

УТВЕРЖДЕНА
решением Правления АО НТБ
(Протокол № 406 от 18 июня 2025г.)
Директор Акционерного общества
«Национальная товарная биржа»

С.А. Наумов

**СПЕЦИФИКАЦИЯ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ
на товарных аукционах АО НТБ**

Москва, 2025 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 3 (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="632 1050 1450 1930"><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 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>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, мараннные, 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 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 % | Протеин | 12,5 % и более | Число падения | не менее 250 с | Повреждение клопом черепашкой | не более 2,0% | Головневые, мараннные, 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 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 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 12,5 % и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 250 с | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые, мараннные, синегузочные | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фузариозные | не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 2. | Подсолнечник | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="683 409 1358 920"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые отклонения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>Не более 20,0 Не менее 5,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 20,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>3,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>--</td> <td>Не более 20,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td> <td>45,0</td> <td>Не менее 40,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:</p> <p>4.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p>4.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;</p> <p>4.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего и зараженность семян клещом;</p> <p>4.4. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые отклонения | Влажность, % | 8,0 | Не более 20,0 Не менее 5,0 | Сорная примесь, % | 3,0 | Не более 20,0 | Кислотное число, мг КОН/г | 3,0 | Не более 5,0 | Масличная примесь, % | -- | Не более 20,0 | Масличность (абс.сух.в-во), % | 45,0 | Не менее 40,0 |
|-------------------------------|----------------|--|---------------------|----------------|-----------------------------------|--------------|-----|-------------------------------|-------------------|-----|---------------|---------------------------|-----|--------------|----------------------|----|---------------|-------------------------------|------|---------------|
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые отклонения | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 8,0 | Не более 20,0 Не менее 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 3,0 | Не более 20,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотное число, мг КОН/г | 3,0 | Не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | -- | Не более 20,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность (абс.сух.в-во), % | 45,0 | Не менее 40,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 3. | Семена льна масличного | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна масличного. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="663 409 1339 1005"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>13,0</td> <td>Не более 16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>--</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td> <td>45,0</td> <td>42,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>--</td> <td>Не более 3,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. По показателям безопасности семена льна должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>2. Семена льна масличного должны быть в здоровом, не греющем состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян льна не производится:</p> <p>4.1. наличие в семенах льна семян клещевины;</p> <p>4.2. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 13,0 | Не более 16,0 | Сорная примесь, % | 3,0 | Не более 10,0 | Масличная примесь, % | -- | 5,0 | Масличность (абс.сух.в-во), % | 45,0 | 42,0 | Кислотное число, мг КОН/г | -- | Не более 3,0 | Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается | Не допускается |
|--|---------------------------|--|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------|---------------|-------------------|-----|---------------|----------------------|----|-----|-------------------------------|------|------|---------------------------|----|--------------|--|----------------|----------------|
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 13,0 | Не более 16,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 3,0 | Не более 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | -- | 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность (абс.сух.в-во), % | 45,0 | 42,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотное число, мг КОН/г | -- | Не более 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Рапс | 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 |

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

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.

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

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

5.

Соя

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:

| | | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые |
|----|-----------------|---|-----------------------|-------------------------------|
| | | Влажность, % | 12,0 | Не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | 2,0 | Не более 6,0 |
| | | Кислотное число, мг КОН/г | -- | Не более 3,0 |
| | | Масличная примесь, % | 6,0 | Не более 10,0 |
| | | Масличность на АСВ, % | 20,0 | Не менее 18,0 |
| | | Протеин на АСВ, % | 38,0 | Не менее 35,0 |
| | | <p>2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян сои не производится:</p> <p>4.1. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p> | | |
| 6. | Пшеница 3 класс | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> | | |

| | | | 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>Маслистая 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 | Маслистая 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Маслистая 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>Маслистая 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 | Маслистая 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Маслистая 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: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 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>Маслистая примесь, %</td> <td>--</td> <td>Не более 20,0</td> </tr> </tbody> </table> | | 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 | Маслистая примесь, % | -- | Не более 20,0 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Маслистая примесь, % | -- | Не более 20,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td> <td>46,0</td> <td>Не менее 42,0</td> </tr> </table> | Масличность (абс.сух.в-во), % | 46,0 | Не менее 42,0 | | | |
|----------------------------------|----------------|--|----------------------------------|----------------|------------------------|--------------|-----|-------------------------------|
| Масличность (абс.сух.в-во), % | 46,0 | Не менее 42,0 | | | | | | |
| | | <p>2. По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара. Не допускается поставка товара с галькой, камнями, минеральными примесями (землей, угольной пылью), мусором или иными подобными посторонними предметами.</p> <p>3. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:</p> <p>3.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p>3.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;</p> <p>3.3. наличие в семенах подсолнечника горчача 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"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>8,0</td> <td>Не более 18,0 Не менее 6,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 8,0 | Не более 18,0 Не менее 6,0 |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | |
| Влажность, % | 8,0 | Не более 18,0 Не менее 6,0 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|--|-------------------|-----|---------------|---------------------------|-----|--------------|----------------------|----|---------------|-----------------------|------|---------------|---|-----|--------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Не более 12,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г</td> <td>4,0</td> <td>Не более 6,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>6%</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td> <td>43,0</td> <td>Не менее 40,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля эруковой кислоты в масле, %</td> <td>2,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> </table> <p>2. По показателям безопасности семена рапса должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена рапса должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам рапса (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.</p> <p>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится:</p> <p>4.1. в семенах рапса количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;</p> <p>4.2. наличие в семенах рапса горчка ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;</p> <p>4.3. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</p> | Сорная примесь, % | 3,0 | Не более 12,0 | Кислотное число, мг КОН/г | 4,0 | Не более 6,0 | Масличная примесь, % | 6% | Не более 10,0 | Масличность на АСВ, % | 43,0 | Не менее 40,0 | Массовая доля эруковой кислоты в масле, % | 2,0 | Не более 5,0 |
| Сорная примесь, % | 3,0 | Не более 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотное число, мг КОН/г | 4,0 | Не более 6,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | 6% | Не более 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность на АСВ, % | 43,0 | Не менее 40,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля эруковой кислоты в масле, % | 2,0 | Не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. | Соя-Э (высокопротеиновая) | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально допустимые |
|--|----------------|-----------------------------------|
| Влажность, % | 12,0 | Не более 16,0 |
| Сорная и масличная примесь (суммарно), % | - | Не более 15,0 |
| - в т.ч. наличие семян подсолнечника, % | - | Не более 5% |
| Сорная примесь, % | 2,0 | Не более 5,0 |
| Массовая доля сырого протеина, % | | |
| - при влажности 10% и более | 34% | Не менее 33% |
| - при влажности менее 10% до 9% | 34,5% | Не менее 33,5% |
| - при влажности менее 9% до 8% | 35% | Не менее 34% |
| - при влажности менее 8% до 6% | 36,5% | Не менее 35% |

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

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

4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:

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

4.2. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.

| 13. | Соя-Э | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="646 409 1407 1193"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>Не более 16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная и масличная примесь (суммарно), %</td> <td>-</td> <td>Не более 15,0</td> </tr> <tr> <td>- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %</td> <td>-</td> <td>Не более 5%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля сырого протеина, %</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- при влажности 10% и более</td> <td>32%</td> <td>Не менее 27%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 10% до 9%</td> <td>32,5%</td> <td>Не менее 27,5%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 9% до 8%</td> <td>33%</td> <td>Не менее 28%</td> </tr> <tr> <td>- при влажности менее 8% до 6%</td> <td>33,5%</td> <td>Не менее 28,5%</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).</p> <p>3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДЦТ 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> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально допустимые | Влажность, % | 12,0 | Не более 16,0 | Сорная и масличная примесь (суммарно), % | - | Не более 15,0 | - в т.ч. наличие семян подсолнечника, % | - | Не более 5% | Сорная примесь, % | 2,0 | Не более 5,0 | Массовая доля сырого протеина, % | | | - при влажности 10% и более | 32% | Не менее 27% | - при влажности менее 10% до 9% | 32,5% | Не менее 27,5% | - при влажности менее 9% до 8% | 33% | Не менее 28% | - при влажности менее 8% до 6% | 33,5% | Не менее 28,5% |
|--|----------------|---|---------------------|----------------|-----------------------------------|--------------|------|---------------|--|---|---------------|---|---|-------------|-------------------|-----|--------------|----------------------------------|--|--|-----------------------------|-----|--------------|---------------------------------|-------|----------------|--------------------------------|-----|--------------|--------------------------------|-------|----------------|
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 12,0 | Не более 16,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная и масличная примесь (суммарно), % | - | Не более 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - в т.ч. наличие семян подсолнечника, % | - | Не более 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | Не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля сырого протеина, % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - при влажности 10% и более | 32% | Не менее 27% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - при влажности менее 10% до 9% | 32,5% | Не менее 27,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - при влажности менее 9% до 8% | 33% | Не менее 28% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - при влажности менее 8% до 6% | 33,5% | Не менее 28,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|-----|--|--|---|---|--|---|
| | | 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. | | | | |
| 14. | Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 | 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 (см3), 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 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.») | |
| | | | Плесени, КОЕ/г (см ³), не более | 10 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | ГОСТ 10444.12 – 2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 – 88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.») | |
| | | 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 | |
| | | | - кадмий | 0,05 | 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)). | |
| | | | - мышьяк | 1,0 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.». Приложение 3 (5). | ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.» ГОСТ Р 51962-2002 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.» | |
| | | | - ртуть | 0,01 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 (5) | МУ №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.». 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.» | |

| | | | | | Приложение 4 (19). | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|---|---|---------------------------------|---------------|---|--|---------------------|---|--------------|------------|-------------------|-----------|----------------------|-----------|------------|-----------|------------|----------|--------------------|----------|
| | | 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. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. | 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"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Средневзвешенные показатели на партию *</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>макс. 11,5</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>макс. 2,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, %</td> <td>мин. 24,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>мин. 14,0</td> </tr> <tr> <td>Натура г/л</td> <td>мин. 750</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек</td> <td>мин. 350</td> </tr> </tbody> </table> <p>Качественные показатели, указанные в карточке анализа зерна ЗПП-47, являются средневзвешенными на партию, в разрезе транспортных средств могут отличаться в рамках погрешности метода.</p> | | | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16. | 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"> <tbody> <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> </tbody> </table> | | | | | Показатели качества | | Влажность, % | макс. 11,5 | Сорная примесь, % | макс. 2,0 | Масличная примесь, % | макс. 9,0 | | | | | | |
| Показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | макс. 11,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | макс. 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | макс. 9,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Протеин на АСВ*, %</td> <td>на</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> | Протеин на АСВ*, % | на | мин. 33,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------------------|--------------|--------------------|------------|-------|----------------|-----|-----------|-----------------|--------------|---------|-----------------|-----------|--------|----------------|----------------|-------|----------------|-----------------|----------------|----------------|--------------------------------|-------------|--|--|----------------|----------------|------------------------------------|----------------|----------------|-------------|----------------|---------------|--|--|--|---------------|-------|---------------|---------|---------------|----------------|-------------------------------|------|--------------|------------------------------------|----------------|----------------|
| Протеин на АСВ*, % | на | мин. 33,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17. | Масло подсолнечное нерафинированное | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129–2013 «Межгосударственный стандарт Масло подсолнечное Технические условия» для масла подсолнечного нерафинированного. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18. | 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</td> <td>2,0 %</td> <td>не более 2,0 %</td> </tr> <tr> <td>Семена амброзии</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>полыннолистной, трехраздельной</td> <td>допускается</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные</td> <td>не допускается</td> <td>не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие зерна других культур</td> <td>4,0% не допускается не допускается</td> <td>не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>270с.</td> <td>не менее 250с</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> <td>не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом-черепашкой</td> <td>1,5%</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> <td>не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353–2016</p> | <i>Показатели</i> | <i>Базис</i> | <i>Ограничение</i> | Клейковина | 20,0% | не менее 19,0% | ИДК | 45–90 ед. | не более 90 ед. | Натурный вес | 770 г/л | не менее 750г/л | Влажность | 14,0 % | не более 14,0% | Сорная примесь | 2,0 % | не более 2,0 % | Семена амброзии | не допускается | не допускается | полыннолистной, трехраздельной | допускается | | Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.) | не допускается | не допускается | Головневые, маранные, синегузочные | не допускается | не допускается | Фузариозные | не допускается | не более 1,0% | Зерновая примесь в т.ч. проросшие зерна других культур | 4,0% не допускается не допускается | не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0% | Число падения | 270с. | не менее 250с | Протеин | 12,5% и более | не менее 12,5% | Повреждение клопом-черепашкой | 1,5% | не более 2,0 | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | не допускается |
| <i>Показатели</i> | <i>Базис</i> | <i>Ограничение</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | 20,0% | не менее 19,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | 45–90 ед. | не более 90 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес | 770 г/л | не менее 750г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | 14,0 % | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | 2,0 % | не более 2,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Семена амброзии | не допускается | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| полыннолистной, трехраздельной | допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.) | не допускается | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые, маранные, синегузочные | не допускается | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фузариозные | не допускается | не более 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь в т.ч. проросшие зерна других культур | 4,0% не допускается не допускается | не более 5,0 % не более 1,0% не более 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | 270с. | не менее 250с | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 12,5% и более | не менее 12,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом-черепашкой | 1,5% | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 19. | Ячмень - Степь | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672–2019</p> <table border="1" data-bbox="584 264 1465 1503"> <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 польннолистной, трехраздельной</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софоры лисохвостой, вязеля 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> <tr> <td>В том числе Битые</td> <td>1,5 %</td> <td>более 1,5% не принимаются</td> </tr> <tr> <td>поврежденные</td> <td>1,0%</td> <td>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> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 28672–2019</p> | <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 польннолистной, трехраздельной | не допускается | не принимается | Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софоры лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.) | не допускается | не принимается | Фузариозные | не допускается | не принимается | Зерновая примесь | 5,0 % | более 6,0 % не принимается | В том числе Битые | 1,5 % | более 1,5% не принимаются | поврежденные | 1,0% | 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 |
|--|------------------------------|---|-------------------|--------------|--------------------|-----------|--------|-------|----------------|---------|------------------------------|-------------------------------|-------|----------------------------|--|----------------|---------------------------------|--|----------------|----------------|-------------|----------------|----------------|------------------|-------|----------------------------|-------------------|-------|---------------------------|--------------|------|----------------------------|--------|---------|------------------------------|-------|------------------------------|--|------------------------------------|----------------|----------------|
| <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 польннолистной, трехраздельной | не допускается | не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софоры лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.) | не допускается | не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фузариозные | не допускается | не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | 5,0 % | более 6,0 % не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В том числе Битые | 1,5 % | более 1,5% не принимаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| поврежденные | 1,0% | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20. | Кукуруза - Степь | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Кукуруза, ГОСТ 13634–90</p> <table border="1" data-bbox="584 1727 1465 2038"> <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></td> <td>не допускается</td> <td>Более 100 шт./кг не принимается</td> </tr> </tbody> </table> | <i>Показатели</i> | <i>Базис</i> | <i>Ограничение</i> | Влажность | 14,0 % | 14,0% | Натура | 630 г/л | Менее 610 г/л не принимается | Сорная примесь | 2,0 % | Более 2,0 % не принимается | | не допускается | Более 100 шт./кг 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | не допускается | Более 100 шт./кг не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-----|---------------------------|---|--|--|
| | | <p>Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной</p> <p>Вредная примесь (семена горчачка ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)</p> | не допускается | не принимается |
| | | <p>Зерновая примесь</p> <p>в том числе:</p> <p>поврежденные (включая поврежденные сушкой)</p> <p>другие зерновые</p> | <p>10,0%</p> <p>5%</p> <p>не допускается</p> <p>2,0%</p> | <p>Более 10,0% не принимается</p> <p>Более 5,0% не принимается</p> <p>Более 2,0% не принимается</p> <p>Более 2,0% не принимается</p> |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну | |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | не принимается |
| | | Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 13634–90 | | |
| 21. | Пшеница 10,5% Сентябрь | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | | |
| | | Протеин | 10,5% на а.с.в. | |
| | | Влажность | не более 14% | |
| | | Сорная примесь | не более 2% | |
| | | Вредные примеси | не допускаются | |
| | | Зерновая примесь | не более 5% | |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | |
| | | Повреждение клопом-черепашкой | 0,9% | |
| 22. | Углеродная единица | Верифицированный результат реализации климатического проекта, выраженный в массе парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа. | | |
| 23. | 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% | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|----------------------|-----------------|-------------------------|--|---------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------|------------------|------------|---------------------------------------|--|----------------|------------------------------|--|---|-------------------------|--|---|
| | | <table border="1"> <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>Фузариозных зерен</td> <td>не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td> <td>не более 0,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 19%</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> | | 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, гниlostный) не допускается | | | | |
| 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, 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24. | Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 - Доминант | <table border="1"> <tr> <td>Описание продукта:</td> <td colspan="3">Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.</td> </tr> <tr> <td>Наименование НД:</td> <td colspan="3">ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»</td> </tr> <tr> <td>Происхождение по виду сырья:</td> <td colspan="3">Свекловичный</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Микробиологические показатели:</td> <td>Наименование показателя:</td> <td>Норма:</td> <td>НД определяющей норму</td> <td>Метод испытания:</td> </tr> <tr> <td>Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии и рода Сальмо</td> <td>Не допускаются в 25,0 г</td> <td>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»</td> <td>-ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.»</td> </tr> </table> | Описание продукта: | Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических 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 определяющей норму | Метод испытания: | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии и рода Сальмо | Не допускаются в 25,0 г | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» | -ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» |
| Описание продукта: | Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических 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 определяющей норму | Метод испытания: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии и рода Сальмо | Не допускаются в 25,0 г | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» | -ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|------------------------|---|---|
| | | | нелла, в 25 г | | Приложение 1. | -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 продукт | Не допускаются в 1,0 г | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение | ГОСТ 31747-2012 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных |

| | | | | | | |
|---------------------------|--|---|---|--|---|--|
| | | | а,1,0 (г/см ³) | | ение 2 (1.14) | палочек (колиформны х бактерий)» (ГОСИТ Р 52816-2007 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформны х бактерий)») |
| | | | Дрожжи, КОЕ в 1г, не более | 10 | ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищев ой продукц ии» прилож ение 2 (1.14) | ГОСТ 10444.12 – 2013 «Микробиоло гия 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 021/201 1 «О безопас ности пищев ой продукц ии» прилож ение 2 (1.14) | дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 – 88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.» |
| | Допускае мые уровни тяжелых металлов и пестицид ов: | Наимен ование показат еля: | Норма: | НД опреде ляющи й норму | Метод испытания: | |
| Токсичные элементы | | | | | | |
| - свинец | | 0,5 | ТР ТС 021/201 | ГОСТ33824- 2016 | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|----------|------|--|--|
| | | | | | 1 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | «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). | ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)». |
| | | | - мышьяк | 1,0 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.» ГОСТ Р 51962-2002 «Продукты |

| | | | | | | |
|------------------|--|--|---|-------|--|---|
| | | | | | | пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.» |
| | | | - ртуть | 0,01 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 (5) | МУ№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.» 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 | |

| | | | | | | |
|--|--|--|---------------------------------|---------------|---|--|
| | | | | ение 3 (5). | | |
| | | Допускаемые уровни радионуклидов: | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющей 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 определяющей 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» |

| | | | Трансгенная ДНК (ген NOS) | Не более 0,9% | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7. | МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР» | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------------|---------------|---|---|---------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|-------------------|--------------|---------------------|--------------|--------------------|--------------|------------|---------------|--|--------------|---------------------|--------------|---------------|---------------|----------|-------------|--|----------------|-------|--|
| 25. | 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>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>не менее 770</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 85</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 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26. | 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>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> </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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | |
| 27. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (наливом) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». | | |
| 28. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (фасованное) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». | | |
| 29. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Высший сорт (наливом) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». | | |
| 30. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Высший сорт (фасованное) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». | | |
| 31. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Первый сорт (наливом) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». | | |
| 32. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Первый сорт (фасованное) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». | | |
| 33. | Масло подсолнечное рафинированное | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». | | |

| | | |
|-----|---|---|
| | недезодорированное (наливом) | |
| 34. | Масло подсолнечное рафинированное недезодорированное (фасованное) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 35. | Масло подсолнечное нерафинированное Высший сорт (наливом) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 36. | Масло подсолнечное нерафинированное Высший сорт (фасованное) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 37. | Масло подсолнечное нерафинированное Первый сорт (наливом) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 38. | Масло подсолнечное нерафинированное Первый сорт (фасованное) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 39. | Масло подсолнечное нерафинированное для промышленной переработки | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 40. | Пшеница 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 41. | Пшеница 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 42. | Пшеница 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 43. | Пшеница 4 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 44. | Пшеница 5 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 45. | Кукуруза кормовая 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия». |
| 46. | Кукуруза кормовая 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия». |
| 47. | Кукуруза кормовая 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия». |
| 48. | Кукуруза свежая в початках 1 сорта | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия». |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|---------|------------------|---------------|------------------|----------------|------------------|--------------------|---------------|----------------|---------------|------------------------|----------------|------------------|---------------|------------------------------------|----------------|
| 49. | Кукуруза свежая в початках 2 сорта | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 50. | Ячмень 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 51. | Ячмень 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 52. | Ячмень 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 53. | Ячмень пивоваренный 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 54. | Ячмень пивоваренный 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55. | Ячмень пивоваренный 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 56. | Ячмень пивоваренный 4 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57. | Пшеница 12,5% Сентябрь | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% на а.с.в.</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 770 г/л</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>Вредные примеси</td> <td>не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> </table> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 58. | Кукуруза, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 650 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные зерна</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Битые зерна</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные при сушке</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Амброзия</td> <td>не допускается</td> </tr> </table> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59. | Ячмень, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | не менее 620 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура | не менее 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 60. | Пшеница 4 класс, протеин 12,5% КАА | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</p> <table border="1"> <tr> <td>Показатели качества</td> <td>Максимально-минимально допустимые</td> </tr> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>не менее 750</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Проросшие зерна, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>не менее 12,5</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td>не более 1,5</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек.</td> <td>не менее 230</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, %</td> <td>не менее 20,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>не более 100</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> | Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | Натура, г/л | не менее 750 | Влажность, % | не более 14,0 | Сорная примесь, % | не более 2,0 | Зерновая примесь, % | не более 5,0 | Проросшие зерна, % | не более 2,0 | Протеин, % | не менее 12,5 | Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | не более 1,5 | Число падения, сек. | не менее 230 | Клейковина, % | не менее 20,0 | ИДК, ед. | не более 100 | Зараженность вредителями хлебных запасов | не допускается | Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (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 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61. | Пшеница 3 класс – ОАО «БМК» | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <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>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> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 200 сек.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 23%</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 каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний. На каждое транспортное средство оформляется Карантинный сертификат от ФГУ «Россельхознадзор» на Товар, ввозимый из-за пределов Воронежской области за счет Поставщика.</p> | Натура | не менее 760 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | 14,5% и более | Проросших зерен | не более 1,0% | Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК | 50-100 | Число падения | не менее 200 сек. | Клейковина | не менее 23% | Содержание головни, семян горчача и амброзии | не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
|--|--|--|---------------------|------------------|-----------------------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|---------------|---------------|----------------------|-----------------|----------------|--|--------|----------------|-------------------|------------|----------------|--|----------------|-------|--|
| Натура | не менее 760 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 14,5% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Проросших зерен | не более 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК | 50-100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 200 сек. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 23% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчача и амброзии | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 62. | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 63. | 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> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально допустимые | Влажность, % | 8,0 | не более 8,0% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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% |
| 64. | Подсолнечник – Рус 1 | Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.» | | |
| | | 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: | | |
| | | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально 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% | |
| 65. | Соя некл. – Рус 2 | Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: | | |
| | | 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: | | |
| | | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально 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% | |

| 66. | 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="584 371 1455 757"> <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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67. | Подсолнечник – Агрпоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 1021 1455 1245"> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>6-8%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 5%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>Не более 5 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Масличность на АСВ</td> <td>Не менее 42%</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку; в размере 1% за каждый процент сорной примеси свыше 3% до 5%; в размере 0,5% за каждый процент масличной примеси свыше 3% до 7%; кислотное число: в размере 1,5%; в размере 1% за каждый мг КОН/г свыше 3,5% до 5%; в размере 1% за каждый процент масличности ниже 46% до 44%, в размере 2% за каждый процент масличности ниже 44% до 42% при отклонении от установленных п.1 показателям.</p> <p>Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая</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>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 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> |
|--|--|---|

| | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------------|---|-----------|--------------|----------------|------------------------------|------------------|-------------------------------|
| 68. | Кукуруза – Агропоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 53903-2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 434 1471 607"> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 3% (максимум до 5%)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 8% (максимум до 15%)</td> </tr> </table> <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"> ➤ Содержание микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) не более 0,9 мг/кг, включая 0,9 мг/кг ➤ Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 0,9 мг/кг не принимается и подлежит возврату. <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> | 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%) | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------|---------------------------------|--|-----------|--------------|----------------|---------------------------|------------------|----------------------------|
| | | <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 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> | | | | | | |
| 69. | Пшеница 5 класс – Агроставка 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="584 1877 1465 2011"> <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> | Влажность | Не более 14% | Сорная примесь | Не более 2% (максимум 5%) | Зерновая примесь | Не более 5% (максимум 15%) |
| Влажность | Не более 14% | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 2% (максимум 5%) | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5% (максимум 15%) | | | | | | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.</p> <p>Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей, но не выше максимально допустимых.</p> <p>Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.</p> <p>3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.</p> <p>4. Поставщик гарантирует, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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</p> |
|--|--|--|

| | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------------|---|-----------|--------------|----------------|-------------|------------------|--------------|---------|------------------|
| | | <p>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> | | | | | | | | |
| 70. | Бобы сои 37 – Агропоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 987 1461 1160"> <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 37% АСВ</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.</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,</p> | Влажность | Не более 12% | Сорная примесь | Не более 3% | Зерновая примесь | Не более 10% | Протеин | Не менее 37% АСВ |
| Влажность | Не более 12% | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 3% | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 10% | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 37% АСВ | | | | | | | | | |

| | | |
|-----|-----------------------------|---|
| | | <p>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 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> |
| 71. | Ячмень – Агропоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53900-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, допустимое содержание овсяга - не более 1%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> |

| | |
|------------------|----------------------------|
| 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 продукты, содержащие мясо, в том числе продукты,

| | | <p>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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|-------------------|--------------|---------------------|--------------|--------------------|--------------|------------|---------------|--|--------------|---------------------|--------------|---------------|---------------|----------|-------------|--|----------------|-------|--|
| 72. | 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="584 1155 1455 1944"> <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 73. | 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="584 300 1455 976"> <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 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 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 горчицы 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 горчицы и амброзии | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 74. | Ячмень, Агрокомплекс | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</p> <table border="1" data-bbox="584 1382 1455 2065"> <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,</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, | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|--------------|----------------|-------------------|---------------|----------------------|---------------|--|----------------|-----|-----------------|-----------------|--|-------------------|---------------|---------------------------------------|---------------|---------------|------------------|------------|--------------|---|----------------|-------|--|
| 75. | Лен масличный, Агрокомплекс | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 76. | 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 горчача, 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> | | 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 горчача, 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 горчача, спорыньи, повилики, 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 -15/2011.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---------------------|------------------|-------------|----------------|----------------|---------------|------------------|----------------|----------------------|--|-------------------|---------------|---|----------------|-------|---|-------|-------|--------------------|------|------|----------------------------|-----|-----|----------|----------|-------|
| 77. | 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"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Семена подсолнечника</td> <td>не более 0,5% в составе Зерновой примеси</td> </tr> <tr> <td>Фузариозных зерен</td> <td>не более 0,5%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики</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> </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 620 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 10,0% | Семена подсолнечника | не более 0,5% в составе Зерновой примеси | Фузариозных зерен | не более 0,5% | Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики | не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | |
| Натура | не менее 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 10,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Семена подсолнечника | не более 0,5% в составе Зерновой примеси | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фузариозных зерен | не более 0,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 78. | Пшеница 3 класс, протеин 14.5% - ДМА | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базис</th> <th>Ограничение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, min</td> <td>780%</td> <td>770%</td> </tr> <tr> <td>Влажность, max</td> <td>14%</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, max</td> <td>2%</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, max</td> <td>5%</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Протеин, min</td> <td>14.5%</td> <td>14.5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения, min</td> <td>280%</td> <td>270%</td> </tr> <tr> <td>Количество клейковины, min</td> <td>25%</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>ИДК, max</td> <td>43-95ед.</td> <td>95ед.</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базис | Ограничение | Натура, min | 780% | 770% | Влажность, max | 14% | 15% | Сорная примесь, max | 2% | 4% | Зерновая примесь, max | 5% | 7% | Протеин, min | 14.5% | 14.5% | Число падения, min | 280% | 270% | Количество клейковины, min | 25% | 24% | ИДК, max | 43-95ед. | 95ед. |
| 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. | | | | |
| 79. | Пшеница 4 класс, протеин 12.5% - ДМА | Показатели качества | Базис | Ограничение |
| | | Натура, min | 770% | 760% |
| | | Влажность, max | 14% | 15% |
| | | Сорная примесь, max | 2% | 4% |
| | | Зерновая примесь, max | 5% | 7% |
| | | Протеин, min | 12.5% | 12.5% |
| | | Число падения, min | 270% | 250% |
| | | Количество клейковины, min | 21% | 20% |
| | | ИДК, max | 43-95ед. | 95ед. |
| | | Повреждение клопом черепашкой, | 2% | 2% |
| | | Зараженность | не допускается | не принимается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | |
| Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. | | | | |
| 80. | 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 | 1.5% | 2% |

| | | | | |
|---|--|---|--|--------------------|
| | | клопом черепашкой, | | |
| | | Зараженность | не | не принимается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | |
| Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. | | | | |
| 81. | Пшеница 3 класс, протеин 14.0% - ДМА | Показатели качества | Базис | Ограничение |
| | | Натура, min | 780% | 770% |
| | | Влажность, тах | 14% | 15% |
| | | Сорная примесь, тах | 2% | 4% |
| | | Зерновая примесь, тах | 5% | 7% |
| | | Протеин, min | 14.0% | 14.0% |
| | | Число падения, min | 280% | 270% |
| | | Количество клейковины, min | 25% | 24% |
| | | ИДК, тах | 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. | | |
| 82. | Пшеница 5 класс, протеин 10.5% - ДМА | Показатели качества | Базис | Ограничение |
| | | Натура, min | 760% | 740% |
| | | Сорная примесь, тах | 2% | 4% |
| | | Зерновая примесь, тах | 8% | 10% |
| | | в том числе проросшие, тах | 5% | 5% |
| | | Влажность, тах | 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. | | | | |
| 83. | Кукуруза - ДМА | Показатели качества | Базис | Ограничение |
| | | Влажность, тах | 14% | 14,5% |
| | | Сорная примесь, тах | 3% | 5% |
| | | Зерновая примесь, тах | 15% | 18% |
| | | В составе зерновой примеси | | |
| | | Битые, тах | 5% | 5% |
| | | Поврежденные всего, тах | 5% | 5% |
| | | Том числе к поврежденным относятся: | | 0 |
| | | -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 | | | | |
| 84. | Лён – ДМА | Показатели качества | Базис | Ограничение |
| | | Влажность, тах | 9% | 10% |
| | | Сорная примесь, тах | 3% | 5% |
| | | В том числе семена клещевины, ядовитая, вредная примесь | не допускается | не допускается |
| | | Масличность as | 40% | 40% |

| | | <table border="1"> <tr> <td>is, min</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Свободные жирные кислоты (FFA), max</td> <td>2%</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</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> <tr> <td>Цвет</td> <td colspan="2">жёлто - коричневый, без признаков плесени, ферментации и порчи</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 10582-76. Груз должен быть годным для извлечения растительного масла, пригодным для продажи. Анализы на масличность, FFA, проводятся по ФОСФА 11 (ИСО).</p> | is, min | | | Свободные жирные кислоты (FFA), max | 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 | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---------------------|-----------------------------------|-------------|-------------------------------------|--------------|---------------|------------------------------------|----------------|---------------------|--------------|---|--------------|------------|--|--|--------------|---------------------|--------------|---------------|---------------|----------|--------------|--|----------------|-------|--|
| is, min | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Свободные жирные кислоты (FFA), max | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 85. | Пшеница 4 класс, Агрокомплекс | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 86. | Шрот подсолнечный | Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот подсолнечный. Технические условия». | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|---|---------------------|-----------------------------------|--------------|----------------|-------------------|----------------|---------------------|----------------|---------------------|----------------|------------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------|
| 87. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 88. | Пшеница 10,5% – ООО «Русагро-Инвест» 1 | <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 1,0</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 1,0 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 89. | 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"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 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> </tbody> </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% | | | | | | | | | | | | | | | |

| 90. | 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" data-bbox="584 412 1297 685"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 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> </tbody> </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% | | | | | | | | | | | | | |
| 91. | 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" data-bbox="584 978 1297 1252"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Мелкий горох, %</td> <td>не более 5,00%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>Не менее 21,0%</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | Влажность, % | не более 15,0% | Сорная примесь, % | не более 4,0% | Зерновая примесь, % | не более 10,0% | Мелкий горох, % | не более 5,00% | Протеин на АСВ, % | Не менее 21,0% |
| Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | не более 15,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | не более 4,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | не более 10,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Мелкий горох, % | не более 5,00% | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин на АСВ, % | Не менее 21,0% | | | | | | | | | | | | | |
| 92. | 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" data-bbox="584 1545 1297 1818"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 15,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 4,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Мелкий горох, %</td> <td>не более 5,00%</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>не менее 18,0%</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | Влажность, % | не более 15,0% | Сорная примесь, % | не более 4,0% | Зерновая примесь, % | не более 10,0% | Мелкий горох, % | не более 5,00% | Протеин на АСВ, % | не менее 18,0% |
| Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | не более 15,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | не более 4,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | не более 10,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Мелкий горох, % | не более 5,00% | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин на АСВ, % | не менее 18,0% | | | | | | | | | | | | | |
| 93. | 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 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> <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> | 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 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 | 12,5% 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 94. | Пшеница 3 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский» | <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 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> | 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 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 | 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 горчицы 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--------|----------------------------------|------------------------------|----------------|----------------|---------------|------------------|----------------|---------|---------------|------------------|---------------|--|-------|---------------|-------------------|------------|--------------|--|----------------|------------|--|---------------|------------|---|---------|---------|
| 95. | Пшеница 4 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский» | <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> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 20%</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 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. | 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 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 | 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 горчицы и амброзии | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 96. | 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> </tbody> </table> | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 14 % | 2 | Сорная примесь | max 1 % | 3 | Зерновая примесь | max 4 % | 4 | Битые | max 1,5% | 5 | Натура | min 780 г/л | 6 | Протеин на АСВ | min 12,5 % | 7 | Число падения | min 250 с. | 8 | Пророст | max 1 % |
| № | 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 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <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> </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> | 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 | | | |
|-----|--|--|---|-------------------------------------|------------------------------|----|------------|----------|----|----------------|----------------|----|--------------------|----------------|----|--------|----------------|----|----------------|----------------|----|----------|----------------|----|----------------------|----------------|----|------------------------------------|----------------|---|-------|---|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 97. | Ячмень _Рус_И_1 | <p align="center">Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Ячмень, ГОСТ 28672–2019</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Наименование показателя качества</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Влажность</td> <td>max 14 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 2 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Зерновая примесь</td> <td>max 10 %</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Натура</td> <td>min 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Протеин на АСВ</td> <td>min 10 %</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Фузариоз</td> <td>max 0.2 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Семена подсолнечника</td> <td>max 0,5 %</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.</p> | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 14 % | 2 | Сорная примесь | max 2 % | 3 | Зерновая примесь | max 10 % | 4 | Натура | min 620 г/л | 5 | Протеин на АСВ | min 10 % | 6 | Фузариоз | max 0.2 % | 7 | Семена подсолнечника | max 0,5 % | 8 | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | 9 | Запах | свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | max 14 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 2 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Зерновая примесь | max 10 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Натура | min 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Протеин на АСВ | min 10 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Фузариоз | max 0.2 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Семена подсолнечника | max 0,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Запах | свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 98. | Масло подсолнечное нерафинированное наливом - БМЭЗ | <p>Товар соответствует ГОСТ 1129–2013 «Межгосударственный стандарт Масло подсолнечное Технические условия» для масла подсолнечного нерафинированного.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 99. | Пшеница кормовая-Ставропольский бройлер | 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>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> | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 100. | Соя кормовая-Ставропольский бройлер | <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> <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="646 448 1316 1355"> <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.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 12,0 | 15,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 2,0 | Масличная примесь, % | не более 10,0 | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 101. | 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" data-bbox="646 1646 1460 2049"> <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> | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---------------------|----------------|-----------------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|-----|---------------------|------|------|---|----------------|--|--------------------------|----------------|--|
| 102. | 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). 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, % | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 103. | 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> </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 | Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом) | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|------------------|-----------|----------------|----------------|---------------|--|---------------|----------------|-----------------------|-------|---|--|
| | | <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</p> <p>наличие вредной примеси головня, спорынья</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> | | | | | | | | | | | | |
| 104. | 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"> <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 запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | не менее 630 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные | не более 5,0% | Протеин | Не менее 12,5% | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | |
| Натура | не менее 630 г/л | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 12,5% | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
| 105. | 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> </table> | Натура | не менее 620 г/л | Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | |
| Натура | не менее 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|----------------|------------------|--|---------------|----------------|-----------------------|------------------|---|---------|---------------------|--------------|---------------|-------|---------------|---------------------|---------------|----------|----------------|------|---------------|-----------|---------------|-----------------|---------------|------------------------|-------------------|------------------|--------------------|
| | | <table border="1"> <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> | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 106. | Кукуруза продовольственная – Рус_И_1 | <p>1) Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках.- 2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 600 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>13-14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 8 % на АСВ</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Битые</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные сушкой</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Амброзия</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Жиры</td> <td>не более 3,5%</td> </tr> <tr> <td>Клетчатка</td> <td>не более 2,7%</td> </tr> <tr> <td>Общая зольность</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>TVN общий летучий азот</td> <td>50 мг/100 г макс.</td> </tr> <tr> <td>Общий афлатоксин</td> <td>не более 20 мкг/кг</td> </tr> </table> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Афлатоксин В1</td> <td>не более 5 мкг/кг</td> </tr> <tr> <td>Афлатоксин В2</td> <td>не более 5 мкг/кг</td> </tr> </table> <p>Товар должен быть в здоровом состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, без ядовитых семян, свободен от живых вредителей хлебных запасов и других причиняющих ущерб вредителей, натурального цвета, без постороннего запаха.</p> <p>1) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>3) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 13634-90 , ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных 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> | Афлатоксин В1 | не более 5 мкг/кг | Афлатоксин В2 | не более 5 мкг/кг | | | | | | | | |
|---------------|---|--|---------------|----------------------------------|------------------------------|-------------------|-----------|----------|---|----------------|---------|---|------------------|----------|
| Афлатоксин В1 | не более 5 мкг/кг | | | | | | | | | | | | | |
| Афлатоксин В2 | не более 5 мкг/кг | | | | | | | | | | | | | |
| 107. | Пшеница кормовая_протеин 10,5% _Рус_Б_1 | <p>1) Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Наименование показателя качества</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Влажность</td> <td>max 14 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 5 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Зерновая примесь</td> <td>max 15 %</td> </tr> </tbody> </table> | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 14 % | 2 | Сорная примесь | max 5 % | 3 | Зерновая примесь | max 15 % |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | max 14 % | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 5 % | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Зерновая примесь | max 15 % | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|---|-----------|---------------------|----------------|---------------|----------------|------------|---|--------------|----------------|---|--|--------------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>8</td> <td>В том числе пророст</td> <td>max 5 %</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Протеин на АСВ</td> <td>min 10,5 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями</td> <td>Не более 15 экз/кг</td> </tr> </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 среднесуточной приёмке.</p> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| 108. | 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> </table> | Влажность | не более 8,0% | Сорная примесь | не более 3,0% | | | | | | | | |
| Влажность | не более 8,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 3,0% | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Кислотное число</td> <td>не более 2,0 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Маслистая 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 грейущем 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> | Кислотное число | не более 2,0 мг КОН/г | Маслистая примесь | не более 8,0% | Масличность на АСВ | не менее 46-47% | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------|--------------------|-----------------|------------------|---------------|---------|-------|---------------------------------------|---------------|---------------|------------------|------------|-----|--|----------------|-------|--|
| Кислотное число | не более 2,0 мг КОН/г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Маслистая примесь | не более 8,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность на АСВ | не менее 46-47% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 109. | 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 «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | не менее 750 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | 13,5% | Зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 1,5% | Число падения | не менее 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 110. | 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> </tbody> </table> | Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | Массовая доля влаги, % | не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги, % | не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <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*10⁵</td> </tr> </table> | 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*10 ⁵ |
|--|--|--|-------------------------|-----------------------------------|---|------------------------|--|----------------|--|------------------------------|------------------------------------|----------------|--|--|----------------|-------------------|
| 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*10 ⁵ | | | | | | | | | | | | | | | |
| 111. | 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 26.0⁰Т</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 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 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 112. | 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> <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> </tbody> </table> | 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 | | |
| 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 1 |
| Плотность, кг/ м³ | не менее 1028,00 |
| Температура заморзания, 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 | |

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.

Молоко предназначено для использования в пищевой промышленности, в т.ч. производства молока и молочной продукции. Молоко должно соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза (далее «ТР ТС») от 09.10.2013г. № 033/2013 " О безопасности молока и молочной продукции" и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний в соответствии с требованиями ТР ТС.

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

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

Таблица 1

| | |
|--|-----------------------|
| | Характеристика |
|--|-----------------------|

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

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

Таблица 2.

| Наименование показателя | Титруемая кислотность, °Т | Группа чистоты, не ниже | Плотность, кг/м 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 58 67-90 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 26930-86 | 1 раз в 3 месяца |
| кадмий | 0,03 | ГОСТ 26933-86 | 1 раз в 3 месяца |
| ртуть | 0,005 | ГОСТ 26927-86 | 1 раз в 3 месяца |
| 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 допускаются | 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 |

Примечание:

*-контроль антибиотиков (качественное определение) и ингибирующих веществ проводится по каждой поступающей партии лабораторией Покупателя, количественное определение каждого антибиотика проводится при производственной необходимости в аккредитованной лаборатории.

3.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке не должны превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 5)

Таблица 5.

| Наименование показателя | Норма для | Периодичность контроля | Метод контроля |
|---|---------------------|------------------------|----------------|
| | высшего сорта | | |
| КМАФАнМ, КОЕ в 1 см ³ , не более | 1,0×10 ⁵ | 1 раз в 10 дней | ГОСТ 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 | 25 | 1 раз в 6 месяцев | ГОСТ 31659 |

| | | | | |
|------------------------|----|--|--|--|
| котором допускается | не | | | |
|------------------------|----|--|--|--|

Примечание:

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

** - КОЕ – колониеобразующие единицы.

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

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

4. Маркировка

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

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

5. Правила приёмки.

Молоко принимают партиями. Контролю подвергаются: условия транспортирования, наличие необходимой сопроводительной документации и информации в сопроводительной документации, информации на транспортной таре (при наличии), показатели безопасности, физико-химические и органолептические показатели согласно требованиям ТР ТС, настоящей спецификации и настоящего договора. Правила приёмки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 13928-84.

