007 1182 1481 1218">max 14 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1218 671 1254">2</td> <td data-bbox="671 1218 1007 1254">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1007 1218 1481 1254">max 5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1254 671 1290">3</td> <td data-bbox="671 1254 1007 1290">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1007 1254 1481 1290">max 15 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1290 671 1326">4</td> <td data-bbox="671 1290 1007 1326">В том числе пророст</td> <td data-bbox="1007 1290 1481 1326">max 5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1326 671 1355">5</td> <td data-bbox="671 1326 1007 1355">Зараженность</td> <td data-bbox="1007 1326 1481 1355">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, без ядовитых семян; - цвет - свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа; - 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». <p>3) Каждая партия товара должна быть сопровождается следующими документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» 	№	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
№	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>- 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>															
178	Подсолнечник масличный МЭЗ Ресурс	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>8,0%</td> <td>9,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>3,0%</td> <td>10,0%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>3,0 мг КОН/г</td> <td>3,5 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличность а.с.в.</td> <td>46%</td> <td>40%</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Не принимаются семена подсолнечника с прелым или гнилостным запахом • Не принимаются семена подсолнечника с зараженностью вредителями • Не принимаются семена подсолнечника с зараженностью семенами амброзии • Не принимаются семена подсолнечника с белой и бело-полосатой окраской • Не принимаются семена крупноплодного подсолнечника низкомасличных сортов 	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Влажность	8,0%	9,0%	Сорная примесь	3,0%	10,0%	Кислотное число	3,0 мг КОН/г	3,5 мг КОН/г	Масличность а.с.в.	46%	40%
Показатели	Базисные	Максимально допустимые															
Влажность	8,0%	9,0%															
Сорная примесь	3,0%	10,0%															
Кислотное число	3,0 мг КОН/г	3,5 мг КОН/г															
Масличность а.с.в.	46%	40%															
179	Соя МЭЗ Ресурс	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>14,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	14,0									
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые															
Влажность, %	12,0	14,0															

		<table border="1"> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td colspan="2">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин сырой, %</td> <td colspan="2">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <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> </table>	Сорная примесь, %	3,0	3,5	Масличная примесь, %	не более 10,0		Протеин сырой, %	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>																				
Сорная примесь, %	3,0	3,5																																	
Масличная примесь, %	не более 10,0																																		
Протеин сырой, %	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>																																			
180	Пшеница кормовая-Токаревская птицефабрика	<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 греющемся 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																																		
181	Соя кормовая-Токаревская птицефабрика	<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 допустимые
			Влажность, %	12,0	12,0
			Сорная примесь, %	2,0	2,0
			Масличная примесь, %	не более 10,0	
			Протеин на АСВ, %	не менее 32,0	
			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>		
182	Кукуруза кормовая-Токаревская птицефабрика	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:			
			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые
			Влажность, %	15,0	17,0
			Сорная примесь, %	2,0	5,0
			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 греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>		
183	Ячмень кормовой-Токаревская птицефабрика	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:			
			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые
			Влажность, %	14,0	14,0
			Сорная примесь, %	2,0	4,0
			Зерновая примесь, %	15,0	

		<p>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</p> <p>Зараженность вредителями</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	<p>не допускается</p> <p>не допускается</p>																					
184	Горох кормовой-Токаревская птицефабрика	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	15,0	16,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается		наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается		
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																						
Влажность, %	15,0	16,0																						
Сорная примесь, %	2,0	4,0																						
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																						
Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается																							
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается																							
наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается																							
185	Молоко сырое цельное коровье-Грейнрус Агро	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование Показателей</th> <th>Высший сорт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира, % не менее</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля белка, % не менее</td> <td>2,8</td> </tr> <tr> <td>Сухой обезжиренный молочный остаток, % не менее</td> <td>8,2</td> </tr> <tr> <td>Термоустойчивость, группа, не ниже</td> <td>II</td> </tr> <tr> <td>Консистенция</td> <td>Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается</td> </tr> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование Показателей	Высший сорт	Массовая доля жира, % не менее	3,0	Массовая доля белка, % не менее	2,8	Сухой обезжиренный молочный остаток, % не менее	8,2	Термоустойчивость, группа, не ниже	II	Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается	Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не								
Наименование Показателей	Высший сорт																							
Массовая доля жира, % не менее	3,0																							
Массовая доля белка, % не менее	2,8																							
Сухой обезжиренный молочный остаток, % не менее	8,2																							
Термоустойчивость, группа, не ниже	II																							
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается																							
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не																							