6. Сопроводительная документация.

| | | <p>Каждая поступающая партия Молока должна сопровождаться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - товарно-транспортной накладной от Поставщика Молока; - ВСД (ветеринарно-сопроводительные документы в электронной форме по системе ГИС Меркурий») <p>7. Условия транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>Допускается хранение Молока у Поставщика при температуре (4±2)⁰С в соответствии с требованиями ФЗ РФ ст. 6 к хранению и перевозке Молока.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|------------|----------------|------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|-----|---------------------|-----|------|-------------------|--------------|--|-----------------|--------------|--|------------------|--------------|--|---|----------------|--|----------------|--------|--|
| 113. | 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="635 1435 1449 2031"> <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> </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 т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай | не допускается | | Фузариозные, % | до 1,0 | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <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> | Повреждение клопом черепашкой, % | Не более 2,0 | Зараженность зерновыми вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|---|----------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|------|------|-------------------|-----|-----|----------------------|---------------|--|-------------------|---------------|--|--------------------------|----------------|--|
| Повреждение клопом черепашкой, % | Не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерновыми вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 114. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 115. | Кукуруза кормовая-Белгородский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>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> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 15,0 | 17,0 | | | | | | | | | | | | |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 15,0 | 17,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <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> </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> | Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | Испорченные, % | до 1,0 | | Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|--|---------------------|----------------|------------------------|---------------------|------|------|-------------------|--------|-----|--------------------------|----------------|------|---|----------------|--|--------------------------|----------------|--|
| Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные, % | до 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 116. | 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 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, % | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 117. | Горох кормовой-Белгородский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

| 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. брухусом) | не допускается | |
| Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг. | не допускается | |
| наличие вредной примеси головня, спорынья | не допускается | |
| Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается. | | |

| | | | | |
|------|---------------------------------|--|---------------------|------------------------------|
| 118. | Пшеница 4 класс 11,5 протеин | <i>Показатели качества</i> | <i>Базис</i> | <i>Ограничение</i> |
| | | Натура, min | 770г/л | 760г/л |
| | | Влажность, тах | 14,0% | 15,0% |
| | | Сорная примесь, тах | 2,0% | 4,0% |
| | | Зерновая примесь, тах в том числе, проросшие | 5,0% | 7,0% |
| | | Протеин, % | 11,5% | 11,5% |
| | | Число падения, сек. | 250сек. | менее 230сек. не принимается |

| | | <table border="1"> <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> | 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 | | | | | | |
|--|--|---|----------------------------|------------------|-----------|----------------|----------------|----------------|------------------------------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------------------------------|----------------|---------------|---|------------|--------------|--|----------------|-------|--|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 119. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 120. | Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант 12,5-1 | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>770 г/л и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>19,0% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> </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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не более 2,0% Не допускается Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 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> | Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | Зерновая примесь | Не более 5,0% | Повреждение клопом черепашкой | Не более 1,5% | Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|------------------|---------------|-------------------------------|----------------|---|-----------------|---|----------------|------------|---------------|-----|--------------|---|---|------------------|---------------|-------------------------------|---------------|---|----------------|---|---------------|
| Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 121. | Пшеница, протеин 12,5 – Доминант 12,5-2 | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин</td> <td>12,5% и более</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес</td> <td>730 г/л и более</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>19,0% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td>Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не более 2,0% Не допускается Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p> | Показатели | Требования | Протеин | 12,5% и более | Влажность | Не более 14,0% | Натурный вес | 730 г/л и более | Число падения | Не менее 250 с | Клейковина | 19,0% и более | ИДК | 45-90 единиц | Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | Зерновая примесь | Не более 5,0% | Повреждение клопом черепашкой | Не более 1,5% | Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% |
| Показатели | Требования | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 12,5% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес | 730 г/л и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 с | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | 19,0% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | 45-90 единиц | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорность, В том числе: - Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 122. | Пшеница, протеин 12,5 – Доминант 12,5-3 | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="625 226 1455 1182"> <thead> <tr> <th data-bbox="625 226 1123 286">Показатели</th> <th data-bbox="1123 226 1455 286">Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="625 286 1123 331">Протеин</td> <td data-bbox="1123 286 1455 331">12,5% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 331 1123 387">Влажность</td> <td data-bbox="1123 331 1455 387">Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 387 1123 454">Натурный вес</td> <td data-bbox="1123 387 1455 454">750 г/л и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 454 1123 499">Число падения</td> <td data-bbox="1123 454 1455 499">Не менее 200 с</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 499 1123 544">Клейковина</td> <td data-bbox="1123 499 1455 544">19,0% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 544 1123 589">ИДК</td> <td data-bbox="1123 544 1455 589">45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 589 1123 880">Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td data-bbox="1123 589 1455 880">Не более 2,0% Не допускается Не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 880 1123 947">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1123 880 1455 947">Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 947 1123 1003">Повреждение клопом черепашкой</td> <td data-bbox="1123 947 1455 1003">Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1003 1123 1104">Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td data-bbox="1123 1003 1455 1104">Не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1104 1123 1182">Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td data-bbox="1123 1104 1455 1182">Не более 5,0%</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="580 1227 1469 1294">Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p> | Показатели | Требования | Протеин | 12,5% и более | Влажность | Не более 14,0% | Натурный вес | 750 г/л и более | Число падения | Не менее 200 с | Клейковина | 19,0% и более | ИДК | 45-90 единиц | Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | Зерновая примесь | Не более 5,0% | Повреждение клопом черепашкой | Не более 1,5% | Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% |
|---|---|---|------------|------------|---------|---------------|-----------|----------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|------------|---------------|-----|--------------|---|---|------------------|---------------|-------------------------------|---------------|---|----------------|--|---------------|
| Показатели | Требования | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 12,5% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес | 750 г/л и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 200 с | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | 19,0% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | 45-90 единиц | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 123. | Пшеница, протеин 11,5 – Доминант 11,5-1 | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="625 1368 1455 2020"> <thead> <tr> <th data-bbox="625 1368 1123 1429">Показатели</th> <th data-bbox="1123 1368 1455 1429">Требования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="625 1429 1123 1473">Протеин</td> <td data-bbox="1123 1429 1455 1473">11,5% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1473 1123 1529">Влажность</td> <td data-bbox="1123 1473 1455 1529">Не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1529 1123 1597">Натурный вес</td> <td data-bbox="1123 1529 1455 1597">750 г/л и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1597 1123 1641">Число падения</td> <td data-bbox="1123 1597 1455 1641">Не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1641 1123 1686">Клейковина</td> <td data-bbox="1123 1641 1455 1686">16,0% и более</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1686 1123 1731">ИДК</td> <td data-bbox="1123 1686 1455 1731">45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td data-bbox="625 1731 1123 2020">Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td data-bbox="1123 1731 1455 2020">Не более 2,0% Не допускается Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Требования | Протеин | 11,5% и более | Влажность | Не более 14,0% | Натурный вес | 750 г/л и более | Число падения | Не менее 250 с | Клейковина | 16,0% и более | ИДК | 45-90 единиц | Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | | | | | | | | |
| Показатели | Требования | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 11,5% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес | 750 г/л и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 с | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | 16,0% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | 45-90 единиц | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльничной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p> | Зерновая примесь | Не более 5,0% | Повреждение клопом черепашкой | Не более 2,0% | Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------------|---------------|-------------------------------|---------------|--|----------------|--|-----------------|---------------|----------------|------------|---------------|-----|--------------|---|---|------------------|---------------|-------------------------------|---------------|--|----------------|--|---------------|
| Зерновая примесь | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые, маранные, синегузочные зерна | Не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 124. | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 125. | 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> </tbody> </table> | Показатели | Требования | Протеин | 11,5% и более | Влажность | Не более 14,0% | Натурный вес | 750 г/л и более | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели | Требования | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 11,5% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес | 750 г/л и более | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------------|------------------|------------|----------------|----------------|---------------|---|---|------------------|---------------|-------------------------------|------------------|--|----------------|---|---------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 200 с</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>16,0% и более</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90 единиц</td> </tr> <tr> <td>Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльцеобразной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td> <td>Не более 2,0% Не допускается Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой</td> <td>Не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Головневые, мараные, синегузочные зерна</td> <td>Не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td> <td>Не более 5,0%</td> </tr> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016</p> | Число падения | Не менее 200 с | Клейковина | 16,0% и более | ИДК | 45-90 единиц | Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльцеобразной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | Зерновая примесь | Не более 5,0% | Повреждение клопом черепашкой | Не более 2,0% | Головневые, мараные, синегузочные зерна | Не допускаются | Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% |
| Число падения | Не менее 200 с | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | 16,0% и более | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | 45-90 единиц | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорность, В том числе: - Семена амброзии пыльцеобразной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) | Не более 2,0% Не допускается Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые, мараные, синегузочные зерна | Не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна потемневшие и с черным зародышем | Не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 126. | Кукуруза ДОБРЫНЯ | <p>- Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>640 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 3,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 10,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>6,0%</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | 640 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 3,0% | Зерновая примесь | не более 10,0% | Протеин | 6,0% | | | | | | |
| Натура | 640 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 3,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 10,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 6,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 127. | Пшеница 4 класс - ДОБРЫНЯ | <p>- Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 780 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 220 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>21,5%</td> </tr> </table> | Натура | не менее 780 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | 14% | Число падения | не менее 220 сек | Клейковина | 21,5% | | |
| 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|---------------|--|---------------|----------------|---------------------|---------------------------------------|---|
| | | <p>Запах</p> <p>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</p> <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> | | | | | | | | | | | | |
| 128. | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| 129. | Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - 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> </table> | Натура | не менее 750 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | 13,5% | Зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 1,5% |
| Натура | не менее 750 г/л | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 13,5% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчача и амброзии</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Число падения | не менее 250 сек | Клейковина | 21% | Содержание головни, семян горчача и амброзии | не допускается | Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---------------|------------------|------------|-----------------|--|----------------|--------------|--|---------------|-------------------|-----------|---------------|----------------|--------------|------------------|--------------|---------------------------------------|--------------|--------------------------|----------------|---|----------------|
| Число падения | не менее 250 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | 21% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчача и амброзии | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 130. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 131. | 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 data-bbox="584 376 1110 434">Показатель</th> <th data-bbox="1110 376 1463 434">Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="584 434 1110 492">Протеин</td> <td data-bbox="1110 434 1463 492">не менее 12,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 492 1110 551">Клейковина</td> <td data-bbox="1110 492 1463 551">не менее 20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 551 1110 609">Натурный вес</td> <td data-bbox="1110 551 1463 609">не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 609 1110 667">Число падения</td> <td data-bbox="1110 609 1463 667">не менее 230 сек.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 667 1110 725">Влажность</td> <td data-bbox="1110 667 1463 725">не более 14 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 725 1110 784">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1110 725 1463 784">не более 2 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 784 1110 842">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1110 784 1463 842">не более 3 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 842 1110 900">Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td> <td data-bbox="1110 842 1463 900">не более 1 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 900 1110 958">Зараженность вредителями</td> <td data-bbox="1110 900 1463 958">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 958 1110 1160">Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td> <td data-bbox="1110 958 1463 1160">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Норматив | Протеин | не менее 12,5 % | Клейковина | не менее 20 % | Натурный вес | не менее 770 г/л | Число падения | не менее 230 сек. | Влажность | не более 14 % | Сорная примесь | не более 2 % | Зерновая примесь | не более 3 % | Зерна, поврежденные клопом-черепашкой | не более 1 % | Зараженность вредителями | не допускается | Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей) | не допускается |
|---|--|--|------------|----------|---------|-----------------|------------|---------------|--------------|------------------|---------------|-------------------|-----------|---------------|----------------|--------------|------------------|--------------|---------------------------------------|--------------|--------------------------|----------------|---|----------------|
| Показатель | Норматив | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | не менее 12,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 20 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес | не менее 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 230 сек. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна, поврежденные клопом-черепашкой | не более 1 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей) | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 132. | 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 data-bbox="584 1417 1110 1476">Показатель</th> <th data-bbox="1110 1417 1463 1476">Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="584 1476 1110 1534">Протеин</td> <td data-bbox="1110 1476 1463 1534">не менее 11,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1534 1110 1592">Клейковина</td> <td data-bbox="1110 1534 1463 1592">не менее 18 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1592 1110 1650">Натурный вес</td> <td data-bbox="1110 1592 1463 1650">не менее 770 г/л</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1650 1110 1709">Число падения</td> <td data-bbox="1110 1650 1463 1709">не менее 230 сек.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1709 1110 1767">Влажность</td> <td data-bbox="1110 1709 1463 1767">не более 14 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1767 1110 1825">Сорная примесь</td> <td data-bbox="1110 1767 1463 1825">не более 2 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1825 1110 1883">Зерновая примесь</td> <td data-bbox="1110 1825 1463 1883">не более 3 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1883 1110 1942">Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td> <td data-bbox="1110 1883 1463 1942">не более 1 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1942 1110 2000">Зараженность вредителями</td> <td data-bbox="1110 1942 1463 2000">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 | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|----------------|----------|---------|-----------------|------------|---------------|--------------|------------------|---------------|-------------------|-----------|---------------|----------------|--------------|------------------|--------------|---------------------------------------|--------------|--------------------------|----------------|--|--------------------------|---|----------------|--|
| 133. | Пшеница 5 класса, 10,5 прот. - Каргилл | Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 134. | Пшеница 5 класса, 9,5 прот. – Каргилл | Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <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> </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 % | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 135. | Подсолнечник классический – Каргилл | <p>1. Поставка семян подсолнечника для кондитерских целей не допускается.</p> <p>2. Поставляемый Товар должен соответствовать нормативам, указанным в таблице № 1 ниже:</p> <p>Таблица № 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Ед. изм.</th> <th>Базис</th> </tr> <tr> <th>-1-</th> <th>-2-</th> <th>-3-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масличность, а.с.в.</td> <td>%</td> <td>46,0</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>%</td> <td>8,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>%</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>%</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число масла</td> <td>мгКОН/г</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи)</td> <td>шт</td> <td>не допускает ся</td> </tr> <tr> <td>Карантинные объекты</td> <td>шт</td> <td>не допускает ся</td> </tr> <tr> <td>Содержание олеиновой кислоты</td> <td>%</td> <td>не более 39</td> </tr> </tbody> </table> <p>3. Остальные показатели качества Товара должны соответствовать ГОСТ 22391-2015.</p> | | Показатель | Ед. изм. | Базис | -1- | -2- | -3- | Масличность, а.с.в. | % | 46,0 | Влажность | % | 8,0 | Сорная примесь | % | 3,0 | Масличная примесь | % | 15,0 | Кислотное число масла | мгКОН/г | 3,5 | Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи) | шт | не допускает ся | Карантинные объекты | шт | не допускает ся | Содержание олеиновой кислоты | % | не более 39 |
| Показатель | Ед. изм. | Базис | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1- | -2- | -3- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность, а.с.в. | % | 46,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | % | 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | % | 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь | % | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотное число масла | мгКОН/г | 3,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи) | шт | не допускает ся | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Карантинные объекты | шт | не допускает ся | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание олеиновой кислоты | % | не более 39 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 136. | 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 допускает ся</td> </tr> </tbody> </table> | | 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 допускает ся | | | | | | |
| 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 допускает ся | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Карантинные объекты</td> <td>шт</td> <td>не допускает ся</td> </tr> <tr> <td>Содержание олеиновой кислоты</td> <td>%</td> <td>82</td> </tr> </table> <p>3. Остальные показатели качества Товара должны соответствовать ГОСТ 22391-2015.</p> | Карантинные объекты | шт | не допускает ся | Содержание олеиновой кислоты | % | 82 | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------|-----------------------------------|--------------------|------------------------------|-------------------|--------------|---------------------|--------------|---------------|---------------|-----|---------------|------------|---------------|------------|--------------|--------------------|--------------|--------------------------|----------------|
| Карантинные объекты | шт | не допускает ся | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание олеиновой кислоты | % | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 137. | Пшеница 3 кл. Март | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не более 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>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 23,0 | ИДК | Не менее 75,0 | Протеин, % | Не менее 13,5 | Натура г/л | Не менее 750 | Число падения, сек | Не менее 250 | 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 23,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Не менее 75,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 13,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура г/л | Не менее 750 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения, сек | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 138. | 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> </tbody> </table> | Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | Влажность, % | Не более 13,0 | Сорная примесь, % | Не более 2,0 | Зерновая примесь, % | Не более 5,0 | | | | | | | | | | | | |
| Показатели качества | Максимально-минимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не более 13,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | Не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <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> </table> | 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 | | | | | | | | |
|--------------------------|---|--|---------------------|-----------------------------------|--------------|---------------|-------------------|---------------|---------------------|--------------|--------------------|---------------|--------------------------|----------------|------------|---------------|------------|--------------|--------------------|-------------------|--------------------------|----------------|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 139. | 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> <tr> <td>ИДК</td> <td>Не менее 50,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>Не менее 10,5</td> </tr> <tr> <td>Натура г/л</td> <td>Не менее 750</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек</td> <td>Не ограничивается</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 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 140. | Белгородский бройлер – пшеница 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>750-800 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 13,50%</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>Качество клейковины, ед. ИДК</td> <td>75-90 ед.</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>200-350 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 25%</td> </tr> <tr> <td>Стекловидность</td> <td>40-50%</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> | Натура | 750-800 г/л | Влажность | не более 13,50% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Качество клейковины, ед. ИДК | 75-90 ед. | Число падения | 200-350 сек | Клейковина | не менее 25% | Стекловидность | 40-50% | Содержание головни, семян горчака и амброзии | не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается. | | | | | | | |
|--|---|--|---------------------|----------------|-----------------------------------|-----------------|----------------|----------------|-------------------|---------------|------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------|--------------|----------------|----------------|-------------------|--|----------------------------------|-----------------------------------|---|----------------|-------------|-----|------------------|--------------------|-----|-------------------|
| Натура | 750-800 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 13,50% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Качество клейковины, ед. ИДК | 75-90 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | 200-350 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Стекловидность | 40-50% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчака и амброзии | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 141. | <p>Пшеница 3 класс – ООО «Агротехнологии» ЗП№1 Новорусаново, 6 6707 00кг</p> | <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"> <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 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>23,0</td> <td>не менее 23,0%</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>77,0</td> <td>не менее 77 ед. и не более 98ед.</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td>14,0</td> <td>не менее 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>750</td> <td>не менее 750 г/л</td> </tr> <tr> <td>Число падения, сек</td> <td>350</td> <td>не менее 240 сек.</td> </tr> </tbody> </table> | 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. |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 142. | <p>Пшеница 4класс 12,5-13,4% – ООО «Русагро-Инвест» ШЭ, 8 620 262кг</p> | <p>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:</p> <p>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Требования</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Клейковина</td> <td>19,0% и более</td> <td>не менее 19,0%</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>45-90ед.</td> <td>45-90ед.</td> </tr> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td>760 г/л и более</td> <td>не менее 760г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>не более 14,0%</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>не более 2,0%</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>В том числе: - семена амброзии</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 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, % | не более 2,0% | не более 2,0% | В том числе: - семена амброзии | | | | | | | | |
| 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, % | не более 2,0% | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В том числе: - семена амброзии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, вязель разноцветный и т.д.)</p> <p>Головневые, синегузочные, маранные зерна</p> <p>Фузариозные зерна, %</p> <p>Зерновая примесь, %</p> <p>Протеин, %</p> <p>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</p> <p>Число падения, сек.</p> <p>Зараженность вредителями хлебных запасов</p> <p>Запах</p> | <p>не допускается не допускается</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не более 5,0%</p> <p>12,5% и более</p> <p>не более 2,0%</p> <p>не менее 250с.</p> <p>не допускается</p> <p>свойственный здоровому зерну пшеницы.</p> | <p>не допускается не допускается</p> <p>не более 0,5%</p> <p>не более 6,0%</p> <p>не менее 12,5%</p> <p>не более 2,0%</p> <p>не менее 250с.</p> <p>не допускается</p> <p>свойственный здоровому зерну пшеницы.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|-----------------------------------|--------------|------|----------------|-------------------|-----|---------------|----------------------|------|----------------|-----------------------|------|----------------|-------------------|------|----------------|--|--|
| 143. | <p>Соя протеин 36-37,9% АСВ, 2023 ООО «Отрадаагроинвест» ХБ36, 4 272 981кг</p> | <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>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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 144. | <p>М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013</p> | <p>Общее назначение: подходит для приготовления любых (в том числе требующих взбивания маргарина) мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (сдобного печенья, песочных изделий, кексов овсяного печенья, сахарного печенья, затяжного печенья, крекеров,</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

пряников, сушек, баранок, бубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек и пр. сдобных изделий.), а также для приготовления кулинарных изделий

Преимущества:

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

Состав:

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

Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.

Органолептические показатели:

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

Физико-химические показатели

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

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

| | | <p>Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг</p> <p>Срок годности и условия хранения.</p> <p>При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20 С до +20 С вкл. – 12 месяцев.</p> <p>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--------------|--|--------------------------------------|---|------|---|--------------|----------|------------------|---------------------------------|----|------------|--|------|------------|---|-----|------------|--|-----|--------------|---------------------------|-------|------------|-----------------------|-------|------------|
| 145. | М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013 | <p>Общее назначение: предназначен для изготовления слоеного дрожжевого теста, также применяется для производства бездрожжевых слоеных изделий, подходит для всех типов выпечки, подвергающейся шоковой заморозке.</p> <p>Преимущества:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рекомендуются для производства дрожжевых слоеных изделий; • Позволяет получать готовый продукт с равномерной крупнопористой структурой и глянцевой поверхностью; <p>Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе перезтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, вода, эмульгаторы (Е471, Е475, Е322), соль, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, краситель (Е160а) Может содержать следы продуктов переработки молока.</p> <p>Органолептические показатели</p> <table border="1" data-bbox="584 1368 1441 1574"> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются</td> </tr> <tr> <td>Консистенция при температуре 20°С± 2</td> <td>Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> </tr> </table> <p>Физико-химические показатели</p> <table border="1" data-bbox="584 1648 1441 1993"> <thead> <tr> <th>Наименование</th> <th>Значение</th> <th>Методика анализа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>82</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td> <td>18,0</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Кислотность, град Кеттстофера, не более</td> <td>3,5</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более</td> <td>5,0</td> <td>ГОСТ Р 51487</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления, °С</td> <td>40-44</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля соли, %</td> <td>0-1,5</td> <td>ГОСТ 32189</td> </tr> </tbody> </table> | Вкус и запах | Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются | Консистенция при температуре 20°С± 2 | Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая | Цвет | От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | Наименование | Значение | Методика анализа | Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189 | Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 18,0 | ГОСТ 32189 | Кислотность, град Кеттстофера, не более | 3,5 | ГОСТ 32189 | Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более | 5,0 | ГОСТ Р 51487 | Температура плавления, °С | 40-44 | ГОСТ 32189 | Массовая доля соли, % | 0-1,5 | ГОСТ 32189 |
| Вкус и запах | Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консистенция при температуре 20°С± 2 | Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет | От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Значение | Методика анализа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 18,0 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотность, град Кеттстофера, не более | 3,5 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более | 5,0 | ГОСТ Р 51487 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура плавления, °С | 40-44 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля соли, % | 0-1,5 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|-----------|----------------|
| | Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре: | | ГОСТ 31757 |
| | | 57-62 | |
| | 10°C | 34-38 | |
| | 20°C | 14-19 | |
| | 30°C | 8-14 | |
| | 35°C | | |
| | Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 60 | ГОСТ 31663 |
| | Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 2,0 | ГОСТ 31754 |
| | Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал | 3030 /740 | ТР ТС 022/2011 |

* возможно изменение интервалов значений содержания твердых триглицеридов по согласованию с потребителя

| Рекомендуемая температура использования | | Рекомендации по дозировкам к тесту | |
|---|---------------|------------------------------------|-----------------------|
| Летний период | Зимний период | Бездрожжевой слоеный п/ф | Дрожжевой слоеный п/ф |
| 14+-2°C | 16+-2°C | 25-30% | 20-25% |

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг:

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

Срок годности и условия хранения.

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20С до 20С – 12 месяцев;

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

| | | |
|------|--|---|
| 146. | М 220 маргарин для песочного теста универсальный ГОСТ 32188-2013 | <p>Общее назначение: предназначен для приготовления, песочного печенья и различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий.</p> <p>Преимущества:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; |
|------|--|---|

Состав:

масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: подсолнечное, пальмовое и его фракции, кокосовое, вода, эмульгаторы (E471, E433), антиокислители (E304i, E306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (E100, E160b).

Может содержать следы продуктов переработки молока.

Органолептические показатели

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

Физико-химические показатели

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

| Рекомендуемая температура применения | | Рекомендации по корректировке рецептуры и технологического процесса | |
|--------------------------------------|---------------|--|--|
| Летний период | Зимний период | Если ранее применялся не специализированный маргарин Столовой группы и есть необходимость в удешевлении рецептуры. | Если нет необходимости в удешевлении и корректировке рецептуры. |
| 16+-2°C | 18+-2°C | Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max). Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max) | Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки технологического процесса: - сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость и обороты машины. - снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания. |

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг

| | | <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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--------------|--|--|--------------------------------------|--|--|------|---|--|--------------|----------|------------------|---------------------------------|----|------------|--|----|------------|---|-----|------------|
| 147. | <p>М 312 маргарин для кремов универсальный ГОСТ 32188-2013</p> | <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 перэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b). Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.</p> <p>Органолептические показатели</p> <table border="1" data-bbox="582 1480 1437 1756"> <tr> <td data-bbox="582 1480 869 1599">Вкус и запах</td> <td colspan="2" data-bbox="869 1480 1437 1599">Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="582 1599 869 1688">Консистенция при температуре 20°С± 2</td> <td colspan="2" data-bbox="869 1599 1437 1688">Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза</td> </tr> <tr> <td data-bbox="582 1688 869 1756">Цвет</td> <td colspan="2" data-bbox="869 1688 1437 1756">От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td> </tr> </table> <p>Физико-химические показатели</p> <table border="1" data-bbox="582 1827 1437 2022"> <thead> <tr> <th data-bbox="582 1827 1018 1899">Наименование</th> <th data-bbox="1018 1827 1177 1899">Значение</th> <th data-bbox="1177 1827 1437 1899">Методика анализа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="582 1899 1018 1935">Массовая доля жира, %, не менее</td> <td data-bbox="1018 1899 1177 1935">84</td> <td data-bbox="1177 1899 1437 1935">ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td data-bbox="582 1935 1018 1991">Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td> <td data-bbox="1018 1935 1177 1991">16</td> <td data-bbox="1177 1935 1437 1991">ГОСТ 32189</td> </tr> <tr> <td data-bbox="582 1991 1018 2022">Кислотность, град Кеттстофера, не более</td> <td data-bbox="1018 1991 1177 2022">3,5</td> <td data-bbox="1177 1991 1437 2022">ГОСТ 32189</td> </tr> </tbody> </table> | Вкус и запах | Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору. | | Консистенция при температуре 20°С± 2 | Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза | | Цвет | От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | | Наименование | Значение | Методика анализа | Массовая доля жира, %, не менее | 84 | ГОСТ 32189 | Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 16 | ГОСТ 32189 | Кислотность, град Кеттстофера, не более | 3,5 | ГОСТ 32189 |
| Вкус и запах | Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консистенция при температуре 20°С± 2 | Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет | От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Значение | Методика анализа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, %, не менее | 84 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 16 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотность, град Кеттстофера, не более | 3,5 | ГОСТ 32189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|------------|----------------|
| Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более | 5,0 | ГОСТ Р 51487 |
| Температура плавления, °С | 30-38 | ГОСТ 32189 |
| Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре: | | ГОСТ 31757 |
| 10°С | 29-35 | |
| 20°С | 13-18 | |
| 30°С | 5-8 | |
| 35°С | 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°С | 12+-2°С | 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

| | | |
|------|----------------------|--|
| 148. | 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</p> |
|------|----------------------|--|

| | | |
|------|-------------------------------|--|
| | | <p>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> |
| 149. | Кукуруза, год урожая 2023 | <p>Влажность $\leq 14,0\%$; сорная примесь $\leq 2\%$; семена подсолнечника \leq не допускаются; битые $\leq 5\%$; поврежденные $\leq 3\%$; поврежденные сушкой $\leq 2\%$; амброзия не допускается; испорченные $\leq 1\%$</p> <p>Остальные показатели по ГОСТ 13634-90</p> |
| 150. | Горох желтый, год урожая 2023 | <p>Влажность $\leq 14,0\%$; сорная примесь $\leq 2\%$; битые $\leq 8\%$ (половинки и менее половинок); поврежденные $\leq 3\%$; другого цвета $\leq 5\%$</p> <p>Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019</p> |
| 151. | 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> |
| 152. | Подсолнечник БМЭЗ 1 | <p>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.</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% |
| | | Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) | |
| 153. | Подсолнечник – БМЭЗ 2 | Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | 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% |
| | | Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) | |
| 154. | Пшеница 3 класса, 14,5 прот. - Каргилл | Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. | |
| | | Таблица № 1 | |
| | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 155. | 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="4">влажность, %</th> <th colspan="3">сорная примесь, %</th> <th colspan="3">масличная примесь, %</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="3">сьемы за 1%</th> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="2">сьемы за 1%</th> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="3">сьемы за 1%</th> </tr> <tr> <th>1,0 %</th> <th>2,0 %</th> <th>3,0 %</th> <th>2,0 %</th> <th>5,0 %</th> <th>1,0 %</th> <th>1,5 %</th> <th>2,0 %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12,0</td> <td>12,1-14,0</td> <td>14,1-15,0</td> <td>15,1-16,0</td> <td>3,0</td> <td>3,1-5,0</td> <td>5,1-7,0</td> <td>12,0</td> <td>12,1-20,0</td> <td>20,1-35,0</td> <td>35,1-50,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>4) 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. | | № | 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 | сьемы за 1% | | | базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы 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 |
| № | 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 | сьемы за 1% | | | базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>- запрещается фумигация зерна в ТС , остаточный запах фумиганта не допускается</p> <p>4) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88 , ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>5) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>6) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----------------------------------|--|-------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------|-------------|---------|-------|--|---------|---|---------------------|----------------|---|-------------------|----------|---|-----------------------|------------------|--------------|--|--|-------------------|--|--|----------------|--|--|-----|--|-------|-------------|--|-------|-------------|--|-------|-------------|--|-------|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---|--------|---------|----|---------|---------|---|--|
| 156. | Подсолнечник _Рус_1 | <p>1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».</p> <table border="1" data-bbox="584 801 1465 1088"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Наименование показателя качества</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Влажность</td> <td>6-7 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 3 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Массовая доля масла</td> <td>min 46% на АСВ</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Масличная примесь</td> <td>max 12 %</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Кислотное число масла</td> <td>max 4,0 мг КОН/г</td> </tr> </tbody> </table> <p>1) Товар должен быть в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки, с температурой в слое зерна не выше 25°С, иметь форму, цвет, соответствующий определенным сортовым признакам, и запах, свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</p> <p>2) в случае отклонения от указанного базисного показателя Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены согласно съемам, указанным в таблице ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 1637 1465 1816"> <thead> <tr> <th colspan="3">влажность, %</th> <th colspan="3">сорная примесь, %</th> <th colspan="3">масличность, %</th> <th colspan="2">КЧМ</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="2">сьемы за 1%</th> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="2">сьемы за 1%</th> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="2">сьемы за 1%</th> <th rowspan="2">базис</th> <th rowspan="2">сьемы за 1мг</th> </tr> <tr> <th>1,00 %</th> <th>1,50 %</th> <th>1,00 %</th> <th>1,50 %</th> <th>2,50 %</th> <th>4,00 %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6,0-7,0</td> <td>до 12,0</td> <td>до 16,0</td> <td>3</td> <td>до 8,0</td> <td>до 15,0</td> <td>46</td> <td>до 43,0</td> <td>до 39,0</td> <td>4</td> <td>Свыше 4,0 мг КОН/г – приемка на производится</td> </tr> </tbody> </table> <p>3) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:</p> <p>- декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ГМО</p> | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | 6-7 % | 2 | Сорная примесь | max 3 % | 3 | Массовая доля масла | min 46% на АСВ | 4 | Масличная примесь | max 12 % | 5 | Кислотное число масла | max 4,0 мг КОН/г | влажность, % | | | сорная примесь, % | | | масличность, % | | | КЧМ | | базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы за 1мг | 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 | Свыше 4,0 мг КОН/г – приемка на производится |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | 6-7 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Массовая доля масла | min 46% на АСВ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Кислотное число масла | max 4,0 мг КОН/г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| влажность, % | | | сорная примесь, % | | | масличность, % | | | КЧМ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы за 1% | | базис | сьемы за 1мг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | Свыше 4,0 мг КОН/г – приемка на производится | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|------|------------------------------------|--|---|-------------|
| | | <p>- карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14</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>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> | | |
| 157. | Горох ДМА | Показатели качества | Базис | Ограничение |
| | | Сорная примесь, тах | 2% | 3% |
| | | Влажность, тах | 14% | 15% |
| | | Битые (половинки и менее половинок), тах | 5% | 8% |
| | | Поврежденные, тах | 3% | 3% |
| | | Цветные, тах | 3% | 3% |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | |
| | | <p>Битые, поврежденные, цветные определяются по методу ИСО 605.</p> <p>Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28674 - 2019. Качественное, пригодное для продажи, без живых насекомых и инородного запаха</p> | | |
| 158. | Шрот соевый кормовой тостированный | Показатели качества | Базис | |
| | | Массовая доля влаги и летучих веществ, % | Не более 12,0 | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Массовая доля сырого протеина, %</td> <td>Не менее 45,5</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира на а. с. в., %</td> <td>От 2,0 до 4,0 включительно</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля сырой клетчатки на а. с. в, %</td> <td>Не более 7,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги, %</td> <td>Не более 12,0</td> </tr> </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> | 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 | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---|--------------|------------------------|----------------|---------|---|------------------|----------|---|---------------------|---------|---|--------------|----------------|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 159. | Пшеница класса_Рус_Б_1 5 | <p>1) Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса, ГОСТ 9353-2016 «Пшеница . Технические условия»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Наименование показателя качества</th> <th>Базисные показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Влажность</td> <td>max 14 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Сорная примесь</td> <td>max 5 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Зерновая примесь</td> <td>max 15 %</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>В том числе пророст</td> <td>max 5 %</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Зараженность</td> <td>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 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» | № | 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> | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|--|---------------------|----------------|------------------------|-----------|------|------|----------------|------|-------|-----------------|--------------|--------------|--------------------|-----|-----|
| 160. | Подсолнечник масличный МЭЗ Ресурс | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="592 1198 1461 1406"> <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% | | | | | | | | | | | | | | | |
| 161. | 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" data-bbox="646 1924 1461 2033"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>14,0</td> </tr> <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> | Влажность, % | 12,0 | 14,0 | 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--------------|----------------|------------------------|-------------------|------|------|----------------------|---------------|-----|---------------------|---------------|------|--------------------------|----------------|--|---|--------------|--|------------------|--------------|--|---|----------------|--|----------------|--------|--|----------------------------------|--------------|--|------------------------------------|----------------|--|
| Влажность, % | 12,0 | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 162. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 163. | 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> <table border="1" data-bbox="646 226 1316 1131"> <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>12,0</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 32,0</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> </tbody> </table> | 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> | | |
|---|--|--|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|-----|----------------------|---------------|------|-------------------|---------------|--|--------------------------|----------------|--|---|--|--|
| 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 164. | Кукуруза кормовая-Токаревская птицефабрика | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="646 1317 1409 1724"> <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>5,0</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> <tr> <td colspan="3"> <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,</p> </td> </tr> </tbody> </table> | 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,</p> | | |
| 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,</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---------------------|----------------|-----------------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|-----|---------------------|------|------|---|----------------|--|---|----------------|--|
| 165. | Ячмень кормовой-Токаревская птицефабрика | <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>14,0</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). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 14,0 | 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 | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 166. | 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,</td> <td colspan="2">не допускается</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 | Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом) | не допускается | | Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, | 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, | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</p> <p>наличие вредной примеси головня, спорынья</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> | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--------------------------|----------------|--------------------------------|--------------|---------------------------------|------|---|-----|------------------------------------|---------------------|--------------|--|-------------------|--|--------------|-------------------------------|----------------|-------------------|----------------|------------|------------------------------|------------------|--|
| 167. | Молоко сырое цельное коровье-Грейнрус Агро | Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <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 свойственных свежему натуральному молоку</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От белого до светло-кремового</td> </tr> <tr> <td>Кислотность, Т</td> <td>От 16,00 до 18,00</td> </tr> <tr> <td>Группа чистоты</td> <td>Не более I</td> </tr> <tr> <td>Плотность, кг/м³</td> <td>Не менее 1028,00</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 свойственных свежему натуральному молоку | Цвет | От белого до светло-кремового | Кислотность, Т | От 16,00 до 18,00 | Группа чистоты | Не более I | Плотность, кг/м ³ | Не менее 1028,00 | |
| 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 I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Плотность, кг/м ³ | Не менее 1028,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 168. | Пшеница пищевая 3 кл - АО «СКХ» | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница.Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <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>14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td></td> <td>не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td> <td></td> <td>не более 1,0</td> </tr> </tbody> </table> | 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 | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия</td> <td>не допускается</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>200</td> </tr> <tr> <td>Белизна, не менее</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, не менее</td> <td>23</td> </tr> </table> <p>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|------------------|------------------------|----------------|----------------------------------|--------------|------------------------------------|----------------|-------------------------|---------------------|-------------------|-----|----------------------|----|--------------|------------------|--|--------------|--|--|----------------|----------------|--|--------|----------------------------------|--|--------------|------------------------------------|--|----------------|-------------------------|--|-----|-------------------|--|----|----------------------|--|----|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 169. | Пшеница пищевая 4 кл - АО «СКХ» | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница. 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>14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td></td> <td>не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td> <td></td> <td>не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия</td> <td></td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td> <td></td> <td>до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом-черепашкой, %</td> <td></td> <td>Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td> <td></td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Число падения, не менее</td> <td></td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Белизна, не менее</td> <td></td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, не менее</td> <td></td> <td>19</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 | 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 | | 180 | Белизна, не менее | | 15 | Клейковина, не менее | | 19 |
| 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 | | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белизна, не менее | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина, не менее | | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 170. | 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> </table> | Натура | Не менее 770 г/л | Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура | Не менее 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|----------------|------------------|-----------|----------------|--------------------------------------|---------------|---------------|----------------|--------------------------------------|-----------------|--|----------------|------------|--|--|----------------|-------|--|
| | | <table border="1"> <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 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 Поставщика.</p> | 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 горчака и амброзии | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | |
| 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 горчака и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 171. | 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 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 Поставщика.</p> | 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 горчака 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 11,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 18-19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчака и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 172. | 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> </table> | Натура | Не менее 770 г/л | Влажность | Не более 14,0% | Сорная примесь | Не более 2% | Протеин | Не менее 13,5% | | | | | | | | | | |
| Натура | Не менее 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 13,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-----------------|--|----------------|--------------|--|-------|---|
| | | <table border="1"> <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 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> | Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | Число падения | Не менее 300 | Клейковина | Не менее 23-24% | Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | |
| Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 300 | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 23-24% | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| 173. | Ячмень, АПК АСТ Компани М | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 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 | | | | | | | | | | | | | |
| 174. | 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>Амброзия</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% | Амброзия | 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% | | | | | | | | | | | | | |
| Амброзия | Не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | | | | | | | | | | | | |

| 175. | 33100 Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой | <p style="text-align: center;">Спецификация № 33100 ТФ</p> <p>ГОСТ 32188-2013</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" data-bbox="598 974 1471 2029"> <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, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td 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</td> <td colspan="2">2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Значение | | Методика определения | Вкус и запах | Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота | | ГОСТ 32189-2013 | Цвет | Светло-желтый, однородный по всей массе | | ГОСТ 32189-2013 | Консистенция при (20±2)°С | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, 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, °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 | 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, 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, °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 | 2 | | ГОСТ 31754-2012 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td></td> <td></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> </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 20,370 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> | кислот в жировой фазе продукта, % | | | от - 20°C до +20°C включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----------------------------------|----------|----------------------|---------------------------------|---|-----------------|------|---|-----------------|---------------------------|--|-----------------|---------------------------------|----|-----------------|---|----|-----------------|---|---|-----------------|--|---------|-----------------|
| кислот в жировой фазе продукта, % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| от - 20°C до +20°C включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 176. | 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 Е160a, 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 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 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 маргарина, °С</td> <td>33 - 38</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Значение | Методика определения | Вкус и запах | Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота | ГОСТ 32189-2013 | Цвет | Светло-желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 | Консистенция при (20±2)°С | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C</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°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 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> | 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 | от - 20°C до +20°C включительно | 360 суток |
|---|--|--|---|--------------------------|--------------------------|-----------------|--|-----------------|------|--|--|---|--|-----------------|---------------------------------|-----------|
| 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 | | | | | | | | | | | | | |
| от - 20°C до +20°C включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | |
| 177. | 33109 Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой | <p align="center">Спецификация № 33109 ТФ</p> <p>СТО 44585898-009-2023</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 топлёная, 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> </tbody> </table> | Показатель | Значение | Методика определения | Вкус и запах | С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная, сливочная, ванильная, кислая ноты. | ГОСТ 32189-2013 | Цвет | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 | | | | | |
| Показатель | Значение | Методика определения | | | | | | | | | | | | | | |
| Вкус и запах | С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная, сливочная, ванильная, кислая ноты. | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---------------------------|---|-----------------|---------------------------------|----|-----------------|---|----|-----------------|---|---|-----------------|--|---------|-----------------|---|---------|-----------------|---|----|-----------------|--|---|-----------------|---------------------------------|-----------|--|--|
| | | <table border="1"> <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 маргарина, °С</td> <td>34 – 44</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С</td> <td>10 - 25</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>55</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %</td> <td>2</td> <td>ГОСТ 31754-2012</td> </tr> </table> <p>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> | 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 | 34 – 44 | ГОСТ 32189-2013 | Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С | 10 - 25 | ГОСТ 32189-2013 | Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 55 | ГОСТ 32189-2013 | Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 2 | ГОСТ 31754-2012 | от - 20°С до +20°С включительно | 360 суток | Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. | |
| 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 | 34 – 44 | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С | 10 - 25 | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 55 | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 2 | ГОСТ 31754-2012 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| от - 20°С до +20°С включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 178. | 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):</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая, краситель E160a, ароматизатор, 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 | Чистые, вкус сливочный, запах сливочный с легкой топленой нотой | ГОСТ 32189-2013 |
| Цвет | Светло-желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 |
| Консистенция при (20±2)°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 "Халял"

179. 33830 Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой

Спецификация № 33830 ТФ
ГОСТ 32188-2013
Область применения:
 Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий.
 При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.
Функциональные преимущества:
 Специализированный 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.

Основные ингредиенты (состав):

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

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

Органолептические и физико-химические показатели:

| Показатель | Значение | Методика определения |
|--|---|----------------------|
| Вкус и запах | Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается 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 "Халял"

180. 33835 Маргарин твердый «СолПро»

Спецификация № 33835 ТФ

ГОСТ 32188-2013

Область применения:

для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой

Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

Функциональные преимущества:

Специализированный высокожирный маргарин; Маргарин расфасован в короб в виде монолита 10 кг со струнной нарезкой на пластиы по 1 кг; Маргарин обладает высокой пластичностью; Маргарин устойчив к механическим воздействиям; Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям; Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям..

Основные ингредиенты (состав):

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

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

Органолептические и физико-химические показатели:

| Показатель | Значение | Методика определения |
|--|---|----------------------|
| Вкус и запах | Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается 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 |

Сроки годности, температуры и условия хранения

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

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

| | | <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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|------------|----------|----------------------|--------------|------------------------|-----------------|------|---|-----------------|---------------------------|--|-----------------|---------------------------------|----|-----------------|---|----|-----------------|---|---|-----------------|--|---------|-----------------|---|---------|-----------------|---|----|-----------------|---|---|-----------------|---------------------------------|-----------|
| 181. | 33840 Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой | <p align="center">Спецификация № 33840 ТФ</p> <p align="center"><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> <table border="1"> <tr> <td>от - 20°С до +20°С включительно</td> <td>360 суток</td> </tr> </table> | Показатель | Значение | Методика определения | Вкус и запах | Вкус и запах сливочные | ГОСТ 32189-2013 | Цвет | Светло-желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 | Консистенция при (20±2)°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°С до +20°С включительно | 360 суток |
| 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°С до +20°С включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | <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> |
|--|--|--|

| 182. | 331110 Маргарин твердый «GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой | <p align="center">Спецификация № 331110 ТФ</p> <p>ГОСТ 32188-2013</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 (ISO 5508-90)</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 (ISO 5508-90) |
|---|---|--|-------------------------------|----------|--|----------------------|--------------|-------------------------------------|--|-----------------|------|----------------------------------|--|-----------------|---------------------------|--|--|-----------------|---------------------------------|----|--|-----------------|---|----|--|-----------------|---|---|--|-----------------|--|---------|--|-----------------|---|-----------------------|-----------------------|-----------------|---|----|--|-------------------------------|
| 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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |


| | | <table border="1"> <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> </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 трансизомеров жирных кислот, % не более | 2 | ГОСТ 31754-2012 | от - 20°C до +20°C включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|----------|----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------|------|----------------------------------|-----------------|---------------------------|--|-----------------|---------------------------------|----|-----------------|---|----|-----------------|---|---|-----------------|--|---------|-----------------|
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более | 2 | ГОСТ 31754-2012 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| от - 20°C до +20°C включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 183. | 338210 Маргарин твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой | <p align="center">Спецификация № 338210 ТФ</p> <p><i>ГОСТ 32188-2013</i></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 антиоксидантов 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, антиоксидант: 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> </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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C</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°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 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 твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C | 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°C до +20°C включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|----------|----------------------|---|-------------------|-------------------------------|---|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|---|-----------------|---------------------------------|----|-----------------|---|----|-----------------|---|---|-----------------|--|---------|-----------------|--|--------------|--|
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C | 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°C до +20°C включительно | 360 суток | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 184. | 338310 Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой | <p align="center">Спецификация № 338310 ТФ</p> <p>ГОСТ 32188-2013</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></td> <td>10°C 55 - 62</td> <td></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 | | 10°C 55 - 62 | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 10°C 55 - 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре</td> <td>20°C 39 - 43</td> <td rowspan="2">ГОСТ 32189-2013</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> </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> | Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре | 20°C 39 - 43 | ГОСТ 32189-2013 | 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 | | | |
|--|---|--|--|--------------|----------------------|--------------|---|-----------------|-----------------|--|-----------------|---------------------------|--|-----------------|---------------------------------|----|-----------------|
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре | 20°C 39 - 43 | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 185. | 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 (E471, E475, E433, соевый лецитин), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.</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)°C</td> <td>Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не менее</td> <td>84</td> <td>ГОСТ 32189-2013</td> </tr> </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)°C | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид | ГОСТ 32189-2013 | Массовая доля жира, %, не менее | 84 | 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)°C | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, %, не менее | 84 | ГОСТ 32189-2013 | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <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 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 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 186. | 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> </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. | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|------|-----------------------------------|------|---|-------|--|------|--|-----|---|----|---|--------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее</td> <td>99,5</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги, %, не более:</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более</td> <td>0,065</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), % не более</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA), не более</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля диоксида серы, мг/кг сахара, не более</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля ферропримесей, %, не более*</td> <td>0,0003</td> </tr> </table> <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> | Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее | 99,5 | Массовая доля влаги, %, не более: | 0,15 | 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 |
| Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее | 99,5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги, %, не более: | 0,15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 187. | Полутуши свиные охлажденные и замороженные | <p>2. Состав и характеристика сырья:</p> <p>Внешний вид:</p> <p>описание</p> <p>Полутуши получены путем разделения туши свиной по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. Масса полутуши от 40 до 51 кг. В шкуре. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м спинными позвонками 2-3,5 см. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Полутуши должны быть без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. На полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, побитостей, кровоподтеков. Не допускаются полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с нарушением спинного мозга, с оставлением целых или раздробленных позвонков, деформированные полутуши. Свинина</p> | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| | должна быть хорошо обескровлена, без постороннего запаха, без ослизнения. На замороженных и подмороженных полутушах свиней не допускается наличие льда и снега. Распиловка проведена по центру позвоночного столба, без затрагивания шейки и карбоната. |
| Внешний вид: фото |  |
| Допустимые отклонения | Допускается общее количество технологической зачистки (побитости, кровоподтеки) не более 0,3% по массе от партии |
| Термическое состояние: | Температура свинины в охлажденном состоянии 0 + 4°C в толще мышц в любой точке измерения Температура свинины в замороженном состоянии -12..-18°C в толще мышц в любой точке измерения Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза. |
| Органолептические характеристики: (ГОСТ 7269-2015) | |
| Запах: | Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине. Не допускается в производство свинина с кислым или затхлым запахом. Жировая ткань не должна иметь запаха осаливания или прогоркания. |
| Цвет: | Мышечная ткань на разрубе (распиле) - от светло-розового до красного цвета; Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге. Жировая ткань белого или бледно розового цвета. Не допускается в производство мясосырье с темным или коричневым цветом поверхности, с сильно подсохшей поверхностью. |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | | Консистенция: | На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Жировая ткань мягкая, эластичная. | |
| | | Упаковка: | Свинные полутуши поставляют без упаковки, или упакованы в соответствии с ГОСТ 31476-2012. | |
| | | Маркировка: | На каждой свиной полутуше должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма в соответствии с сопроводительной документацией. | |
| | | Срок годности: | В соответствии со сроками и условиями хранения, заявленными производителем сырья | |
| | | Требования к транспортированию: | Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура в камере для перевозки – в соответствии с условиями хранения и ГОСТ 31476-2012.. | |
| | | Физико-химические характеристики: | | |
| | Показатели (факторы) | Допустимые уровни | НД на метод | |
| | pH | 5,8-6,2 | ГОСТ Р 51478-99 | |
| | Прозрачность и аромат бульона | Прозрачный, с выраженным запахом свежего доброкачественного мяса | ГОСТ 7269-2015 | |
| | Определение продукта в первичного распада белков в бульоне (проба с | Бульон прозрачный, допустимо небольшое количество хлопьев, без образования желеобразного осадка | ГОСТ 23392-2016 | |

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|--|
| | сернокис лой медью) | | |
| Микробиологические характеристики: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013) | | | |
| Показате ли (фактор ы) | Допустимые уровни охл. | Допустимые уровни зам. | НД на метод |
| КМАФА нМ (КОЕ/г, не более) | 1 x 10 ³ | 1 x 10 ⁴ | ГОСТ 10444.15 -94 |
| БГКП в | В 0,1 г не допускается | В 0,01 г не допускается | ГОСТ 31747- 2012 |
| Proteus в 0,1 г | не допускается | - | ГОСТ 28560-90 |
| Патогенн ые микроорг анизмы, в том числе сальмоне ллы в 25 г | не допускается | | ГОСТ 31659- 2012 |
| L.monocy togenes в 25 г | не допускается | | ГОСТ 32031- 2012 |
| Показатели безопасности: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013) | | | |
| Показате ли (фактор ы) | Допустимые уровни | | НД на метод |
| Токсичны е элементы : Свинец мг/кг не более | 0,5 | | ГОСТ 26929- 94, ГОСТ 26932- 86, ГОСТ 30178- 96, МУК 4.1.986- 00 |
| Токсичны е элементы | 0,1 | | ГОСТ 26929- 94, |

| | | | | |
|---------------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| | | : Мышьяк мг/кг не более | | ГОСТ 26930- 86, ГОСТ 30178-96 |
| | | Токсичны е элементы : Кадмий мг/кг не более | 0,05 | ГОСТ 26929- 94, ГОСТ 26933- 86, ГОСТ 30178- 96, МУК 4.1.986- 00 |
| | | Токсичны е элементы : Ртуть мг/кг, не более | 0,03 | ГОСТ 26929- 94, ГОСТ 26927- 86, ГОСТ 30178-96 |
| | | Левомице тин: | не допускается (менее 0,0003 мг/кг) | ГОСТ Р ИСО 13493- 2014 |
| | | Тетрацик линовая группа: | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| | | Бацитрац ин: | не допускается (менее 0,02 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| | | Пестицид ы: ГХЦГ (α , β , γ - изомеры), не более | 0,1 | МУ 2142-80 |
| | | Пестицид ы: ДДТ и его метаболи ты, не более | 0,1 | МУ 2142-80 |
| | | Цезий- 137 | Допустимый уровень (Н), Бк/кг (л) 200 | ГОСТ 32161- 2013 |
| Биологические показатели | | | | |

| | | Африканская чума свиней (ДНК вируса африканской чумы свиней) | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--|---|--|--|------------|------------------------------|----------------------|--------------|-------|------|---------------------|------|------|-------------------|-----|-----|-----------------|--|---------------------|--------------|---|--|
| | | Минимальный срок годности при поставке: | В соответствии с условиями договора поставки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Сопроводительная документация | 1. Отечественное сырье (на каждую партию): <ul style="list-style-type: none"> ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий 2. Импортное сырье: <ul style="list-style-type: none"> ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий 3. Наличие протокола исследований на АЧС на каждую партию | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 188. | Кукуруза-АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные показатели качества</th> <th>Мин./макс допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,50</td> <td>18,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>10,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Семена амброзии</td> <td></td> <td>Не более 10,0 Шт/Кг</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td colspan="2">не допускается, кроме зараженности клещом I степени</td> </tr> </tbody> </table> | | | Показатели | Базисные показатели качества | Мин./макс допустимые | Влажность, % | 14,50 | 18,0 | Зерновая примесь, % | 10,0 | 15,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 5,0 | Семена амброзии | | Не более 10,0 Шт/Кг | Зараженность | не допускается, кроме зараженности клещом I степени | |
| Показатели | Базисные показатели качества | Мин./макс допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,50 | 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 10,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Семена амброзии | | Не более 10,0 Шт/Кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | не допускается, кроме зараженности клещом I степени | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 189. | Кукуруза (ООО "АСТОН Крахмало-Продукты", адрес 391520, Рязанская обл, Шиловский р- | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), максимальное значение по влажности может быть указано в дополнительном соглашении). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | н, д Ибреть, Заводская ул., здание 1А,) | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Зараженность</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td colspan="2">Не более 15,0 %</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td colspan="2">не менее 660,00</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>10,0 %</td> <td>15,0 %</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0 %</td> <td>6,0 %</td> </tr> <tr> <td>В т.ч. Семена подсолнечника</td> <td>0,5 %</td> <td>1,0 %</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Зараженность | Не допускается | | Влажность, % | Не более 15,0 % | | Натурный вес, Гр/л | не менее 660,00 | | Зерновая примесь, % | 10,0 % | 15,0 % | Сорная примесь, % | 2,0 % | 6,0 % | В т.ч. Семена подсолнечника | 0,5 % | 1,0 % |
|--------------------------------|---|---|------------|----------------|------------------------|--------------|----------------|------|-------------------|-----------------|-----------------|---------------------------|-----------------|--|--------------------------|--------|--------|--------------------------------|-------|-------|--------------------------------|--------------|-------|
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не более 15,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | не менее 660,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 10,0 % | 15,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 % | 6,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В т.ч. Семена подсолнечника | 0,5 % | 1,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 190. | Подсолнечник-АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).</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>8,0</td> <td>20,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг/КОН/г</td> <td colspan="2">4,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность на А.С.В. %</td> <td>46,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность % | 8,0 | 20,0 | Сорная примесь, % | 3,0 | 15,0 | Кислотное число, мг/КОН/г | 4,0 | | Масличность на А.С.В. % | 46,0 | | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность % | 8,0 | 20,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 3,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотное число, мг/КОН/г | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность на А.С.В. % | 46,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 191. | Рапс -АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).</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>8,0</td> <td>18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>Без ограничений</td> </tr> <tr> <td>Масличность на А.С.В. %</td> <td>44,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>М.Д. эруковой кислоты, %</td> <td colspan="2">2,0</td> </tr> <tr> <td>М.Д. глюкозинолатов в шроте, %</td> <td colspan="2">1,2</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число масла мг/КОН/г</td> <td colspan="2">3,0 мг КОН/г</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность % | 8,0 | 18,0 | Сорная примесь, % | 3,0 | Без ограничений | Масличность на А.С.В. % | 44,0 | | М.Д. эруковой кислоты, % | 2,0 | | М.Д. глюкозинолатов в шроте, % | 1,2 | | Кислотное число масла мг/КОН/г | 3,0 мг КОН/г | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность % | 8,0 | 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 3,0 | Без ограничений | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность на А.С.В. % | 44,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| М.Д. эруковой кислоты, % | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| М.Д. глюкозинолатов в шроте, % | 1,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотное число масла мг/КОН/г | 3,0 мг КОН/г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 192. | Семена льна масличного-АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).</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>9,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>Масличность (ISO),%</td> <td>40,0</td> <td>38,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число,</td> <td>2,50 мг КОН/г</td> <td>4,00 мг КОН/г</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>3,0</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 9,0 | 12,0 | Масличность (ISO),% | 40,0 | 38,0 | Кислотное число, | 2,50 мг КОН/г | 4,00 мг КОН/г | Сорная примесь, % | 3,0 | 10,0 | | | | | | | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|--|----------------------------|----------------|------------------------|-------------------|---------|---------|---------------------|------|------|---------------------|---------------|---------------|-----------------------|------|------|--------------|-----|--------------|-----------------------|----------|--------------|----------------------------|-----|--------------|
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 9,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность (ISO),% | 40,0 | 38,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кислотное число, | 2,50 мг КОН/г | 4,00 мг КОН/г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 3,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 193. | Горох-АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).</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>5,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>В т.ч.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Битые, %</td> <td></td> <td>Не более 3,0</td> </tr> <tr> <td>Семена др. культур, %</td> <td></td> <td>Не более 3,0</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные, %</td> <td></td> <td>Не более 3,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 15,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 5,0 | Зерновая примесь, % | 5,0 | 6,0 | В т.ч. | | | Битые, % | | Не более 3,0 | Семена др. культур, % | | Не более 3,0 | Поврежденные, % | | Не более 3,0 |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 6,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В т.ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Битые, % | | Не более 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Семена др. культур, % | | Не более 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Поврежденные, % | | Не более 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 194. | Ячмень-АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>6,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>600,0</td> <td>550,0</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> <td>19,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | Зерновая примесь, % | 6,0 | 15,0 | Натурный вес, Гр/л | 600,0 | 550,0 | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 6,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 600,0 | 550,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 195. | Пшеница 5 класс, протеин 11,0% - ДМА | <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Показатели качества</i></th> <th><i>Базис</i></th> <th><i>Ограничение</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, min</td> <td>760 г/л</td> <td>740 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность, max</td> <td>14%</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, max</td> <td>2%</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, max</td> <td>5%</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Протеин, min</td> <td>11%</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Число падения, min</td> <td>230 сек.</td> <td>210 сек.</td> </tr> <tr> <td>Количество клейковины, min</td> <td>16%</td> <td>15%</td> </tr> </tbody> </table> | <i>Показатели качества</i> | <i>Базис</i> | <i>Ограничение</i> | Натура, min | 760 г/л | 740 г/л | Влажность, max | 14% | 15% | Сорная примесь, max | 2% | 4% | Зерновая примесь, max | 5% | 7% | Протеин, min | 11% | 11% | Число падения, min | 230 сек. | 210 сек. | Количество клейковины, min | 16% | 15% |
| <i>Показатели качества</i> | <i>Базис</i> | <i>Ограничение</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура, min | 760 г/л | 740 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, max | 14% | 15% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, max | 2% | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, max | 5% | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, min | 11% | 11% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения, min | 230 сек. | 210 сек. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Количество клейковины, min | 16% | 15% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>ИДК, max</td> <td>43-95 ед.</td> <td>95 ед.</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, max</td> <td>1,5%</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Амброзия</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> <p>Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.</p> | ИДК, max | 43-95 ед. | 95 ед. | Повреждение клопом черепашкой, max | 1,5% | 2% | Зараженность | не допускается | не принимается | Амброзия | не допускается | не принимается | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|--|------------|----------------|------------------------|------------------------------------|------|------|-------------------|----------------|----------------|-----------------------------|----------------|----------------|----------------------|---|--|---------------------|-----|-----|-------------------|--------------|--|--------------------|-------|--|--------------------------|------|------|------------|---------------|--|----------|-------|-------|----------------------------------|--------------|--|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| ИДК, max | 43-95 ед. | 95 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, max | 1,5% | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | не допускается | не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Амброзия | не допускается | не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 196. | Пшеница (3 кл., протеин 15,3, натура мин. 770) -АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), 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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>770,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%</td> <td>23,0</td> <td>23,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 15,3</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | Натурный вес, Гр/л | 770,0 | | Клейковина (ГОСТ) 3кл.,% | 23,0 | 23,0 | Протеин, % | Не менее 15,3 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 770,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ) 3кл.,% | 23,0 | 23,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 15,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 197. | Пшеница (3 кл., протеин 14,5, натура мин. 770) -АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), 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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>770,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%</td> <td>23,0</td> <td>23,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 14,5</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | Натурный вес, Гр/л | 770,0 | | Клейковина (ГОСТ) 3кл.,% | 23,0 | 23,0 | Протеин, % | Не менее 14,5 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 770,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ) 3кл.,% | 23,0 | 23,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 14,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td>До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </table> | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|----------------------------------|----------------|-----------------------------------|--------------------------------------|------|------|-------------------|-----|------|-----------------------------|--------------|--|----------------------|--------------|--|---------------------|-----|-----|-------------------|--------------|--|--------------------|-------|-------|--------------------------|------|------|------------|---------------|--|----------|-------|-------|----------------------------------|--------------|--|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 198. | Пшеница (3 кл., протеин 14,0, натура мин 750) -АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), 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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>750,0</td> <td>730,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ) Зкл.,%</td> <td>23,0</td> <td>23,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 14,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | Натурный вес, Гр/л | 750,0 | 730,0 | Клейковина (ГОСТ) Зкл.,% | 23,0 | 23,0 | Протеин, % | Не менее 14,0 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 750,0 | 730,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ) Зкл.,% | 23,0 | 23,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 199. | Пшеница (3 кл., протеин 13,5) - АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), 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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>750,0</td> <td>730,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ) Зкл.,%</td> <td>23,0</td> <td>23,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 13,5</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | Натурный вес, Гр/л | 750,0 | 730,0 | Клейковина (ГОСТ) Зкл.,% | 23,0 | 23,0 | Протеин, % | Не менее 13,5 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 750,0 | 730,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ) Зкл.,% | 23,0 | 23,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 13,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 200. | Пшеница (4 кл., протеин 13,0) - АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="635 338 1465 931"> <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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,5</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>730,0</td> <td>710,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ),%</td> <td>22,0</td> <td>18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 13,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | Протеин, % | Не менее 13,0 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | |
|-----------------------------------|---|---|------------|----------------|------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|------|-----------------------------|--------------|--|----------------------|--------------|--|---------------------|-----|-----|-------------------|--------------|--|--------------------|-------|-------|---------------------|------|------|------------|---------------|--|----------|-------|-------|----------------------------------|--------------|--|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 13,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 201. | Пшеница (4 кл., протеин 12,5) - АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="635 1151 1465 1744"> <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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,5</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>730,0</td> <td>710,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ),%</td> <td>22,0</td> <td>18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 12,5</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | Протеин, % | Не менее 12,5 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 12,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 202. | Пшеница (4 кл., протеин 12,0) - АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="635 1966 1465 2031"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | Влажность, % | 14,0 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|--|--|--------------------------------------|----------------|------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|------|-----------------------------|--------------|--|----------------------|--------------|--|---------------------|-----|-----|-------------------|--------------|--|--------------------|-------|-------|---------------------|------|------|------------|---------------|--|----------|-------|-------|----------------------------------|--------------|--|-----------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| | | | Сорная примесь, % | 2,0 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Зерновая примесь, % | 5,0 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 710,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Протеин, % | Не менее 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | ИДК, ед. | 100,0 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 203. | Пшеница (4 кл., протеин 11,5) - АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | <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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,5</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>730,0</td> <td>710,0</td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ),%</td> <td>22,0</td> <td>18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 11,5</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | Протеин, % | Не менее 11,5 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 11,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 204. | Пшеница (4 кл., протеин 11,2) - АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | <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>19,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные зерна, %</td> <td colspan="2">не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 1,5</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, Гр/л</td> <td>730,0</td> <td>710,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 14,0 | 19,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ),%</td> <td>22,0</td> <td>18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, %</td> <td colspan="2">Не менее 11,2</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td>100,0</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг</td> </tr> </table> | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | Протеин, % | Не менее 11,2 | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---------------------|----------------|------------------------|-------------------|---------------|-------|---|-------|------------------------------|--|--------------|-------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|--------------|-------|-------|-------------------|------|------|----------|-----|--|---|--------------|--|-----------------------------------|-------------------------------------|--|-----------|---------------|--|
| Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % | Не менее 11,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 205. | Пшеница (5 кл., для прод целей, протеин 10,5) -АСТОН | <p>Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), 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>Сорная примесь, %</td> <td>2,00</td> <td>12,00</td> </tr> <tr> <td>В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, %</td> <td></td> <td>Не более 1,0 Не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0 1,50</td> </tr> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td colspan="2">710</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,00</td> <td>19,00</td> </tr> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ)</td> <td>17,0</td> <td>14,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td colspan="2">100</td> </tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td colspan="2">Не более 3,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг</td> </tr> <tr> <td>Протеин,%</td> <td colspan="2">Не менее 10,5</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Сорная примесь, % | 2,00 | 12,00 | В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % | | Не более 1,0 Не более 1,0 | Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % | 5,0 | 7,0 1,50 | Натура, г/л | 710 | | Влажность, % | 14,00 | 19,00 | Клейковина (ГОСТ) | 17,0 | 14,0 | ИДК, ед. | 100 | | Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | Не более 3,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг | | Протеин,% | Не менее 10,5 | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,00 | 12,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % | | Не более 1,0 Не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % | 5,0 | 7,0 1,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура, г/л | 710 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,00 | 19,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина (ГОСТ) | 17,0 | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | Не более 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин,% | Не менее 10,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 206. | Пшеница (5 кл., для прод целей, протеин 10,0) -АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), 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>Сорная примесь, %</td> <td>2,00</td> <td>12,00</td> </tr> <tr> <td>В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, %</td> <td></td> <td>Не более 1,0 Не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, %</td> <td>5,0</td> <td>7,0 1,50</td> </tr> <tr> <td>Натура, г/л</td> <td colspan="2">710</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,00</td> <td>19,00</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Сорная примесь, % | 2,00 | 12,00 | В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % | | Не более 1,0 Не более 1,0 | Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % | 5,0 | 7,0 1,50 | Натура, г/л | 710 | | Влажность, % | 14,00 | 19,00 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,00 | 12,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % | | Не более 1,0 Не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % | 5,0 | 7,0 1,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура, г/л | 710 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,00 | 19,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Клейковина (ГОСТ)</td> <td>17,0</td> <td>14,0</td> </tr> <tr> <td>ИДК, ед.</td> <td colspan="2">100</td> </tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td> <td colspan="2">Не более 3,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг</td> </tr> <tr> <td>Протеин,%</td> <td colspan="2">Не менее 10,0</td> </tr> </table> | Клейковина (ГОСТ) | 17,0 | 14,0 | ИДК, ед. | 100 | | Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | Не более 3,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг | | Протеин,% | Не менее 10,0 | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---------------------|----------------|------------------------|--|---------|---|---|-------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|----|-----------------------|---------------|----|--------------------------------|-------------------------------------|----------------|------|--------|--|-------|---|--|-----------------------|--------|--|
| Клейковина (ГОСТ) | 17,0 | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК, ед. | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | Не более 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин,% | Не менее 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 207. | Пшеница (5 кл., фураж) -АСТОН | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), 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>Сорная примесь, % в т.ч. : Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, %</td> <td>2,0</td> <td>12,0 Не более 1,0 Не более 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, % В т.ч. проросших, %</td> <td colspan="2">Не более 15,0 Не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Натура, гр/л</td> <td colspan="2">Не менее 680,00</td> </tr> <tr> <td>Влажность %</td> <td colspan="2">Не более 19,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность Очистка-требуется</td> <td colspan="2">До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | Сорная примесь, % в т.ч. : Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % | 2,0 | 12,0 Не более 1,0 Не более 1,0 | Зерновая примесь, % В т.ч. проросших, % | Не более 15,0 Не более 5,0 | | Натура, гр/л | Не менее 680,00 | | Влажность % | Не более 19,0 | | Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг | | | | | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % в т.ч. : Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % | 2,0 | 12,0 Не более 1,0 Не более 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % В т.ч. проросших, % | Не более 15,0 Не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура, гр/л | Не менее 680,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность % | Не более 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность Очистка-требуется | До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 208. | Ячмень 2 класс-ДМА/ДМ | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базис</th> <th>Ограничение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура, min</td> <td>620 г/л</td> <td>620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность, max</td> <td>14%</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, max</td> <td>2%</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, max</td> <td>5%</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> <td>не принимается</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td colspan="2">Желтый</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td colspan="2">Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td> </tr> <tr> <td>Афлатоксин общий, max</td> <td colspan="2">20 ppb</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28672-2019</p> | Показатели качества | Базис | Ограничение | Натура, min | 620 г/л | 620 г/л | Влажность, max | 14% | 15% | Сорная примесь, max | 2% | 4% | Зерновая примесь, max | 5% | 7% | Зараженность | не допускается | не принимается | Цвет | Желтый | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | Афлатоксин общий, max | 20 ppb | |
| Показатели качества | Базис | Ограничение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура, min | 620 г/л | 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, max | 14% | 15% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, max | 2% | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, max | 5% | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | не допускается | не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет | Желтый | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Афлатоксин общий, max | 20 ppb | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 209. | Пшеница кормовая протеин 10,5-13,4 на АСВ – Тамбовский бекон | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p style="text-align: right;"><i>Таблица 1.1</i></p> <table border="1" data-bbox="582 286 1465 1151"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин на АСВ</td> <td colspan="2">не менее 10,5%</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>14,0%</td> <td>20,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>2,0%</td> <td>10,0%</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг</td> <td colspan="2">не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. минеральная примесь</td> <td colspan="2">не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. куколь</td> <td colspan="2">не более 0,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>15,0%</td> <td>17,0%</td> </tr> <tr> <td>Спорынья и головня</td> <td colspan="2">не более 0,1%</td> </tr> <tr> <td>Горчак ползучий, вязель разноцветный</td> <td colspan="2">не более 0,1%</td> </tr> <tr> <td>Головневые (мараные, синегузочные) зерна</td> <td colspan="2">не более 10%</td> </tr> <tr> <td>Фузариозные зерна</td> <td colspan="2">не более 1,0%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Содержание микотоксинов:</td> </tr> <tr> <td>Зеараленон</td> <td colspan="2">не более 0,02 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>T-2 токсин</td> <td colspan="2">не более 0,05 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Дезаксиниваленол</td> <td colspan="2">не более 0,5 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Охратоксин А</td> <td colspan="2">не более 0,01 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Афлатоксин В1</td> <td colspan="2">не более 0,01 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2</td> <td colspan="2">не более 0,01 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Фумонизин</td> <td colspan="2">не более 0,5 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Содержание нитратов</td> <td colspan="2">не более 450 млн (мг/кг)</td> </tr> <tr> <td>Содержание нитритов</td> <td colspan="2">не более 10 млн (мг/кг)</td> </tr> <tr> <td>ДДТ и его метаболиты</td> <td colspan="2">не более 0,05 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Токсичность</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Внешний вид: зерно овальной, продолговатой формы. Имеет бороздку, образуя в зерне замкнутую линию.</p> <p>Цвет: от коричневого до светлого бежевого. Свойственный нормальному зерну пшеницы. Обесцвеченность не допускается.</p> <p>Запах: свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается.</p> <p>ГМО не допускается.</p> <p>Обязательно к предоставлению товарно-сопроводительные документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Декларация соответствия (только на кормовые цели) • Протоколы испытаний с исследованием на ГМО • Ветеринарно-сопроводительные документы • Карантинные сертификаты | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | 1 | 2 | 3 | Протеин на АСВ | не менее 10,5% | | Влажность | 14,0% | 20,0% | Сорная примесь | 2,0% | 10,0% | в т.ч. овсюг | не более 2,0% | | в т.ч. минеральная примесь | не более 1,0% | | в т.ч. куколь | не более 0,5% | | Зерновая примесь | 15,0% | 17,0% | Спорынья и головня | не более 0,1% | | Горчак ползучий, вязель разноцветный | не более 0,1% | | Головневые (мараные, синегузочные) зерна | не более 10% | | Фузариозные зерна | не более 1,0% | | Содержание микотоксинов: | | | Зеараленон | не более 0,02 мг/кг | | T-2 токсин | не более 0,05 мг/кг | | Дезаксиниваленол | не более 0,5 мг/кг | | Охратоксин А | не более 0,01 мг/кг | | Афлатоксин В1 | не более 0,01 мг/кг | | Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2 | не более 0,01 мг/кг | | Фумонизин | не более 0,5 мг/кг | | Содержание нитратов | не более 450 млн (мг/кг) | | Содержание нитритов | не более 10 млн (мг/кг) | | ДДТ и его метаболиты | не более 0,05 мг/кг | | Токсичность | не допускается | | Зараженность вредителями | не допускается | |
|--|--|--|------------|----------------|------------------------|---|---|---|----------------|----------------|--|-----------|-------|-------|----------------|------|-------|--------------|---------------|--|----------------------------|---------------|--|---------------|---------------|--|------------------|-------|-------|--------------------|---------------|--|--------------------------------------|---------------|--|--|--------------|--|-------------------|---------------|--|--------------------------|--|--|------------|---------------------|--|------------|---------------------|--|------------------|--------------------|--|--------------|---------------------|--|---------------|---------------------|--|-----------------------------------|---------------------|--|-----------|--------------------|--|---------------------|--------------------------|--|---------------------|-------------------------|--|----------------------|---------------------|--|-------------|----------------|--|--------------------------|----------------|--|
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин на АСВ | не менее 10,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | 14,0% | 20,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | 2,0% | 10,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. овсюг | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. минеральная примесь | не более 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. куколь | не более 0,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | 15,0% | 17,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Спорынья и головня | не более 0,1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Горчак ползучий, вязель разноцветный | не более 0,1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Головневые (мараные, синегузочные) зерна | не более 10% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фузариозные зерна | не более 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание микотоксинов: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зеараленон | не более 0,02 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| T-2 токсин | не более 0,05 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дезаксиниваленол | не более 0,5 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Охратоксин А | не более 0,01 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Афлатоксин В1 | не более 0,01 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2 | не более 0,01 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фумонизин | не более 0,5 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание нитратов | не более 450 млн (мг/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание нитритов | не более 10 млн (мг/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | не более 0,05 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Токсичность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 210. | Ячмень кормовой – Тамбовский бекон | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» (измененная редакция, изм. №2) с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p style="text-align: right;"><i>Таблица 1.2</i></p> <table border="1" data-bbox="582 2004 1465 2065"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------------------------|--------------------------|-------|
| Протеин на АСВ | не менее 10,0% | |
| Натура | не менее 600 г/л | |
| Влажность | 14,5% | 20,0% |
| Сорная примесь | 2,0% | 10,0% |
| в т.ч. овсюг | не более 2,0% | |
| в т.ч. минеральная примесь | не более 1,0% | |
| в т.ч. куколь | не более 0,5% | |
| Зерновая примесь | не более 15,0% | |
| в т.ч. проросшие зерна | не допускаются | |
| Спорынья и головня | не более 0,1% | |
| Горчак ползучий, вязель разноцветный | не более 0,1% | |
| Фузариозные зерна | не более 1,0% | |
| Содержание микотоксинов: | | |
| Зеараленон | не более 0,02 мг/кг | |
| Т-2 токсин | не более 0,05 мг/кг | |
| Дезаксиниваленол | не более 0,5 мг/кг | |
| Охратоксин А | не более 0,01 мг/кг | |
| Афлатоксин В1 | не более 0,01 мг/кг | |
| Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2 | не более 0,01 мг/кг | |
| Фумонизин | не более 0,5 мг/кг | |
| Содержание нитратов | не более 450 млн (мг/кг) | |
| Содержание нитритов | не более 10 млн (мг/кг) | |
| ДДТ и его метаболиты | не более 0,05 мг/кг | |
| Зараженность вредителями | не допускается | |

Внешний вид: зерно овальной, продолговатой формы. Имеет бороздку, образуя в зерне замкнутую линию.

Цвет: от желтого до светлого бежевого. Свойственный нормальному зерну ячменя.

Запах: свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается.

ГМО не допускается.

Обязательно к предоставлению товарно-сопроводительные документы:

- Декларация соответствия (только на кормовые цели)
- Протоколы испытаний с исследованием на ГМО
- Ветеринарно-сопроводительные документы
- Карантинные сертификаты

211. Кукуруза кормовая – Тамбовский бекон

Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия» (измененная редакция, изм. №2) с учетом дополнительных требований, указанных ниже:


Таблица 1.3

| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые |
|--------------------------------------|----------------|------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Протеин на АСВ | не менее 8,0% | |
| Влажность | 15,0% | 25,0% |
| Сорная примесь | 2,0% | 10,0% |
| в т.ч. минеральная примесь | не более 1,0% | |
| Зерновая примесь | не более 15,0% | |
| Спорынья и головня | не более 0,15% | |
| Горчак ползучий, вязель разноцветный | не более 0,1% | |
| Содержание микотоксинов: | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|------------|----------------------|------------|---------------------|------------------|--------------------|------------------|---------------------|---------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|------------|--------------------|---------------------|--------------------------|--|-------------------------|----------------------|--|--------------------------|----------------|
| | | <table border="1"> <tr><td>Зеараленон</td><td>не более 0,035 мг/кг</td></tr> <tr><td>T-2 токсин</td><td>не более 0,05 мг/кг</td></tr> <tr><td>Дезаксиниваленол</td><td>не более 0,5 мг/кг</td></tr> <tr><td>Охратоксин А</td><td>не более 0,01 мг/кг</td></tr> <tr><td>Афлатоксин В1</td><td>не более 0,01 мг/кг</td></tr> <tr><td>Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2</td><td>не более 0,02 мг/кг</td></tr> <tr><td>Фумонизин</td><td>не более 2,5 мг/кг</td></tr> <tr><td>Содержание нитратов</td><td>не более 450 млн (мг/кг)</td></tr> <tr><td>Содержание нитритов</td><td>не более 10 млн (мг/кг)</td></tr> <tr><td>ДДТ и его метаболиты</td><td>не более 0,05 мг/кг</td></tr> <tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr> </table> <p><u>Внешний вид:</u> зерно блестящее, верхушка округлая без вдавренности.</p> <p><u>Цвет:</u> желтый, оранжевый.</p> <p><u>Запах:</u> соответствующий доброкачественному сырью без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов.</p> <p>ГМО не допускается.</p> <p>Обязательно к предоставлению товарно-сопроводительные документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Декларация соответствия (только на кормовые цели) • Протоколы испытаний с исследованием на ГМО • Ветеринарно-сопроводительные документы • Карантинные сертификаты | Зеараленон | не более 0,035 мг/кг | T-2 токсин | не более 0,05 мг/кг | Дезаксиниваленол | не более 0,5 мг/кг | Охратоксин А | не более 0,01 мг/кг | Афлатоксин В1 | не более 0,01 мг/кг | Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2 | не более 0,02 мг/кг | Фумонизин | не более 2,5 мг/кг | Содержание нитратов | не более 450 млн (мг/кг) | Содержание нитритов | не более 10 млн (мг/кг) | ДДТ и его метаболиты | не более 0,05 мг/кг | Зараженность вредителями | не допускается |
| Зеараленон | не более 0,035 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| T-2 токсин | не более 0,05 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дезаксиниваленол | не более 0,5 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Охратоксин А | не более 0,01 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Афлатоксин В1 | не более 0,01 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2 | не более 0,02 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фумонизин | не более 2,5 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание нитратов | не более 450 млн (мг/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание нитритов | не более 10 млн (мг/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | не более 0,05 мг/кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 212. | Пшеница 3 класса, протеин 14,0% - 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>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0 %</td></tr> <tr><td>Протеин</td><td>Не менее 14,0 %</td></tr> <tr><td>Число падения</td><td>Не менее 200 сек</td></tr> <tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 24,0 %</td></tr> <tr><td>Качество клейковины</td><td>От 60 до 95 усл.ед</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>Не допускается содержание зерен и семян масличных и зернобобовых культур. Поврежденные зерна с измененным цветом оболочек и эндосперма от кремового до светло-коричневого цвета не более 2,0 %.</p> <p>Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.</p> <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% | Зерновая примесь | Не более 5,0 % | Протеин | Не менее 14,0 % | Число падения | Не менее 200 сек | Клейковина | Не менее 24,0 % | Качество клейковины | От 60 до 95 усл.ед | Содержание головни, семян горчака 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 14,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 200 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 24,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Качество клейковины | От 60 до 95 усл.ед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчака и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------|------------------|-----------|-----------------|----------------|----------------|------------------|----------------|---------|-----------------|---------------|------------------|------------|-----------------|---------------------|--------------------|--|----------------|-------|--|
| 213. | Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - М - 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" data-bbox="584 387 1463 925"> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 740 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 5</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5,0 %</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 12,5 %</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 200 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 20,0 %</td> </tr> <tr> <td>Качество клейковины</td> <td>От 60 до 95 усл.ед</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>Не допускается содержание зерен и семян масличных и зернобобовых культур. Поврежденные зерна с измененным цветом оболочек и эндосперма от кремового до светло-коричневого цвета не более 2,0 %.</p> <p>Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.</p> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | Не менее 740 г/л | Влажность | Не более 14,0 % | Сорная примесь | Не более 2,0 5 | Зерновая примесь | Не более 5,0 % | Протеин | Не менее 12,5 % | Число падения | Не менее 200 сек | Клейковина | Не менее 20,0 % | Качество клейковины | От 60 до 95 усл.ед | Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| Натура | Не менее 740 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 2,0 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 12,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 200 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 20,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Качество клейковины | От 60 до 95 усл.ед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 214. | Полутуша н/ш 2 кат охл без щеки | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 31476-2012 Свинина в полутушах.</p>  <p>Описание продукта: Полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов, внутреннего жира, головы, щековины, с вырезкой. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры не более 3 см.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|------|-----------------------|---|
| | | <p>Допускается: Допускаются наличие остатков щетины на площади, не превышающей 5% к поверхности, зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% поверхности, или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши.</p> <p>Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: не нормируется</p> <p>Органолептические показатели: свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. Цвет: мышечная ткань на распиле от светло-розового до красного; шпик от белого до бледно-розового.</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения): Не нормируется</p> <p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,1 г; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г, Proteus - не допускается в 0,1 г.</p> <p>Вес нетто туши: 72 - 113 кг</p> <p>Температура в толще продукта: От 0 до 4°C.</p> <p>Сроки годности и условия хранения: при температуре от минус 1 до 0 и относительной влажности воздуха 85% не более 12 суток.</p> <p>Маркировка продукта: На лопаточную часть наносятся товароведческое и ветеринарное клейма, на окорок - только ветеринарное. Тип товароведческого клейма: квадратное клеймо с размером сторон 40 мм.</p> <p>В товаросопроводительной документации на продукты убоя указывается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вид мяса продуктивного животного; - термическое состояние полутуш; - наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; - количество продуктов убоя; - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя. |
| 215. | Окорок свиной б/к б/ш | <p>Товар должен соответствовать ТУ 9214-001-68600533-15 Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Охлажденный:</p> <p>Описание продукта тазобедренная часть отруба без шкуры, без тазовой, бедренной и берцовой костей, хрящей и сухожилий.</p> <div data-bbox="576 1536 1347 1901" data-label="Image"> </div> <p>Допускаются: толщина слоя подкожного шпика не более 10 мм, прирези икроножных мышц без грубых сухожилий и соединительной ткани. Наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм, наличие мелких кровеносных сосудов.</p> |

| | | |
|------|-----------------------|--|
| | | <p>Не допускается: наличие порезов мышечной ткани, загара сырья, гематом, включения костей, надкостницы, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная или с изменением цвета поверхность.</p> <p>Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: Вырабатывается из туш 2, 3 категории и категории ПП</p> <p>Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине.</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения): Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г 170 ккал / 720 кДж</p> <p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,001 г; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г</p> <p>Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в индивидуальный пакет. Количество вложений – 1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пакет должен плотно облегать продукт.</p> <p>Групповая упаковка: гофрокороб, разрешенный к контакту с пищевыми продуктами. Количество вложений в гофрокороб: 2 шт</p> <p>Упаковочный материал: Гофрокороб №1 580x380x135 мм, вакуумный пакет 400 x 550 мм</p> <p>Вес куска нетто: от 5 кг до 14,0 кг Вес короба нетто: от 10,0 кг до 28,0 кг</p> <p>Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет – 4 шт. x 10 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.</p> <p>Температура в толще продукта : $2 \pm 2^\circ\text{C}$</p> <p>Сроки годности и условия хранения : при температуре от 0 до 4°C – 21 сутки</p> |
| 216. | Лопатка б/к охл (зам) | <p>Товар должен соответствовать ТУ 9214-001-68600533-15 Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Лопатка свиная. Охлажденная / Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Лопатка свиная. Замороженная</p>  <p>Описание продукта: Мякотная ткань лопаточной части свиных полутуш без лопаточной и плечевой костей, шкуры, хрящей и грубых сухожилий, в том числе между заостренной и предостной мышцами. Части мяса после отделения костей зачищают от грубых пленок.</p> <p>Допускается: наличие сквозного разреза диаметром не более 10 мм с вентральной стороны лопатки. Толщина слоя подкожного шпика не более 5 мм. В связи с анатомическими особенностями отруба в отдельных местах допускается наличие шпика, толщиной</p> |