				свойственных свежему натуральному молоку
		Цвет		От белого до светло-кремового
		Кислотность, Т		От 16,00 до 18,00
		Группа чистоты		Не более 1
		Плотность, кг/м3		Не менее 1028,00
186	Пшеница пищевая 3 кл - АО «СКХ»	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:		
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Влажность, %	14,0	14,0
		Сорная примесь, %	2,0	2,0
		Зерновая примесь, %	5,0	5,0
		в т.ч. пророст, %	не более 1,0	
		в т.ч. щуплые, %	не более 1,0	
		Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия	не допускается	
		Фузариозные, %	до 1,0	
		Повреждение клопом-черепашкой, %	Не более 2,0	
		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	
		Число падения, не менее	200	
		Белизна, не менее	15	
		Клейковина, не менее	23	
		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.		
187	Пшеница пищевая 4 кл - АО «СКХ»	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:		
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Влажность, %	14,0	14,0
		Сорная примесь, %	2,0	2,0
		Зерновая примесь, %	5,0	5,0
		в т.ч. пророст, %	не более 1,0	
		в т.ч. щуплые, %	не более 1,0	
		Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак,	не допускается	

		<table border="1"> <tr> <td>амброзия</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td> <td>до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом-черепашкой, %</td> <td>Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Число падения, не менее</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Белизна, не менее</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, не менее</td> <td>19</td> </tr> </table> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p>	амброзия		Фузариозные, %	до 1,0	Повреждение клопом-черепашкой, %	Не более 2,0	Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	Число падения, не менее	180	Белизна, не менее	15	Клейковина, не менее	19				
амброзия																				
Фузариозные, %	до 1,0																			
Повреждение клопом-черепашкой, %	Не более 2,0																			
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																			
Число падения, не менее	180																			
Белизна, не менее	15																			
Клейковина, не менее	19																			
188	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - АПК АСТ Компани М	<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 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 21-22%</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 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 21-22%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 12,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 21-22%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
189	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - АПК АСТ Компани М	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 11,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 18-19%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян</td> <td>Не допускается</td> </tr> </table>	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 11,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 18-19%	Содержание головни, семян	Не допускается		
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 11,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 18-19%																			
Содержание головни, семян	Не допускается																			

		<table border="1"> <tr> <td>горчача и 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>	горчача и амброзии		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																
горчача и амброзии																						
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
190	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - АПК АСТ Компани М	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 13,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 300</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 23-24%</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 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 13,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 300	Клейковина	Не менее 23-24%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
Натура	Не менее 770 г/л																					
Влажность	Не более 14,0%																					
Сорная примесь	Не более 2%																					
Протеин	Не менее 13,5%																					
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																					
Число падения	Не менее 300																					
Клейковина	Не менее 23-24%																					
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
191	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - АПК АСТ Компани М	<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"> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 10,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 17-16%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5%</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</td> </tr> </table>	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 10,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 17-16%	Зерновая примесь	Не более 5%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний
Натура	Не менее 770 г/л																					
Влажность	Не более 14,0%																					
Сорная примесь	Не более 2%																					
Протеин	Не менее 10,5%																					
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																					
Число падения	Не менее 250																					
Клейковина	Не менее 17-16%																					
Зерновая примесь	Не более 5%																					
Содержание головни, семян горчача и 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.												
192	Ячмень, АПК АСТ Компани М	<p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 620</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</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>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>	Натура	Не менее 620	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Зерновая примесь	Не более 5%	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
Натура	Не менее 620													
Влажность	Не более 14,0%													
Сорная примесь	Не более 2%													
Зерновая примесь	Не более 5%													
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
193	Кукуруза, АПК АСТ Компани М	<p>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>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 8%</td> </tr> <tr> <td>Аброзия</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика</p>	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Зерновая примесь	Не более 8%	Аброзия	Не допускается	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
Влажность	Не более 14,0%													
Сорная примесь	Не более 2%													
Зерновая примесь	Не более 8%													
Аброзия	Не допускается													
Зараженность	Не допускается													
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов													
194	33100 Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой	<p align="center">Спецификация № 33100 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i> Область применения: 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. Функциональные преимущества: Высокожирный универсальный маргарин; Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом; Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой;</p>												