| | | <p>превышающего 5 мм, без уменьшения постности отруба. Постность прирези подлопаточной мышечной ткани должна быть не ниже постности основного отруба. Допускается наличие мелких надкостниц не более 5 мм, наличие мелких кровеносных сосудов</p> <p>Не допускается: не допускается наличие гематом, загрязнений, загара сырья, включения костей, надкостницы, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная и с изменением цвета поверхность.</p> <p>Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: Вырабатывается из туш 2, 3 категории и категории ПП. Вес туши от 52 до 113 кг.</p> <p>Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине.</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения): Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г 170 ккал / 720 кДж</p> <p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,001 г; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г</p> <p>Товарная упаковка: сырье упаковано в пакет. Количество вложений в пакет – 1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна плотно облегать продукт. В замороженном продукте допускается развакуум.</p> <p>Вес куска нетто: от 3,0 кг до 6,5 кг Вес вложения нетто: от 3,0 кг до 6,5 кг</p> <p>Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 3 - 6 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба). Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна плотно облегать продукт.</p> <p>Материал упаковки: Гофрокороб №1 580x380x135 мм , вакуумный пакет (350 x 600 мм)</p> <p>Вес короба нетто: от 18,0 кг до 22,0 кг</p> <p>Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон (паллету) размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет для замороженной продукции – 4 шт. x 10 рядов; для охлажденной продукции– 4 шт. x 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.</p> <p>Температура в толще продукта (охлажденный продукт): $2 \pm 2^\circ\text{C}$ Температура в толще продукта (замороженный продукт): не выше минус 8°C (согласно ТР ТС 034/2013)</p> <p>Сроки годности и условия хранения (охлажденный продукт): при температуре от 0 до 4°C – 21 сутки Сроки годности и условия хранения (замороженный продукт): при температуре не выше минус 18°C – не более 12 месяцев.</p> | | | | |
|------------------|--------------------------------|--|------------|--------------|------------------|--|
| 217. | Ячмень пивоваренный – ОПХ Агро | <p>Товар должен соответствовать <i>ГОСТ Р 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия»</i>, но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="592 1984 1465 2063"> <thead> <tr> <th data-bbox="592 1984 986 2024">Показатели</th> <th data-bbox="986 1984 1465 2024">Спецификация</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="592 2024 986 2063">Сортовая чистота</td> <td data-bbox="986 2024 1465 2063"></td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Спецификация | Сортовая чистота | |
| Показатели | Спецификация | | | | | |
| Сортовая чистота | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>(только на соложение), %</td> <td>≥ 95</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>≤ 14.5</td> </tr> <tr> <td>Белок (в сухом веществе), %</td> <td>9.0 – 12.0</td> </tr> <tr> <td>Сход с сита > 2, 5, %</td> <td>≥ 85</td> </tr> <tr> <td>Проход через сито < 2,2, %</td> <td>≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Способность прорастания (Только на соложение), %</td> <td>≥95</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %</td> <td>≤0.2</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %</td> <td>≤2</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>≤1</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов</td> </tr> <tr> <td>Состояние</td> <td>В здоровом, не греющемся состоянии</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов</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). По параметрам безопасности соответствует <i>ТР ТС 015/2011 О безопасности зерно</i>. При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | (только на соложение), % | ≥ 95 | Влажность, % | ≤ 14.5 | Белок (в сухом веществе), % | 9.0 – 12.0 | Сход с сита > 2, 5, % | ≥ 85 | Проход через сито < 2,2, % | ≤ 3 | Способность прорастания (Только на соложение), % | ≥95 | Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), % | ≤0.2 | Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), % | ≤2 | Сорная примесь, % | ≤1 | Цвет | Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов | Состояние | В здоровом, не греющемся состоянии | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов |
|--|--|---|--------------------------|--------|--------------|--------|-----------------------------|------------|-----------------------|-----------|----------------------------|-----|--|------|---|------|--|------|--|----|------|--|-----------|------------------------------------|-------|--|
| (только на соложение), % | ≥ 95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | ≤ 14.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок (в сухом веществе), % | 9.0 – 12.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сход с сита > 2, 5, % | ≥ 85 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Проход через сито < 2,2, % | ≤ 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Способность прорастания (Только на соложение), % | ≥95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), % | ≤0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), % | ≤2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | ≤1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет | Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Состояние | В здоровом, не греющемся состоянии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 218. | Рис дробленка, (экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ Агро | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия, но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>Экстра</th> <th>высший</th> <th>1 сорт</th> <th>2 сорт</th> <th>3 сорт</th> <th>Дробленка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>%</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> </tr> <tr> <td>Количество ядер, имеющих отношение длины к ширине 2, 3 и более, не менее</td> <td>%</td> <td>90</td> <td colspan="5">Нет ограничений</td> </tr> </tbody> </table> | | | Экстра | высший | 1 сорт | 2 сорт | 3 сорт | Дробленка | Влажность | % | 15,5 | 15,5 | 15,5 | 15,5 | 15,5 | 15,5 | Количество ядер, имеющих отношение длины к ширине 2, 3 и более, не менее | % | 90 | Нет ограничений | | | | |
| | | Экстра | высший | 1 сорт | 2 сорт | 3 сорт | Дробленка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | % | 15,5 | 15,5 | 15,5 | 15,5 | 15,5 | 15,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Количество ядер, имеющих отношение длины к ширине 2, 3 и более, не менее | % | 90 | Нет ограничений | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|-------------------------------------|---|-----------------|---------|---------|---------|------|-----------------|
| | | Доброкачественное ядро, не менее | % | 99,7 | 99,7 | 99,4 | 99,1 | 99 | 98,2 |
| | | в том числе: | | | | | | | |
| | | рис дробленый, не более | % | 4 | 4 | 9 | 13 | 25 | Нет ограничений |
| | | пожелтевшие ядра риса, не более | % | не доп. | 0,5 | 2 | 6 | 8 | |
| | | меловые ядра риса, не более | % | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 8 |
| | | ядра с красными полосками, не более | % | не доп. | 1 | 3 | 8 | 10 | Нет ограничений |
| | | красные ядра, не более | % | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | 1 | |
| | | глиутинозные ядра, не более | % | 0,5 | 1 | 2 | 2 | 3 | |
| | | шелушенные зерна просянки, не более | % | Нет ограничений | | | | | 3 |
| | | Нешелушенные зерна риса, не более | % | не доп. | не доп. | 0,2 | 0,3 | 0,3 | Нет ограничений |
| | | Сорная примесь, не более | % | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,8 |
| | | в том числе: | | | | | | | |
| | | минеральная примесь | % | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,1 |
| | | органическая примесь | % | не доп. | % | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td> <td>шт</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> </tr> <tr> <td>Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов:</td> <td>шт</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> <td>не доп.</td> </tr> <tr> <td>Металлом агнитная примесь, не более</td> <td>мг в 1 кг</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</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). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерно. При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Зараженность вредителями хлебных запасов | шт | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов: | шт | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | Металлом агнитная примесь, не более | мг в 1 кг | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|--|--|--|--|--------------|--------------|---------|---|---------|---------|---------|--|-------|----------------|---------|------------|----------------|-----------------------------|---------|-------------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|
| Зараженность вредителями хлебных запасов | шт | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов: | шт | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Металлом агнитная примесь, не более | мг в 1 кг | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 219. | Кукурузная крупа(фракции 4,5,6) – ОПХ Агро | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 6002-2022 Крупа кукурузная. Технические условия. Допускается к использованию фракции 4,5,6 (Остальные по запросу и согласованию», но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Спецификация</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>≤ 13.5</td> </tr> <tr> <td>Экстракт (как есть), %</td> <td>≥ 77</td> </tr> <tr> <td>Жиры, %</td> <td>≤ 1.0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %, в тч</td> <td>≤ 0.3</td> </tr> <tr> <td>Минеральная, %</td> <td>≤ 0.05</td> </tr> <tr> <td>Вредная, %</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Металломагнитная примесь, %</td> <td>≤ 2.5</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). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерно. При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Показатели | Спецификация | Влажность, % | ≤ 13.5 | Экстракт (как есть), % | ≥ 77 | Жиры, % | ≤ 1.0 | Сорная примесь, %, в тч | ≤ 0.3 | Минеральная, % | ≤ 0.05 | Вредная, % | Не допускается | Металломагнитная примесь, % | ≤ 2.5 | | | | | | | | |
| Показатели | Спецификация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | ≤ 13.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Экстракт (как есть), % | ≥ 77 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Жиры, % | ≤ 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, %, в тч | ≤ 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Минеральная, % | ≤ 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вредная, % | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Металломагнитная примесь, % | ≤ 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 220. | Пшеница – ОПХ Агро | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Спецификация</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>≤ 14.0</td> </tr> <tr> <td>Экстрактивность сухое вещество (E2) (as is)*, %</td> <td>≥ 80.0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Спецификация | Влажность, % | ≤ 14.0 | Экстрактивность сухое вещество (E2) (as is)*, % | ≥ 80.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели | Спецификация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | ≤ 14.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Экстрактивность сухое вещество (E2) (as is)*, % | ≥ 80.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Белок (в сухом веществе)*, %</td> <td>9.0-12.0</td> </tr> <tr> <td>Сход с сита > 2,5, %</td> <td>≥ 85</td> </tr> <tr> <td>Проход через сито < 2,2, %</td> <td>≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %</td> <td>≤ 0.2</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь: (кроме масличных), %</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь В тч минеральная, %</td> <td>≤ 2 ≤ 0.3</td> </tr> <tr> <td>Цвет и запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов</td> </tr> <tr> <td>Состояние</td> <td>В здоровом, не греющемся состоянии</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). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерну. При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Белок (в сухом веществе)*, % | 9.0-12.0 | Сход с сита > 2,5, % | ≥ 85 | Проход через сито < 2,2, % | ≤ 3 | Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), % | ≤ 0.2 | Зерновая примесь: (кроме масличных), % | ≤ 2 | Сорная примесь В тч минеральная, % | ≤ 2 ≤ 0.3 | Цвет и запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов | Состояние | В здоровом, не греющемся состоянии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------------------------|----------|----------------------|------|----------------------------|-----|---|--------|---|-----|---------------------------------------|--------------|---------------------|---|-----------|------------------------------------|----------------------|---|---------|---------|----------------------|--------------|------|-------|-----------------------------|-------|------|--|-----------------------------|---|----------|--|---|--|-------------------------|---|
| Белок (в сухом веществе)*, % | 9.0-12.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сход с сита > 2,5, % | ≥ 85 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Проход через сито < 2,2, % | ≤ 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), % | ≤ 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь: (кроме масличных), % | ≤ 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь В тч минеральная, % | ≤ 2 ≤ 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет и запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Состояние | В здоровом, не греющемся состоянии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 221. | Сахар (экстра, ТС 2) – ОПХ Агро | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия», но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Параметр</th> <th>Ед-ца</th> <th>Экстра</th> <th>ТС 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля сахарозы</td> <td>%</td> <td>≥ 99.8</td> <td>≥ 99.7</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля редуцирующих веществ (св)</td> <td>%</td> <td>≤ 0.03</td> <td>≤ 0.04</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги</td> <td>%</td> <td>≤ 0.1</td> <td>≤ 0.12</td> </tr> <tr> <td>Содержание золы (св)</td> <td>%</td> <td>≤ 0.027</td> <td>≤ 0.036</td> </tr> <tr> <td>Цветность в растворе</td> <td>IU (ICUMS A)</td> <td>≤ 45</td> <td>≤ 104</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля диоксида серы</td> <td>мг/кг</td> <td colspan="2">≤ 15</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля ферропримесей</td> <td>%</td> <td colspan="2">≤ 0.0003</td> </tr> <tr> <td>Потенциал электрического поля флора (флок кислоты).</td> <td></td> <td>Без образования хлопьев</td> <td>-</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). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. ТР ТС 022/2011 Пищевая</p> | Параметр | Ед-ца | Экстра | ТС 2 | Массовая доля сахарозы | % | ≥ 99.8 | ≥ 99.7 | Массовая доля редуцирующих веществ (св) | % | ≤ 0.03 | ≤ 0.04 | Массовая доля влаги | % | ≤ 0.1 | ≤ 0.12 | Содержание золы (св) | % | ≤ 0.027 | ≤ 0.036 | Цветность в растворе | IU (ICUMS A) | ≤ 45 | ≤ 104 | Массовая доля диоксида серы | мг/кг | ≤ 15 | | Массовая доля ферропримесей | % | ≤ 0.0003 | | Потенциал электрического поля флора (флок кислоты). | | Без образования хлопьев | - |
| Параметр | Ед-ца | Экстра | ТС 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля сахарозы | % | ≥ 99.8 | ≥ 99.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля редуцирующих веществ (св) | % | ≤ 0.03 | ≤ 0.04 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги | % | ≤ 0.1 | ≤ 0.12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание золы (св) | % | ≤ 0.027 | ≤ 0.036 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цветность в растворе | IU (ICUMS A) | ≤ 45 | ≤ 104 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля диоксида серы | мг/кг | ≤ 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля ферропримесей | % | ≤ 0.0003 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Потенциал электрического поля флора (флок кислоты). | | Без образования хлопьев | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | продукция в части ее маркировки. При наличии ГМО, Товар не принимается. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-------------------------|----------------------|--------------|---------------|-------------------|--------------|---------------------|--------------|---------------------------|--------------|--------------------|--------------|-----------------------------|----|--------------------------------|------|-------------------------|----|-----|---------------------|--|---|--|----------------|
| 222. | Пшеница продовольственная 3-й класс. Ставропольский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница 3-го класса, продовольственная. 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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Мелкое зерно, не более:</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Натура, не менее:</td> <td>770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Стекловидность не менее, %:</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Протеин на а.с.в., не менее, %</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>Клейковина, не менее, %</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>От 65 ед. до 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Повреждение клопом-черепашкой, не более, %</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Пшеница поврежденная альтернариозом, спорыньей, головнёй, а также с наличием карантинных семян</td> <td>не принимается</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Влажность, % | 14,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | Зерновая примесь, % | 3,5 | Мелкое зерно, не более: | 1,5 | Натура, не менее: | 770 г/л | Стекловидность не менее, %: | 50 | Протеин на а.с.в., не менее, % | 13,5 | Клейковина, не менее, % | 23 | ИДК | От 65 ед. до 85 ед. | Повреждение клопом-черепашкой, не более, % | 2 | Пшеница поврежденная альтернариозом, спорыньей, головнёй, а также с наличием карантинных семян | не принимается |
| Показатели качества | Базисные нормы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 3,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мелкое зерно, не более: | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура, не менее: | 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Стекловидность не менее, %: | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин на а.с.в., не менее, % | 13,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина, не менее, % | 23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | От 65 ед. до 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом-черепашкой, не более, % | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пшеница поврежденная альтернариозом, спорыньей, головнёй, а также с наличием карантинных семян | не принимается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 223. | Пшеница (3 кл., протеин 15,0) – БМЭЗ | <p>Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 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>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>в т.ч. проросшие зерна, %</td> <td>не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Натурный вес, гр/л</td> <td>не менее 760</td> </tr> </tbody> </table> | Наименование показателя | Нормативные значения | Влажность, % | не более 14,0 | Сорная примесь, % | не более 2,0 | Зерновая примесь, % | не более 5,0 | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 | Натурный вес, гр/л | не менее 760 | | | | | | | | | | | | |
| Наименование показателя | Нормативные значения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | не более 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | не более 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натурный вес, гр/л | не менее 760 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|------|--------------------------------------|--|--|
| | | Клейковина, % | не менее 23,0 |
| | | Протеин, % | 15,0 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается |
| 224. | Пшеница (3 кл., протеин 14,5) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 760 |
| | | Клейковина, % | не менее 23,0 |
| | | Протеин, % | 14,5 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается |
| 225. | Пшеница (3 кл., протеин 14,0) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |

| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
|------|--------------------------------------|--|---|
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 760 |
| | | Клейковина, % | не менее 23,0 |
| | | Протеин, % | 14,0 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| 226. | Пшеница (3 кл., протеин 13,5) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 760 |
| | | Клейковина, % | не менее 23,0 |
| | | Протеин, % | 13,5 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, |

| | | | |
|------|--------------------------------------|--|--|
| | | | солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается |
| 227. | Пшеница (4 кл., протеин 13,0) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 760 |
| | | Клейковина, % | не менее 19,0 |
| | | Протеин, % | 13,0 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается |
| 228. | Пшеница (4 кл., протеин 12,5) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 750 |
| | | Клейковина, % | не менее 18,0 |
| | | Протеин, % | 12,5 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |

| | | | |
|------|--------------------------------------|--|---|
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| 229. | Пшеница (4 кл., протеин 12,0) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 750 |
| | | Клейковина, % | не менее 18,0 |
| | | Протеин, % | 12,0 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| 230. | Пшеница (4 кл., протеин 11,5) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |

| | | | |
|------|---|--|--|
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 750 |
| | | Клейковина, % | не менее 18,0 |
| | | Протеин, % | 11,5 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| 231. | Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,5) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 750 |
| | | Клейковина, % | не менее 14,0 |
| | | Протеин, % | 10,5 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 3,0 |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| 232. | Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,0) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |

| | | Наименование показателя | Нормативные значения | | |
|------------------|--|---|---|------------------|--|
| | | Влажность, % | не более 14,0 | | |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 | | |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 | | |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 | | |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 750 | | |
| | | Клейковина, % | не менее 14,0 | | |
| | | Протеин, % | 10,0 и более | | |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 | | |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 3,0 | | |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | | |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | |
| 233. | Пшеница (5 кл., кормовая) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | | | |
| | | Наименование показателя | Нормативные значения | | |
| | | Влажность, % | не более 14,0 | | |
| | | Сорная примесь, % | не более 5,0 | | |
| | | Зерновая примесь, % | не более 15,0 | | |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 5,0 | | |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | | |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | |
| 234. | Жом сушеный гранулированный | <p>Описание продукта: Жом сушеный гранулированный-побочный продукт свеклосахарного производства. Жом сушеный гранулированный применяют в качестве корма для сельскохозяйственных животных, для производства комбикормов и кормовых смесей.</p> <table border="1"> <tr> <td>Наименование НД:</td> <td>ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Технические условия»</td> </tr> </table> | | Наименование НД: | ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Технические условия» |
| Наименование НД: | ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Технические условия» | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|-------------------------|
| | | Происхождение по виду сырья: | Свекловичный | | | |
| | | Органолептические показатели | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющей норму | Метод испытания: |
| | | Внешний вид | Гранулы цилиндрической формы с матовой поверхностью | ГОСТ Р 54901-2012 | ГОСТ Р 54901-2012 | |
| | | Цвет | Серый различных оттенков | ГОСТ Р 54901-2012 | ГОСТ Р 54901-2012 | |
| | | Запах | Специфический, без посторонних запахов | ГОСТ Р 54901-2012 | ГОСТ Р 54901-2012 | |
| | | Физико-химические показатели | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющей норму | Метод испытания: |
| | | Массовая доля влаги, % не более | 14,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54951-2012 (ИСО 6496:2009) ГОСТ 13456-82 п. 3.3. | |
| | | Массовая доля сырого протеина, в пересчете на сухое вещество, % не менее | 7,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ 13496.4-93 ГОСТ 13456-82, п.3.5 | |
| | | Массовая доля несгранулированного жома, % не более | 10,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54901-2012 п.8.7 | |
| | | Содержание примесей: содержание инородных примесей | Не допускается | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54901-12 | |
| | | Содержание металломагнитных частиц размером более 2 мм (в наибольшем линейном измерении) и с острыми краями | Не допускается | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ 13496.9-96 ГОСТ 13456-82 п. 3.7 | |
| | | Массовая доля (содержание) металломагнитных частиц размером менее 2 мм включительно, млн-1 (мг/кг), не более | 30,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ 13496.9-96 ГОСТ 13456-82 п. 3.7 | |
| | | Размер гранул | Размер диаметра гранул не более 30 мм, длиной не более 2,5 диаметра. | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54901-12 | |
| | | Допустимые уровни тяжелых металлов и пестицидов: | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющей норму | Метод испытания: |
| | | ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), мг/кг, не более ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) Свинец, мг/кг, не более Кадмий, мг/кг, не более Мышьяк, мг/кг, не более Ртуть, мг/кг, не более | 0,05 | ПДК №117-116 от 17.05.77 ВМДУ-87 утв. ГУВ Госагропрома ССР от 07.08.87 № 123-4/281-87 | МУ 2142-80 ГОСТ 32194-2013; ГОСТ 13496.20-2014 ГОСТ 31481, МУ 2142-80 ГОСТ 32194-2013, ГОСТ 13496.20-2014 ГОСТ Р 53100-2008; ГОСТ Р 55447-2013 ГОСТ 30692-2000; ГОСТ 34141-2017 ГОСТ Р 55447-2013; ГОСТ Р 53101-2008 ГОСТ 34141-2017 ГОСТ Р 53352; ГОСТ Р 55447-2013 ГОСТ 31650-2012; ГОСТ 34141-2017 МУК 4.1.1472-03 | |
| | | | 0,05 | | | |
| | | | 2,0 | | | |
| | | | 0,3 | | | |
| | | | 1,0 | | | |
| | | | 0,1 | | | |
| | | Микробиологические показатели: | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющей норму | Метод испытания: |
| | | Общая бактериальная обсемененность, КОЕ/г, не более | 5*10 ⁵ | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|----------------|---|---|-----------------|----------------|----------------|---|--|----------------|--|--|
| | | | <table border="1"> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г</td> <td>Не допускается</td> <td rowspan="3">Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975</td> <td rowspan="3">Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975</td> </tr> <tr> <td>Анаэробы, в 50г</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Энтеробактерии</td> <td>Не более 300кое/г при отсутствии энтеро патогенной кишечной палочки</td> </tr> <tr> <td>Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г</td> <td>Не допускается</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г | Не допускается | Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 | Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 | Анаэробы, в 50г | Не допускается | Энтеробактерии | Не более 300кое/г при отсутствии энтеро патогенной кишечной палочки | Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г | Не допускается | | |
| Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г | Не допускается | Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 | Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 | | | | | | | | | | | | |
| Анаэробы, в 50г | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
| Энтеробактерии | Не более 300кое/г при отсутствии энтеро патогенной кишечной палочки | | | | | | | | | | | | | | |
| Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
| Допустимые уровни радионуклидов: | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющий норму | Метод испытания: | | | | | | | | | | | |
| | Цезий-137, Бк/кг | Не более 65 | Ветеринарные правила и нормы ВП 13.5.13/06-01 (утв. Министерством сельского хозяйства РФ от 19.12.2000) | ГОСТ Р 540040-2010 МКР №40152.4Д362/01.00294-2010 | | | | | | | | | | | |
| Допустимые уровни нитратов и нитритов: | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющий норму | Метод испытания: | | | | | | | | | | | |
| | Нитраты, мг/кг, не более | 800 | ПДК №143-4/73-5а (ПДК нитратов и нитритов в кормах для животных и основных видах сырья для комбикормов утв. Главным государственным ветеринарным инспектором СССР от 18.02.89 г.) | ГОСТ 13496.19 | | | | | | | | | | | |
| Допустимые уровни микотоксинов: | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющий норму | Метод испытания: | | | | | | | | | | | |
| | Афлатоксин, мг/кг, не более | 0,05 | МДУ микотоксингов в кормах для с/х животных, утв. ГУВ Минсельхоза СССР, 01.02.89, № 434-17 | ГОСТ 31653-12; ГОСТ ISO 14718-2017 ГОСТ 32251-2013; М 04-32-2004 | | | | | | | | | | | |
| | Зеараленон (Ф-2 токсин), мг/кг, не более | 2 | | ГОСТ ISO 17371-2016; ГОСТ 31653-12; ГОСТ 31673-12 (ISO 6870:2002), МУ А 1/016 от 19.10.2015 | | | | | | | | | | | |
| | Дезоксиниваленол, мг/кг, не более | 1 | | ГОСТ EN 15791-2015, МУ А 1/016 от 19.10.2015 | | | | | | | | | | | |
| ГМО: | Наименование показателя: | Норма: | НД определяющий норму | Метод испытания: | | | | | | | | | | | |
| | ГМО | Не более 0,9% | Письмо Россельхознадзора от 07.05.08 № ФС-АС-2/4393 | ГОСТ Р 56058-2014 | | | | | | | | | | | |

| 235. | Пшеница Русагро 12,5% | Показатели качества Пшеница 4 класса | Максимально-минимально | Допустимые |
| | | | № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | Метод определения | |-------|---|---------------|------------------|-------------------------------------| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 12,5 | Экспресс метод (Инфратек) | | 2 | Клейковина, не менее | % | 20 | ГОСТ Р 54478-2011 | | 3 | ИДК | Ед. ИДК | 18-102 | ГОСТ Р 54478-2011 | | 4 | Клоп-черепашка, не более | % | 1 | ГОСТ 33538-2015 | | 5 | Число падения, не менее | сек | 250 | ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88 | | |

| | | | | |
|------|---------------------------------------|-----|-----|-------------------|
| 6 | Натура, не менее | г/л | 770 | ГОСТ 10840-2017 |
| 7 | Влажность, не более | % | 14 | ГОСТ 13586.5-2015 |
| 8 | Сорная примесь, не более | % | 2 | ГОСТ 30483-97 |
| 9 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | |
| 9.1 | Гальки, не более | % | 0,1 | |
| 9.2 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | |
| 9.3 | Куколь, не более | % | 0,5 | |
| 10 | Зерновая примесь, не более | % | 4 | ГОСТ 30483-97 |
| 10.1 | в т.ч. битые и поврежденные, не более | % | 2 | |

Товар должен быть:

- В здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, согласно ГОСТ 10967-2019;
- Цвет - свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа согласно ГОСТ 10967-2019;
- Запах - свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов согласно ГОСТ 10967-2019;
- Зараженность вредителями не допускается согласно ГОСТ 13586.6-93, ГОСТ 13586.4-83, ГОСТ 34165-2017.

Требования к поставке

Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:

- Декларация соответствия;
- Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- Протокол испытания по показателю ГМО;
- Справка об используемых пестицидах;
- Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;
- Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов.
- Фумигация;
- Фумигация зерна в ТС запрещена.

Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.

| | | | | |
|------|--------------------|-------|---|--|
| 236. | Пшеница Русагро | 11,5% | Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 4 класса | |
|------|--------------------|-------|---|--|

| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | Метод определения |
|-------|---|---------------|------------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 11,5 | Экспресс метод (Инфратек) |
| 2 | Клейковина, не менее | % | 18 | ГОСТ Р 54478-2011 |
| 3 | ИДК | Ед. ИДК | 18-102 | ГОСТ Р 54478-2011 |
| 4 | Клоп-черепашка, не более | % | 1 | ГОСТ 33538-2015 |
| 5 | Число падения, не менее | сек | 230 | ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88 |
| 6 | Натура, не менее | г/л | 770 | ГОСТ 10840-2017 |
| 7 | Влажность, не более | % | 14 | ГОСТ 13586.5-2015 |
| 8 | Сорная примесь, не более | % | 2 | ГОСТ 30483-97 |
| 9 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | |
| 9.1 | Гальки, не более | % | 0,1 | |
| 9.2 | Испорченные зерна, не более | % | 1 | |
| 9.3 | Куколь, не более | % | 0,5 | |
| 10 | Зерновая примесь, не более | % | 4 | ГОСТ 30483-97 |
| 10.1 | в т.ч. битые и поврежденные, не более | % | 2 | |

Товар должен быть:

- В здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, согласно ГОСТ 10967-2019;
- Цвет - свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа согласно ГОСТ 10967-2019;
- Запах - свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов согласно ГОСТ 10967-2019;
- Зараженность вредителями не допускается согласно ГОСТ 13586.6-93, ГОСТ 13586.4-83, ГОСТ 34165-2017.

Требования к поставке

Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:

- Декларация соответствия;
- Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- Протокол испытания по показателю ГМО;
- Справка об используемых пестицидах;
- Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;

| | | | <ul style="list-style-type: none"> •Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов. •Фумигация; •Фумигация зерна в ТС запрещена. <p>Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|---|---------------|---|-------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------|-------------------|--|---|---|---|---|---|---|---|------|---------------------------|---|----------------------|---|----|-------------------|---|-----|---------|--------|-------------------|---|--------------------------|---|---|-----------------|---|-------------------------|-----|-----|-------------------------------------|---|------------------|-----|-----|-----------------|---|---------------------|---|----|-------------------|---|--------------------------|---|---|---------------|---|--------------------------------------|---|-----|-----|------------------|---|-----|-----|-----------------------------|---|---|-----|------------------|---|-----|----|----------------------------|---|---|---------------|------|---------------------------------------|---|---|
| 237. | Пшеница Русагро | 10,5% | <p>Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Наименование показателя</th> <th>Ед. измерения</th> <th>Предельные нормы</th> <th>Метод определения</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td> <td>%</td> <td>10,5</td> <td>Экспресс метод (Инфратек)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Клейковина, не менее</td> <td>%</td> <td>16</td> <td>ГОСТ Р 54478-2011</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>ИДК</td> <td>Ед. ИДК</td> <td>18-102</td> <td>ГОСТ Р 54478-2011</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Клоп-черепашка, не более</td> <td>%</td> <td>1</td> <td>ГОСТ 33538-2015</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Число падения, не менее</td> <td>сек</td> <td>220</td> <td>ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Натура, не менее</td> <td>г/л</td> <td>770</td> <td>ГОСТ 10840-2017</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Влажность, не более</td> <td>%</td> <td>14</td> <td>ГОСТ 13586.5-2015</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Сорная примесь, не более</td> <td>%</td> <td>2</td> <td rowspan="5">ГОСТ 30483-97</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td> <td>%</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>Гальки, не более</td> <td>%</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>9.2</td> <td>Испорченные зерна, не более</td> <td>%</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>9.3</td> <td>Куколь, не более</td> <td>%</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Зерновая примесь, не более</td> <td>%</td> <td>5</td> <td rowspan="2">ГОСТ 30483-97</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>в т.ч. битые и поврежденные, не более</td> <td>%</td> <td>2</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, согласно ГОСТ 10967-2019; • Цвет - свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа согласно ГОСТ 10967-2019; • Запах - свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов согласно ГОСТ 10967-2019; | № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | Метод определения | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 10,5 | Экспресс метод (Инфратек) | 2 | Клейковина, не менее | % | 16 | ГОСТ Р 54478-2011 | 3 | ИДК | Ед. ИДК | 18-102 | ГОСТ Р 54478-2011 | 4 | Клоп-черепашка, не более | % | 1 | ГОСТ 33538-2015 | 5 | Число падения, не менее | сек | 220 | ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88 | 6 | Натура, не менее | г/л | 770 | ГОСТ 10840-2017 | 7 | Влажность, не более | % | 14 | ГОСТ 13586.5-2015 | 8 | Сорная примесь, не более | % | 2 | ГОСТ 30483-97 | 9 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | 9.1 | Гальки, не более | % | 0,1 | 9.2 | Испорченные зерна, не более | % | 1 | 9.3 | Куколь, не более | % | 0,5 | 10 | Зерновая примесь, не более | % | 5 | ГОСТ 30483-97 | 10.1 | в т.ч. битые и поврежденные, не более | % | 2 |
| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | Метод определения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 10,5 | Экспресс метод (Инфратек) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Клейковина, не менее | % | 16 | ГОСТ Р 54478-2011 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | ИДК | Ед. ИДК | 18-102 | ГОСТ Р 54478-2011 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Клоп-черепашка, не более | % | 1 | ГОСТ 33538-2015 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Число падения, не менее | сек | 220 | ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Натура, не менее | г/л | 770 | ГОСТ 10840-2017 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Влажность, не более | % | 14 | ГОСТ 13586.5-2015 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Сорная примесь, не более | % | 2 | ГОСТ 30483-97 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.1 | Гальки, не более | % | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.2 | Испорченные зерна, не более | % | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.3 | Куколь, не более | % | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Зерновая примесь, не более | % | 5 | ГОСТ 30483-97 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10.1 | в т.ч. битые и поврежденные, не более | % | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>•Зараженность вредителями не допускается согласно ГОСТ 13586.6-93, ГОСТ 13586.4-83, ГОСТ 34165-2017.</p> <p>Требования к поставке Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Декларация соответствия; •Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; •Протокол испытания по показателю ГМО; •Справка об используемых пестицидах; •Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС; •Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов. •Фумигация; •Фумигация зерна в ТС запрещена. <p>Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|----------------------------------|---|---|----------------------------------|------------------------------|---|-----------|----------|---|----------------|---------|---|---------------------------------|-----------|---|-------------------|----------|---|----------------------------------|-----------|---|----------------|----------|---|--------------|----------------|---|------------------|----------------|
| 238. | Соя_протеин_40_А СВ_Русагро | <p>1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»</p> <table border="1" data-bbox="582 1106 1461 1576"> <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 0,3 %</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 на АСВ</td> <td>min 40 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Семена клещевины</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 съёмам, указанным в таблице ниже:</p> | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 12 % | 2 | Сорная примесь | max 3 % | 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | 4 | Масличная примесь | max 12 % | 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | 6 | Протеин на АСВ | min 40 % | 7 | Зараженность | не допускается | 8 | Семена клещевины | не допускаются |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Протеин на АСВ | min 40 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Зараженность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Семена клещевины | не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | влажность, % | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|----------------------------------|--|--|-------------------|--|----------------------|-------------|-----------|-----------|--|---|----------------------------------|------------------------------|---|-----------|----------|---|----------------|---------|---|---------------------------------|-----------|---|-------------------|----------|---|----------------------------------|-----------|---|----------------|----------|---|--------------|----------------|---|------------------|----------------|
| базис | сьемы за 1% | | базис с | сьемы за 1% | | базис с | сьемы за 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1,0% | 2,0% | | 2,0% | | | 1,0% | 1,5% | 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | | 12,0 | 12,1-20,0 | 20,1-35,0 | 35,1-50,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <p>4) 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>5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 239. | Соя_протеин_39_А СВ_Русагро | | <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 0,3 %</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 на АСВ</td> <td>min 39 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Семена клещевины</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</p> | | | | | | | | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 12 % | 2 | Сорная примесь | max 3 % | 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | 4 | Масличная примесь | max 12 % | 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | 6 | Протеин на АСВ | min 39 % | 7 | Зараженность | не допускается | 8 | Семена клещевины | не допускаются |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Протеин на АСВ | min 39 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Зараженность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Семена клещевины | не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 17109-88 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

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:

| влажность, % | | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | |
|--------------|-------------|-----------|-------------------|---------------------|----------------------|-------------|-----------|-------------|
| базис | сьемы за 1% | | базис с | сьемы за 1% 2,0% | базис с | сьемы за 1% | | |
| | 1,0% | 2,0% | | | | 1,0% | 1,5% | 2,0 % |
| 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 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.

5) 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.

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

7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

240. Соя_протеин_38_A
СВ_Русагро

1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»

| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества |
|---|----------------------------------|------------------------------|
| 1 | Влажность | max 12 % |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % |
| 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % |

| | | | | | | | | | | |
|------|-------------------------------|--|----------------------------------|-------------------|------------|----------------------|------------|-------------|-----------|-------------|
| | | 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | | | | | | |
| | | 6 | Протеин на АСВ | min 38 % | | | | | | |
| | | 7 | Зараженность | не допускается | | | | | | |
| | | 8 | Семена клещевины | не допускаются | | | | | | |
| | | <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> | | | | | | | | |
| | | влажность, % | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | | |
| | | базис | сьемы за 1% | | базис с | сьемы за 1% 2,0% | базис с | сьемы за 1% | | |
| | | | 1,0% | 2,0% | | | | 1,0% | 1,5% | 2,0 % |
| | | 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 12,0 | 12,1-20,0 | 20,1-35,0 | 35,1 - 50,0 |
| | | <p>4) 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>5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | | | | | | | | |
| 241. | Соя_протеин_37_A СВ_Русаро | 1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках» | | | | | | | | |

| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества |
|---|----------------------------------|------------------------------|
| 1 | Влажность | max 12 % |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % |
| 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % |
| 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % |
| 6 | Протеин на АСВ | min 37 % |
| 7 | Зараженность | не допускается |
| 8 | Семена клещевины | не допускаются |

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».

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:

| влажность, % | | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | |
|--------------|-------------|-----------|-------------------|---------------------|----------------------|-------------|-----------|-----------|
| базис | сьемы за 1% | | базис с | сьемы за 1% 2,0% | базис с | сьемы за 1% | | |
| | 1,0% | 2,0% | | | | 1,0% | 1,5% | 2,0% % |
| 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 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.

5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС

| | | <p>015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----------------------------------|--|-------------------|----------------------------------|------------------------------|-------------|-----------|-----------|---|----------------|---------|---|---------------------------------|-----------|---|-------------------|----------|---|----------------------------------|-----------|---|----------------|----------|---|--------------|----------------|---|------------------|----------------|--------------|--|--|-------------------|--|----------------------|--|--|-------|-------------|--|------------|---------------------|------------|-------------|--|--|------|------|------|------|----------|------|-----------|-----------|-----|---------|------|-----------|-----------|-----------|
| 242. | Соя_протеин_36_A СВ_Русагро | <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 0,3 %</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 на АСВ</td> <td>min 36 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Семена клещевины</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 отказать от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены согласно съёмам, указанным в таблице ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">влажность, %</th> <th colspan="2">сорная примесь, %</th> <th colspan="3">масличная примесь, %</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="2">съемы за 1%</th> <th rowspan="2">базис с</th> <th rowspan="2">съемы за 1% 2,0%</th> <th rowspan="2">базис с</th> <th colspan="3">съемы за 1%</th> </tr> <tr> <th>1,0%</th> <th>2,0%</th> <th>1,0%</th> <th>1,5%</th> <th>2,0 %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12,0</td> <td>12,1-14,0</td> <td>14,1-15,0</td> <td>3,0</td> <td>3,1-5,0</td> <td>12,0</td> <td>12,1-20,0</td> <td>20,1-35,0</td> <td>35,1-50,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>4) 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. | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 12 % | 2 | Сорная примесь | max 3 % | 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | 4 | Масличная примесь | max 12 % | 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | 6 | Протеин на АСВ | min 36 % | 7 | Зараженность | не допускается | 8 | Семена клещевины | не допускаются | влажность, % | | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | базис | съемы за 1% | | базис с | съемы за 1% 2,0% | базис с | съемы за 1% | | | 1,0% | 2,0% | 1,0% | 1,5% | 2,0 % | 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 12,0 | 12,1-20,0 | 20,1-35,0 | 35,1-50,0 |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Протеин на АСВ | min 36 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Зараженность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Семена клещевины | не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| влажность, % | | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| базис | съемы за 1% | | базис с | съемы за 1% 2,0% | базис с | съемы за 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1,0% | 2,0% | | | | 1,0% | 1,5% | 2,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 12,0 | 12,1-20,0 | 20,1-35,0 | 35,1-50,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <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>5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----------------------------------|---|-------------------|----------------------------------|------------------------------|-------------|-----------|-----------|---|----------------|---------|---|---------------------------------|-----------|---|-------------------|----------|---|----------------------------------|-----------|---|----------------|----------|---|--------------|----------------|---|------------------|----------------|--------------|--|--|-------------------|--|----------------------|--|--|-------|-------------|--|------------|---------------------|------------|-------------|--|--|------|------|------|------|----------|------|-----------|-----------|-----|---------|------|-----------|-----------|-----------|
| 243. | Соя_протеин_35_A СВ_Русаро | <p>1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»</p> <table border="1" data-bbox="582 813 1473 1279"> <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 0,3 %</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 на АСВ</td> <td>min 35 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Семена клещевины</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 съёмам, указанным в таблице ниже:</p> <table border="1" data-bbox="574 1753 1481 1995"> <thead> <tr> <th colspan="3">влажность, %</th> <th colspan="2">сорная примесь, %</th> <th colspan="3">масличная примесь, %</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">базис</th> <th colspan="2">съемы за 1%</th> <th rowspan="2">базис с</th> <th rowspan="2">съемы за 1% 2,0%</th> <th rowspan="2">базис с</th> <th colspan="3">съемы за 1%</th> </tr> <tr> <th>1,0%</th> <th>2,0%</th> <th>1,0%</th> <th>1,5%</th> <th>2,0 %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12,0</td> <td>12,1-14,0</td> <td>14,1-15,0</td> <td>3,0</td> <td>3,1-5,0</td> <td>12,0</td> <td>12,1-20,0</td> <td>20,1-35,0</td> <td>35,1-50,0</td> </tr> </tbody> </table> | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 12 % | 2 | Сорная примесь | max 3 % | 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | 4 | Масличная примесь | max 12 % | 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | 6 | Протеин на АСВ | min 35 % | 7 | Зараженность | не допускается | 8 | Семена клещевины | не допускаются | влажность, % | | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | базис | съемы за 1% | | базис с | съемы за 1% 2,0% | базис с | съемы за 1% | | | 1,0% | 2,0% | 1,0% | 1,5% | 2,0 % | 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 12,0 | 12,1-20,0 | 20,1-35,0 | 35,1-50,0 |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Протеин на АСВ | min 35 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Зараженность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Семена клещевины | не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| влажность, % | | | сорная примесь, % | | масличная примесь, % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| базис | съемы за 1% | | базис с | съемы за 1% 2,0% | базис с | съемы за 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1,0% | 2,0% | | | | 1,0% | 1,5% | 2,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 12,0 | 12,1-20,0 | 20,1-35,0 | 35,1-50,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>4) 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>5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----------------------------------|--|---|----------------------------------|------------------------------|---|-----------|----------|---|----------------|---------|---|---------------------------------|-----------|---|-------------------|----------|---|----------------------------------|-----------|---|----------------|----------|---|--------------|----------------|---|------------------|----------------|--------------|-------------------|----------------------|
| 244. | Соя_протеин_34_A СВ_Русагро | <p>1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»</p> <table border="1" data-bbox="582 1066 1465 1541"> <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 0,3 %</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 на АСВ</td> <td>min 34 %</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Семена клещевины</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 съёмам, указанным в таблице ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 2018 1465 2067"> <tr> <td>влажность, %</td> <td>сорная примесь, %</td> <td>масличная примесь, %</td> </tr> </table> | № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | 1 | Влажность | max 12 % | 2 | Сорная примесь | max 3 % | 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | 4 | Масличная примесь | max 12 % | 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | 6 | Протеин на АСВ | min 34 % | 7 | Зараженность | не допускается | 8 | Семена клещевины | не допускаются | влажность, % | сорная примесь, % | масличная примесь, % |
| № | Наименование показателя качества | Базисные показатели качества | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Влажность | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Сорная примесь | max 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | В том числе минеральная примесь | max 0,3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Масличная примесь | max 12 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Протеин на АСВ | min 34 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Зараженность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Семена клещевины | не допускаются | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| влажность, % | сорная примесь, % | масличная примесь, % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| базис | сьемы за 1% | | базис с | сьемы за 1% | базис с | сьемы за 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|------------|-------------|------------|-------------|-----------|-----------|--------|------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|------------------|---------------|----------------|---------------------|---------------|------------------|------------|----------------|-------|--|
| | 1,0% | 2,0% | | 2,0% | | 1,0% | 1,5% | 2,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,0 | 12,1-14,0 | 14,1-15,0 | 3,0 | 3,1-5,0 | 12,0 | 12,1-20,0 | 20,1-35,0 | 35,1-50,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>4) 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» 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>5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.</p> <p>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</p> <p>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 245. | Пшеница 4 класс, протеин 14% - ДОБРЫНЯ | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 780 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14%</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>не менее 14%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 220 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 21,5%</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.</p> | | | | | | | Натура | не менее 780 г/л | Влажность | не более 14% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | не менее 14% | Число падения | не менее 220 сек | Клейковина | не менее 21,5% | Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| Натура | не менее 780 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | не менее 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 220 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 21,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|---------------|------------------|---------------|----------------|-----------------------|---------------|------------------|------------|--------------|-------|--|
| | | На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 246. | Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - ДОБРЫНЯ | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 760 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14%</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>не менее 13,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 260 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 19%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | не менее 760 г/л | Влажность | не более 14% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | не менее 13,5% | Число падения | не менее 260 сек | Клейковина | не менее 19% | Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| Натура | не менее 760 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | не менее 13,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 260 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 247. | Пшеница 4 класс, протеин 12,5% - 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 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>не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 260 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 18%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.</p> | Натура | не менее 760 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | не менее 12,5% | Число падения | не менее 260 сек | Клейковина | не менее 18% | 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 | не менее 12,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 260 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 18% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 248. | Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - 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>не менее 13,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 200 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>не менее 22%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.</p> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> <p>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | не менее 750 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | не менее 13,5% | Число падения | не менее 200 сек | Клейковина | не менее 22% | 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 | не менее 13,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 200 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 22% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 249. | Ячмень - 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> | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|------|---|--|
| | | <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> |
| 250. | Белгородский бройлер – масло подсолнечное | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>Кислотное число до 6 мгКОН/гр</p> <p>Перекисное число до 10 ммоль</p> |
| 251. | Белгородский бройлер – шрот соевый | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53799-2010 «Шрот соевый кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>Сырой протеин не менее 45%,</p> <p>Влажность до 12%</p> |
| 252. | Белгородский бройлер – шрот подсолнечный | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот подсолнечный кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>Сырой протеин не менее 35%,</p> <p>Влажность до 11%</p> |
| 253. | Агросила-Коммерция – Бедро цыпленка-бройлера | <p>Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Бедро охлажденное весовое/Бедро замороженное весовое. Цвет свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.</p> |
| 254. | Агросила-Коммерция – Голень цыпленка-бройлера | <p>Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Голень охлажденная весовая/ Голень замороженная весовая. Цвет свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.</p> |
| 255. | Агросила-Коммерция – Грудка цыпленка-бройлера | <p>Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Грудка охлажденная весовая/ Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Грудка замороженная весовая. Цвет свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.</p> |

| | | |
|------|--|--|
| 256. | Агросила-Коммерция – Набор для 1 блюд | Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015. Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Набор для 1 блюд охлажденный весовой/ Набор для 1 блюд замороженный весовой. Описание продукта: Спинно-лопаточная и пояснично - крестцовые части тушек без крыльев цыпленка-бройлера. Содержание костей не более 70%. Участки, покрытые кожей бледно-желтого цвета, мышечной ткани бледно-розового цвета, состоят из мясокостных частей, кожа и жир в естественном соотношении. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха. |
| 257. | Агросила-Коммерция – Набор для супа | Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Набор для супа охлажденный весовой/ Набор для супа замороженный весовой. Описание продукта: Спинно-лопаточная и пояснично - крестцовые части тушек с крыльями цыпленка-бройлера. Содержание костей не более 60%. Участки, покрытые кожей бледно-желтого цвета, мышечной ткани бледно-розового цвета, состоят из мясокостных частей, кожа и жир в естественном соотношении. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха. |
| 258. | Агросила-Коммерция - Тушка цыпленка – бройлера 1 сорта охлажденная потрошенная весовая (П) | Товар должен соответствовать ГОСТ 31962-2013 Тушка цыпленка – бройлера 1 сорта охлажденная потрошенная весовая (П) промпереработка. Описание продукта: Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира). Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки. Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, наминь на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния, единичные гематомы не более 30 мм. Допускаются незначительные гематомы крыла не более 30 мм, на одной из фаланг. Не допускаются переломы крыла. Допускается незначительное искривление киля грудной кости. Запах свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него, цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового. Срок годности при температуре от 0°С до +2°С не более 7 суток. |
| 259. | Агросила-Коммерция - Фарш куриный «НАТУРАЛЬНЫЙ» Замороженный | Товар должен соответствовать ТУ 10.13.14-13086090-2021. Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров - Фарш куриный «НАТУРАЛЬНЫЙ» Замороженный. Описание продукта: Измельченная мясная масса с видимыми жировыми включениями от белого до светло-красного цвета. Состав: ММО ЦБ, мясо ЦБ |
| 260. | Шрот подсолнечный, | Качество Товара должно соответствовать следующим кондициям, массовая доля сырого протеина не менее 35,5 %. |

| | Ставропольский бройлер | По остальным показателям качество Продукции должно соответствовать действующему ГОСТ (у) 11246-96. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|---|---|--|-----------|------|---|----------|------|---|-----------------------------|-----------------------|---|---|--------------|--|-------------------|-----|-------|---------------------------------|--------------|-------|
| 261. | Шрот соевый, Ставропольский бройлер | Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ Р 53799-2010. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 262. | Масло соевое, Ставропольский бройлер | Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 31760-2012. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 263. | Масло подсолнечное, Ставропольский бройлер | Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 1129-2013. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 264. | Сем. подсолнечника -ТД НМЖК | Товар должен соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учётом дополнительных требований, указанных ниже: Базисные нормы для расчета зачетного веса Товара: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы для расчета зачетного веса</th> <th>Уменьшение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность</td> <td>8,0%</td> <td>Менее 4% - Приемка не производится от 4% до 8% - нет списаний от 8% до 12% - минус 1% за 1% от 12% до 16% - минус 1,5% за 1% от 16% до 20% - минус 2% за 1% свыше 20% - минус 3% за 1% (приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования)</td> </tr> <tr> <td>Сорность</td> <td>3,0%</td> <td>от 3% до 8% - минус 1% за 1% от 8% - минус 1,5% за 1% (приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования)</td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, мг. КОН/г.</td> <td>Не более 4,0 мг КОН/г</td> <td>Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г допускается только при наличии технической возможности и после дополнительного согласования</td> </tr> <tr> <td>Масличность (в пересчете на абсолютно сухое вещество)</td> <td>не менее 40%</td> <td>ниже 43% - минус 4% за 1% от 43% до 46% - минус 2,5% за 1% от 46% до 49% - списаний нет свыше 49% - плюс 0,5% за 1%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>12%</td> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>Содержание олеиновой кислоты, %</td> <td>Не менее 82%</td> <td>-----</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели | Базисные нормы для расчета зачетного веса | Уменьшение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного | Влажность | 8,0% | Менее 4% - Приемка не производится от 4% до 8% - нет списаний от 8% до 12% - минус 1% за 1% от 12% до 16% - минус 1,5% за 1% от 16% до 20% - минус 2% за 1% свыше 20% - минус 3% за 1% (приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования) | Сорность | 3,0% | от 3% до 8% - минус 1% за 1% от 8% - минус 1,5% за 1% (приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования) | Кислотное число, мг. КОН/г. | Не более 4,0 мг КОН/г | Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г допускается только при наличии технической возможности и после дополнительного согласования | Масличность (в пересчете на абсолютно сухое вещество) | не менее 40% | ниже 43% - минус 4% за 1% от 43% до 46% - минус 2,5% за 1% от 46% до 49% - списаний нет свыше 49% - плюс 0,5% за 1% | Масличная примесь | 12% | ----- | Содержание олеиновой кислоты, % | Не менее 82% | ----- |
| | | Показатели | Базисные нормы для расчета зачетного веса | Уменьшение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Влажность | 8,0% | Менее 4% - Приемка не производится от 4% до 8% - нет списаний от 8% до 12% - минус 1% за 1% от 12% до 16% - минус 1,5% за 1% от 16% до 20% - минус 2% за 1% свыше 20% - минус 3% за 1% (приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Сорность | 3,0% | от 3% до 8% - минус 1% за 1% от 8% - минус 1,5% за 1% (приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Кислотное число, мг. КОН/г. | Не более 4,0 мг КОН/г | Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г допускается только при наличии технической возможности и после дополнительного согласования | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Масличность (в пересчете на абсолютно сухое вещество) | не менее 40% | ниже 43% - минус 4% за 1% от 43% до 46% - минус 2,5% за 1% от 46% до 49% - списаний нет свыше 49% - плюс 0,5% за 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Масличная примесь | 12% | ----- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание олеиновой кислоты, % | Не менее 82% | ----- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|------|-------------------------------------|--|--|---|
| | | Пальмитиновая кислота в высокоолеиновом подсолнечнике, % не более | 4% | ----- |
| | | Грызовые (крупной продолговатой формы, размером от 14 мм до 25 мм, с толстой наружной оболочкой), а также семена подсолнечника масличностью ниже 40% поставке не подлежат. Семена подсолнечника с длиной семянки более 14 мм относятся к сорной примеси. | | |
| 265. | Сем. подсолнечника –Русагро-Закупки | Товар должен соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учётом дополнительных требований, указанных ниже: Базисные нормы для расчета зачетного веса Товара: | | |
| | | Показатели | Базисные нормы для расчета зачетного веса | Уменьшение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного |
| | | Влажность | 8,0% | Менее 4% - Приемка не производится от 4% до 8% - нет списаний от 8% до 12% - минус 1% за 1% от 12% до 16% - минус 1,5% за 1% от 16% до 20% - минус 2% за 1% свыше 20% - минус 3% за 1% (приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования) |
| | | Сорность | 3,0% | от 3% до 8% - минус 1% за 1% от 8% - минус 1,5% за 1% (приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования) |
| | | Кислотное число, мг. КОН/г. | Не более 4,0 мг КОН/г | Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г допускается только при наличии технической возможности и после дополнительного согласования |
| | | Масличность (в пересчете на абсолютно сухое вещество) | не менее 40% | ниже 43% - минус 4% за 1% от 43% до 46% - минус 2,5% за 1% от 46% до 49% - списаний нет свыше 49% - плюс 0,5% за 1% |
| | | Масличная примесь | 12% | ----- |
| | | Содержание олеиновой кислоты, % | Не менее 82% | ----- |
| | | Пальмитиновая кислота в высокоолеиновом подсолнечнике, % не более | 4% | ----- |
| | | Грызовые (крупной продолговатой формы, размером от 14 мм до 25 мм, с толстой наружной оболочкой), а также семена подсолнечника масличностью ниже 40% поставке не подлежат. | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|---------------|--------------------|---------------|-------------|---|------------------------|---------------|---------|---------------|----------|----------------|
| | | Семена подсолнечника с длиной семянки более 14 мм относятся к сорной примеси. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 266. | Кукуруза, урожай 2024 г. – ГРАНОЛЮКС | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными 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>Поврежденные зерна</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Битые зерна</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные при сушке</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Амброзия</td> <td>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 015/2011.</p> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 267. | Ячмень - урожай 2024 г. – ГРАНОЛЮКС | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>не менее 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>не более 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>не более 2,0%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>не более 5,0%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | не менее 620 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | |
| Натура | не менее 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 268. | Пшеница, 4 кл, 12,5% – урожай 2024 г. – ГРАНОЛЮКС | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 338 1463 965"> <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>Клейковина</td> <td>не менее 18%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>не менее 250 с</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>не менее 12,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td> <td>не более 2%</td> </tr> <tr> <td>Фузариоз</td> <td>не более 1%</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</p> | Натура | не менее 760 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Клейковина | не менее 18% | Число падения | не менее 250 с | Протеин | не менее 12,5% | Зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 2% | Фузариоз | не более 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|---------------------|------------------|------------------------|----------------|----------------|---------------|------------------------|---------------|------------|--------------|---------------|----------------|-------------------|----------------|---------------------------------------|--------------|----------|-------------|-------------------|-----|-----|-------------------------|-----|-----|----------------|-----|-----|-----------------------|-----|-----|-------------------------------------|-----|-----|-----------------|-----|-----|
| Натура | не менее 760 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | не более 5,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | не менее 18% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 250 с | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | не менее 12,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фузариоз | не более 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 269. | Кукуруза пищевая- ООО «Таргет Агро» | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="647 1413 1382 2031"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Цвет</td> <td colspan="2">Желтый</td> </tr> <tr> <td>Натуральный вес, гр./л</td> <td colspan="2">Не менее 695</td> </tr> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> <td>14,5</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>1,0</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>В том числе:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Песок/кремнезем</td> <td>1,0</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>- Посторонние включения</td> <td>1,0</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Битые зерна, %</td> <td>1,0</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные зерна, %</td> <td>1,0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Зерна с термическим повреждением, %</td> <td>0,1</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Щуплые зерна, %</td> <td>5,0</td> <td>8,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Цвет | Желтый | | Натуральный вес, гр./л | Не менее 695 | | Влажность, % | 14,0 | 14,5 | Сорная примесь, % | 1,0 | 3,0 | В том числе: | | | - Песок/кремнезем | 1,0 | 1,5 | - Посторонние включения | 1,0 | 1,5 | Битые зерна, % | 1,0 | 3,0 | Поврежденные зерна, % | 1,0 | 5,0 | Зерна с термическим повреждением, % | 0,1 | 0,5 | Щуплые зерна, % | 5,0 | 8,0 |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет | Желтый | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натуральный вес, гр./л | Не менее 695 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 14,0 | 14,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 1,0 | 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В том числе: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Песок/кремнезем | 1,0 | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Посторонние включения | 1,0 | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Битые зерна, % | 1,0 | 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Поврежденные зерна, % | 1,0 | 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна с термическим повреждением, % | 0,1 | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Щуплые зерна, % | 5,0 | 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Афлатоксин (B1, B2, G1, G2)</td> <td>Не более 20 частей на миллиард</td> </tr> <tr> <td>Охратоксин А</td> <td>Не более 200 частей на миллиард МАКС</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, 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> <p>При влажности зерна ниже базисных показателей, списывается процент веса по влажности в результате подработки зерна согласно Инструкции по сушке продовольственного, кормового зерна, масла семян и эксплуатации зерносушилок № 9-3-82.</p> </td> </tr> </table> | Афлатоксин (B1, B2, G1, G2) | Не более 20 частей на миллиард | Охратоксин А | Не более 200 частей на миллиард МАКС | 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> <p>При влажности зерна ниже базисных показателей, списывается процент веса по влажности в результате подработки зерна согласно Инструкции по сушке продовольственного, кормового зерна, масла семян и эксплуатации зерносушилок № 9-3-82.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-----------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------|---|-----|-----|----------------------|---------------|--|-------------------|---------------|--|--------------------------|----------------|--|---|--|--|--|
| Афлатоксин (B1, B2, G1, G2) | Не более 20 частей на миллиард | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Охратоксин А | Не более 200 частей на миллиард МАКС | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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> <p>При влажности зерна ниже базисных показателей, списывается процент веса по влажности в результате подработки зерна согласно Инструкции по сушке продовольственного, кормового зерна, масла семян и эксплуатации зерносушилок № 9-3-82.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 270. | Соя кормовая- ООО «Таргет Агро» | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>2. 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> <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> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 12,0 | 15,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 2,0 | Масличная примесь, % | не более 10,0 | | Протеин на АСВ, % | не менее 33,0 | | Зараженность вредителями | не допускается | | <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | | | |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 12,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | не более 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин на АСВ, % | не менее 33,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 271. | Ячмень на пищевые цели (возможен фураж) - ООО «Таргет Агро» | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>2. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="646 185 911 293">Показатели качества</th> <th data-bbox="911 185 1099 293">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1099 185 1315 293">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="646 293 911 331">Влажность, %</td> <td data-bbox="911 293 1099 331">12,0</td> <td data-bbox="1099 293 1315 331">15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 331 911 584">Сорная примесь, % В том числе: - Песок/кремнезем - Посторонние включения</td> <td data-bbox="911 331 1099 584">1,5 0,5 1,0</td> <td data-bbox="1099 331 1315 584">3,5 1,5 2,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 584 911 622">Битые зерна, %</td> <td data-bbox="911 584 1099 622">5,0</td> <td data-bbox="1099 584 1315 622">8,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 622 911 696">Поврежденные зерна, %</td> <td data-bbox="911 622 1099 696">2,0</td> <td data-bbox="1099 622 1315 696">4,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 696 911 770">Тонкие зерна ячменя, %</td> <td data-bbox="911 696 1099 770">10,0</td> <td data-bbox="1099 696 1315 770">15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 770 911 878">Зерна с термическим повреждением, %</td> <td data-bbox="911 770 1099 878">0,1</td> <td data-bbox="1099 770 1315 878">0,3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 878 911 952">Масличная примесь, %</td> <td colspan="2" data-bbox="911 878 1315 952">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 952 911 1048">Протеин на АСВ, %</td> <td colspan="2" data-bbox="911 952 1315 1048">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 1048 911 1122">Зараженность вредителями</td> <td colspan="2" data-bbox="911 1048 1315 1122">не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="646 1122 1315 1451"> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> </td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 12,0 | 15,0 | Сорная примесь, % В том числе: - Песок/кремнезем - Посторонние включения | 1,5 0,5 1,0 | 3,5 1,5 2,0 | Битые зерна, % | 5,0 | 8,0 | Поврежденные зерна, % | 2,0 | 4,0 | Тонкие зерна ячменя, % | 10,0 | 15,0 | Зерна с термическим повреждением, % | 0,1 | 0,3 | Масличная примесь, % | не более 10,0 | | Протеин на АСВ, % | не менее 33,0 | | Зараженность вредителями | не допускается | | <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | | |
|---|------------------------------|--|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|---|---------------------------|---------------------------|----------------|-----|-----|-----------------------|-----|-----|------------------------|------|------|-------------------------------------|-----|-----|----------------------|---------------|--|-------------------|---------------|--|--------------------------|----------------|--|---|--|--|
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 12,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % В том числе: - Песок/кремнезем - Посторонние включения | 1,5 0,5 1,0 | 3,5 1,5 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Битые зерна, % | 5,0 | 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Поврежденные зерна, % | 2,0 | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тонкие зерна ячменя, % | 10,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерна с термическим повреждением, % | 0,1 | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | не более 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин на АСВ, % | не менее 33,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</p> <p>При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 272. | Содружество Соя 40_2024 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.</p> <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="584 1789 860 1906">Показатели качества</th> <th data-bbox="860 1789 1126 1906">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1126 1789 1463 1906">Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="584 1906 860 2022">Влажность, %</td> <td data-bbox="860 1906 1126 2022">Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td data-bbox="1126 1906 1463 2022">Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|----------------|----------------|
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 40,0 | Не менее 40,0 |

Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% 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 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % 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 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара

Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.

Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.

Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.

Грязные не более 10,0%

| | | <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>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|---|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|----------------|--|---------------|---------------|--|---------------|---------------|
| 273. | Содружество Соя 39_2024 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.</p> <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>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>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 18,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 39,0</td> <td>Не менее 39,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% 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 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>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 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара</p> <p>Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.</p> <p>Грязные не более 10,0%</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>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара 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> | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------------------|---|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|----------------|
| 274. | Содружество Соя 38_2024 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.</p> <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="584 1585 1463 1998"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---------------|---------------|--|---------------|---------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 18,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 38,0</td> <td>Не менее 38,0</td> </tr> </table> | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 38,0 | Не менее 38,0 |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | | | | | | |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 38,0 | Не менее 38,0 | | | | | | |
| | | <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% 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 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % 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 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара</p> <p>Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.</p> <p>Грязные не более 10,0%</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>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара 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> | | | | | | |
| 275. | Содружество Соя 37_2024 | Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года. | | | | | | |

Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые |
|--|------------------------------|-------------------------------|
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 37,0 | Не менее 37,0 |

Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% 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 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % 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 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара

Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на процент за

| | | <p>каждый процент превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0%, Покупатель отказывается от Товара. Наличие прочих масличных культур не более 0,5%. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. Грязные не более 10,0% ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Амброзия единичная. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|---------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|----------------|--|---------------|---------------|--|---------------|---------------|
| 276. | Содружество ДВ 39_2024 Соя | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>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>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 18,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 39,0</td> <td>Не менее 39,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. С 12,1 % до 13,0 % уменьшение цены не применяется. В случае превышения базисного показателя по влажности свыше 13,1%, но не более чем до 18,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышения влажности от 13,1% до 15,0%. на 1,8% при влажности от 15,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 10,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------------|--|-----------|--------------|----------------|-------------|------------------|--------------|---------|------------------|
| | | <p>влажности менее 8,0% , Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 10,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,2 % за каждый процент превышения. При показателе сорной примеси более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.</p> <p>Грязные не более 10,0%</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>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p> <p>Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%.</p> <p>Овсюг - не допускается.</p> <p>Присутствие карантинных объектов не допускается согласно Решению Совета Евразийской экономической комиссии от 30 ноября 2016 г. № 158 «Об утверждении единого перечня карантинных объектов Евразийского экономического союза».</p> | | | | | | | | |
| 277. | Бобы сои 38 – Агропоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="582 1814 1465 1989"> <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 38% АСВ</td> </tr> </table> | Влажность | Не более 12% | Сорная примесь | Не более 3% | Зерновая примесь | Не более 10% | Протеин | Не менее 38% АСВ |
| Влажность | Не более 12% | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 3% | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 10% | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 38% АСВ | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|---|
| | | <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, 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</p> |
|--|--|---|

| | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------------|---|-----------|--------------|----------------|-------------|------------------|--------------|---------|------------------|
| | | <p>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> | | | | | | | | |
| 278. | Бобы сои 39 – Агропоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 981 1458 1160"> <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 39% АСВ</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.</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,</p> | Влажность | Не более 12% | Сорная примесь | Не более 3% | Зерновая примесь | Не более 10% | Протеин | Не менее 39% АСВ |
| Влажность | Не более 12% | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 3% | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 10% | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 39% АСВ | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-----------|-------------------------------|---|-----------|---------------|
| | | <p>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 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> | | |
| 279. | Бобы сои 40 П–Агропоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 2024 1465 2065"> <tr> <td data-bbox="584 2024 1062 2065">Влажность</td> <td data-bbox="1062 2024 1465 2065">От 10% до 12%</td> </tr> </table> | Влажность | От 10% до 12% |
| Влажность | От 10% до 12% | | | |

| | |
|------------------|------------------|
| Сорная примесь | Не более 3% |
| Зерновая примесь | Не более 10% |
| Протеин | Не менее 40% АСВ |

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.

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 продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка»

| | | | | | | | | | | |
|------------------|-----------------------------------|--|-----------|--------|----------------|-------------|------------------|--------------|---------|------------------|
| | | <p>(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> | | | | | | | | |
| 280. | Бобы сои 40 М– Агропоставка МТ | <p>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 1144 1461 1317"> <tr> <td>Влажность</td> <td>До 10%</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 40% АСВ</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.</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> | Влажность | До 10% | Сорная примесь | Не более 3% | Зерновая примесь | Не более 10% | Протеин | Не менее 40% АСВ |
| Влажность | До 10% | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 3% | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 10% | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 40% АСВ | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | <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 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> |
|--|--|--|

| 281. | Пшеница кормовая- Уральский 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="600 300 1465 918"> <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 282. | Кукуруза кормовая- Уральский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="646 1429 1409 1832"> <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> | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|--|---------------------|----------------|-----------------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|-----|---------------------|------|------|---|----------------|--|--------------------------|----------------|--|
| 283. | Ячмень кормовой-Уральский 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 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, % | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 284. | Горох кормовой-Уральский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание сырого протеина</td> <td colspan="2">не менее 20,5%</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально допустимые | Влажность, % | 15,0 | 16,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | Содержание сырого протеина | не менее 20,5% | | | | |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 15,0 | 16,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание сырого протеина | не менее 20,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|------|---|--|--|----------------|
| | | | Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом) | не допускается |
| | | | Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг. | не допускается |
| | | | наличие вредной примеси головня, спорынья | не допускается |
| | | | Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается. | |
| 285. | Токаревская птицефабрика – масло подсолнечное | | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Кислотное число до 6 мгКОН/г Перекисное число до 10 ммоль ½ О/кг | |
| 286. | Токаревская птицефабрика – шрот соевый | | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53799-2010 «Шрот соевый кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Сырой протеин не менее 45%, Влажность до 12%. | |
| 287. | Токаревская птицефабрика – шрот подсолнечный | | Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот подсолнечный кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Сырой протеин не менее 35%, Влажность до 11%. | |
| 288. | Горох (желтый разных оттенков) | | Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---|-----------|----------------|----------------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------|--------------|--------------------------|----------------|------------------------|---|------|-------------------------------|-------|--|
| | | <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>Поврежденные</td> <td>Не более 3 %</td> </tr> <tr> <td>Другой цвет</td> <td>Не более 3 %</td> </tr> <tr> <td>Битый</td> <td>Не более 8 %</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Состояние</td> <td>В здоровом, негреющемся состоянии</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>Свойственный здоровому гороху</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому гороху, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних 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% | Поврежденные | Не более 3 % | Другой цвет | Не более 3 % | Битый | Не более 8 % | Зараженность вредителями | Не допускается | Состояние | В здоровом, негреющемся состоянии | Цвет | Свойственный здоровому гороху | Запах | Свойственный здоровому гороху, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Поврежденные | Не более 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другой цвет | Не более 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Битый | Не более 8 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Состояние | В здоровом, негреющемся состоянии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цвет | Свойственный здоровому гороху | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому гороху, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 289. | Нут (продовольственный) | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 8758-76 «Нут. 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"> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 14 %</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 2 %</td> </tr> <tr> <td>Поврежденные</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Маранный</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Битый</td> <td>Не более 3%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Состояние, цвет, запах</td> <td>Нут должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего 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 % | Сорная примесь | Не более 2 % | Поврежденные | Не более 3% | Маранный | Не более 3% | Битый | Не более 3% | Зараженность вредителями | Не допускается | Состояние, цвет, запах | Нут должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего запахов) | | | | |
| Влажность | Не более 14 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 2 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Поврежденные | Не более 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Маранный | Не более 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Битый | Не более 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Состояние, цвет, запах | Нут должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего запахов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 290. | Лен масличный | Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия» с | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <tr> <td>Масличность</td> <td>Не менее 40 %</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>Не более 8%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>Не более 3 %</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Состояние, цвет, запах</td> <td>Семена масличного льна должны быть негреющимися , в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов)</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.</p> | Масличность | Не менее 40 % | Влажность | Не более 8% | Сорная примесь | Не более 3 % | Зараженность вредителями | Не допускается | Состояние, цвет, запах | Семена масличного льна должны быть негреющимися , в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов) | | | | | | | | |
|--------------------------|--|---|-------------|------------------|------------------------|-----------------|----------------|--------------|--------------------------|----------------|------------------------|--|-----|------|-------------------|--------------|--|-----------------|--------------|--|
| Масличность | Не менее 40 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 8% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Состояние, цвет, запах | Семена масличного льна должны быть негреющимися , в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 291. | Ячмень | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</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 %</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 г/л | 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 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 292. | Пшеница кормовая-Самарский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>14,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>5,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td> <td colspan="2">не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг, %</td> <td colspan="2">не более 2,0</td> </tr> </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 | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td> <td>не более 5,0</td> </tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td> <td>не допускается</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 греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | 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 | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|--|---------------------|----------------|--|----------------|----------------|--------|----------------------------------|--------------|------------------------------------|----------------------|---------------|--|-------------------|---------------|--|--------------------------|----------------|--|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 293. | Соя кормовая- Самарский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>12,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td colspan="2">не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td colspan="2">не менее 33,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 12,0 | 15,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 2,0 | Масличная примесь, % | не более 10,0 | | Протеин на АСВ, % | не менее 33,0 | | Зараженность вредителями | не допускается | |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 12,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | не более 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин на АСВ, % | не менее 33,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 294. | Кукуруза кормовая-Самарский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="646 409 1457 1106"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 15,0 | 17,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | Испорченные, % | до 1,0 | | Зараженность вредителями | Не допускается | |
|---|-------------------------------------|---|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|-----|---------------------|------|------|---|----------------|--|--------------------------|----------------|--|
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 15,0 | 17,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные, % | до 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 295. | Ячмень кормовой-Самарский бройлер | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="646 1406 1457 1843"> <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 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, % | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 296. | Горох кормовой- Самарский 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="646 409 1457 1205"> <thead> <tr> <th data-bbox="646 409 997 555">Показатели качества</th> <th data-bbox="997 409 1177 555">Базисные нормы</th> <th data-bbox="1177 409 1457 555">Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="646 555 997 589">Влажность, %</td> <td data-bbox="997 555 1177 589">15,0</td> <td data-bbox="1177 555 1457 589">16,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 589 997 622">Сорная примесь, %</td> <td data-bbox="997 589 1177 622">2,0</td> <td data-bbox="1177 589 1457 622">4,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 622 997 656">Зерновая примесь, %</td> <td data-bbox="997 622 1177 656">15,0</td> <td data-bbox="1177 622 1457 656">15,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 656 997 734">Содержание сырого протеина</td> <td colspan="2" data-bbox="997 656 1457 734">не менее 20,5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 734 997 846">Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td> <td colspan="2" data-bbox="997 734 1457 846">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 846 997 1093">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td> <td colspan="2" data-bbox="997 846 1457 1093">не допускается</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 1093 997 1205">наличие вредной примеси головня, спорынья</td> <td colspan="2" data-bbox="997 1093 1457 1205">не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально-минимально допустимые | Влажность, % | 15,0 | 16,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | Содержание сырого протеина | не менее 20,5% | | Зараженность вредителями (в т. ч. 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание сырого протеина | не менее 20,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 297. | Пшеница кормовая - ШКХП | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="635 315 1465 969"> <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, выюнок, 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, выюнок, 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, выюнок, повилика, молочай | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фузариозные, % | до 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Повреждение клопом черепашкой, % | Не более 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерновыми вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 298. | Пшеница продовольственная 3 класса - ШКХП | <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <p>Влажность – 12-13,5% Количество клейковины – 23 - 30% Качество клейковины – 75 - 90ед.(удовлетворительная слабая) Число падения – 200- 350с Стекловидность – 40 - 50% Сорная примесь – не более 2% Зерновая примесь – не более 5% Натурная масса – от 770 – 800(и более) г/л.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 299. | Кукуруза кормовая-ШКХП | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="646 409 1473 779"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>15,0</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td> <td>15,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Испорченные, %</td> <td colspan="2">до 1,0</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td> <td colspan="2">Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> <p>Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг, повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | 15,0 | 17,0 | Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | Испорченные, % | до 1,0 | | Зараженность вредителями | Не допускается | |
|---|------------------------|--|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------|------|-------------------|-----|-----|---------------------|------|------|---|----------------|--|--------------------------|----------------|--|
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | 15,0 | 17,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Испорченные, % | до 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 300. | Ячмень кормовой-ШКХП | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="646 1366 1473 1803"> <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 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, % | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--------------------------|---|-------------------------------|---|--|--|---|---|
| 301. | Полутуши свиные охлажденные | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="600 188 1142 389">Внешний вид сырья</td> <td data-bbox="1142 188 1477 389">раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 389 1142 461">Оцениваемые показатели</td> <td data-bbox="1142 389 1477 461">Нормативно-правовая документация</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="600 461 1477 528">1. Общие технические требования</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 528 1142 2033"> <p>1.1. Мясосырье I и II категории.</p> <p>1.2. Сопровождающие документы:</p> <p>1.2.1. Наименование продукта во всех сопроводительных документах должно быть идентичным.</p> <p>1.2.2. В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, - наименование продукта убоя, - термическое состояние - наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; - количество продуктов убоя; - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя. - маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза <p>1.2.3. Ветеринарный сопроводительный документ.</p> <p>1.2.4. С каждой партией (поставкой) сырья документ разрешающий использование на пищевые цели краску для маркировки.</p> <p>1.2.5. Исследование на африканскую чуму свиней (только для отечественного сырья);</p> <p>1.2.6. Радиологические исследования (для сырья, поступающего из Белоруссии и Украины).</p> <p>1.2.7. Другие документы, необходимые в зависимости от эпизодической обстановки местности.</p> </td> <td data-bbox="1142 528 1477 2033"> <p>ГОСТ Р 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»</p> <p>ТР ТС 034/2013 Раздел XI п.117в;</p> <p>ТР ТС 021/2011 Глава 6, Статья 39</p> </td> </tr> </table> | Внешний вид сырья | раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа | Оцениваемые показатели | Нормативно-правовая документация | 1. Общие технические требования | | <p>1.1. Мясосырье I и II категории.</p> <p>1.2. Сопровождающие документы:</p> <p>1.2.1. Наименование продукта во всех сопроводительных документах должно быть идентичным.</p> <p>1.2.2. В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, - наименование продукта убоя, - термическое состояние - наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; - количество продуктов убоя; - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя. - маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза <p>1.2.3. Ветеринарный сопроводительный документ.</p> <p>1.2.4. С каждой партией (поставкой) сырья документ разрешающий использование на пищевые цели краску для маркировки.</p> <p>1.2.5. Исследование на африканскую чуму свиней (только для отечественного сырья);</p> <p>1.2.6. Радиологические исследования (для сырья, поступающего из Белоруссии и Украины).</p> <p>1.2.7. Другие документы, необходимые в зависимости от эпизодической обстановки местности.</p> | <p>ГОСТ Р 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»</p> <p>ТР ТС 034/2013 Раздел XI п.117в;</p> <p>ТР ТС 021/2011 Глава 6, Статья 39</p> |
| Внешний вид сырья | раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа | | | | | | | | | |
| Оцениваемые показатели | Нормативно-правовая документация | | | | | | | | | |
| 1. Общие технические требования | | | | | | | | | | |
| <p>1.1. Мясосырье I и II категории.</p> <p>1.2. Сопровождающие документы:</p> <p>1.2.1. Наименование продукта во всех сопроводительных документах должно быть идентичным.</p> <p>1.2.2. В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, - наименование продукта убоя, - термическое состояние - наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; - количество продуктов убоя; - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя. - маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза <p>1.2.3. Ветеринарный сопроводительный документ.</p> <p>1.2.4. С каждой партией (поставкой) сырья документ разрешающий использование на пищевые цели краску для маркировки.</p> <p>1.2.5. Исследование на африканскую чуму свиней (только для отечественного сырья);</p> <p>1.2.6. Радиологические исследования (для сырья, поступающего из Белоруссии и Украины).</p> <p>1.2.7. Другие документы, необходимые в зависимости от эпизодической обстановки местности.</p> | <p>ГОСТ Р 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»</p> <p>ТР ТС 034/2013 Раздел XI п.117в;</p> <p>ТР ТС 021/2011 Глава 6, Статья 39</p> | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>1.3. Срок годности:</p> <p>1.3.1. С момента забоя до поставки на производство, должен составлять от 72 часов до 96 часов (от 3 суток до 4 суток), при соблюдении условий хранения сырья, соответствия внешнего вида и санитарного состояния сырья.</p> | |
| | | <p>2. Требования к транспортировке сырья</p> | |
| | | <p>2.1. Требование к расположению полутуш:</p> <p>2.1.1. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение.</p> <p>2.2. Требования к транспорту:</p> <p>2.2.1. Транспортирование осуществляется специализированным охлаждаемым транспортом, с наличием подвесных путей и переходников для беспрепятственной разгрузки полутуш на подвесные пути цеха приемки МПЗ Мясицкий ряд.</p> <p>2.2.2. Наличие санитарного паспорта на транспортное средство.</p> <p>2.2.3. Температура в транспорте должна поддерживаться +2°C до +4°C; Относительная влажность воздуха 85%;</p> <p>2.2.4. Транспортные средства, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.</p> <p>2.2.5. Не допускаются транспортные средства с нестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию.</p> <p>2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь</p> | <p>ТР ТС 034/2013 Раздел IX п.98</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01 Раздел 11 п.11.2, 11.4</p> <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 10 п. 10.2, таб.5 ТР ТС 034/2013 Раздел IX п.99</p> <p><i>Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016). Раздел IV п.56,57,58</i></p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер.</p> <p>2.2.7. Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной.</p> <p>2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.</p> <p>2.3. Требования к крюкам:</p> <p>2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для обеспечения возвратности из обменного фонда крюков Покупателя), крюки - в чистом состоянии, технически исправны;</p> | <p>ТЗ на евро-крюк (фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)</p> |
| <p>3. Требования к маркировке. * Не допускается прием сырья с нарушением требований к маркировке.</p> | | | |
| | | <p>3.1. Краска для маркировки:</p> <p>3.1.1. Маркировка должна осуществляться с использованием пищевой краски, предназначенной для маркировки мясосырья после забоя.</p> <p>3.2. Место нанесения маркировки:</p> <p>3.2.1. Любая маркировка, в т.ч.: наличие ветеринарного клейма красного или синего цвета, овальной формы и товароведческие клейма и штампы (обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность),</p> <p>- 2 клейма должны располагаться на задней части (ближе к голяшке, либо ниже окорока, около поясничной части). Не допускается наличие клейма посередине окорока, т.к. задне-тазовая часть используется для приготовления окорока со</p> | <p>ТР ТС 034/2013 <i>Раздел VII п.53;</i> <i>Раздел VIII п.64</i></p> <p>Инструкции по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>шкурой и на грудно-реберной части, т.к. используется для деликатесной продукции.</p> <p>- 2 клейма на лопаточной части.</p> <p>3.2. Вид маркировки:</p> <p>3.2.1. Категории свинины обозначают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первую - круглым клеймом диаметром 40 мм; - вторую - квадратным клеймом с размером сторон 40 мм; <p>3.2.2. Класс свинины обозначают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экстра - буквой "Э" высотой 20 мм; - первый - цифрой "1" высотой 20 мм; - С - буквой "С" высотой 20 мм; - Д - буквой "Д" высотой 20 мм; | <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п. 6.2</p> <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п.6.4</p> |
| <p>4. Требования к мясосырью:</p> | | <p>4.1. Общие требования:</p> <p>4.1.1. Вес полутуши – 40-46 кг.</p> <p>4.1.2. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудным позвонками, не считая толщины шкуры от 2 до 2,8 см.</p> <p>4.1.3. Разница в толще шпика на холке в самой толстой её части и на пояснице в самой тонкой части не должна превышать 1,5 см.</p> <p>Толщина пласта грудинки в самой тонкой части 3+ см</p> <p>Толщина шпика при прямом срезе не более 2см.</p> <p>4.2. Внешний вид полутуш, свежесть, запах:</p> <p>4.2.1. По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности.</p> <p>4.2.2. Поверхность полутуш должна быть чистая, без загрязнений (отсутствие следов крови на поверхности, грязи, мелкодисперсных посторонних частиц, нагара, смазки от крючков). Шкура без опухолей, сыпи, травматических</p> | <p>ГОСТ Р 31476-2012 табл. 2</p> <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 5 п.5.2.10</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>повреждений, затрагивающих подкожную ткань.</p> <p>4.2.3. Допускается незначительная побитость на поверхности шкуры (не более 3% от общей площади поверхности).</p> <p>4.2.4. Полутуши должны быть без щековины.</p> <p>4.2.5. Не допускается наличие лимфоузлов.</p> <p>4.2.6. Не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, загрязнений, опухолей.</p> <p>4.3. Требования к рульке/голяшке:</p> <p>4.3.1. Без загрязнений, гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.</p> <p>4.3.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.</p> <p>4.3.3. Не допускается наличие скакательного сустава, распил ровный.</p> <p>4.4. Требования к ногам:</p> <p>4.4.1. Без гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.</p> <p>4.4.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.</p> <p>4.4.3. Не допускается наличие смазки для крюков.</p> <p>4.5. Температура мясосырья, pH:</p> <p>4.5.1. В толще мышц от +2°C до +4°C в лопаточной части. pH=5,6-6,5.</p> <p>4.6. Цвет сырья и шпика в месте распила:</p> <p>4.6.1. Цвет сырья от светло-розового до красного, шпик – от белого до бледно-розового.</p> <p>4.7. Распил полутуш:</p> <p>4.7.1. Ровный по всей длине, без наличия раздробленных позвонков. Спинной мозг удален, без его нарушения.</p> <p>4.8. Наличие скрытых дефектов:</p> <p>4.8.1. Проверка наличия скрытых дефектов проводится с целью</p> | <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 3 п.3.6</p> <p>ТР ТС 034/2013 Раздел VII п.44</p> |
|--|--|---|---|


| | | | |
|------------------------------------|--|---|--|
| | | <p>раннего их выявления и предоставления претензии и возврата поставщику.</p> <p>4.8.2. До начала выгрузки свинины н/к из машины поставщика и через каждую последующую приемку 100 полутуш, необходимо проверить сырье на наличие скрытых дефектов (абсцессов, гематом, кровоизлияний в области шеи).</p> | |
| 5. Требования безопасности: | | | |
| | | <p>5.1. Общие требования безопасности мясосырья:</p> <p>5.1.1. Товар не должен содержать генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в т.ч. генетически модифицированных микроорганизмов (ГМО)</p> <p>5.1.2. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.</p> <p>5.2. Микробиологические показатели:</p> <p>КМАФАнМ - не более $1 \cdot 10^3$;</p> <p>БГКП (колиформы) - не допускается в 0,1г.</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г.</p> <p><i>L.monocytogenes</i> – не допускается в 25,0 г.</p> <p>бактерии рода <i>Proteus</i> – не допускается в 0,1 г.</p> | <p>ст.13 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"</p> <p>ТР ТС 034/2013</p> <p>Приложение 1</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Приложение 1</p> <p><i>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (в ред. решений Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341, от 18.11.2010 N 456, от 02.03.2011 N 571)</i></p> <p><i>Глава II, Раздел 1.</i></p> <p>ТР ТС 034/2013</p> <p>Приложение 5</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>5.3. Гигиенические показатели:</p> <p>5.3.1. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубях, не должно превышать установленных норм</p> <p>5.3.2. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании не должно превышать установленных норм.</p> | |
| | | <p>б. Мясо, предназначенное для промышленной переработки, должно быть выработано согласно действующим регламентирующим документам.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"; 2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; 3. ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" 4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; 5. ГОСТ Р 31476-2012 "Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия" 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". 7. Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|---------------|---------------|--------------|------------|-----------------|--|----------------|-------|--|--|
| | | | <p>(ред. от 22.12.2016). Раздел IV п.56,57,58</p> <p>8. СанПиН 2.3.6.1066-01 Раздел 11 п.11.2, 11.4</p> <p>9. ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов»</p> <p>10.Инструкции по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 302. | Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «Грейн Сервис» | <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 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 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 горчицы 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 горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 303. | Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - ООО «Грейн Сервис» | <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> </table> | 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% | | | | | | | | | |
| 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------|------------------|------------|-----------------|--|----------------|---------|--|--------------------------------------|---------------|---------------|--------------|------------|-----------------|--|----------------|-------|--|
| | | <table border="1"> <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 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> | Число падения | Не менее 250 | Клейковина | Не менее 21-22% | Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 21-22% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 304. | Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - ООО «Грейн Сервис» | <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 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 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 горчицы 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 11,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 18-19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|------------------|----------------|--------------------------------------|---|---------------|--------------|------------|-----------------|------------------|-------------|--|----------------|-------|--|
| 305. | Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «Грейн Сервис» | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="584 409 1458 965"> <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 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 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 горчицы 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 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 горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 306. | Ячмень, ООО «Грейн Сервис» | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</p> <table border="1" data-bbox="584 1290 1458 1621"> <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|------|---|--|---|--|
| 307. | Кукуруза, ООО «Грейн Сервис» | 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: | | |
| | | 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 | |
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика | | |
| 308. | КОМБОВАК-ЭНДОМАСТ (30доз/90куб.см) "Ветбиохим", Россия | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
| | |  | <p>Фармакотерапевтическая группа - вакцины, сыворотки, фаги и анатоксины. Вакцина вызывает у животных формирование иммунитета к основным клинически значимым возбудителям инфекционных маститов и эндометритов: <i>Escherichia coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Streptococcus agalactiae</i>, <i>Streptococcus dysgalactiae</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, <i>Streptococcus uberis</i> и <i>Klebsiella</i></p> | <p>Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в полимерные или стеклянные флаконы соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2°C до 8°C. После вскрытия флакона вакцину необходимо использовать в течение 8 часов. Срок годности 18 месяцев от даты выпуска</p> |
| | | <p>Международное непатентованное наименование: вакцина против инфекционных маститов и эндометритов коров инактивированная. Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина содержит в одной иммунизирующей дозе протективные</p> | | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | <p>антигены <i>Escherichia coli</i> УР-10, <i>Streptococcus agalactiae</i> УР-7, <i>Streptococcus dysgalactiae</i> УР-16, <i>Streptococcus uberis</i> ОБ-5, <i>Streptococcus pyogenes</i> ОБ-4, <i>Staphylococcus aureus</i> ОБ-И4, <i>Klebsiella pneumoniae</i> К-2, не менее $3,5 \cdot 10^9$ КОЕ каждого штамма, инактивированные формалином - 0,3% и адсорбированные на Карбополе-971 - 10% от объема.</p> <p>По внешнему виду вакцина представляет собой суспензию, цвет которой может варьировать от светло-серого до желто-серого. При хранении допускается расслоение на прозрачную и непрозрачную фракции и выпадение серо-белого осадка, легко разбивающегося при взбалтывании в гомогенную взвесь. Продукты убоя от вакцинированных животных используют без ограничений.</p> | <p><i>pneumoniae</i>, через 14 дней после повторной иммунизации, который сохраняется не менее 6 месяцев. Иммунизация позволяет снизить количество маститов и эндометритов инфекционного характера у коров в послеродовой период, вызывая образование иммунитета к <i>Escherichia coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Streptococcus agalactiae</i>, <i>Streptococcus dysgalactiae</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, <i>Streptococcus uberis</i> и <i>Klebsiella pneumoniae</i>.</p> <p>Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.</p> | <p>Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.</p> |
|--|--|--|---|---|


| 309. | Бутамакс-200 100мл | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
|------|-------------------------------|---|---|---|
| | |  <p>Бутамакс- 200 комплексный препарат, предназначенный для стимуляции обменных процессов и повышения общей неспецифической резистентности организма. Его применяют для лечения крупного рогатого скота и свиней при нарушениях обмена веществ различной этиологии, отставании в росте и развитии, а также в качестве стимулирующего и тонизирующего средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для повышения сопротивляемости организма к заболеваниям различной этиологии; - как дополнительное средство при лечении заболеваний, обусловленных недостатком в организме кальция и магния; - в целях профилактики послеродовых осложнений, активизации родовой деятельности, повышения | <p>Бутамакс-200 относится к клинко-фармакологической группе лекарственных средств для ветеринарного применения – другие метаболиты в комбинациях. Бутафосфан – органическое соединение фосфора. Оказывает влияние на многие ассимиляционные процессы в организме, стимулирует синтез протеина, ускоряет рост и развитие животных, улучшает функцию печени, повышает неспецифическую резистентность организма и двигательную активность гладкой мускулатуры, способствует образованию костной ткани. Бутафосфан не накапливается в организме и не оказывает побочных эффектов. При стрессовых ситуациях бутафосфан нормализует уровень гормона стресса – кортизола, тем самым, улучшая утилизацию глюкозы в крови и активизируя энергетический обмен. Цианокобаламин является фактором</p> | <p>Бутамакс-200 выпускают расфасованным по 100 мл во флаконы из темного стекла соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, укрепленными алюминиевыми колпачками. Препарат хранят в закрытой упаковке производителя в защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от плюс 5°С до плюс 25 °С. После вскрытия упаковки 28 дней при соблюдении условий хранения. Срок годности 2 года от даты производства. Изготовитель: ООО «Репровет», Россия.</p> |


| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>эффективности искусственного осеменения.</p> <p>Лекарственная форма: раствор для внутримышечного применения.</p> <p>Бутамакс-200 содержит в качестве действующих веществ: бутафосфан – 200 мг/мл, цианокобаламин – 0,1 мг/мл, а в качестве вспомогательных веществ: метил-4-гидроксibenзоат и воду для инъекций.</p> <p>По внешнему виду препарат представляет собой прозрачный раствор от розового до пурпурно-розового цвета.</p> <p>Убой животных на мясо и использование молока в пищевых целях вовремя и после применения препарата разрешается без ограничений.</p> | <p>роста, необходимым для нормального кроветворения и созревания эритроцитов; участвует в синтезе лабильных метильных групп и в образовании холина, метионина, креатина, нуклеиновых кислот; способствует накоплению в эритроцитах соединений, содержащих сульфгидрильные группы. Оказывает благоприятное влияние на функцию печени и нервной системы.</p> <p>Цианокобаламин улучшает кислотно-щелочное равновесие организма, повышает содержание общего белка в сыворотке крови, увеличивает количество гамма-глобулинов, стимулирует выработку антител. Он способствует росту и развитию животных.</p> | |
|--|--|--|--|--|


| | | | | |
|------|--|--|--|---|
| 310. | Квивитан 100мл "LIVISTO", Испания | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
| | |  <p>Квивитан применяют крупному рогатому скоту для лечения респираторных бактериальных инфекций, межпальцевого дерматита бактериальной этиологии, некробактериоза и мастита, в том числе вызванного <i>E.coli</i>, <i>Staphylococcus spp.</i>, <i>Streptococcus spp.</i>, эшерихиоза (колибактериоза) телят и других инфекций бактериальной этиологии. Свиньям препарат назначают для лечения респираторных бактериальных инфекций, синдрома ММА (мастит-метрит-агалактия), менингита, артрита, дерматита и других инфекций бактериальной этиологии. Лекарственная форма: суспензия для инъекций Квивитан в качестве действующего вещества в 1 мл содержит цефкином 25 мг (эквивалентно 29,64 мг цефкинома сульфата), в качестве вспомогательного</p> | <p>Квивитан относится к антибактериальным лекарственным препаратам группы цефалоспоринов. Цефкинома сульфат, входящий в состав препарата – цефалоспорин 4-го поколения, обладает широким спектром антибактериального действия в отношении большинства грамположительных и грамотрицательных бактерий, в том числе <i>Escherichia coli</i>, <i>Klebsiella pneumoniae</i>, <i>Enterobacter spp.</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Streptococcus spp.</i>, <i>Clostridium spp.</i>, <i>Actinobacillus spp.</i>, <i>Citrobacter spp.</i>, <i>Klebsiella spp.</i>, <i>Pasterella spp.</i>, <i>Proteus spp.</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Serratia marcescens</i>, <i>Histophilus somni</i>, <i>Arcanobacterium pyogenes</i>, <i>Bacillus spp.</i>, <i>Corynebacterium spp.</i>, <i>Bacteroides spp.</i>, <i>Fusobacterium spp.</i>, <i>Prevotella spp.</i> и <i>Erysipelothrix rhusiopathiae</i>, включая штаммы, продуцирующие бета-лактамазу. Механизм антибактериального действия цефкинома заключается в подавлении функциональной активности</p> | <p>Препарат расфасовывают по 100 мл в стеклянные флаконы соответствующей вместимости, герметично укупоренные фторполимерными резиновыми пробками серого цвета, укрепленными алюминиевыми крышками, упакованные в индивидуальные картонные коробки. Квивитан хранят в закрытой упаковке производителя, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2 °С до 25 °С. После прокола пробки и отбора из флакона первой дозы, препарат можно использовать в течение 28 суток. Срок годности лекарственного препарата при соблюдении условий хранения составляет 2 года с даты производства. Изготовитель: INVESA/ LIVISTO (Испания)</p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>вещества этилолеат – до 1 мл.</p> <p>По внешнему виду Квивитан представляет собой масляную суспензию от белого до желтовато-белого цвета. При хранении возможно образование осадка, исчезающего при взбалтывании.</p> <p>Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее, чем через 10 суток, свиней – не ранее, чем через 5 суток после последнего применения Квивитана.</p> <p>Молоко дойных коров во время и последующие 5 суток после последнего применения Квивитана запрещается использовать для пищевых целей.</p> | <p>бактериальных ферментов транспептидаз и карбоксипептидаз, участвующих в связывании основного компонента клеточной стенки микроорганизмов – пептидогликана, что приводит к нарушению осмотического баланса и разрушению бактериальной клетки.</p> | |
|--|--|--|---|--|