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 пищевкусовых 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 "Халял"																																												
195	33107 Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой	<p align="center">Спецификация № 33107 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): 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>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</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 трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td colspan="2">2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </tbody> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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	Светло-желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 - 38		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55		ГОСТ 32189-2013	Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2		ГОСТ 31754-2012
Показатель	Значение		Методика определения																																											
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота		ГОСТ 32189-2013																																											
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013																																											
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189-2013																																											
Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013																																											
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013																																											
Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012																																											
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 - 38		ГОСТ 32189-2013																																											
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013																																											
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55		ГОСТ 32189-2013																																											
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2		ГОСТ 31754-2012																																											

		от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																								
		Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																									
		<p>Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.</p> <p>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 "Халял"</p>																									
196	33109 Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой	<p align="center">Спецификация № 33109 ТФ</p> <p><i>СТО 44585898-009-2023</i></p> <p>Область применения: Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, лецитины), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель бета-каротин, регулятор кислотности лимонная кислота. Содержит продукты переработки сои</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</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)°С</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> <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</td> <td>34 – 44</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)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из	34 – 44	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)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013																									
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013																									
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013																									
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012																									
Температура плавления жира, выделенного из	34 – 44	ГОСТ 32189-2013																									

		<table border="1"> <tr> <td>маргарина, °С</td> <td></td> <td></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>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.</p> <p>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 "Халял"</p>	маргарина, °С			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	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
маргарина, °С																		
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																	
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																		
197	33820 Маргарин твердый «СолПро» для песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой	<p align="center">Спецификация № 33820 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): 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>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</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,</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, вкус сливочный,	ГОСТ 32189-2013										
Показатель	Значение	Методика определения																
Вкус и запах	Чистые, вкус сливочный,	ГОСТ 32189-2013																

		запах сливочный с легкой топленой нотой	
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		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 - 36	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C		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

Сроки годности, температуры и условия хранения

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

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

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

198	33830 Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой	<p align="center">Спецификация № 33830 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>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.</p> <p>Функциональные преимущества: Специализированный маргарин, фасовка по 2 кг; Маргарин обладает высокой пластичностью; Маргарин устойчив к механическим воздействиям; Маргарин при раскатке равномерно распределяется между слоями, не вкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям; Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям.</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы</p>
-----	--	--

(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 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

Сроки годности, температуры и условия хранения

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

Упаковка: ящик из гофрированного картона, вмещающий 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.

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

199	33835 Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС,	<p align="center">Спецификация № 33835 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i> 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:</p>
-----	--	---

	<p>весовой</p>	<p>Специализированный высокожирный маргарин; Маргарин расфасован в короб в виде монолита 10 кг со струнной нарезкой на пласти по 1 кг; Маргарин обладает высокой пластичностью; Маргарин устойчив к механическим воздействиям; Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям; Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям..</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1" data-bbox="619 622 1495 1496"> <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 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> <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>Сроки годности, температуры и условия хранения</p> <table border="1" data-bbox="619 1682 1495 1778"> <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>Упаковка: ящик из гофрированного картона, вмещающий монолит, обернутый в пергамент, весом 10 кг со струнной нарезкой пластов по 1 кг. Масса нетто 10 кг, брутто 10,216 кг На паллете: 77 коробов, масса нетто 770 кг, вес брутто продукции на паллете 786,56 кг.</p> <p>ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции</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 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	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 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																																							
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток																																								
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																																									

		<p>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>																																	
200	33840 Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой	<p align="center">Спецификация № 33840 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: Высокожирный специализированный маргарин; Маргарин имеет высокую кремообразующую способность; Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений; Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом; Маргарин обеспечивает получение кремов и начинок с однородной консистенцией, слегка кремового оттенка; Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, хорошо сохраняет их устойчивость, имеет гладкую и блестящую поверхность.</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433), консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор. Может содержать следы соевого лецитина.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</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>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)°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>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> </tbody> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</p>	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)°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	58	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012
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)°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	58	ГОСТ 32189-2013																																	
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012																																	

		от - 20°C до +20°C включительно	360 суток																																								
		Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.																																									
		Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,350 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг																																									
		ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Сертификат "Халал"																																									
201	331110 Маргарин твердый «GRANDPRO Саке» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой	<p align="center">Спецификация № 331110 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): 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. Может содержать следы соевого лецитина.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</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">Выраженные, сладко-сливочного масла</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td colspan="2">Желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td colspan="2">Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td colspan="2">82</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td> <td colspan="2">18</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, % не более</td> <td colspan="2">1</td> <td>ГОСТ 31933-2012</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С</td> <td colspan="2">33 – 38</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>Летний период 16 - 19</td> <td>Зимний период 13 - 16</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более</td> <td colspan="2">55</td> <td>ГОСТ 31663-2012</td> </tr> </tbody> </table>		Показатель	Значение		Методика определения	Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла		ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013	Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 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
Показатель	Значение		Методика определения																																								
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла		ГОСТ 32189-2013																																								
Цвет	Желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013																																								
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189-2013																																								
Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013																																								
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013																																								
Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012																																								
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 – 38		ГОСТ 32189-2013																																								
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013																																								
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55		ГОСТ 31663-2012																																								