| 311. | Унгулосепт-Сухой 25кг "Сан-Вет" | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
|------|------------------------------------|--|---|---|
| | | <p>«Унгулосепт сухой» - дезинфицирующее средство с моющим эффектом для профилактики и лечения болезней копыт у сельскохозяйственных животных. Для этих целей используют копытные ванны для прогона животных установленных образцов. Для профилактической обработки используют 5% раствор дезинфицирующего средства согласно рекомендуемой схеме. Для лечебных целей используют 7% раствор дезинфицирующего средства.</p> <p>В своем составе содержит основных компонентов: формальдегид и хелат цинка 40-50%, хелат меди 0,1-0,3%, вспомогательных компонентов: эмульгатор - детергент 4-6%, анилиновый краситель 2-3%, наполнитель до 100%.</p> <p>По внешнему виду представляет собой порошок серо-синего цвета, хорошо растворимый с водой.</p> | <p>«Унгулосепт сухой» обладает моющими свойствами, глубоко проникает в ткани, оказывает противовоспалительный и дезинфицирующий эффект. Действует в отношении грамположительных и грамотрицательных бактерий и грибов. Эффективен при купировании болезни Мортелларо, межпальцевого некробациллеза, копытной гнили, болезни копытной белой линии, флегмоны венчика, локального пододерматита, язвы Рустерхольца, острого воспаления межпальцевой кожи с трещинами и некрозом.</p> | <p>«Унгулосепт сухой» выпускают расфасованным в бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг. Хранят в упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от минус 40°С до плюс 60 °С.</p> <p>Срок годности дезинфицирующего средства при соблюдении условий хранения 24 месяца с даты изготовления. Изготовитель: ООО «САН-ВЕТ», Россия</p> |


| 312. | Мастилекс шприц-катетер 10мл "LIVISTO" 1/4/80 | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
|------|---|---|--|--|
| | |  <p>Мастилекс - суспензия для интрацистернального введения. Назначают для лечения мастита бактериальной этиологии у коров и овец в период лактации. Мастилекс содержит в качестве действующего вещества цефалексин в форме моногидрата 35мг/мл и гентамицин в форме сульфата 3.5 мг/мл</p> <p>Вспомогательные вещества: молочнодисперсный наполнитель (кетостеариловый спирт, глицерола моностеарат, бутилгидрокситолуол, масло кокосовое фракционированное).</p> <p>По внешнему виду препарат представляет собой однородную маслянистую суспензию белого или бело-желтого цвета.</p> <p>Использование молока для пищевых целей допускается не ранее, чем через 5 суток после последнего введения препарата. Убой животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7</p> | <p>Мастилекс - комбинированный антибактериальный препарат. Активен против бактерий, вызывающих маститы у крупного и мелкого рогатого скота: <i>Streptococcus</i> spp., <i>Staphylococcus</i> spp., <i>Escherichia coli</i>, <i>Pseudomonas aeruginosa</i>, <i>Klebsiella pneumoniae</i>.</p> <p>Цефалексин, из группы цефалоспоринов, обладает активностью в отношении грамположительных микроорганизмов.</p> <p>Гентамицин, из группы аминогликозидов, оказывает бактерицидное действие в отношении широкого спектра грамотрицательных и грамположительных микроорганизмов.</p> <p>Препарат, благодаря структуре наполнителя, после интрацистернального введения быстро распределяется по всей молочной железе, обеспечивая воздействие на патогенные микроорганизмы.</p> <p>Мастилекс практически не всасывается из молочной железы в органы и ткани организма, не</p> | <p>Суспензия расфасована по 10 мл в полиэтиленовые шприцы. Шприцы упаковывают в полиэтиленовую пленку и в картонные коробки.</p> <p>Препарат следует хранить в сухом месте, защищенном от яркого света и прямых солнечных лучей месте при температуре от 5°C до 25°C.</p> <p>Срок годности - 3 года.</p> <p>Изготовитель: INVESA/LIVISTO (Испания)</p> |


| | | | | |
|------|--------------------------------------|--|---|---|
| | | сутки после последнего введения препарата. | подвергается биотрансформации в организме и выводится, главным образом, в неизменном виде с молоком. | |
| 313. | Вульсан-спрей 335мл "Сан-Вет" | <p>Общая характеристика, состав</p>  <p>«Вульсан-спрей»- наружное зоогигиеническое средство для защиты раневых поверхностей от воздействий окружающей среды у всех видов животных. Рекомендуется для использования после обрезки копыт и когтей, при кастрациях, обезроживании, для обработки дооперационного и послеоперационного поля, порезов, ссадин, опрелостей, зачесов, укусов и т.д.</p> <p>Состав</p> <p>Основные компоненты (г/л): алкилдиметилбензил аммоний хлорид 1,5-2,5, хелат цинка 3,5-4,5, хелат алюминия 0,5-1, вспомогательные компоненты (г/л): изопропиловый спирт, метацид,</p> | <p>Фармакологические (биологические) свойства</p> <p>«Вульсан-спрей» при нанесении на раневую поверхность образует тонкую защитную пленку. Препятствует попаданию в организм бактерий стрептококковой и стафилококковой этиологии, гноеродных палочковидных форм, протей. Препятствует проникновению в организм грибковой микрофлоры рода <i>Candida spp.</i>, <i>Aspergillus sp.</i>, <i>Fusarium</i>. Защищает от воздействий окружающей среды. Обладает противовоспалительным, дезинфицирующим, ранозаживляющим свойствами. В организме средство не накапливается. В рекомендуемых концентрациях не оказывает sensibilizing и местно-раздражающего действия на кожу, слабо раздражает слизистые оболочки.</p> | <p>Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> <p>Спрей выпускают расфасованным в металлические спрей-флакончики по 335 мл. Хранят в защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре от 0 °С до 40 °С. Срок годности гигиенического средства 24 месяца со дня изготовления. Изготовитель: ООО «САН-ВЕТ», Россия</p> |


| | | | | |
|------|--|--|---|--|
| | | <p>органический краситель 500-600, воду очищенную до 1 л.</p> <p>Не содержит антибиотиков!</p> <p>По внешнему виду представляет собой аэрозоль фиолетового цвета.</p> | | |
| 314. | Амино-Solvo 100мл "Репровет" 1/50 | <p>Общая характеристика, состав</p> | <p>Фармакологические (биологические) свойства</p> | <p>Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> |
| | | <div style="text-align: center;">  </div> <p>Амино-Solvo назначают крупному рогатому скоту в качестве средства патогенетической и заместительной терапии при расстройствах пищеварения, интоксикациях, нарушении углеводного обмена и водно-электролитного баланса, а также в качестве противоотечного средства при острых воспалительных процессах.</p> <p>Лекарственный препарат Амино-Solvo в качестве действующих веществ в 1 мл содержит: натрия хлорид - 72 мг, калия хлорид - 14 мг, L-аргинин - 10 мг, таурин - 6 мг, а также вспомогательные</p> | <p>Фармакотерапевтическая группа лекарственного препарата: прочие метаболики.</p> <p>Гипертонические растворы натрия хлорида и калия хлорида, входящие в состав Амино-Solvo, действуют на организм рефлекторно и резорбтивно, возбуждая рецепторы вен, сердца, легких и органов брюшной полости; влияют на водный и минеральный обмен, осмотическое и кислотно-щелочное равновесие, моторную и секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, выделительную функцию почек и объем диуреза; проявляют антитоксическое действие; активизируют иммунобиологические реакции организма.</p> <p>L-аргинин (аминогуанидил-валериановая кислота)</p> | <p>Выпускают Амино-Solvo расфасованным по 100 мл во флаконы из темного стекла, закупоренные резиновыми пробками, укрепленными алюминиевыми колпачками.</p> <p>Хранят лекарственный препарат в закрытой упаковке производителя, в защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2°C до 25°C.</p> <p>Срок годности в закрытой упаковке - 2 года со дня производства. После вскрытия флакона препарат хранению не подлежит.</p> <p>Изготовитель: ООО «Репровет», Россия.</p> |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>вещества: кислоту янтарную и воду для инъекций.</p> <p>По внешнему виду препарат представляет собой прозрачную жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета.</p> <p>Мясо продуктивных животных, а также молоко дойных животных после применения препарата Амино-Solvo используются в пищевых целях без ограничений.</p> | <p>стимулирует клеточный метаболизм, способствует обезвреживанию и выведению аммиака, регулирует уровень сахара в крови и снижает молочнокислый ацидоз, обусловленный мышечной нагрузкой, активирует систему азотосодержащих ферментов, синтезирующих нитрозогруппы, обеспечивая необходимый тонус артерий.</p> <p>Таурин является естественным продуктом обмена серосодержащих аминокислот: цистеина, цистеамина, метионина. Таурин улучшает энергетические и обменные процессы, принимает участие в обмене липидов, входит в состав желчных кислот. В центральной нервной системе выполняет функцию тормозного нейромедиатора. При системном воздействии таурин оказывает метаболическое действие, обладает гепатопротекторным, кардиотоническим и гипотензивным свойствами.</p> <p>После введения компоненты препарата быстро всасываются с места инъекции и распределяются в</p> | |
|--|--|---|--|--|


| | | | | |
|------|--|---|--|--|
| | | | органах и тканях животного. | |
| 315. | КОМБОВАК (50доз/100 куб.см)/ (5доз/10куб.см) "Ветбиохим" 2250доз/уп | <p>Общая характеристика, состав</p>  <p>Лекарственная форма — суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных формалином 6 производственных штаммов вирусов (в культуральной среде): инфекционного ринотрахеита (штамм Т, 16%), парагриппа-3 (штамм ВС-05, 16%), вируса диареи (штамм Т-04, 16%), респираторно-синцитиального (штамм ТИ, 8%), рота- (штамм К-88, 16%) и коронавирусов (штамм КВ-90, 8%) крупного рогатого скота, с добавлением адьюванта — гидрокси алюминия (20%). Представляет собой жидкость светлокрасного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при встряхивании легко разбивается в гомогенную взвесь.</p> | <p>Фармакологические (биологические) свойства</p> <p>Вызывает в организме крупного рогатого скота образование иммунитета против 6 вирусов: инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, вирусной диареи, респираторно-синцитиальной, рота- и коронавирусной болезней и предназначена для профилактики вызываемых ими заболеваний. Безвредна для крупного рогатого скота всех возрастов, лечебным свойством не обладает. Иммунитет у привитых животных наступает через 14 суток после второй прививки и сохраняется не менее 6 месяцев. Иммунитет от вакцинированных коров в последний период стельности передается потомству с молозивом и молоком. Пассивный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения), и не влияет на развитие</p> | <p>Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> <p>Вакцина расфасована по 10 мл (5 доз) и 100 мл (50 доз) в стеклянные или полимерные флаконы соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Хранят в сухом, темном месте при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности в закрытой упаковке — 12 месяцев - После вскрытия – 8 часов. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.</p> |

| | | | | |
|------|--|---|---|---|
| | | | вакцинального иммунитета у привитых телят. Вакцинируют клинически здоровых животных. | |
| 316. | КОМБОВАК Р (30доз/90куб.см) "Ветбиохим" | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
| | |  <p>Лекарственная форма — суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных формалином производственных штаммов четырех вирусов: инфекционного ринотрахеита (штамм Т, 20%), парагриппа-3 (штамм ВС-05, 18%), респираторно-синцитиального (штамм ТИ, 16%) и вирусной диареи (штамм Т-04, 18%), пастерелл <i>Pasteurella multocida</i> сероваров А (штамм 1231, > 2,0 млрд.мк.кл./доза), В (штамм 656, > 2,0 млрд.мк.кл./доза), D (штамм Т-80, > 2,0 млрд.мк.кл./доза), <i>Mannheimia (Pasteurella) haemolytica</i> (штамм 169, > 2,0 млрд.мк.кл./доза), с добавлением адъюванта — гидроксида алюминия (20%). По</p> | <p>Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у крупного рогатого скота к инфекциям, обусловленным вирусами инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, респираторно-синцитиальным и вирусной диареи, а также пастереллами <i>Pasteurella multocida</i> (серовары А, В, Д), <i>Mannheimia (Pasteurella) haemolytica</i>, через 14 суток после второй иммунизации, продолжительностью не менее 8 месяцев. Иммунитет от коров, вакцинированных в последний период стельности, передается потомству с молозивом. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения) и сохраняется до 1,5 месяцев. Вакцина безвредна и ареактогенна, лечебными</p> | <p>Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности — 18 месяцев от даты выпуска. Вакцину необходимо использовать в течение 8 часов после вскрытия флакона. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.</p> |

| | | | | |
|------|--|---|--|--|
| | | <p>внешнему виду вакцина представляет собой жидкость светло-красного цвета.</p> <p>Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при взбалтывании легко разбивается в гомогенную суспензию.</p> | свойствами не обладает. | |
| 317. | КОМБОВАК А (50доз/100мл) "Ветбиохим" 2500доз/уп | <p>Общая характеристика, состав</p>  <p>Лекарственная форма — эмульсия для инъекций.</p> <p>Вакцина изготовлена из инактивированных производственных штаммов вирусов: инфекционного ринотрахеита (штамм Т, 9%), парагриппа-3 (штамм ВС-05, 8%), вирусной диареи (штамм Т-04, 8%), респираторно-синцитиального (штамм ТИ, 5%), рота- (штамм К-88, 8%), корона- (штамм КВ-90, 5%) и аденовируса (штамм Альфа, 7%) крупного рогатого скота, с добавлением масляного адьюванта (50%).</p> <p>По внешнему виду вакцина представляет собой эмульсию белого или бледно-</p> | <p>Фармакологические (биологические) свойства</p> <p>Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у крупного рогатого скота к инфекциям, обусловленным вирусами инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, вирусной диареи, респираторно-синцитиальным, рота-, корона- и аденовирусами, через 14 суток после двукратного применения, продолжительностью не менее 8 месяцев у взрослых животных и не менее 6 месяцев у молодняка в возрасте до 1 года. Иммунитет от коров, вакцинированных в последний период стельности, передается потомству с молозивом. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременной выпойки молозива (не позднее 2 ч после</p> | <p>Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> <p>Вакцина расфасована по 100 мл (50 доз) в стеклянные или полимерные флаконы, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками.</p> <p>Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С.</p> <p>Срок годности — 18 месяцев от даты выпуска.</p> <p>Вакцину необходимо использовать в течение 8 часов после вскрытия флакона.</p> <p>Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.</p> |

| | | | | |
|------|--|---|---|--|
| | | розового цвета, при хранении которой допускается незначительное отслоение эмульсии | рождения). Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает. | |
| 318. | КОМБОВАК-К (30доз/90куб.см) "Ветбиохим" 1500доз/уп | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
| | |  <p>Лекарственная форма — суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных формалином производственных штаммов трех вирусов: рота- (штамм К- 88, 20%), коронавируса (штамм КВ-90, 20%) и вирусной диареи (штамм Т-04, 20%), протективных антигенов эшерихий, термостабильных и термолабильных энтеротоксинов (20%), инактивированных формалином с добавлением в качестве адъюванта гидроокиси алюминия (20%). 3. По внешнему виду вакцина представляет собой жидкость светло-красного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при взбалтывании легко ресуспензируется.</p> | <p>Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у стельных коров к возбудителям вирусной диареи, рота-, коронавирусной болезней и эшерихиоза через 14 суток после двукратного введения, продолжительностью не менее 8 месяцев. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения) и сохраняется до 45 дней. Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.</p> | <p>Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности вакцины — 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортирования. По истечении срока годности вакцина к применению не пригодна. Вакцину необходимо использовать в течение 8 часов после вскрытия флакона. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия</p> |

| | | | | |
|------|---|---|--|--|
| 319. | КЛОСТБОВАК-8 вакцина против кlostридиозов овец и КРС поливал. инактив. "Ветбиохим" 90см3/30доз | <p align="center">Общая характеристика, состав</p>  <p>Лекарственная форма — суспензия для инъекций.</p> <p>Вакцина изготовлена из инаktivированных культур штаммов <i>Clostridium chauvoei</i> и <i>Cl. septicum</i> (в количестве, обеспечивающим 100 % защиту иммунизированных животных), анатоксинов <i>Cl. novyi</i> (<i>oedematiens</i>) тип В (>2,0 ME), <i>Cl. perfringens</i> тип А (>0,5 ME), тип С (>10 ME), тип D (>2,5 ME), <i>Cl. tetani</i> (>1,0 ME), инаktivированных раствором формалина (0,7%), с добавлением адьюванта — гидрата окиси алюминия (15 % от объема).</p> <p>3. По внешнему виду вакцина представляет собой суспензию желто-серого цвета, при хранении которой образуется рыхлый серовато-белый осадок, легко гомогенизирующийся при взбалтывании.</p> | <p align="center">Фармакологические (биологические) свойства</p> <p>Вакцина против кlostридиозов овец и крупного рогатого скота.</p> <p>Вызывает формирование иммунитета у крупного рогатого скота и овец к возбудителям эмфизематозного карбункула, браздота, злокачественного отека, некротического гепатита, анаэробной дизентерии ягнят, энтеротоксемии, синдрома «размяченной» почки, столбняка через 3 недели после повторного введения, продолжительностью не менее 12 месяцев.</p> <p>Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.</p> | <p align="center">Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> <p>Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, закупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками.</p> <p>Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С.</p> <p>Срок годности вакцины 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортирования.</p> <p>Вакцину необходимо использовать в течение 6 часов после вскрытия флакона.</p> <p>Изготовитель: ООО «Ветбиохим» Россия.</p> |
| 320. | Ц-маст 10см3 шприц-катетер "Белкарولين" 1/100 | <p align="center">Общая характеристика, состав</p> | <p align="center">Фармакологические (биологические) свойства</p> | <p align="center">Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | |  <p> Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефалоспорином. Лекарственная форма - суспензия для внутривенного введения. Препарат Ц-маст (<i>C-mastum</i>) представляет собой гелеобразную массу от бледно-желтого до желтого цвета со слабым специфическим запахом. В состав препарата входят цефазолин в виде натриевой соли, преднизолон и основа. Ограничение по молоку – 24 часа Убой на мясо крупного рогатого скота проводят не ранее чем через двое суток после последнего введения лекарственного средства. </p> | <p> Цефазолина натриевая соль относится к антибиотикам-цефалоспорином первого поколения. Механизм действия антибиотика заключается в нарушении синтеза мукопептида, входящего в состав клеточной стенки микроорганизмов, путем ингибирования ферментов транспептидазы и карбоксипептидазы, что приводит к нарушению осмотического баланса и разрушению бактериальной клетки. Препарат активен в отношении грамположительных и грамотрицательных бактерий: <i>Clostridium spp.</i>, <i>Corynebacterium spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Pasteurella spp.</i>, <i>Erysipelothrix rhusiopathiae</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Streptococcus spp.</i>, <i>Staphylococcus spp.</i>, которые наиболее часто являются причиной мастита у коров. Цефазолин не эффективен в отношении синегнойной палочки, индолположительных штаммов протей, микобактерий туберкулеза, микоплазм, хламидий, вирусов и грибов. Преднизолон обладает </p> | <p> Препарат упаковывают в специальные шприцы для внутривенного введения объемом 10,0 см³. Препарат хранят в упаковке предприятия-изготовителя по списку Б в сухом, защищенном от света месте при температуре от +5⁰С до +20⁰С. Срок годности препарата 2 года от даты изготовления, при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкарولين» Республика Беларусь. </p> |
|--|--|--|--|---|

| | | | | |
|------|---|---|---|--|
| | | | противовоспалительным, противоаллергическим и десенсибилизирующим действием. Выведение активных компонентов препарата из организма происходит с молоком. | |
| 321. | Ц-маст ФОРТЕ 8г шприц-катетер "Белкарولين" 1/100 | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
| | |  <p>Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернального введения. Препарат представляет собой суспензию от светло-жёлтого до тёмно-бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся действующие вещества: цефкином (в виде цефкинома сульфата) 75 мг; преднизолон (в виде преднизолоната натрия фосфата) 10 мг; вспомогательные вещества: трипсин, парафин жидкий, парафин мягкий белый.</p> | <p>Ц-маст Форте - комплексный препарат, обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует регенерации слизистой оболочки молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (<i>Streptococcus</i> spp., <i>Staphylococcus</i> spp., <i>Trueperella pyogenes</i>, <i>Clostridium</i> spp.), и грамотрицательных микроорганизмов (<i>Escherichia coli</i>, <i>Pseudomonas aeruginosa</i>, <i>Klebsiella</i> spp., <i>Bacteroides</i> spp., <i>Fusobacterium necrophorum</i>, <i>Enterobacter</i> spp., <i>Serratia</i> spp., <i>Proteus</i> spp., <i>Salmonella</i> spp.) и других микроорганизмов,</p> | <p>Препарат упаковывают в полимерные шприцы для внутрицистернального введения, массой нетто 8 г. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкарولين» Республика Беларусь.</p> |

| | | | | |
|------|-------------------------------------|--|---|--|
| | | <p>Молоко в пищевых целях разрешается использовать не ранее, чем через 84 часа после последнего применения препарата.</p> <p>Убой животных на мясо разрешается не ранее чем через 96 часов, после последнего введения препарата.</p> | <p>которые являются возбудителями маститов.</p> <p>Механизм действия цефкинома основан на торможении синтеза пептидогликана - структурной основы микробной стенки, что способствует гибели микроорганизмов.</p> <p>Устойчив к действию бета-лактамаз.</p> <p>При внутрицистернальном введении цефкином слабо всасывается в кровеносное русло, благодаря чему достигается высокая концентрация в тканях вымени.</p> <p>Частично связывается с белками плазмы крови, быстро выводится в неизменном виде с молоком и частично с мочой.</p> <p>Преднизолон относится к синтетическим глюкокортикостероидным гормонам.</p> <p>Обладает противовоспалительным, иммуносупрессивным и противоаллергическим действием.</p> | |
| 322. | Тиеркал 100мл "LIVISTO" 1/10 | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |




Тиеркал применяют крупному рогатому скоту и свиньям для лечения респираторных заболеваний, межпальцевого некробактериоза, ассоциированного с *Fusobacterium necrophorum* и *Bacteroides melaninogenicus*, острого послеотельного / послеопоросного эндометрита, бактериальных инфекций респираторного тракта, вызываемых *Pasteurella haemolytica*, *Pasteurella multocida* и *Actinobacillus pleuropneumoniae* и *Streptococcus suis* у свиней.

Тиеркал — антибактериальное лекарственное средство в форме суспензии для инъекций, содержащее в 1 мл в качестве действующего цефтиофура гидрохлорид — 50 мг и вспомогательные вещества: фосфолипон 90 Н, сорбитанолеат и хлопковое масло — до 1 мл. По внешнему виду препарат

Тиеркал является антибиотиком группы цефалоспоринов третьего поколения, обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных и грамотрицательных микроорганизмов, в том числе *Streptococcus spp.*, *Actinomyces pyogenes*, *Staphylococcus spp.*, *Salmonella choleraesuis*, *Escherichia coli*, *Pasteurella haemolytica*, *Pasteurella multocida*, *Haemophilus somnus*, *Actinobacillus pleuropneumoniae*, *Haemophilus parasuis*, *Klebsiella spp.*, *Citrobacter spp.*, *Enterobacter spp.*, *Bacillus spp.*, *Proteus spp.*, *Fusobacterium necrophorum* и *Bacteroides melaninogenicus*, включая штаммы, продуцирующие лактамазу. Механизм действия цефтиофура, входящего в состав тиеркала, заключается в подавлении синтеза клеточной стенки бактерии. После введения цефтиофура быстро подвергается метаболизму с образованием десфуроилцефтиофура, который обладает эквивалентной цефтиофуру активностью в

Выпускают Тиеркал расфасованным по 100 мл в стеклянных флаконах соответствующей вместимости, поштучно помещенных в коробки из картона. Хранят лекарственный препарат в закрытой упаковке производителя в защищенном от прямых солнечных лучей месте, отдельно от продуктов питания и кормов, при температуре от 5° С до 25° С. Срок годности лекарственного препарата при соблюдении условий хранения в закрытой упаковке производителя — 2 года со дня производства, после первого вскрытия флакона — 24 дня. Изготовитель: ИНВЕСА (INVESA), Испания.


| | | | | |
|------|------------------------------------|---|--|---|
| | | <p>представляет собой жидкость светло-желтого цвета. При хранении возможно образование осадка, исчезающего при взбалтывании. Молоко дойных коров в период применения препарата разрешается использовать в пищевых целях без ограничений. Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее чем через 8 суток, свиней — не ранее чем через 5 суток после последнего применения препарата</p> | <p>отношении бактерий. Активный метаболит обратимо связывается с белками плазмы крови и концентрируется в пораженных возбудителем тканях. Максимальная концентрация цефтиофура и его метаболитов в крови достигается через 0,5-2 часа и удерживается на терапевтическом уровне до 24 часов с момента введения препарата, при этом активность препарата не снижается в присутствии некротизированных тканей. Выводится цефтиофур и его метаболиты из организма животного преимущественно с мочой.</p> | |
| 323. | Хлортетравет 200 20кг "ЗВС" | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
| | | <p>Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы тетрациклина. Состав: 1 г препарата содержится хлортетрациклина гидрохлорида 200,0 мг и наполнители: декстро за моногидрат,</p> | <p>Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (<i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella</i> spp., <i>Haemophilus</i> spp., <i>Pasteurella</i> spp., <i>Bordetella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Staphylococcus</i> spp., <i>Streptococcus</i> spp., <i>Mycoplasma</i> spp., <i>Chlamydia</i> spp.) Механизм действия</p> | <p>Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и вкладышем. Препарат хранят при температуре от 5° С до 25 °С. Срок годности - 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель: ООО «ЗападВетСервис», РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ</p> |

| | | | | |
|------|---|--|--|--|
| | | <p>кальция сульфат дигидрат, натрия карбоксиметилцеллюлоза, продукты ферментации хлортетрациклина. По внешнему виду препарат представляет собой порошок от желтого до коричневого цвета.</p> <p>Молоко дойных животных, полученное в период лечения и в течение 7 суток после последнего применения препарата, запрещается использовать в пищевых целях. Убой животных и птицы на мясо разрешается не ранее, чем через 20 суток после последнего применения препарата.</p> | <p>препарата основан на подавлении синтеза белка микроорганизмов на уровне рибосом. При преоральном введении хлортетрациклина гидрохлорид хорошо всасывается в желудочно-кишечном тракте и проникает во все органы и ткани организма. Максимальная концентрация действующего вещества в крови создается в течение 2-3 ч и удерживается на терапевтическом уровне 8-12 ч. Выводится из организма в основном с мочой и частично с фекалиями.</p> | |
| 324. | Кетобел 10% 100мл "Белкарлин" 1/42 | <p>Общая характеристика, состав</p>  <p>Кетобел — нестероидный противовоспалительный препарат. Применяют крупному рогатому скоту и свиньям в качестве противовоспалительного, анальгетического и жаропонижающего средства при острых и хронических</p> | <p>Фармакологические (биологические) свойства</p> <p>Кетопрофен — производное пропионовой кислоты. Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в результате воздействия на циклооксигеназы и липооксигеназы, нарушая метаболизм арахидоновой кислоты, также кетопрофен ингибирует синтез лейкотриенов и тромбоксана.</p> | <p>Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> <p>Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см³. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 5 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 (два) года от даты производства при соблюдении условий хранения. После первого вскрытия флакона препарат хранят не более 28 суток. Изготовитель: Общество с</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | <p>заболеваниях опорно-двигательного аппарата (артриты, вывихи, травмы, грыжи межпозвоночных дисков и т.д.), для снятия воспалительных и болевых реакций после оперативных вмешательств, при воспалительных заболеваниях органов дыхания, мастите; свиньям при синдроме метрит-мастит-агалактия. В 1 см³ препарата содержится действующее вещество: кетопрофен 100 мг и вспомогательные вещества: L-аргинин, спирт бензиловый, кислота лимонная, вода для инъекций. Лекарственная форма — раствор для внутримышечного введения. Кетобел представляет собой прозрачную или опалесцирующую жидкость от бесцветного до светло-коричневого цвета. Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее чем через 5 суток, свиней — 4 суток после последнего введения препарата. Молоко, полученное от лактирующих коров, обработанных препаратом, может применяться в пищевых целях без ограничений.</p> | <p>Обладает центральным и периферическим анальгезирующим действием, мощной антибрадикининовой активностью, стабилизирует лизосомальные мембраны, вызывает угнетение активности нейтрофилов у животных, больных артритом. Кетопрофен быстро всасывается из места введения, поступает в кровь и большинство органов и тканей, достигая максимальной концентрации в плазме крови через 30 минут. Более 98% кетопрофена связывается с протеинами плазмы крови и концентрируется в очаге воспаления. Биодоступность в зависимости от вида животных варьирует от 85% до 100%. Препарат частично метаболизируется в печени, выводится в основном с мочой.</p> | <p>ограниченной ответственностью «Белкарولين», Республика Беларусь.</p> |
|--|--|--|--|---|

| 325. | Неоклокс шприц-катетер 8г "БелВетФарма" 1/32/256 | Общая характеристика, состав | Фармакологические (биологические) свойства | Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель |
|------|--|--|--|---|
| | |  <p>Неоклокс применяют для лечения коров, овец и коз в период лактации при мастите бактериальной этиологии, вызванном микроорганизмами, чувствительными к компонентам препарата.</p> <p>Лекарственная форма - суспензия для внутрикостерального введения.</p> <p>В одном шприце-дозаторе (8 г) содержится 250 мг клоксациллина натриевой соли, 100 мг неомицина сульфата, 10 мг преднизолона, вспомогательные вещества (бутилгидроксианизол, алюминия стеарат), основа (жидкий парафин) до 8 г.</p> <p>По внешнему виду препарат представляет собой маслянистую суспензию от белого до желтого цвета.</p> <p>Убой животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7 суток после последнего применения препарата.</p> | <p>Неоклокс относится к комбинированным антибактериальным препаратам.</p> <p>Клоксациллин, входящий в состав препарата, относится к антибиотикам группы полусинтетических пеницилинов широкого спектра антибактериального действия.</p> <p>Активен в отношении грамположительных бактерий, являющихся возбудителями мастита:</p> <p><i>Streptococcus</i> spp. (в том числе <i>Streptococcus agalactiae</i>), <i>Staphylococcus</i> spp. (в том числе и штаммов, резистентных к пенициллину), <i>Corynebacterium ruogenes</i>.</p> <p>Механизм действия клоксациллина основан на ингибировании транспептидазы и карбоксипептидазы микроорганизмов, что препятствует синтезу клеточной стенки бактерии, приводит к нарушению осмотического баланса и гибели бактерии.</p> <p>Неомицина сульфат — антибиотик из группы аминогликозидов,</p> | <p>Препарат выпускают в шприцах-дозаторах из полимерного материала номинальной массой 8 г.</p> <p>Препарат хранят в сухом, защищенном от света месте при температуре от плюс 5 °С до плюс 25 °С.</p> <p>Срок годности препарата — 2 года от даты производства при условии соблюдения правил хранения и транспортирования.</p> <p>Изготовитель: Частное предприятие «Белветфарма», Республика Беларусь</p> |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>Молоко, полученное от животных в период лечения и в течение 3 суток после последнего применения препарата, запрещается использовать для пищевых целей.</p> | <p>эффективен против многих грамотрицательных и грамположительных микроорганизмов, в том числе <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Corynebacterium</i> spp. Механизм действия заключается в нарушении синтеза белка на уровне рибосом, что ведет к нарушению структуры клеточной мембраны и гибели бактерии.</p> <p>Преднизолон относится к группе глюкокортикоидов, максимально снижает воспалительную реакцию и отечность тканей вымени, способствует быстрому восстановлению молочной продуктивности; оказывает слабое обезболивающее действие.</p> <p>2.5 При интрацистернальном введении действующие вещества препарата проникают в паренхиму вымени, сохраняясь в терапевтических концентрациях в течение 24 часов, в незначительной степени всасываются в системный кровоток, быстро выводятся из организма, главным образом, в неизменном виде с молоком, а также в незначительном количестве — с</p> | |
|--|--|---|--|--|

| | | | мочой. | |
|------|--|--|--|---|
| 326. | Цефтибел-50 100мл "Белкаролин" 1/42 | <p>Общая характеристика, состав</p>  <p>Цефтибел- 50 - антибактериальный препарат (цефалоспорин III поколения) широкого спектра действия с пролонгированным эффектом. Цефтибел 50 применяют крупному рогатому скоту, овцам, лошадям, свиньям, собакам и кошкам при инфекционных заболеваниях респираторного, желудочно-кишечного тракта, мочеполовой системы, сепсисе, перитоните, полиартритах, полисерозитах, инфицированных ранах и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефтиофуру. В 1 см³ препарата содержится действующее вещество: цефтиофуру (в виде цефтиофура гидрохлорида) 50 мг и вспомогательные вещества: среднецепочечные триглицериды, сорбитан олеат.</p> | <p>Фармакологические (биологические) свойства</p> <p>Входящий в состав препарата цефалоспориновый антибиотик 3 поколения - цефтиофуру обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных (<i>Streptococcus spp.</i>, <i>Staphylococcus spp.</i>, <i>Trueperella pyogenes</i>, <i>Bacillus spp.</i>) и грамотрицательных (<i>Salmonella spp.</i>, <i>Klebsiella spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Pasteurella spp.</i>, <i>Mannheimia haemolytica</i>, <i>Haemophilus spp.</i>, <i>Actinobacillus pleuropneumoniae</i>, <i>Citrobacter spp.</i>, <i>Enterobacter spp.</i>, <i>Proteus spp.</i>, <i>Fusobacterium necrophorum</i>, <i>Porphyromonas levii</i>) микроорганизмов, включая штаммы, продуцирующие β-лактамазу. Механизм антибактериального действия цефтиофура заключается в ингибировании фермента транспептидазы и нарушении синтеза пептидогликана - мукопептида клеточной стенки, что приводит к нарушению роста клеточной стенки</p> | <p>Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель</p> <p>Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см³. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 (два) года от даты производства при соблюдении условий хранения. После первого вскрытия флакона препарат хранят не более 28 суток. Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «Белкаролин», Республика Беларусь.</p> |

| | | | | |
|------|---|--|--|--|
| | | <p>Цефтиобел 50 представляет собой суспензию от белого до светло-желтого цвета. Допускается расслоение при хранении, исчезающее при встряхивании. Лекарственная форма - суспензия для внутримышечного и подкожного введения.</p> <p>Убой крупного рогатого скота, овец и лошадей на мясо разрешается не ранее чем через 8 суток, свиней - через 5 суток после последнего введения препарата.</p> <p>Молоко, полученное от лактирующих коров, обработанных препаратом, может применяться в пищевых целях без ограничений.</p> | <p>микроорганизма и лизису бактерий.</p> <p>2После введения цефтиофура подвергается метаболизму с образованием десфууроилцефтиофура, который обладает эквивалентной цефтиофуру активностью в отношении бактерий. Активный метаболит обратимо связывается с белками плазмы крови и концентрируется в пораженных возбудителем тканях.</p> <p>Максимальная концентрация цефтиофура и его метаболитов в крови достигается через 0,5-2 часа и удерживается на терапевтическом уровне не менее 24 часов с момента введения препарата, при этом активность препарата не снижается в присутствии некротизированных тканей. Выводится цефтиофура и его метаболиты из организма животного преимущественно с мочой.</p> | |
| 327. | <p>Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Ростовский зерновой терминал</p> | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> | | |
| | | Натура | мин. 770 г/л | |
| | | Влажность | макс 14,0% | |
| | | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | |
| | | Зерновая примесь | макс 4% | |
| | | Белок | мин 13.5 % (N x 5.7) | |
| | | ИДК | Макс. 85 ед. | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|--|------------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 23% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 328. | Пшеница 3 класса, протеин 14%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 14.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 24% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 14.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 24% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 14.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 24% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 329. | Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,5%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 14.5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 25% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,5% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 14.5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 25% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 14.5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 25% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 330. | Пшеница 3 класса, протеин 15%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 15.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 26% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 15.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 26% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 15.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 26% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 331. | Пшеница 3 класса, протеин 15,5%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 15,5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 23% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 15,5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 15,5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 332. | Пшеница 4 класса, протеин 13%, Ростовский зерновой терминал | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 13.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 23% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 13.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 13.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 333. | Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 12.5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 20% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 12.5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 20% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 12.5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 20% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 334. | Пшеница 4 класса, протеин 12%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|------------------|--------------|-----------|----------------------|----------------|--|------------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|-----------------|---------------|------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 12.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 19% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 12.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 19% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 12.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 19% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 335. | Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 11,5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 18% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 11,5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 11,5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 336. | Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>макс 11,0%</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс 85 ед</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | макс 11,0% | ИДК | Макс 85 ед | | | | | | | | | | | | |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | макс 11,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс 85 ед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|---|------------|--------------------|---------------|----------------------|----------------|--|------------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|--------------------------|------------|--------------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | | <table border="1"> <tr> <td>Клейковина</td> <td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с (Hegberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 28674-2019</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с (Hegberg) | Клоп черепашка | не более 1,5% | Зараженность | не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 28674-2019 | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с (Hegberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 28674-2019 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 337. | Пшеница 5 класса, протеин 11%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 11.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 11.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 11.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 338. | Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 10,5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 18% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 10,5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 10,5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|---------------------|-----|--------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 339. | Пшеница 5 класса, протеин 9,5%, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 9,5% (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 220 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 9,5% (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Число падений | мин. 220 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 9,5% (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 220 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 340. | Пшеница 5 класса, фураж, Ростовский зерновой терминал | <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>мин. 750 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 9,5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 220 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 2%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 750 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 9,5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Число падений | мин. 220 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 2% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 750 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 9,5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 220 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|-----------|--------------|----------------|------------|------------------|--|------------------|----------------|----------|-------------------------------------|-------------------|--------------------------|
| 341. | Ячмень урожай 2024, Ростовский зерновой терминал | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 293 1463 600"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 28672-2019</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | мин. 620 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 5% | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя | Другие показатели | согласно ГОСТ 28672-2019 |
| Натура | мин. 620 г/л | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 28672-2019 | | | | | | | | | | | | | |
| 342. | Кукуруза урожай 2024, Ростовский зерновой терминал | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 875 1463 1104"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Амброзия</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 13634-90</td> </tr> </table> <p>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 3% | Зерновая примесь | макс 5% | Зараженность | Не допускается | Амброзия | Не допускается | Другие показатели | согласно ГОСТ 13634-90 |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| Амброзия | Не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 13634-90 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|----------------------------|---|--|
| 343. | Грудинка свиная н/к н/ш | Состав и характеристика сырья: | |
| Внешний вид: описание (ГОСТ 31778-2012) | | Грудореберная часть на шкуре, выделенная по длине отруба, с ребрами, верхняя граница - по линии отделения карбоната, нижняя - по границе расположения сосковой части, задняя часть выделена по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части. Прямоугольная разделка. Толщина шпика по линии отделения карбоната не более 3 см. Визуальная постность – 40±2%. Грудинка должна быть хорошо обескровлена, без загрязнений и включений посторонних предметов (пленки, бумаги и др.). Консистенция дефростированного сырья плотная, упругая. Не допустимо: наличие щетины, остатки внутренних органов, лимфатических узлов, кости, хрящевая ткань, грубые сухожилия, сгустки крови и кровоподтеки, наличие печатей, следы от инъекционных игл. | |
| Внешний вид: фото | |  | |
| Термическое состояние: | | Температура свинины в замороженном состоянии не выше минус 8°С в толще сырья в любом месте измерения (в зависимости от заявленных сроков хранения). Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза. | |
| Органолептические характеристики: (ГОСТ 7269-2015) | | | |
| Запах: | | Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине. Не допускается наличие запаха закисания и затхлости. Жировая ткань не должна иметь запаха осаливания или прогоркания. | |
| Цвет: | | Цвет мясного сырья розовато-красный, в зависимости от возраста и упитанности животного. Мышцы на разрезе слегка | |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге.</p> <p>Жировая ткань белого или бледно розового цвета. Не допускается изменение цвета поверхности мясного сырья, изменения цвета жировой ткани до серовато-матового оттенка. Не допускается мясное сырье с сильно подсохшей поверхностью.</p> |
| | Консистенция: | На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Жировая ткань мягкая, эластичная. |
| | Упаковка: | Каждый блок упакован в пленку и/или дополнительно может быть уложен в гофрокороб |
| | Маркировка: | На каждой упаковочной единице этикетка, идентифицирующая вид сырья, с указанием даты производства, конечного срока использования, завода изготовителя, в т.ч. адрес производства, ветеринарного клейма, условий хранения, веса брутто и нетто. Информация на этикетке на русском языке. |
| | Условия хранения и срок годности: | В соответствии со сроками и условиями хранения, заявленными производителем сырья. |
| | Требования к транспортированию: | Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура в камере для перевозки – в соответствии с условиями хранения. |
| Физико-химические характеристики: | | |
| | Показатели (факторы) | Допустимые уровни |
| | М.д. жира, %: | 40+5 |
| | pH | 5,6-6,2 |
| | Прозрачность и аромат бульона | ГОСТ 7269-2015 |
| | Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с серноокислой медью) | ГОСТ 23392-2016 |
| Микробиологические характеристики: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013) | | |

| Показатели (факторы) | Допустимые уровни | НД на метод |
|---|--|--|
| КМАФАнМ (КОЕ/г, не более) | 1x10 ⁴ | ГОСТ 10444.15-94 |
| БГКП в 0,001г | не допускается | ГОСТ 31747-2012 |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г | не допускается | ГОСТ 31659-2012 |
| <i>L.monocytogenes</i> в 25 г | не допускается | ГОСТ 32031-2022 |
| Показатели безопасности: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013) | | |
| Показатели (факторы) | Допустимые уровни | НД на метод |
| Токсичные элементы: Свинец мг/кг не более | 0,5 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.986-00 |
| Токсичные элементы: Мышьяк мг/кг не более | 0,1 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 30178-96 |
| Токсичные элементы: Кадмий мг/кг не более | 0,05 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.986-00 |
| Токсичные элементы: Ртуть мг/кг, не более | 0,03 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26927-86, ГОСТ 30178-96 |
| Левомецетин: | не допускается (менее 0,0003 мг/кг) | ГОСТ Р ИСО 13493-2014 |
| Тетрациклиновая группа: | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| Бацитрацин: | не допускается (менее 0,02 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), не более | 0,1 | МУ 2142-80 |
| Пестициды: ДДТ и его метаболиты, не более | 0,1 | МУ 2142-80 |
| Цезий-137 | Допустимый уровень (Н), Бк/кг (Л) 200 | ГОСТ 32161-2013 |
| Биологические показатели | | |
| Африканская чума свиней (ДНК вируса африканской чумы свиней) | Не обнаруживается | |
| Сопроводительная документация: | | |
| 1. Отечественное сырье: <ul style="list-style-type: none"> ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий 2. Импортное сырье: <ul style="list-style-type: none"> ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|---------------------------------------|---------------|---------------|--------------|------------|-----------------|--|----------------|---|----------------|--------------------------------|----------------|-------|--|
| 344. | Пшеница 3 класса, Клейковина 25%, Агроцентрсбыт | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 286 1463 943"> <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%</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 25%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчача и амброзии</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерна вредителями</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 750 г/л | Влажность | Не более 14,0% | Сорная примесь | Не более 2% | Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | Число падения | Не менее 250 | Клейковина | Не менее 25% | Содержание головни, семян горчача и амброзии | Не допускается | Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | Зараженность зерна вредителями | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчача и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерна вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 345. | Пшеница 3 класса, протеин Клейковина 23-24%, Агроцентрсбыт | <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" data-bbox="584 1346 1463 2002"> <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%</td> </tr> <tr> <td>Зерено 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 23-24%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчача и амброзии</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерна вредителями</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> | Натура | Не менее 750 г/л | Влажность | Не более 14,0% | Сорная примесь | Не более 2% | Зерено поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | Число падения | Не менее 250 | Клейковина | Не менее 23-24% | Содержание головни, семян горчача и амброзии | Не допускается | Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | Зараженность зерна вредителями | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерено поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 23-24% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчача и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерна вредителями | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 346. | Пшеница 4 класса, Клейковина 20-22%, Агроцентрсбыт | <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 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%</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 20-22%</td> </tr> <tr> <td>Содержание головни, семян горчицы и амброзии</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерна вредителями</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 750 г/л | Влажность | Не более 14,0% | Сорная примесь | Не более 2% | Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | Число падения | Не менее 250 | Клейковина | Не менее 20-22% | Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | Зараженность зерна вредителями | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 20-22% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерна вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|--------------------------------------|---------------|--------------------------------|----------------|------------|---|------------------|-------------|--|----------------|---|----------------|--------------------------------|----------------|-------|---|
| 347. | Пшеница 4 класса, Клейковина 18-19%, Агроцентрсбыт | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="582 392 1460 1041"> <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%</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 горчака и амброзии</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерна вредителями</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 каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</p> | Натура | Не менее 750 г/л | Влажность | Не более 14,0% | Сорная примесь | Не более 2% | 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 горчака и амброзии | Не допускается | Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | Зараженность зерна вредителями | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 горчака и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание потемневшего зародыша, альтернариоза и фузариоза | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерна вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 348. | Ячмень, Агроцентрсбыт | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</p> <table border="1" data-bbox="582 1321 1460 1724"> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 600</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>Зараженность зерна вредителями</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) 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 600 | Влажность | Не более 14,0% | Сорная примесь | Не более 2% | Зерновая примесь | Не более 5% | Зараженность зерна вредителями | Не допускается | Запах | свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается | | | | | | | | | | |
| Натура | Не менее 600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерна вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----------|------------------|----------------|----------------|------------------|-------------|---------|----------------|--------------------------------|----------------|---------|---|--|----------------|---------------|------------------|------------|--------------|-----|-------|-------|--|
| 349. | Кукуруза, Агроцентрсбыт | <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" data-bbox="584 320 1465 651"> <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>Абразия</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Зараженность зерна вредителями</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% | Абразия | Не допускается | Зараженность зерна вредителями | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Абразия | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность зерна вредителями | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 350. | Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Легендагро Интернешнл | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 927 1465 1574"> <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 5%</td> </tr> <tr> <td>Пророст</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>Не более 5%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 11,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность подкарантинными объектами</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 160 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 18%</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>55-95</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 5% | Пророст | Не более 1,5% | Зерновая примесь | Не более 5% | Протеин | Не менее 11,5% | Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | Число падения | Не менее 160 сек | Клейковина | Не менее 18% | ИДК | 55-95 | 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 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пророст | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 11,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 160 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 18% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | 55-95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|------------------|----------------|---------|----------------|---------------|------------------|------------|---------------|--|----------------|--|----------------|-------|--|
| 351. | Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - Легендагро Интернешнл | <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" data-bbox="582 387 1461 976"> <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%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 13,5%</td> </tr> <tr> <td>Пророст</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 180 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 23%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность подкарантинными объектами</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>55-95</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% | Протеин | Не менее 13,5% | Пророст | Не более 1,5% | Число падения | Не менее 180 сек | Клейковина | Не менее 23% | Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | ИДК | 55-95 | 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 13,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пророст | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 180 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 23% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | 55-95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 352. | Пшеница 5 класса (на продовольственные цели), протеин 10,5% - Легендагро Интернешнл | <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" data-bbox="582 1346 1461 1877"> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 720 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>Зерновая примесь</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>Не менее 10,5%</td> </tr> <tr> <td>Число падения</td> <td>Не менее 100 сек</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Не менее 17 %</td> </tr> <tr> <td>Пророст</td> <td>Не более 4%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность подкарантинными объектами</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 720 г/л | Влажность | Не более 14,0% | Сорная примесь | Не более 2% | Зерновая примесь | Не более 7% | Протеин | Не менее 10,5% | Число падения | Не менее 100 сек | Клейковина | Не менее 17 % | Пророст | Не более 4% | Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| Натура | Не менее 720 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | Не более 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | Не более 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | Не более 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | Не менее 10,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 100 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 17 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пророст | Не более 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----------|----------------|----------------|----------------|--|-------------|------------------|------------------|--|----------------|-------|---|
| 353. | Ячмень, Легендагро Интернешнл | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019</p> <table border="1" data-bbox="584 286 1461 674"> <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>Зараженность подкарантинными объектами</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> </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% | Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | 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% | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| 354. | Кукуруза, Легендагро Интернешнл | <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" data-bbox="584 958 1461 1332"> <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, в том числе битые и поврежденные</td> <td>Не более 7%</td> </tr> <tr> <td>Натура</td> <td>Не менее 680 г/л</td> </tr> <tr> <td>Зараженность подкарантинными объектами</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, в том числе битые и поврежденные | Не более 7% | Натура | Не менее 680 г/л | Зараженность подкарантинными объектами | 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, в том числе битые и поврежденные | Не более 7% | | | | | | | | | | | | | |
| Натура | Не менее 680 г/л | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность подкарантинными объектами | Не допускается | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|---------------|---------------|--------------|------------|-----------------|--|----------------|-------|--|
| 355. | Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Топ Грейн | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 286 1457 801"> <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 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 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 горчицы 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 горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 356. | Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Топ Грейн | <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" data-bbox="584 1149 1457 1664"> <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 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 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 горчицы 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 11,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен поврежденных клопом черепашкой | Не более 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | Не менее 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Не менее 18-19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|---------------|---------------|--------------|------------|-----------------|--|----------------|--|--|-------|--|
| 357. | Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Топ Грейн | <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" data-bbox="582 392 1460 907"> <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 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 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 горчицы 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 горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 358. | Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Топ Грейн | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="582 1254 1460 1814"> <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 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 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 горчицы 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 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 горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 359. | Масло сливочное 72,5% | <p>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 32261-2013</p> <table border="1" data-bbox="582 253 1460 701"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Максимально-минимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира</td> <td>Не менее 72,5%</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги</td> <td>Не более 25%</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 72,5% | Массовая доля влаги | Не более 25% | 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 72,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги | Не более 25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 360. | Содружество Соя 40_2025 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.</p> <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="582 987 1460 1592"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 18,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 40,0</td> <td>Не менее 40,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения влажности от 12,1% до 14,0 %, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 40,0 | Не менее 40,0 |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 40,0 | Не менее 40,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>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 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. Грязные не более 10,0% ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Амброзия единичная. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|--|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|----------------|--|---------------|---------------|--|---------------|---------------|
| 361. | Содружество Соя 39_2025 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.</p> <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="582 1330 1461 1910"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 18,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 39,0</td> <td>Не менее 39,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения влажности от 12,1% до 14,0 %, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси более 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара</p> <p>Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и недозрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по маслячной примеси, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на процент за каждый процент превышения. В случае превышения маслячной примеси более 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих маслячных культур не более 0,5%. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. Грязные не более 10,0% ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Амброзия единичная. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый).</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------------------|---|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|----------------|
| 362. | Содружество Соя 38_2025 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.</p> <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="582 1666 1466 1982"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|--|---|---------------|---------------|
| | | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 |
| | | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 38,0 | Не менее 38,0 |
| <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения влажности от 12,1% до 14,0 %, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси более 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара</p> <p>Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.</p> <p>Грязные не более 10,0%</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>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара 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> | | | | |

| 363. | Содружество Соя 37_2025 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="584 421 1463 1003"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 18,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 37,0</td> <td>Не менее 37,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый процент превышения влажности от 12,1% до 14,0 %, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 8,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси более 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 3,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. Грязные не более 10,0%</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 37,0 | Не менее 37,0 |
|--|------------------------------|---|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|----------------|--|---------------|---------------|--|---------------|---------------|
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 37,0 | Не менее 37,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Амброзия единичная. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|---|---------------------|----------------|------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|---------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|----------------|--|---------------|---------------|--|---------------|---------------|
| 364. | Содружество Соя ДВ 39_2025 | <p>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="584 763 1465 1361"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th> <th>Базисные нормы</th> <th>Максимально допустимые</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td> <td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 3,0</td> <td>Не более 10,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 15,0</td> <td>Не более 18,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td> <td>Не допускается</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 18,0</td> <td>Не менее 18,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td> <td>Не менее 39,0</td> <td>Не менее 39,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. С 12,1 % до 13,0 % уменьшение цены не применяется. В случае превышения базисного показателя по влажности свыше 13,1%, но не более чем до 18,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышения влажности от 13,1% до 15,0%. на 1,8% при влажности от 15,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% , Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 10,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,2 % за каждый процент превышения. При показателе сорной примеси более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и незрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более</p> | Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 10,0 | Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 |
| Показатели качества | Базисные нормы | Максимально допустимые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность, % | Не менее 8,0 и не более 12,0 | Не менее 8,0 и не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание подсолнечника, % | Не допускается | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 39,0 | Не менее 39,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|------|--------------------------|--|
| | | <p>чем до 18,0% 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 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.</p> <p>Грязные не более 10,0%</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>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p> <p>Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%.</p> <p>Овсюг - не допускается.</p> <p>Присутствие карантинных объектов не допускается согласно Решению Совета Евразийской экономической комиссии от 30 ноября 2016 г. № 158 «Об утверждении единого перечня карантинных объектов Евразийского экономического союза».</p> |
| 365. | Содружество Рапс_2024 | <p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:</p> <p>Влажность не менее 6,0% и не более 8,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 14,0 % 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 14,0%. В случае превышения влажности более 14,0 % или снижения влажности менее 6,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по сорной примеси, но не более чем до 16,0 % 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 до 8,0 %, на 1,5% при сорной примеси от 8,1% до 12,0%, на 3,0 % при сорной примеси от 12,1% до 16,0% . В случае превышения сорной примеси более 16,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара</p> <p>Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается!</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -14,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Максимальное содержание трудноотделимой примеси (в т. ч. семена дикорастущих растений) не должно превышать 3,0%.</p> <p>Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г</p> <p>Масличность не менее 43,5% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 38,0 % на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на полтора процента за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 38,0% на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> |

| | | |
|------|--------------------------|---|
| | | <p>Масличная примесь не более 6,0%.</p> <p>Овсюг (в составе сорной примеси) не более 1,0%</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Количество подмаренника не более 2,0%.</p> <p>Глюкозинолаты не более 2,0%.</p> <p>ГМО не допускается, в случае выявления рапса ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.</p> <p>Эруковая кислота не более 2,0%.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам рапса.</p> <p>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.</p> |
| 366. | Содружество Рапс_2025 | <p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:</p> <p>Влажность не менее 6,0% и не более 8,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 14,0 % 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 14,0%. В случае превышения влажности более 14,0 % или снижения влажности менее 6,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по сорной примеси, но не более чем до 16,0 % 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 до 8,0 %, на 1,5% при сорной примеси от 8,1% до 12,0%, на 3,0 % при сорной примеси от 12,1% до 16,0% . В случае превышения сорной примеси более 16,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара</p> <p>Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается!</p> <p>В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -14,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Максимальное содержание трудноотделимой примеси (в т. ч. семена дикорастущих растений) не должно превышать 3,0%.</p> <p>Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г</p> <p>Масличность не менее 43,5% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 38,0 % на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на полтора процента за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 38,0% на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 6,0%.</p> <p>Овсюг (в составе сорной примеси) не более 1,0%</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Количество подмаренника не более 2,0%.</p> <p>Глюкозинолаты не более 2,0%.</p> <p>ГМО не допускается, в случае выявления рапса ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> |

| | | |
|------|------------------------------|--|
| | | <p>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.</p> <p>Эруковая кислота не более 2,0%.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам рапса.</p> <p>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.</p> |
| 367. | Содружество Рапс Сибирь_2024 | <p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:</p> <p>Влажность не менее 6,0% и не более 8,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышения влажности от 8,1% до 12,0 %, на 1,8 % при влажности от 12,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сора, но не более чем до 9,0 % включительно (максимальное содержание трудноотделимой примеси (в т. ч. семена дикорастущих растений) не должно превышать 2,0%), Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый процент превышения. При показателе сора более 9,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается!</p> <p>Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г</p> <p>Масличность не менее 43,5% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 38,0 %на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно 1,5% процента за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 38,0 % на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 6,0%.</p> <p>Овсяг (в составе сорной примеси) не более 1,0%</p> <p>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.</p> <p>Количество подмаренника не более 2,0%.</p> <p>Глюкозинолаты не более 2,0%.</p> <p>ГМО не допускается, в случае выявления рапса ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.</p> <p>Эруковая кислота не более 3,0%.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам рапса.</p> <p>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.</p> |
| 368. | Содружество Рапс Сибирь_2025 | <p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:</p> <p>Влажность не менее 6,0% и не более 8,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 18,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 %</p> |

| | | |
|------|----------------------------------|---|
| | | <p>за каждый процент превышения влажности от 8,1% до 12,0 % , на 1,8 % при влажности от 12,1% до 18,0% . В случае превышения влажности более 18,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сора, но не более чем до 9,0 % включительно (максимальное содержание трудноотделимой примеси (в т. ч. семена дикорастущих растений) не должно превышать 2,0%), Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый процент превышения. При показателе сора более 9,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается! Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г Масличность не менее 43,5% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 38,0 %на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно 1,5% процента за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 38,0 % на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 6,0%. Овсюг (в составе сорной примеси) не более 1,0% Наличие прочих масличных культур не более 0,5%. Количество подмаренника не более 2,0%. Глюкозинолаты не более 2,0%. ГМО не допускается, в случае выявления рапса ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Эруковая кислота не более 3,0%. Запах свойственный здоровым семенам рапса. Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.</p> |
| 369. | Содружество Подсолнечник_2024 | <p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же:</p> <p>Влажность не менее 5,5% и не более 8,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 15,0 % 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%. В случае превышения влажности более 15,0 % или снижения влажности менее 5,5% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по сорной примеси, но не более чем до 15,0 % 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% до 7,0 % , на 1,5% при сорной примеси от 7,1 % до 11,0%, на 2,0 % при сорной примеси от 11,1% до 15,0% . В случае превышения сорной примеси более 15,0 % , Покупатель имеет право отказаться от Товара. В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> |

| | | |
|------|----------------------------------|--|
| | | <p>Кислотное число масла не более 3,5 мг КОН/г</p> <p>Масличность не менее 46,0% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 44,0 % на АСВ 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 44,0% на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 12,0%.</p> <p>ГМО не допускается. В случае выявления подсолнечника ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p> <p>Цвет- Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам.</p> |
| 370. | Содружество Подсолнечник_2025 | <p>Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же:</p> <p>Влажность не менее 5,5% и не более 8,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 15,0 % 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%. В случае превышения влажности более 15,0 % или снижения влажности менее 5,5% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по сорной примеси, но не более чем до 15,0 % 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% до 7,0 %, на 1,5% при сорной примеси от 7,1 % до 11,0%, на 2,0 % при сорной примеси от 11,1% до 15,0% . В случае превышения сорной примеси более 15,0 %, Покупатель имеет право отказаться от Товара. В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.</p> <p>Кислотное число масла не более 3,5 мг КОН/г</p> <p>Масличность не менее 46,0% на АСВ. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 44,0 % на АСВ 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 44,0% на АСВ Покупатель отказывается от Товара.</p> <p>Масличная примесь не более 12,0%.</p> <p>ГМО не допускается. В случае выявления подсолнечника ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</p> <p>Зараженность вредителями не допускается.</p> <p>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.</p> <p>Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).</p> |

| | | Цвет- Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|------------------|-------------------------|---------------|------------------|----------------|---------------|------------------|---------------|----------------|---|---------------------------------------|---------------|---------------|---------------------|------------|------|--|--------------------------|-------|--|-----|--------------------------------------|---|-----|-----|------------------|---|-----|-----|-----------------------------|---|-----|---|----------------------------|---|------|---|----------------------|-------|------|---|----------------------|-------|------|---|----------------------------|-------|-----|---|------------------------|-------|------|
| 371. | Пшеница 3 класс, протеин 14,5 - 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>14,5%</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>23%</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> | Натура | не менее 750 г/л | Влажность | не более 14,0% | Сорная примесь | не более 2,0% | Зерновая примесь | не более 5,0% | Протеин | 14,5% | Зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 1,5% | Число падения | не менее 250 сек | Клейковина | 23% | 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 | 14,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падения | не менее 250 сек | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | 23% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание головни, семян горчицы и амброзии | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 372. | Кукуруза кормовая Русагро | <p>Показатели качества Максимально-минимально допустимые Кукуруза кормовая, ГОСТ Р 53903-2010 Кукуруза кормовая. Технические условия»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Наименование показателя</th> <th>Ед. измерения</th> <th>Предельные нормы</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td> <td>%</td> <td>8,0</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Влажность, не более</td> <td>%</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Сорная примесь, не более</td> <td>%</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td> <td>%</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>3.2</td> <td>Гальки, не более</td> <td>%</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>3.3</td> <td>Испорченные зерна, не более</td> <td>%</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Зерновая примесь, не более</td> <td>%</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Зеараленон, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Т-2 токсин, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Дезоксиниваленон, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Охратоксин А, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,01</td> </tr> </tbody> </table> | № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | | 1 | 2 | 3 | 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 8,0 | 2 | Влажность, не более | % | 15,0 | 3 | Сорная примесь, не более | % | 2 | 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,5 | 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,5 | 4 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | 5 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 | 6 | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 | 7 | Дезоксиниваленон, не более | мг/кг | 0,5 | 8 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 |
| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 8,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Влажность, не более | % | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Сорная примесь, не более | % | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Дезоксиниваленон, не более | мг/кг | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-----------|---|-------|------|
| 9 | Афлатоксин В1, не более | мг/кг | 0,01 |
| 10 | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2, не более | мг/кг | 0,01 |
| 11 | Фумонизин, не более | мг/кг | 0,5 |

Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственный здоровому зерну кукурузы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов, зараженность вредителями не допускается, содержание вредной примеси не допускается.

Приемка товара по качеству осуществляется согласно требованиям, указанным в таблице и ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», в части требований пищевой безопасности требованиям спецификации и ТР ТС 015/2011.

Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

Предоставляются следующие сопроводительные документы:

- Декларация соответствия;
- Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- Протокол испытания по показателю ГМО;
- Справка об используемых пестицидах;
- Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;
- Карантинный сертификат для партии, завезенной с карантинной зоны. В случае завоза с не карантинной зоны Поставщик обязан предоставить письмо с РСХН, подтверждающее отсутствие введения карантина в месте выращивания;
- Предоставление ветеринарной сопроводительной документации;

Фумигация:

- Фумигация зерна в ТС запрещена.

Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.

Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту поставки Товара и с момента предоставления Продавцом

| | | правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|---|--|--------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|--|---|---|---|---|---|---|------|---|---------------------|---|------|---|--------------------------|---|-----|-----|--------------------------------------|---|-----|-----|------------------|---|-----|-----|-----------------------------|---|-----|---|------------------|---|-----|---|----------------------------|---|------|-----|----------------------------|---|---|---|-----------------------------|---|-----|---|----------------------|-------|------|---|----------------------|-------|------|---|----------------------------|-------|-----|----|------------------------|-------|------|----|-------------------------|-------|------|----|-----------------------------------|-------|------|
| 373. | Пшеница кормовая 13,5 % Русагро | <p>Показатели качества Максимально-минимально допустимые Пшеница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Наименование показателя</th> <th>Ед. измере- ния</th> <th>Предель- ные нормы</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td> <td>%</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Влажность, не более</td> <td>%</td> <td>14,0</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Сорная примесь, не более</td> <td>%</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td> <td>%</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>3.2</td> <td>Гальки, не более</td> <td>%</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>3.3</td> <td>Испорченные зерна, не более</td> <td>%</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Куколь, не более</td> <td>%</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Зерновая примесь, не более</td> <td>%</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>в т.ч. проросшие, не более</td> <td>%</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Фузариозные зерна, не более</td> <td>%</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Зеараленон, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Т-2 токсин, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Дезоксиниваленол, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Охратоксин А, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Афлатоксин В1, не более</td> <td>мг/кг</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2</td> <td>мг/кг</td> <td>0,01</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов, зараженность вредителями не допускается, наличие спорыньи и других вредных примесей не допускается.</p> <p>Приемка товара по качеству осуществляется согласно требованиям, указанным в таблице и ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», в части требований пищевой безопасности требованиям спецификации и ТР ТС 015/2011.</p> <p>Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> | № п/п | Наименование показателя | Ед. измере- ния | Предель- ные нормы | | 1 | 2 | 3 | 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 13,5 | 2 | Влажность, не более | % | 14,0 | 3 | Сорная примесь, не более | % | 2,0 | 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | 4 | Куколь, не более | % | 0,5 | 5 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | 5.1 | в т.ч. проросшие, не более | % | 5 | 6 | Фузариозные зерна, не более | % | 1,0 | 7 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 | 8 | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 | 9 | Дезоксиниваленол, не более | мг/кг | 0,5 | 10 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 | 11 | Афлатоксин В1, не более | мг/кг | 0,01 | 12 | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2 | мг/кг | 0,01 |
| № п/п | Наименование показателя | Ед. измере- ния | Предель- ные нормы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 13,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Влажность, не более | % | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Сорная примесь, не более | % | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Куколь, не более | % | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | в т.ч. проросшие, не более | % | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Фузариозные зерна, не более | % | 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Дезоксиниваленол, не более | мг/кг | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Афлатоксин В1, не более | мг/кг | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2 | мг/кг | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Предоставляются следующие сопроводительные документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Декларация соответствия; • Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; • Протокол испытания по показателю ГМО; • Справка об используемых пестицидах; • Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС; • Карантинный сертификат для партии, завезенной с карантинной зоны. В случае завоза с не карантинной зоны Поставщик обязан предоставить письмо с РСХН, подтверждающее отсутствие введения карантина в месте выращивания; • Предоставление ветеринарной сопроводительной документации; <p>Фумигация:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Фумигация зерна в ТС запрещена. <p>Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.</p> <p>Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту поставки Товара и с момента предоставления Продавцом правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12)).</p> |
|--|--|---|

| 374. | Пшеница кормовая 10,5 % Русагро | <p style="text-align: center;">Показатели качества Максимально-минимально допустимые Пшеница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия»</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">№ п/п</th> <th style="text-align: center;">Наименование показателя</th> <th style="text-align: center;">Ед. измере- ния</th> <th style="text-align: center;">Предель- ные нормы</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">2</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">10,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Влажность, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">14,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Сорная примесь, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">2,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.1</td> <td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">0,3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.2</td> <td>Гальки, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">0,2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.3</td> <td>Испорченные зерна, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">0,7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Куколь, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">0,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Зерновая примесь, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">15,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.1</td> <td>в т.ч. проросшие, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Фузариозные зерна, не более</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Зеараленон, не более</td> <td style="text-align: center;">мг/кг</td> <td style="text-align: center;">0,02</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Т-2 токсин, не более</td> <td style="text-align: center;">мг/кг</td> <td style="text-align: center;">0,05</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Дезоксиниваленол, не более</td> <td style="text-align: center;">мг/кг</td> <td style="text-align: center;">0,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td>Охратоксин А, не более</td> <td style="text-align: center;">мг/кг</td> <td style="text-align: center;">0,01</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td>Афлатоксин В1, не более</td> <td style="text-align: center;">мг/кг</td> <td style="text-align: center;">0,01</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td>Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2</td> <td style="text-align: center;">мг/кг</td> <td style="text-align: center;">0,01</td> </tr> </tbody> </table> <p>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</p> <p>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов, зараженность вредителями не допускается, наличие спорыньи и других вредных примесей не допускается.</p> <p>Приемка товара по качеству осуществляется согласно требованиям, указанным в таблице и ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», в части требований пищевой безопасности требованиям спецификации и ТР ТС 015/2011.</p> <p>Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</p> <p>Предоставляются следующие сопроводительные документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Декларация соответствия; | № п/п | Наименование показателя | Ед. измере- ния | Предель- ные нормы | 1 | 2 | 3 | 3 | 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 10,5 | 2 | Влажность, не более | % | 14,0 | 3 | Сорная примесь, не более | % | 2,0 | 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | 4 | Куколь, не более | % | 0,5 | 5 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | 5.1 | в т.ч. проросшие, не более | % | 5 | 6 | Фузариозные зерна, не более | % | 1,0 | 7 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 | 8 | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 | 9 | Дезоксиниваленол, не более | мг/кг | 0,5 | 10 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 | 11 | Афлатоксин В1, не более | мг/кг | 0,01 | 12 | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2 | мг/кг | 0,01 |
|----------|---|---|-----------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---------------------|---|------|---|--------------------------|---|-----|-----|--------------------------------------|---|-----|-----|------------------|---|-----|-----|-----------------------------|---|-----|---|------------------|---|-----|---|----------------------------|---|------|-----|----------------------------|---|---|---|-----------------------------|---|-----|---|----------------------|-------|------|---|----------------------|-------|------|---|----------------------------|-------|-----|----|------------------------|-------|------|----|-------------------------|-------|------|----|-----------------------------------|-------|------|
| № п/п | Наименование показателя | Ед. измере- ния | Предель- ные нормы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 10,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Влажность, не более | % | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Сорная примесь, не более | % | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Куколь, не более | % | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | в т.ч. проросшие, не более | % | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Фузариозные зерна, не более | % | 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Дезоксиниваленол, не более | мг/кг | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Афлатоксин В1, не более | мг/кг | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2 | мг/кг | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <ul style="list-style-type: none"> • Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; • Протокол испытания по показателю ГМО; • Справка об используемых пестицидах; • Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС; • Карантинный сертификат для партии, завезенной с карантинной зоны. В случае завоза с не карантинной зоны Поставщик обязан предоставить письмо с РСХН, подтверждающее отсутствие введения карантина в месте выращивания; • Предоставление ветеринарной сопроводительной документации; <p>Фумигация:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Фумигация зерна в ТС запрещена. <p>Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.</p> <p>Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту поставки Товара и с момента предоставления Продавцом правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12)).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|---|--|------------------|-------------------------|---------------|------------------|--|---|---|---|---|---|---|------|---|---------------------|---|------|---|--------------------------|---|-----|-----|--------------------------------------|---|-----|-----|------------------|---|-----|-----|-----------------------------|---|-----|---|------------------|---|-----|---|----------------------------|---|------|-----|----------------------------|---|---|
| 375. | Ячмень кормовой Русагро | <p>Показатели качества Максимально-минимально допустимые Ячмень кормовой, ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия»</p> <table border="1" data-bbox="584 1391 1465 2033"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Наименование показателя</th> <th>Ед. измерения</th> <th>Предельные нормы</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td> <td>%</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Влажность, не более</td> <td>%</td> <td>14,5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Сорная примесь, не более</td> <td>%</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td> <td>%</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>3.2</td> <td>Гальки, не более</td> <td>%</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>3.3</td> <td>Испорченные зерна, не более</td> <td>%</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Куколь, не более</td> <td>%</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Зерновая примесь, не более</td> <td>%</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>в т.ч. проросшие, не более</td> <td>%</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> | № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | | 1 | 2 | 3 | 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 10,0 | 2 | Влажность, не более | % | 14,5 | 3 | Сорная примесь, не более | % | 2,0 | 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | 4 | Куколь, не более | % | 0,5 | 5 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | 5.1 | в т.ч. проросшие, не более | % | 5 |
| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Влажность, не более | % | 14,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Сорная примесь, не более | % | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Куколь, не более | % | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | в т.ч. проросшие, не более | % | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|-----------------------------------|-------|------|
| 6 | Фузариозные зерна, не более | % | 1,0 |
| 7 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 |
| 8 | T-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 |
| 9 | Дезоксиниваленол, не более | мг/кг | 0,5 |
| 10 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 |
| 11 | Афлатокин В1, не более | мг/кг | 0,01 |
| 12 | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2 | мг/кг | 0,01 |

Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов, зараженность вредителями не допускается, наличие вредной примеси не допускается.

Приемка товара по качеству осуществляется согласно требованиям, указанным в таблице и ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия», в части требований пищевой безопасности требованиям спецификации и ТР ТС 015/2011.

Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

Предоставляются следующие сопроводительные документы:

- Декларация соответствия;
- Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- Протокол испытания по показателю ГМО;
- Справка об используемых пестицидах;
- Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;
- Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов;
- Ветеринарные сопроводительные документы

Фумигация:

- Фумигация зерна в ТС запрещена.

Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.

Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту

| | | поставки Товара и с момента предоставления Продавцом правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|---|--|-------|-----------------|----------|---|---------------------|--|-----------------|-----------------------|---|----------------------|-----------------------|---|---------------------------|---|---|--------|---|---|-----------|-------------|---|---|--|---|---------------------------|--|----------|-----------------------|----------------|--|----------------------|--|
| 376. | Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная/НБР, Черкизово | <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Раздел описания</th> <th>Описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1</td> <td>Наименование по НТД</td> <td>Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная</td> </tr> <tr> <td>Группа продукта</td> <td>Мясо цыплят-бройлеров</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Нормативный документ</td> <td>СТО 79323491-003-2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Декларация о соответствии</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Состав</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Аллергены</td> <td>Не содержит</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта</td> <td>Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 600 кДж/140 ккал</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">7</td> <td>Описание сырого продукта:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Тип убоя</td> <td>Автоматический/Ручной</td> </tr> <tr> <td>Тип охлаждения</td> <td>Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид продукта</td> <td>Грудные мышцы (большие и малые) анатомической формы с грудной костью, с кожей. Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускается: 1. точечные кровоизлияния до 0,3 см не более 1/3 площади поверхности; 2. слабо выраженное изменение цвета кожи до 3 см не более 1-го на грудку; 3. ярко выраженное изменение цвета кожи в виде сетки на грудке; 4. дерматит - до 1 см не более 2-х участков шершавой светлой кожи, и до 0,5 см не более одного темного участка; 5. подсыхание верхнего слоя кожи; 6. наличие кожи шеи до 50мм; 7. аммиачный ожог – до 0,2 см не более 3-х; 8. разрывы кожи до 1 см - не более 1- го на грудку; 9. незначительное слущивание эпидермиса; 10. волосовидное перо; 11. остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх; 12. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом – наличие кожи шеи до 50 мм; остатки ребер в анатомическом соотношении, не выступающие за каркас в положении грудкой вверх); 13. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Не допускается:</td> </tr> </tbody> </table> | № п/п | Раздел описания | Описание | 1 | Наименование по НТД | Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров | 2 | Нормативный документ | СТО 79323491-003-2023 | 3 | Декларация о соответствии | - | 4 | Состав | - | 5 | Аллергены | Не содержит | 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 600 кДж/140 ккал | 7 | Описание сырого продукта: | | Тип убоя | Автоматический/Ручной | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное | Внешний вид продукта | Грудные мышцы (большие и малые) анатомической формы с грудной костью, с кожей. Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускается: 1. точечные кровоизлияния до 0,3 см не более 1/3 площади поверхности; 2. слабо выраженное изменение цвета кожи до 3 см не более 1-го на грудку; 3. ярко выраженное изменение цвета кожи в виде сетки на грудке; 4. дерматит - до 1 см не более 2-х участков шершавой светлой кожи, и до 0,5 см не более одного темного участка; 5. подсыхание верхнего слоя кожи; 6. наличие кожи шеи до 50мм; 7. аммиачный ожог – до 0,2 см не более 3-х; 8. разрывы кожи до 1 см - не более 1- го на грудку; 9. незначительное слущивание эпидермиса; 10. волосовидное перо; 11. остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх; 12. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом – наличие кожи шеи до 50 мм; остатки ребер в анатомическом соотношении, не выступающие за каркас в положении грудкой вверх); 13. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Не допускается: |
| № п/п | Раздел описания | Описание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Наименование по НТД | Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Нормативный документ | СТО 79323491-003-2023 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Декларация о соответствии | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Состав | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Аллергены | Не содержит | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 600 кДж/140 ккал | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Описание сырого продукта: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Тип убоя | Автоматический/Ручной | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Внешний вид продукта | Грудные мышцы (большие и малые) анатомической формы с грудной костью, с кожей. Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускается: 1. точечные кровоизлияния до 0,3 см не более 1/3 площади поверхности; 2. слабо выраженное изменение цвета кожи до 3 см не более 1-го на грудку; 3. ярко выраженное изменение цвета кожи в виде сетки на грудке; 4. дерматит - до 1 см не более 2-х участков шершавой светлой кожи, и до 0,5 см не более одного темного участка; 5. подсыхание верхнего слоя кожи; 6. наличие кожи шеи до 50мм; 7. аммиачный ожог – до 0,2 см не более 3-х; 8. разрывы кожи до 1 см - не более 1- го на грудку; 9. незначительное слущивание эпидермиса; 10. волосовидное перо; 11. остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх; 12. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом – наличие кожи шеи до 50 мм; остатки ребер в анатомическом соотношении, не выступающие за каркас в положении грудкой вверх); 13. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Не допускается: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----------|---|--|---|
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. аммиачные ожоги более допустимых значений; 2. перо и пеньки; 3. кровосгустки; 4. дерматит более допустимых значений; 5. изменение цвета более допустимых размеров; 6. геморрагии; 7. царапины; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более допустимых значений; 10. фибрин; 11. фекальные загрязнения; 12. остатки кормовых масс; 13. посторонние включения; 14. нарушение целостности упаковки. <p>Продукт уложен валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p> |
| | Цвет | Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый. | |
| | Запах | Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров. Без запаха порчи, химического или постороннего запаха | |
| | Консистенция | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие, при надавливании образующаяся ямка быстро выравнивается | |
| 8 | Физико-химические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 |
| | | Массовая доля жира, %, не более | 8,4 |
| 9 | Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки») | | |
| | Микробиологические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более | 5*10 ⁵ |
| | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | Токсичные элементы | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |

| | | | | |
|--|-----------|--|--|---------------------------------|
| | | | Свинец | 0,5 |
| | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | Ртуть | 0,03 |
| | | Пестициды | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | Антибиотики, *, ** | Левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | Радионуклиды (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | |
| | 10 | ГМО | Отсутствует | |
| | 11 | Чувствительная (целевая группа) | Без ограничений | |
| | 12 | Срок годности | 365 суток | |
| | 13 | Условия хранения и транспортировки | При температуре не выше минус 18 °С. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. | |
| | 14 | Температура продукта в любой точке измерения | Не выше минус 12°С. | |
| | 15 | Способ приготовления | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности. Не допускается повторное замораживание. | |

16 Фото продукта (внешний вид)







Допускается:


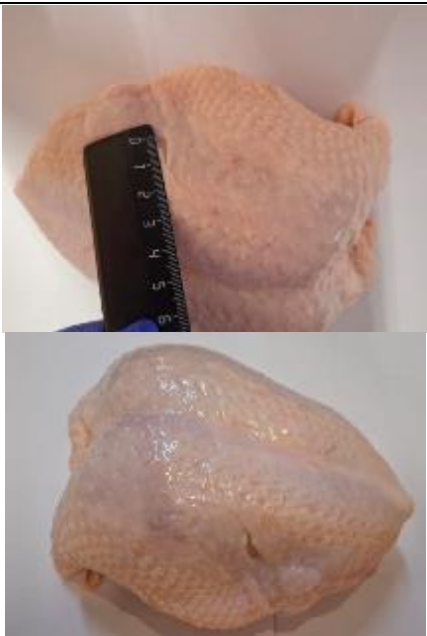

точечные кровоизлияния
до 0,3 см не более 1/3
площади поверхности












слабо выраженное
изменение цвета кожи
до 3 см не более 1-го на
грудку








| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>ярко выраженное изменение цвета кожи в виде сетки на грудке</p> |  |
| | | <p>дерматит - до 1 см не более 2-х участков шершавой светлой кожи, и до 0,5 см не более одного темного участка</p> |  |
| | | <p>подсыхание верхнего слоя кожи</p> |  |
| | | <p>наличие кожи шеи до 50 мм</p> |  |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>аммиачный ожог – до 0,2 см не более 3-х</p> |  |
| | | <p>разрывы кожи до 1 см - не более 1-го на грудку</p> |  |
| | | <p>незначительное слущивание эпидермиса</p> |  |

| | | | |
|-------------------------------|--|--|---|
| | | <p>волосовидное перо</p> |  |
| | | <p>остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх</p> |  |
| <p>Не допускается:</p> | | | |
| | | <p>аммиачные ожоги более допустимых значений</p> |  |
| | | <p>перо и пеньки</p> |  |
| | | <p>кровосгустки</p> |  |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>дерматит более допустимых значений</p> |  |
| | | <p>изменение цвета более допустимых размеров</p> |  |
| | | <p>геморрагии</p> |  |
| | | <p>царапины</p> |  |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | пятна желчи |  |
| | | разрывы кожи более допустимых значений |  |
| | | фибрин |  |
| | | фекальные загрязнения |  |
| | | остатки кормовых масс; |  |

посторонние включения.



17 Фото продукта

Потребительская упаковка

-

Транспортная упаковка



Короба и пакеты не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

Продукция должна быть упакована аккуратно, минимизируя захватывание продукцией полиэтилена. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета.

Не допускается:

- Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем
- Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке
- Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки

18 Дополнительная информация *

Не допускается повторное замораживание

Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

| | | | | |
|-----------------------------|---|--------------|--|--|
| 377. | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная. ТМ «Куриное Царство», Черкизово | № п/п | Раздел описания | Описание |
| | | 1 | Наименование по НТД | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная |
| | | | Группа продукта | Тушка цыпленка-бройлера |
| | | 2 | Нормативный документ | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» |
| | | 3 | Декларация о соответствии | - |
| | | 4 | Состав | - |
| | | 5 | Аллергены | Не содержит |
| | | 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/калорийность – 730 кДж/180 ккал |
| | | 7 | Описание сырого продукта: | |
| | | | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| Тип охлаждения | Водяное/ Воздушно-капельное /Комбинированное | | | |
| Внешний вид продукта | <p>Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наличие почек и легких; 2. остаток 1-2 шейных позвонков; 3. единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. Царапины на всех частях, кроме грудки: <ul style="list-style-type: none"> - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: <ul style="list-style-type: none"> - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; | | | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>8. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;</p> <p>9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;</p> <p>10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см;</p> <p>11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см;</p> <p>12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;</p> <p>13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений;</p> <p>14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;</p> <p>15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;</p> <p>16. Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;</p> <p>17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>18. единичные пеньки;</p> <p>19. волосовидное перо;</p> <p>20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.</p> <p>Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо).</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. видимые кровяные сгустки; 2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. отсутствие частей тушки; 6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 7. воспаление суставов; 8. открытое мясо; 9. фибрин; 10. фекальные загрязнения; 11. посторонние включения; 12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части; 13. царапины более допустимых значений; |
|--|--|--|---|

| | | | |
|----------|--|--|---|
| | | | <p>14. разрывы кожи более допустимых значений;</p> <p>15. аммиачные ожоги более допустимых значений;</p> <p>16. кровоизлияния более допустимых значений;</p> <p>17. дерматит более допустимых значений;</p> <p>18. нарушение целостности упаковки.</p> <p>Тушка укладывается в пакет с типографской печатью грудкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.</p> <p>Масса тушки: 1,6-2,4 кг.</p> |
| | Цвет | | <p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый</p> |
| | Запах | | Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера |
| | Консистенция | | В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается |
| 8 | Физико-химические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | Массовая доля белка, %, не менее | 13,6 |
| | | Массовая доля жира, %, не более | 14,4 |
| 9 | Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки») | | |
| | Микробиологические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более | 5*10 ⁵ |
| | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | Токсичные элементы | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
| | | Свинец | 0,5 |
| | | Мышьяк | 0,1 |
| | | Кадмий | 0,05 |
| | | Ртуть | 0,03 |

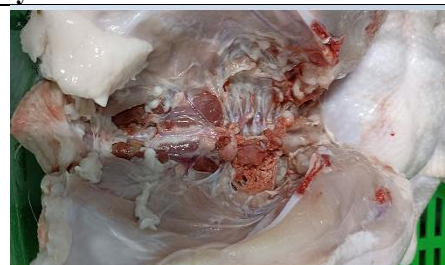
| | | | | | | | | |
|-------------|---|---|--|--|---------------------------------|--|--|--|
| | | | Пестициды | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 | | | |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 | | | |
| | | | Антибиотики, *,** | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) | | | |
| | | | | тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) | | | |
| | | | | бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) | | | |
| | | | Радионуклиды (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 | | | |
| | | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| | | | ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | | | |
| | | | 10 | ГМО | Отсутствует | | | |
| | | | 11 | Чувствительная (целевая группа) | Без ограничений | | | |
| 11.2 | Целевая группа | АО "Турбаслинские бройлеры", ООО «Уральская мясная компания»: Сертифицированный Халальный продукт | | | | | | |
| 12 | Срок годности | 365 суток | | | | | | |
| 13 | Условия хранения и транспортировки | При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С | | | | | | |
| 14 | Температура продукта в любой точке измерения | Не выше минус 12°С | | | | | | |
| 15 | Способ приготовления | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки | | | | | | |

16 Фото продукта (внешний вид)



Допускается

наличие почек и легких



остаток 1-2 шейных позвонков

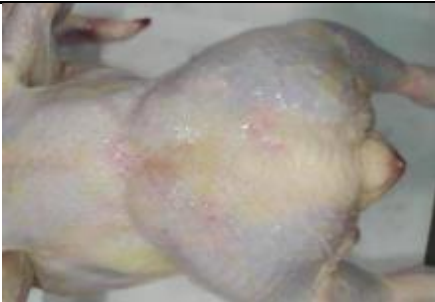










единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1 см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку

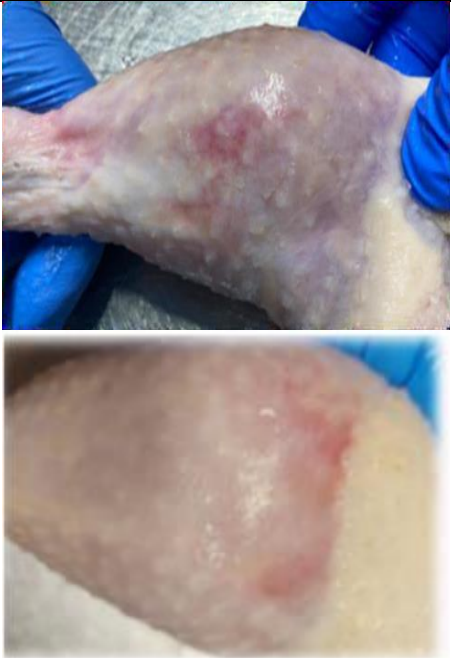









участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита














| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>слущивание эпидермиса на любой части тушки</p> |  |
| | | <p>Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²</p> |   |
| | | <p>разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см</p> |  |
| | | <p>разрыв кожи на грудке до 1 см</p> |  |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений</p> |  |
| | | <p>изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см</p> <p>слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см</p> |  |
| | | <p>слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см</p> |  |
| | | <p>слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см</p> |  |
| | | <p>воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений</p> |  |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см</p> |  |
| | | <p>закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку</p> |  |
| | | <p>Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза</p> |  |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | |   |
| | | <p>Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²</p> |  |
| | | <p>единичные пеньки</p> |  |
| | | <p>волосовидное перо</p> |  |

| | | Не допускается: | |
|--|--|---|--|
| | | видимые кровяные сгустки |  |
| | | пятна от разлитой желчи |  |
| | | отсутствие частей тушки |  |
| | | открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями |  |
| | | воспаление суставов |  |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | открытое мясо |  |
| | | фибрин |  |
| | | фекальные загрязнения |  |
| | | посторонние включения |  |
| | | царапины более допустимых значений |  |
| | | разрывы кожи более допустимых значений |  |

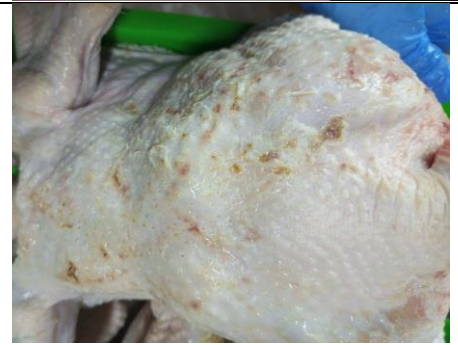
аммиачные ожоги более допустимых значений



кровоизлияния более допустимых значений



дерматит более допустимых значений



17 Фото продукта

Потребительская упаковка

Лицевая сторона



Оборотная сторона





Термочек расположен на лицевой стороне упаковки, в нижней части, с слева от изображения персонажа.
 Для пакетов без персонажей термочек наносится в нижнюю часть пакета посередине.

Не допускается:

- загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем
- миграция краски, растяжения и разрывы, изменение цвета пленки
- двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка, разрывы/царапины более 1 см/любого размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки
- отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке

Транспортная упаковка

Гофрокороб-лоток 512x385x135мм макси бурый 405г,
 Гофрокороб-Дно 588x377x110,5 мм
 Гофрокороб-Крышка 593x398x115 мм без печати:





- Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

Не допускается:

- Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем
- Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке
- Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки.

18 Дополнительная информация *

Не допускается повторное замораживание.