				(ISO 5508-90)																					
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012																					
		<p>Сроки годности, температуры и условия хранения</p> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°C до +20°C 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>Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг. На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.</p> <p>Продукт соответствует требованиям: 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>			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.																									
202	338210 Маргарин твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой	<p>ГОСТ 32188-2013</p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: Высокожирный маргарин премиум класса, обладающий высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу; Способствует удержанию воды и воздуха, позволяет предотвратить затягивание теста; Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способом; Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить увеличение объема и однородную рассыпчатую структуру готового изделия; Придает готовым изделиям приятный насыщенный сладко-сливочный вкус и аромат, золотистый цвет; За счет введения натуральных антиокислителей продлевает сроки реализации готовых изделий.</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</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)°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>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> </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)°C	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
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)°C	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																							

		<table border="1"> <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> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг. На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.</p> <p>Продукт соответствует требованиям: 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>	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.						
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.																							
203	338310 Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой	<p align="center">Спецификация № 338310 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: Применяется при производстве всех видов продукции из слоенного теста При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.</p> <p>Функциональные преимущества: 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>Основные ингредиенты (состав): 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>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</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</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 31933-</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, сливочные	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°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	1	ГОСТ 31933-
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	1	ГОСТ 31933-																					

		<table border="1"> <tr> <td>соли, % не более</td> <td></td> <td>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</td> <td>55 - 62</td> </tr> <tr> <td>20°С</td> <td>39 - 43</td> </tr> <tr> <td>35°С</td> <td>13 - 17</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>60</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>Упаковка: 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>Продукт соответствует требованиям: 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>	соли, % не более		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	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
соли, % не более		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																					
	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																						
204	338410 Маргарин твердый «GRANDPRO Cream» для кремов, 84% марка МТК, весовой	<p align="center">Спецификация № 338410 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></p> <p>Область применения: 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>Функциональные преимущества: Высокожирный специализированный маргарин; Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла; Имеет высокую аэрирующую способность, позволяет взбить крем за 8 минут; Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом, сгущенным молоком и т.д. Обладает отличной формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений; Способствует увеличению срока годности крема.</p> <p>Основные ингредиенты (состав): Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.</p> <p>Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение</th> <th>Методика определения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Сливочные</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Светло-желтый, однородный по всей массе</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при (20±2)°С</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Сливочные	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013									
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																					

		<table border="1"> <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> </table> <p>Сроки годности, температуры и условия хранения</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>Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг. На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.</p> <p>Продукт соответствует требованиям: 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>	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
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																								
205	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС 3	<p>Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» по параметрам, указанным ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель качества</th> <th>Норма</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Цвет</td> <td>Белый, чистый. Допускается желтоватый оттенок</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид</td> <td>Однородная сыпучая масса кристаллов. Допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.</td> </tr> <tr> <td>Чистота раствора</td> <td>Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Допускается опалесценция</td> </tr> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Допускается слабый запах мелассы.</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее</td> <td>99,5</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги, %, не</td> <td>0,15</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель качества	Норма	Цвет	Белый, чистый. Допускается желтоватый оттенок	Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов. Допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.	Чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Допускается опалесценция	Вкус и запах	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Допускается слабый запах мелассы.	Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее	99,5	Массовая доля влаги, %, не	0,15									
Показатель качества	Норма																								
Цвет	Белый, чистый. Допускается желтоватый оттенок																								
Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов. Допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.																								
Чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Допускается опалесценция																								
Вкус и запах	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Допускается слабый запах мелассы.																								
Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее	99,5																								
Массовая доля влаги, %, не	0,15																								

		более:	
		Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,065
		Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество),% не более	0,05
		Цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA), не более	195
		Массовая доля диоксида серы, мг/кг сахара, не более	10
		Массовая доля ферропримесей, %, не более*	0,0003
	<p>Продукция предназначена для реализации в торговой сети, для промышленной переработки, в том числе для производства детского питания, и других пищевых целей. Не рекомендуется употребление продукта людям, страдающим диабетом. Продукция не содержит ГМО.</p>		