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

378. Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная/вал/НБР, Черкизово

| № п/п | Раздел описания | Описание |
|-------|--|--|
| 1 | Наименование по НТД | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная |
| | Группа продукта | Тушка цыпленка-бройлера |
| 2 | Нормативный документ | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» |
| 3 | Декларация о соответствии | - |
| 4 | Состав | - |
| 5 | Аллергены | Не содержит |
| 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность продукта – 730 кДж/180 ккал |
| 7 | Описание сырого продукта: | |
| | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | Внешний вид продукта | Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.</p> <p>Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.</p> <p>Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наличие почек и легких; 2. остаток 1-2 шейных позвонков; 3. единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. Царапины на всех частях, кроме грудки: <ul style="list-style-type: none"> - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: <ul style="list-style-type: none"> - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; 8. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см; 10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; 11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений; 14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные |
|--|--|--|--|---|

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;</p> <p>15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;</p> <p>16. Аммиачные ожоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; - на заплосневом суставе вдоль линии разреза; <p>17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>18. единичные пеньки;</p> <p>19. волосовидное перо;</p> <p>20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.</p> <p>Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо).</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. видимые кровяные сгустки; 2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. отсутствие частей тушки; 6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 7. воспаление суставов; 8. открытое мясо; 9. фибрин; 10. фекальные загрязнения; 11. посторонние включения; 12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части; 13. царапины более допустимых значений; 14. разрывы кожи более допустимых значений; 15. аммиачные ожоги более допустимых значений; |
|--|--|--|--|---|

| | | | <p>16. кровоизлияния более допустимых значений;</p> <p>17. дерматит более допустимых значений;</p> <p>18. нарушение целостности упаковки.</p> <p>Тушки уложены в пакет и короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.</p> | | | | | | | | |
|--|-----------------------|---|---|------------|--------------------|--|-------------------|---|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| | | Цвет | <p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый.</p> | | | | | | | | |
| | | Запах | Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера | | | | | | | | |
| | | Консистенция | Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается | | | | | | | | |
| | 8 | Физико-химические показатели | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля белка, %, не менее</td> <td>13,6</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не более</td> <td>14,4</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Допустимый уровень | Массовая доля белка, %, не менее | 13,6 | Массовая доля жира, %, не более | 14,4 | | |
| Показатель | | | Допустимый уровень | | | | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | | | 13,6 | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, %, не более | 14,4 | | | | | | | | | | |
| | 9 | Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки») | | | | | | | | | |
| | | Микробиологические показатели | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более</td> <td>5*10⁵</td> </tr> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>в 25,0 не допускается</td> </tr> <tr> <td>L.monocytogenes, не допускаются</td> <td>в 25,0 не допускается</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Допустимый уровень | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более | 5*10 ⁵ | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается | L.monocytogenes, не допускаются | в 25,0 не допускается |
| Показатель | | | Допустимый уровень | | | | | | | | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более | | | 5*10 ⁵ | | | | | | | | |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается | | | | | | | | | | |
| L.monocytogenes, не допускаются | в 25,0 не допускается | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | | | в массе продукта (г) | |
| | | Токсичные элементы | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
| | | | Свинец | 0,5 |
| | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | Ртуть | 0,03 |
| | | Пестициды | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | Антибиотики, *,** | Левомицети н (хлорамфени кол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | Тетрациклин овая группа: тетрациклин, окситетраци клин, хлортетраци клин (сумма исходных веществ и их 4- эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | Радионуклиды (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | |
| ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | | |
| 10 | ГМО | Отсутствует | | |
| 11.1 | Чувствительная группа | Без ограничений | | |
| 11.2 | Целевая группа | АО "Турбаслинские бройлеры": Сертифицированный Халяльный продукт | | |
| 12 | Срок годности | 240 суток | | |
| 13 | Условия хранения и транспортировки | При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. | | |






| | | |
|-----------|---|--|
| | | Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C |
| 14 | Температура продукта в любой точке измерения | Не выше минус 12°C |
| 15 | Способ приготовления | При тепловой обработке довести до полной кулинарной готовности |






16 Фото продукта (внешний вид)









Допускается







| | |
|------------------------------|---|
| наличие почек и легких |  |
| остаток 1-2 шейных позвонков |  |








| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку</p> |  |
| | | <p>участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита</p> |  |
| | | <p>слущивание эпидермиса на любой части тушки</p> |  |
| | | <p>Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²</p> |   |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см |  |
| | | <p>разрыв кожи на грудке до 1 см</p> |  |
| | | <p>точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений</p> |  |
| | | <p>изменение цвета кожи кончика крыла до 1см</p> <p>слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см</p> |  |
| | | <p>слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см</p> |  |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см</p> |  |
| | | <p>воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений</p> |  |
| | | <p>геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см</p> |  |
| | | <p>закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку</p> |  |

| | | | |
|-------------------------------|--|--|--|
| | | <p>Аммиачные ожоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза |    |
| | | <p>Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²</p> |  |
| | | <p>единичные пеньки</p> |  |
| | | <p>волосовидное перо</p> |  |
| <p>Не допускается:</p> | | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | видимые кровяные сгустки |  |
| | | пятна от разлитой желчи |  |
| | | отсутствие частей тушки |  |
| | | открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями |  |
| | | воспаление суставов |  |
| | | открытое мясо |  |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | фибрин |  |
| | | фекальные загрязнения |  |
| | | посторонние включения |  |
| | | царапины более допустимых значений |  |
| | | разрывы кожи более допустимых значений |  |
| | | аммиачные ожоги более допустимых значений |  |
| | | кровоизлияния более допустимых значений |  |

дерматит более допустимых значений



17 Фото продукта

Потребительская упаковка

-

Транспортная упаковка
Гофрокороб Дно-Крышка



Гофрокороб-лоток:





Фиксация закрытия посредством завязывания пакета
Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

Не допускается:

- Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем
- Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке
- Двойная этикетка / пересорт / змятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки

18 Дополнительная информация *

Не допускается повторное замораживание

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

379.

Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная НБР, Черкизово

| № п/п | Раздел описания | Описание |
|-------|---|---|
| 1 | Наименование по НТД | Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная |
| | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров |
| 2 | Нормативный документ | СТО 79323491-003-2023 |
| 3 | Декларация о соответствии | - |
| 4 | Состав | - |
| 5 | Аллергены | Не содержит |
| 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белки-19,0г, жиры - 13,0г, Энергетическая ценность/калорийность - 800 кДж/190 ккал |
| 7 | Описание сырого продукта: | |
| | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | Внешний вид продукта | Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями и кожей. Допускается наличие частей бедра до 1 см и заплюсневого сустава до 2см. Допускается: 1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см не более 3-х; 2. изменение цвета кожи: - до 1 см слабо выраженное не более 1, - до 2 см значительно выраженное на суставе; |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>3. дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 3-х;</p> <p>4. легкие поверхностные царапины до 2 см не более 2-х;</p> <p>5. разрыв кожи до 1 см, не более одного;</p> <p>6. незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса на заплюсневом суставе;</p> <p>7. волосовидное перо</p> <p>8. срез между суставом голени и бедра или по бедру без ограничений, по суставу голени допустим срез суставного хряща, раскрывающий костную ткань диаметром до 0,5 см;</p> <p>9. не более одного допустимого дефекта на часть (не являются вторым дефектом наличие части бедра и заплюсневого сустава, срез суставного хряща, раскрывающий костную ткань диаметром до 0,5 см);</p> <p>10. массовая доля влаги, выделившейся при размораживании – не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. аммиачные ожоги; 2. перо и пеньки 3. переломы 4. кровосгустки; 5. дерматит более допустимых значений; 6. изменение цвета более допустимых размеров; 7. глубокие царапины; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 1 см; 10. фибрин; 11. фекальные загрязнения; 12. остатки кормовых масс; 13. посторонние включения; 14. геморрагии; 15. отсутствие кожи; 16. нарушение целостности упаковки. <p>Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p> |
|--|--|--|--|---|

| | | | | |
|--|----------|---|--|--|
| | | | Цвет на поверхности продукта | Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый. |
| | | | Запах | Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров |
| | | | Консистенция | Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается (в охлажденном состоянии) |
| | 8 | Физико-химические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | Массовая доля белка, % не менее | 15,2 |
| | | | Массовая доля жира, % не более | 15,6 |
| | 9 | Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки») | | |
| | | Микробиологические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | $5 \cdot 10^5$ |
| | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | <i>L.monocytogenes</i> , не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | Токсичные элементы | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
| | | | Свинец | 0,5 |
| | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | Ртуть | 0,03 |
| | | Пестициды | ГХЦГ (α , β , γ -изомеры) | 0,1 |
| | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | Антибиотики, *,** | Левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (<0,01 мг/кг) |
| | | | Бацитрацин | не допускается (<0,02 мг/кг) |

| | | |
|----------------------------------|---|--------------|
| Радионуклиды (по мясу) | Удельная активность цезия- 137, Бк/кг | Не более 200 |
|----------------------------------|---|--------------|

* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»








** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.




| | | |
|-------------|---|---|
| 10 | ГМО | Отсутствуют |
| 11.1 | Чувствительная группа | Без ограничений |
| 11.2 | Целевая группа | АО "Турбаслинские бройлеры": Сертифицированный Халальный продукт |
| 12 | Срок годности | 365 суток |
| 13 | Условия хранения и транспортировки | При температуре минус 18°C. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| 14 | Температура продукта в любой точке измерения | Не выше минус 12 °С |
| 15 | Способ приготовления | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности |








16 Фото продукта (внешний вид)







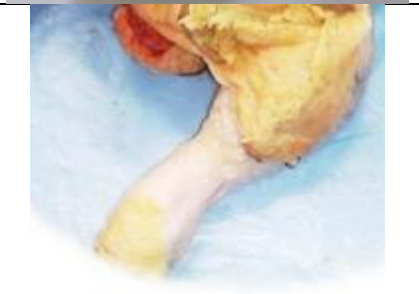



| | |
|--|--|
| Допускается: | |
| точечные кровоизлияния - до 0,3 см не более 3-х |  |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>наличие части бедра до 1 см</p> |  |
| | | <p>наличие заплюсневого сустава до 2 см</p> |  |
| | | <p>изменение цвета кожи: - до 1 см слабо выраженное не более 1,</p> |  |
| | | <p>изменение цвета кожи: - до 2 см значительно выраженное на суставе;</p> |  |
| | | <p>дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 3- х;</p> |  |
| | | <p>легкие поверхностные царапины до 2 см не более 2-х;</p> |  |
| | | <p>разрыв кожи до 1 см, не более одного;</p> |  |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>незначительное слущивание эпидермиса</p> |  |
| | | <p>остатки ороговевшего эпидермиса на заплюсневом суставе</p> |  |
| | | <p>срез между суставом голеньи и бедра или по бедру без ограничений, по суставу голени допустим срез суставного хряща, раскрывающий костную ткань диаметром до 0,5см;</p> |     |

| | | | |
|------------------------|--|-------------------------------------|---|
| | | волосовидное перо |  |
| Не допускается: | | | |
| | | аммиачные ожоги |  |
| | | перо и пеньки |  |
| | | переломы |  |
| | | |  |
| | | кровосгустки; |  |
| | | дерматит более допустимых значений; |  |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | изменение цвета более допустимых размеров; |  |
| | | глубокие царапины; |  |
| | | разрывы кожи более 1 см |  |
| | | воспаление суставов |  |
| | | геморрагии |  |
| | | отсутствие кожи |  |
| | | фибрин |  |
| | | посторонние включения и примеси |  |

17 Фото продукта

Транспортная упаковка



Размещение в коробе



Короба и пакеты не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

Продукция должна быть упакована аккуратно, минимизируя захватывание продукцией полиэтилена. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета.

Не допускается:

- Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем
- Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке
- Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки
- Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

18 Дополнительная информация *

| | | | | | |
|------|--|---|---|---|---|
| | | <p>Не допускается повторное замораживание</p> <p>Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета</p> | | | |
| | | * Заполняется в случае наличия дополнительной информации | | | |
| 380. | Полутуша свиная 2 категории охлажденная, Черкизово | 1 | Наименование по НТД | Полутуша свиная 2 категории охлажденная | |
| | | 2 | Нормативный документ | ГОСТ 31476-2012 | |
| | | 3 | Декларация о соответствии | Не подлежит декларированию | |
| | | 4 | Состав | - | |
| | | 5 | Аллергены | Не содержит. | |
| | | 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г. | Не нормируется. | |
| | | 7 | Внешний вид продукта | Описание продукта: | |
| | | | | | <p>Свиные полутуши 2-ой категории, полученные от мясных свиной (молодняка), массой не менее 35 кг и не более 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 3,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры).</p> <p>Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.</p> <p>Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. Остаточная длина щечки на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирезы диафрагмы не более 1,5 см. <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирезы диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; |

| | | | <ul style="list-style-type: none"> - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - остаточная длина щекловины более 5 см; - механические загрязнения; - посторонние включения. | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|---|---|--------------------------------------|--|-------------------|---|----------------|---------------------------------------|----------------|---|----------------|---|----------------|
| | | Цвет на поверхности продукта | Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледно-розового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани. | | | | | | | | | | | | |
| | | Запах | Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира. | | | | | | | | | | | | |
| | | Показатели безопасности | | | | | | | | | | | | | |
| | | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более</td> <td>1x10³</td> </tr> <tr> <td>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>бактерии рода <i>Proteus</i> в 0, 1 г</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td><i>L. monocytogenes</i> в 25 г продукта</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Допустимый уровень | Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | 1x10 ³ | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается | бактерии рода <i>Proteus</i> в 0, 1 г | Не допускается | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г продукта | Не допускается |
| Показатель | Допустимый уровень | | | | | | | | | | | | | | |
| Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | 1x10 ³ | | | | | | | | | | | | | | |
| Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
| бактерии рода <i>Proteus</i> в 0, 1 г | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>L. monocytogenes</i> в 25 г продукта | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Микробиологические показатели | | | | | | | | | | | | | |
| | | Токсичные элементы | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование вещества (элемента)</th> <th>Допустимые уровни, в мг/кг, не более</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Свинец</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Ртуть</td> <td>0,03</td> </tr> </tbody> </table> | Наименование вещества (элемента) | Допустимые уровни, в мг/кг, не более | Свинец | 0,5 | Мышьяк | 0,1 | Кадмий | 0,05 | Ртуть | 0,03 | | |
| Наименование вещества (элемента) | Допустимые уровни, в мг/кг, не более | | | | | | | | | | | | | | |
| Свинец | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Мышьяк | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Кадмий | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | |
| Ртуть | 0,03 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Пестициды | <table border="1"> <tbody> <tr> <td>ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты</td> <td>0,1 0,1</td> </tr> </tbody> </table> | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,1 0,1 | | | | | | | | | | |
| ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,1 0,1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | <table border="1"> <tbody> <tr> <td>- тетрациклиновая группа: тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)</td> <td>не допускается (< 0,01 мг/кг)</td> </tr> </tbody> </table> | - тетрациклиновая группа: тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) | | | | | | | | | | |
| - тетрациклиновая группа: тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-----------|---|--|------------------------------------|
| | | - левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | - бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | Радионуклиды | Цезий-137, Бк/кг, | Не более 200 |
| 9 | ГМО | Отсутствует. | |
| 10 | Срок годности | 12 суток. | |
| 11 | Условия хранения и транспортировки | При температуре от минус 1 до 0°C и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Отгрузка свинины должна осуществляться не ранее 14 часов и не позднее 2-х суток после убоя и охлаждения при температуре воздуха на рампе отгрузки не выше +4°C. Длительность погрузки не более 40 минут. | |
| 12 | Температура в толще продукта | От минус 1,5°C до 4°C | |
| 13 | Предпродажная подготовка | Не требуется | |
| 14 | Клеймение | На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба. | |
| | Товарное оформление продукции: | | |
| 15 | Маркировка | <p>Маркировка осуществляется одним из 2х способов:</p> <p>На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения.</p> <p>Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.</p> | |

16 Фото сырья (внешний вид)



Не допускается
- прирези диафрагмы более 1,5 см;



- остаточная длина щековины более 5 см.



381. Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" замороженное/НБР, Черкизово

| № п/п | Раздел описания | Описание |
|-------|---|--|
| 1 | Наименование по НТД | Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" замороженное |
| | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров |
| 2 | Нормативный документ | СТО 79323491-003-2023 |
| 3 | Декларация о соответствии | - |
| 4 | Состав | Бедро цыпленка-бройлера с хребтом и гузкой |
| 5 | Аллергены | - |
| 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белки-17, жиры – 15 г. Энергетическая ценность/калорийность - 840кДж/200ккал |
| 7 | Описание сырого продукта: | |
| | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | Внешний вид продукта | <p>Часть тушки цыпленка-бройлера, состоящая из бедренной, седалищной, лонной костей, хвостовых позвонков и гузки с прилегающими к ним мякотными тканями, брюшным жиром и кожей.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; 2. кровоизлияния: <ul style="list-style-type: none"> - до 3 см значительно выраженное, - в жировой прослойке – без ограничений; 3. дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 4. царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 5. наличие части голени до 1 см ; 6. наличие почек; |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>7. разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть;</p> <p>8. незначительное слущивание эпидермиса;</p> <p>9. закрытые переломы без смещения и кровоизлияний;</p> <p>10. волосовидное перо;</p> <p>11. единичные пеньки – не более 5-ти на часть</p> <p>12. геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные</p> <p>13. кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть</p> <p>14. подкиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см²</p> <p>15. наличие брюшного жира;</p> <p>16. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом незначительная деформация без видимых дефектов, наличие почек, наличие брюшного жира);</p> <p>17. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <p>1. аммиачные ожоги;</p> <p>2. перо;</p> <p>3. открытые переломы, переломы со смещением и кровоизлияниями;</p> <p>4. кровосгустки более допустимых значений;</p> <p>5. дерматит более допустимых значений;</p> <p>6. кровоизлияния более допустимых размеров;</p> <p>7. царапины более допустимых значений;</p> <p>8. пятна желчи;</p> <p>9. разрывы кожи более 3 см;</p> <p>10. подкиды более допустимых значений;</p> <p>11. фибрин;</p> <p>12. геморрагии более допустимых значений;</p> <p>13. фекальные загрязнения;</p> <p>14. остатки кормовых масс;</p> <p>15. посторонние включения;</p> |
|--|--|--|--|---|

| | | | | |
|--|----------|---|--|--|
| | | | | <p>16. нарушение целостности упаковки.</p> <p>Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключаяющего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.</p> |
| | | Цвет | <p>Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.</p> | |
| | | Запах | Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров без постороннего запаха | |
| | | Консистенция | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается | |
| | 8 | Физико-химические показатели | Показатель | Средние значения |
| | | | Массовая доля белка, %, не менее | 13,6 |
| | | | Массовая доля жира, %, не более | 18,0 |
| | 9 | Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки») | | |
| | | Микробиологические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г | 5*10 ⁵ |

| | | | | |
|--|---|-------------------------------|---|---|
| | | | (см3), не более | |
| | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | Токсичные элементы | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
| | | | Свинец | 0,5 |
| | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | Ртуть | 0,03 |
| | | Пестициды | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | Антибиотики, *,** | Левомецитин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | Тетрациклин овая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | Радионуклиды (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | |
| ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | | |
| 10 | ГМО | | | Отсутствует |
| 11 | Чувствительная группа) | (целевая | | Без ограничений |
| 12 | Срок годности | | | 365 суток |
| 13 | Условия хранения и транспортировки | | | При температуре минус 18°С. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних |

| | | |
|----|---|---|
| | | запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| 14 | Температура продукта в любой точке измерения | Не выше минус 12°C |
| 15 | Способ приготовления | Подвергнуть термической обработке до полной кулинарной готовности |








16 Фото продукта (внешний вид)



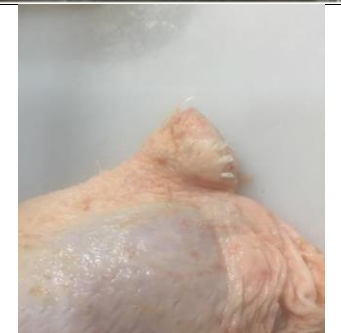






Допускается:






точечные кровоизлияния до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения







| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>кровоизлияния: - до 3см значительно выраженное</p> |  |
| | | <p>- в жировой прослойке – без ограничений</p> |  |
| | | <p>дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности</p> |  |
| | | <p>царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти</p> |  |
| | | <p>наличие части голени до 1 см</p> |  |
| | | <p>наличие почек</p> |  |
| | | <p>разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть</p> |  |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>незначительное слущивание эпидермиса</p> |  |
| | | <p>волосовидное перо</p> |  |
| | | <p>единичные пеньки - не более 5-ти на часть</p> |  |
| | | <p>геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные</p> |  |
| | | <p>кровоусгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть</p> |  |
| | | <p>подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см²</p> |  |
| | | <p>наличие брюшного жира</p> |  |

| Не допускается: | |
|--|---|
| аммиачные ожоги (визуализация грудке с кожей, применять к бедру классическому аналогично) |  |
| перо |  |
| открытые переломы, переломы со смещением и кровоизлияниями |  |
| кровоустки более допустимых значений (визуализация на бедре, применять к бедру классическому аналогично) |  |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>дерматит более допустимых значений</p> |  |
| | | <p>кровоизлияния более допустимых размеров</p> |  |
| | | <p>царапины более допустимых значений</p> |  |
| | | <p>пятна желчи</p> |  |
| | | <p>разрывы кожи более 3 см</p> |  |

| | | | |
|--------------------------|--|---|---|
| | | подсиды более допустимых значений |  |
| | | фибрин |  |
| | | геморрагии более допустимых значений |  |
| | | остатки кормовых масс; фекальные загрязнения; посторонние включения |  |
| 17 Фото продукта | | | |
| Потребительская упаковка | | | |
| - | | | |
| Транспортная упаковка | | | |



Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт.

Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета - для пакета ПНД/ПВД; посредством фиксированного подворачивания, исключающего нахождение продукта в открытом виде - для листа ПНД.

Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

Не допускается:

- загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем
- отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке
- двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки

18 Дополнительная информация *

Не допускается повторное замораживание

Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

| | | |
|------|-------------------------|--|
| 382. | Пшеница озимая ККЗ | <p>Согласно ГОСТ Р 9353-2016</p> <p>Базисные показатели качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание сырого протеина не менее 11,0%; – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 10% (в т.ч. содержание проросших зерен не более 1%); – влажность не более 14%; – зараженность не допускается; – урожай 2023 -2024 гг. <p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приёмка зёрна не ранее чем через 2 недели после обработки фумигантами; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 383. | Ячмень кормовой, ККЗ | <p>Согласно ГОСТ 53900-2010</p> <p>Базисные показатели качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 5%; – зараженность не допускается; – содержание сырого протеина не менее 11,0%; – влажность не более 14%; – урожай 2024 года. <p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приемка зерна не ранее чем через 2 недели после обработки; – Оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 384. | Горох кормовой, ККЗ | <p>ГОСТ Р 54630-2011</p> <p>Базисные показатели качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сырой протеин не менее 20,0%; – сорная примесь не более 4%; – влажность не более 14%; – зараженность не допускается; – зерновая примесь - не более 5%; – урожай 2023 2024 гг. <p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |

| | | |
|------|------------------------|--|
| 385. | Соя бобы, ККЗ | <p>Согласно ГОСТ 17109-88</p> <p>Базисные показатели качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сырой протеин не менее 34%; – сорная примесь не более 2%; – масличная примесь не более 6%; – влажность не более 12%; – зараженность не допускается; – Урожай 2023 2024 г. <p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 386. | Кукуруза кормовая, ККЗ | <p>Согласно ГОСТ Р 53903-2010</p> <p>Базисные показатели качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сырой протеин не менее 8,5%; – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 5%; – влажность не более, 14%; – зараженность не допускается; – урожай 2023 – 2024 гг. <p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 387. | Овес кормовой, ККЗ | <p>Согласно ГОСТ 53901-2010 (класс 1)</p> <p>Базисные показатели качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сырой протеин не менее 10,3%; – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 5%; – натура не более 520 гр - дециметр кубический; – влажность не более 14,0%; – зараженность не допускается; – урожай 2024 год. <p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приёмка зёрна не ранее чем через 2 недели после обработки фумигантами; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 388. | Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 286 1460 772"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 13.5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 23% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 13.5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 13.5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 389. | Пшеница 3 класса, протеин 14%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 952 1460 1438"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 14.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 24% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 14.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 24% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 14.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 24% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 390. | Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 286 1460 772"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,5%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 14.5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 25% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,5% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 14.5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 25% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 14.5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 25% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 391. | Пшеница 3 класса, протеин 15%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 952 1460 1438"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 15.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 26% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 15.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 26% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 15.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 26% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 392. | Пшеница 3 класса, протеин 15,5%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 286 1460 772"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 15,5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 23% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 15,5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 15,5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 393. | Пшеница 4 класса, протеин 13%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 952 1460 1444"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 13.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 23% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 13.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 13.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 23% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 394. | Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 286 1460 784"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 12.5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 20% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 12.5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 20% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 12.5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 20% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 395. | Пшеница 4 класса, протеин 12%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 952 1460 1444"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 12.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 19% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 250 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 12.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 19% (ГОСТ) | Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 12.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 19% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 250 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|--------------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|--------------------------|
| 396. | Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 286 1463 775"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 11,5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 18% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 11,5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 11,5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 397. | Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 943 1463 1435"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>макс 11,0%</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс 85 ед</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с (Hegberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 28674-2019</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | макс 11,0% | ИДК | Макс 85 ед | Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с (Hegberg) | Клоп черепашка | не более 1,5% | Зараженность | не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 28674-2019 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | макс 11,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс 85 ед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с (Hegberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 28674-2019 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--------|--------------|-----------|------------|----------------|--|------------------|---------|-------|----------------------|-----|--------------|------------|--------------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 398. | Пшеница 5 класса, протеин 11%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 286 1460 772"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 11.0 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 11.0 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 11.0 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 399. | Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 952 1460 1438"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 10,5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 18% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 270 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 10,5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 10,5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|---|-----------|--------------|----------------|------------|------------------|--|------------------|----------------|----------|-------------------------------------|-------------------|--------------------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|--------------|----------------|-------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 400. | Пшеница 5 класса, протеин 9,5%, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="584 286 1458 734"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 9,5% (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 220 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 4% | Белок | мин 9,5% (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Число падений | мин. 220 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Запах | Свойственный здоровому зерну | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 9,5% (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 220 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 401. | Ячмень озимый, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 931 1458 1200"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 28672-2019</td> </tr> </table> | Натура | мин. 620 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 5% | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя | Другие показатели | согласно ГОСТ 28672-2019 | | | | | | | | | | |
| Натура | мин. 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 28672-2019 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 402. | Кукуруза, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 1384 1458 1615"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Амброзия</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 13634-90</td> </tr> </table> | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 3% | Зерновая примесь | макс 5% | Зараженность | Не допускается | Амброзия | Не допускается | Другие показатели | согласно ГОСТ 13634-90 | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Амброзия | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 13634-90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 403. | Ячмень яровой, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 1749 1458 2002"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 620 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный здоровому зерну ячменя</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 28672-2019</td> </tr> </table> | Натура | мин. 620 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 5% | Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя | Другие показатели | согласно ГОСТ 28672-2019 | | | | | | | | | | |
| Натура | мин. 620 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 28672-2019 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------------------------------------|---|-----------|------------|----------------|---------|-------------------|---------|-------|--------------|-------------------|--------------------------|-------------|---------|
| 404. | Соя, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="587 331 1465 555"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 6%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 17109-2019</td> </tr> <tr> <td>Протеин</td> <td>40</td> </tr> </table> | Влажность | макс 12,0% | Сорная примесь | макс 3% | Зерновая примесь | макс 6% | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 17109-2019 | Протеин | 40 |
| Влажность | макс 12,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 6% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 17109-2019 | | | | | | | | | | | | | |
| Протеин | 40 | | | | | | | | | | | | | |
| 405. | Рапс, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="587 757 1465 981"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 12,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 6%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 10583-76</td> </tr> <tr> <td>Масличность</td> <td>46</td> </tr> </table> | Влажность | макс 12,0% | Сорная примесь | макс 3% | Зерновая примесь | макс 6% | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 10583-76 | Масличность | 46 |
| Влажность | макс 12,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 6% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 10583-76 | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность | 46 | | | | | | | | | | | | | |
| 406. | Подсолнечник (1 класс), Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="587 1189 1465 1413"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 22391-2015</td> </tr> <tr> <td>Масличность</td> <td>49-50 %</td> </tr> </table> | Влажность | макс 8,0% | Сорная примесь | макс 3% | Масличная примесь | макс 5% | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 22391-2015 | Масличность | 49-50 % |
| Влажность | макс 8,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 22391-2015 | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность | 49-50 % | | | | | | | | | | | | | |
| 407. | Подсолнечник (2 класс), Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="587 1615 1465 1839"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 22391-2015</td> </tr> <tr> <td>Масличность</td> <td>45-46 %</td> </tr> </table> | Влажность | макс 8,0% | Сорная примесь | макс 3% | Масличная примесь | макс 5% | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 22391-2015 | Масличность | 45-46 % |
| Влажность | макс 8,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 22391-2015 | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность | 45-46 % | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------------------------------------|---|-----------|------------|----------------|---------|-------------------|---------------|-------|--------------|-------------------|--------------------------|-------------|---------|
| 408. | Подсолнечник (3 класс), Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 331 1453 591"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 8,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 22391-2015</td> </tr> <tr> <td>Масличность</td> <td>42-43 %</td> </tr> </table> | Влажность | макс 8,0% | Сорная примесь | макс 3% | Масличная примесь | макс 5% | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 22391-2015 | Масличность | 42-43 % |
| Влажность | макс 8,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 22391-2015 | | | | | | | | | | | | | |
| Масличность | 42-43 % | | | | | | | | | | | | | |
| 409. | Горох, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 790 1453 983"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 4%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 28674-2019</td> </tr> </table> | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 4% | Зерновая примесь | макс 5% | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 28674-2019 | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 4% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 28674-2019 | | | | | | | | | | | | | |
| 410. | Лен, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 1182 1453 1375"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 13,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 6%</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 10582-76</td> </tr> </table> | Влажность | макс 13,0% | Сорная примесь | макс 3% | Зерновая примесь | макс 6% | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 10582-76 | | |
| Влажность | макс 13,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 6% | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 10582-76 | | | | | | | | | | | | | |
| 411. | Гречиха, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 19092-2021 «Гречиха. Технические условия», а также следующим качественным показателям:</p> <table border="1" data-bbox="584 1574 1453 1767"> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3%</td> </tr> <tr> <td>Ядро</td> <td>Не менее 70 %</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>Свойственный</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 19082-2021</td> </tr> </table> | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 3% | Ядро | Не менее 70 % | Запах | Свойственный | Другие показатели | согласно ГОСТ 19082-2021 | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% | | | | | | | | | | | | | |
| Ядро | Не менее 70 % | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 19082-2021 | | | | | | | | | | | | | |

| 412. | Твердая пшеница, Свое зерно | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</p> <table border="1" data-bbox="582 286 1455 748"> <tr> <td>Натура</td> <td>мин. 770 г/л</td> </tr> <tr> <td>Влажность</td> <td>макс 14,0%</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь</td> <td>макс 3% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td> </tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td> <td>макс 5%</td> </tr> <tr> <td>Белок</td> <td>мин 12.5 % (N x 5.7)</td> </tr> <tr> <td>ИДК</td> <td>Макс. 85 ед.</td> </tr> <tr> <td>Клейковина</td> <td>Мин. 25% (ГОСТ)</td> </tr> <tr> <td>Число падений</td> <td>мин. 200 с. (Hagberg)</td> </tr> <tr> <td>Клоп черепашка</td> <td>Не более 1,5%</td> </tr> <tr> <td>Зараженность</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Стекловидность</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Другие показатели</td> <td>согласно ГОСТ 9353-2016</td> </tr> </table> | Натура | мин. 770 г/л | Влажность | макс 14,0% | Сорная примесь | макс 3% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | Зерновая примесь | макс 5% | Белок | мин 12.5 % (N x 5.7) | ИДК | Макс. 85 ед. | Клейковина | Мин. 25% (ГОСТ) | Число падений | мин. 200 с. (Hagberg) | Клоп черепашка | Не более 1,5% | Зараженность | Не допускается | Стекловидность | 85 | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | |
|-------------------|--|---|--------|-----------------|-----------|------------|----------------------------|---|------------------|-----------------------|-------|-----------------------------|-----------------------|--------------|----------------------------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------|---------------|------------------|----------------|----------------|--|---|-------------------------|----------------------------------|--|----------|-----------------------|----------------|--|----------------------|--|
| Натура | мин. 770 г/л | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Влажность | макс 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь | макс 3% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зерновая примесь | макс 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Белок | мин 12.5 % (N x 5.7) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИДК | Макс. 85 ед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клейковина | Мин. 25% (ГОСТ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число падений | мин. 200 с. (Hagberg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Клоп черепашка | Не более 1,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зараженность | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Стекловидность | 85 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 413. | Единица выполнения квоты | верифицированный результат выполнения установленной квоты, выраженный в разнице между установленной квотой и фактической массой выбросов парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 414. | Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное/НБР, Черкизово | <table border="1" data-bbox="582 996 1471 2049"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Раздел описания</th> <th>Описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1</td> <td>Наименование по НТД</td> <td>Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное</td> </tr> <tr> <td>Группа продукта</td> <td>Мясо цыплят-бройлеров</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Нормативный документ</td> <td>СТО 79323491-003-2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Декларация о соответствии</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Состав</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Аллергены</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта</td> <td>Белки – 21,0 г, жиры – 4,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 510 кДж/120 ккал</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">7</td> <td>Описание сырого продукта:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Тип убоя</td> <td>Автоматический/Ручной</td> </tr> <tr> <td>Тип охлаждения</td> <td>Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид продукта</td> <td>Грудные мышцы большие с малыми или без малых, анатомической формы, с поверхностной пленкой, без кожи. Допускается: 1. наличие соединительной фасции; 2. кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 30 мм; 3. наличие белых полос; 4. стекловидность мышечной ткани; 5. пятнистость мышечной ткани; 6. расслоение волокон мышечной ткани;</td> </tr> </tbody> </table> | № п/п | Раздел описания | Описание | 1 | Наименование по НТД | Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров | 2 | Нормативный документ | СТО 79323491-003-2023 | 3 | Декларация о соответствии | - | 4 | Состав | - | 5 | Аллергены | - | 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белки – 21,0 г, жиры – 4,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 510 кДж/120 ккал | 7 | Описание сырого продукта: | | Тип убоя | Автоматический/Ручной | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное | Внешний вид продукта | Грудные мышцы большие с малыми или без малых, анатомической формы, с поверхностной пленкой, без кожи. Допускается: 1. наличие соединительной фасции; 2. кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 30 мм; 3. наличие белых полос; 4. стекловидность мышечной ткани; 5. пятнистость мышечной ткани; 6. расслоение волокон мышечной ткани; |
| № п/п | Раздел описания | Описание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Наименование по НТД | Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Нормативный документ | СТО 79323491-003-2023 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Декларация о соответствии | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Состав | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Аллергены | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белки – 21,0 г, жиры – 4,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 510 кДж/120 ккал | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Описание сырого продукта: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Тип убоя | Автоматический/Ручной | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Внешний вид продукта | Грудные мышцы большие с малыми или без малых, анатомической формы, с поверхностной пленкой, без кожи. Допускается: 1. наличие соединительной фасции; 2. кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 30 мм; 3. наличие белых полос; 4. стекловидность мышечной ткани; 5. пятнистость мышечной ткани; 6. расслоение волокон мышечной ткани; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

7. кровоизлияния:
 - до 6,25 см² (2,5x2,5см) площади слабо выраженные;
 - более 6,25см² (2,5x2,5см) - 5шт на 100 кг;
 8. геморрагии:
 - до 6,25 см² (2,5x2,5 см) площади слабо выраженные;
 - до 1 см² площади значительно выраженные;
 - в жировой прослойке – без ограничений;
 9. повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы продукта;
 10. филе неправильной формы
 11. наличие жира в естественном соотношении;
 12. филе с темно-розовым цветом мышечной ткани;
 13. наличие частей филе грудки массой не менее 50г (не более 10шт на короб);
 14. наличие костей и хрящей на 100 кг продукта, не более:

| Виды дефектов | | Допустимые уровни, шт |
|------------------------------|----------------|-----------------------|
| Кости | менее 6,0 мм | 6 |
| | 6,0 – 15,0 мм | 6 |
| | 15,0-50,0 мм | 4 |
| | более 50,0 мм | не допускаются |
| Хрящи | менее 7,0 мм | 6 |
| | 7,0 – 15,0 мм | 8 |
| | 15,0 – 30,0 мм | 3 |
| | более 30,0 мм | не допускаются |
| Плотная соединительная ткань | <5,0 мм | 10 |
| | 5,0 – 20,0 мм | 6 |
| | >20,0 мм | 2 |

15. не более двух допустимых дефектов на часть (не является вторым дефектом наличие белых полос);
 16. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.

Не допускается:

- повреждения и разрывы мышечной ткани более допустимых значений;
- кроссгустки, обособленно находящиеся на продукте;
- кровоизлияния более допустимых значений;
- геморрагии более допустимых значений;
- наличие кожи;
- наличие костей и хрящей более допустимых пределов;
- зеленое филе (миопатия грудных мышц);
- пятна желчи;
- фекальные загрязнения;
- остатки кормовых масс;
- посторонние включения;
- нарушение целостности упаковки.

Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы

| | | | <p>утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета/листа.</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.</p> | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------------|---|---|-----------------------------|------------------------------------|--|-------------------------------|---|------|---|------|-------|------|
| | | Цвет | <p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый.</p> | | | | | | | | | | |
| | | Запах | Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера. | | | | | | | | | | |
| | | Консистенция | В размороженной состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании образующаяся ямка быстро выравнивается | | | | | | | | | | |
| | 8 | Физико-химические показатели | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля белка, %, не менее</td> <td>16,8</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не более</td> <td>4,8</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Допустимый уровень | Массовая доля белка, %, не менее | 16,8 | Массовая доля жира, %, не более | 4,8 | | | | |
| Показатель | Допустимый уровень | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 16,8 | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, %, не более | 4,8 | | | | | | | | | | | | |
| | 9 | Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки») | | | | | | | | | | | |
| | | Микробиологические показатели | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более</td> <td>5*10⁵</td> </tr> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>25,0</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>25,0</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Допустимый уровень | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более | 5*10 ⁵ | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 | Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 | | |
| Показатель | Допустимый уровень | | | | | | | | | | | | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более | 5*10 ⁵ | | | | | | | | | | | | |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 | | | | | | | | | | | | |
| Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 | | | | | | | | | | | | |
| | | Токсичные элементы | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Свинец</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Ртуть</td> <td>0,03</td> </tr> </tbody> </table> | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Свинец | 0,5 | Мышьяк | 0,1 | Кадмий | 0,05 | Ртуть | 0,03 |
| Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | | | | | | | | | |
| Свинец | 0,5 | | | | | | | | | | | | |
| Мышьяк | 0,1 | | | | | | | | | | | | |
| Кадмий | 0,05 | | | | | | | | | | | | |
| Ртуть | 0,03 | | | | | | | | | | | | |
| | | Пестициды | <table border="1"> <tbody> <tr> <td>ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>ДДТ и его метаболиты</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table> | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 | ДДТ и его метаболиты | 0,1 | | | | | | |
| ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 | | | | | | | | | | | | |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 | | | | | | | | | | | | |
| | | Антибиотики, *,** | <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Левомецетин (хлорамфеникол)</td> <td>не допускается (< 0,0003 мг/кг)</td> </tr> <tr> <td>Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ)</td> <td>не допускается (< 0,01 мг/кг)</td> </tr> </tbody> </table> | Левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ) | не допускается (< 0,01 мг/кг) | | | | | | |
| Левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) | | | | | | | | | | | | |
| Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ) | не допускается (< 0,01 мг/кг) | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|-------------------------------------|
| | | | и их 4-эпимеров) | |
| | | | Бацитрацин | не допускается ($< 0,02$ мг/кг) |
| | | Радионуклиды (по мясу) | Удельная активность цезия- 137, Бк/кг | 200 |
| * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | | |
| 10 | ГМО | Отсутствует | | |
| 11 | Чувствительная (целевая группа) | Без ограничений | | |
| 12 | Срок годности | 365 суток | | |
| 13 | Условия хранения и транспортировки | При температуре не выше минус 18°C. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. | | |
| 14 | Температура продукта в любой точке измерения | Не выше минус 12°C | | |
| 15 | Способ приготовления | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности | | |
| 16 | Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) | <p>раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наличие соединительной фасции; – кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 3 см; – наличие белых полос; – стекловидность мышечной ткани; – филе с темно-розовым цветом мышечной ткани; – пятнистость мышечной ткани; – расслоение волокон мышечной ткани; – наличие жира в естественном соотношении; – повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера продукта. – наличие частей филе грудки массой не менее 50г до 10 шт на короб 13 кг; – филе неправильной формы. <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – кровоизлияния более допустимых значений; – повреждения и разрывы мышечной ткани более допустимых значений; | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – наличие костей и хрящей более допустимых значений; – наличие кожи; – геморрагии более допустимых значений; – кровосгустки, обособленно находящиеся на продукте; – зеленое филе (миопатия грудных мышц); – фибрин; – остатки кормовых масс; – фекальные загрязнения; – посторонние включения. |
| | | 17 | <p>Фото продукта</p> <p>Потребительская упаковка (–) Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт, а также исключая контаминацию коробов мясным соком.</p> <p>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.</p> |
| | | 18 | <p>Дополнительная информация *</p> <p>Не допускается повторное замораживание.</p> <p>Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета.</p> <p>* Заполняется в случае наличия дополнительной информации</p> |

| | | | | |
|------|--|---|--|--|
| 415. | Полутуша свиная 1 категории охлажденная, Черкизово | | | |
| | | 1 | Наименование по НТД | Полутуша свиная 1 категории охлажденная |
| | | 2 | Нормативный документ | ГОСТ 31476-2012 |
| | | 3 | Декларация о соответствии | Не подлежит декларированию. |
| | | 4 | Состав | - |
| | | 5 | Аллергены | Не содержит. |
| | | 6 | Средние значения пищевой ценности в 100 г. | Не нормируется |
| | | | Описание продукта: | |
| | | 7 | Внешний вид продукта | <p>Свинные полутуши 1-ой категории, полученные от мясных свиней (молодняка), весом от 35 кг и до 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 2,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры).</p> <p>Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.</p> <p>Свинные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью.</p> <p>К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прирези диафрагмы не более 1,5 см. <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирези диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - остаточная длина щековины более 5 см; - наличие видимых лимфоузлов и остатков мочеточных каналов; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - механические загрязнения; - посторонние включения. |
| | | | Цвет на поверхности продукта | Цвет мясного сырья от светло-розового до красного цвета, шпик - от белого до бледно-розового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной, жировой и костной тканей. |

| | | | | | |
|--|--|---------------------|--|---|--------------------------------------|
| | | | Запах | Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира. | |
| | | 8 | Показатели безопасности | | |
| | | | Микробиологические показатели | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | | Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | 1x10 ³ |
| | | | | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается |
| | | | | бактерии рода Proteus в 0,1 г | Не допускается |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | | L. monocytogenes в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | Токсичные элементы | Наименование вещества (элемента) | Допустимые уровни, в мг/кг, не более |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | Пестициды | Ртуть | 0,03 |
| | | | | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,1 0,1 |
| | | Антибиотики | - тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) | |
| | | | - левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) | |
| | | | - бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) | |
| | | Радионуклиды | Цезий-137, Бк/кг | Не более 200 | |
| | | 9 | ГМО | Отсутствует. | |
| | | 10 | Срок годности | 12 суток. | |
| | | 11 | Условия хранения и транспортировки | При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|----------------------|---|---------------------------------------|---|--------------|-------------|-------------------|--------------|----------------------|--------------|--------------------------|----------------------|
| | | 12 | Температура в толще продукта | От минус 1,5°С до 4°С | | | | | | | | |
| | | 13 | Предпродажная подготовка | Не требуется | | | | | | | | |
| | | 14 | Клеймение | На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба. | | | | | | | | |
| | | 15 | Товарное оформление продукции: | | | | | | | | | |
| | | | Маркировка | <p>1 способ 831110/Б0000169329 Этикетка термочек 400x87мм На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения.</p> <p>2 способ Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.</p> | | | | | | | | |
| | | 16 | Код CSB | 132153 | | | | | | | | |
| | | 17 | Код CSB продукции | 700033/ Б0000223374 700002/ Б0000190055 | | | | | | | | |
| | | 18 | Фото полутуш (внешний вид) | <p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)</p> <p>Не допускается: - прирези диафрагмы более 1,5 см; - остаточная длина щековины более 5 см.</p> | | | | | | | | |
| 416. | Соя 32 - АФЕ | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <table border="1"> <tr> <td>Влажность, %</td> <td>Не более 12</td> </tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td> <td>Не более 2,0</td> </tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td> <td>Не более 8,0</td> </tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td> <td>Не менее 32,0</td> </tr> </table> | | | Влажность, % | Не более 12 | Сорная примесь, % | Не более 2,0 | Масличная примесь, % | Не более 8,0 | Протеин на АСВ, % | Не менее 32,0 |
| Влажность, % | Не более 12 | | | | | | | | | | | |
| Сорная примесь, % | Не более 2,0 | | | | | | | | | | | |
| Масличная примесь, % | Не более 8,0 | | | | | | | | | | | |
| Протеин на АСВ, % | Не менее 32,0 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------|------------------|-----------|----------------|----------------|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|---------------|---------------|--------------|------------|-----------------|------------------|-------------|--|----------------|-------|--|
| 417. | Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - АПК АСТ Компани М, 25 | <p>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</p> <p>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</p> <table border="1" data-bbox="584 398 1463 958"> <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 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 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 горчицы 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 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 горчицы и амброзии | Не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |