УТВЕРЖДЕНА решением Правления АО НТБ (Протокол № 416 от 01 сентября 2025г.) Директор Акционерного общества «Национальная товарная биржа»

С.А. Наумов

СПЕЦИФИКАЦИЯ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ на товарных аукционах АО НТБ

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.

	2. Биржевые товары.						
	Наименование	Качественные характеристики					
	биржевого товара						
1.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%	Товар должен соответствовать следу показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016	ющим качественным				
		Показатели	Требования				
		Клейковина	19,0 % и более				
		ИДК	45-90 ед.				
		Натурный вес	760 г/л и более				
		Влажность	Не более 14,0 %				
		Сорность, в том числе: -семена амброзии полыннолистной, трехраздельной -вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.) Зерновая примесь	не допускается				
		Протеин	12,5 % и более				
		Число падения	не менее 250 с				
		Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%				
		Головневые, маранные, синегузочные	не допускается				
		Фузариозные	не допускаются				
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается				
		Остальные показатели качества дол требованиям ГОСТ 9353-2016	жны соответствовать				

2.	Подсолнечник	Товар	должен	соответствова	ть ГОСТ	22	2391-2015
		«Подсол	інечник.	Технические	условия»,	c	учетом
		дополнительных т		ребований, указа	нных ниже:		

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

Показатели	Базисн	Максимально
качества	ые	допустимые
	нормы	отклонения
Влажность, %	8,0	Не более 20,0
		Не менее 5,0
Сорная примесь,	3,0	Не более 20,0
%		
Кислотное число,	3,0	Не более 5,0
мг КОН/г		
Масличная		Не более 20,0
примесь, %		
Масличность	45,0	Не менее 40,0
(абс.сух.в-во), %		

- 2.По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР TC 015/2011).
- 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.
 - 4. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:
 - 4.1.в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2.0%:
 - 4.2.семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской:
 - 4.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего и зараженность семян клещом;
 - 4.4.наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу

		Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.				
3.	Семена льна масличного	Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна масличного. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным				
		нормам качества: Показатели Базисн Максимально качества ые допустимые нормы				
		Влажность, % 13,0 Не более 16,0 Сорная примесь, 3,0 Не более 10,0 %				
		Масличная 5,0 примесь, % 45,0 42,0 (абс.сух.в-во), %				
		Кислотное число, Не более 3,0 мг КОН/г Не допускается				
		вредителями допуска хлебных запасов ется				
		1.По показателям безопасности семена льна дол соответствовать требованиям технического реглам Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2 2.Семена льна масличного должны быть в здоровог греющемся состоянии, иметь форму, цвет и з свойственные нормальным семенам льна (без затх плесневелого и других посторонних запахов), в состоя обеспечивающем возможность отбора проб пневматиче пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10 в6 «Семена Масличные. Правила приемки и методы от проб», по всей глубине транспортного средства, в кот осуществляется поставка Товара 4. Дополнительные условия, при которых приемка с льна не производится: 4.1. наличие в семенах льна семян клещевины; 4.2. наличие посторонних предметов в транспор средстве с товаром. При этом, если посторо предметы, наличие которых будет установлено в прог выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупато Поставщик обязуется возместить причинег имуществу Покупателя документально подтверждегущерб в полном объеме.	мента 2011). ом, не запах, клого, янии, еским 0852-тбора гором семян отном онние оцессе ателя, енный			

4.	Рапс Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-70 промышленной переработки. Технические услови дополнительных требований, указанных ниже:						
		1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:					
		Показатели Базисные Максимально качества нормы Допустимые					
		Влажность, % 8,0 Не более 20,0 Не менее 5,0					
		Сорная примесь, 3,0 Не более 6,0 %					
		Кислотное 3,0 Не более 5,0 число, мг КОН/г					
		Масличная Не более 10,0 примесь, %					
		Масличность на ACB, % 45,0 Не менее 40,0					
		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	Максималь но 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 ACB, %	20,0	Не менее 18,0
Протеин на АСВ, %	38,0	Не менее 35,0

- 2.По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).
- 3.Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран сумма изомеров ГХЦГ) не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.
- 4.Дополнительные условия, при которых приемка семян сои не производится:
 - 4.1. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.

6. Пшеница 3 класс

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

1.	Качество	Товара	должно	соответствовать	базисным
	нормам ка	ачества:			

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. 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%

			раженность	зерновы	МИ	Не допускается		
8.	Подсолнечник-Э	Товар	редителями соотв	OTOTO O DOTO	.	ГОСТ 22391-2015		
0.	Подсолнечник-Э	_		етствоват: ческие		овия», с учетом		
		«Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:						
			7,					
		1.	-	должно с	ООТЕ	ветствовать базисным		
			нормам качества:		3.4			
			Показатели	Базисн		ксимально		
			качества	ые нормы		пустимые клонения		
			Влажность, %	8,0		более 20,0		
			,	,		менее 6,0		
			Сорная примесь, %	3,0	Не	более 15,0		
			Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не	более 6,0		
			Масличная примесь, %		Не	более 20,0		
			Масличность	46,0	Не	менее 42,0		
			(абс.сух.в-во), %					
			должны соответсти регламента Таможен (ТР ТС 015/2011). Семена подсолнечи греющемся состоян свойственные норма затхлого, плесневе состоянии, обеспечиневматическим предусмотренном Г Правила приемки глубине транспо осуществляется по поставка товара с примесями (землей иными подобными дополнительные усподсолнечника не п 3.1. в семенах злаковых, боб превышает 2,0% 3.2. семена подоформы, размер полосатой окра 3.3. наличие п	вовать тринного сою ника должими, иметальным сетого и пробоотб ОСТ 1085 и методы ртного оставка посторонне довых и методы подсолне бовых и методы от подсой; в семенах от подсой от подсо	оебо оза « кны гь ф мен ост борн 2-86 гот сре, Гова кам и ко гся: сечни зе ка кр 3 м с по кр 3 м	ра. Не допускается нями, минеральными нылью), мусором или		

		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.			
9.	Рапс-Э	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	Базисные	Максимально
качества	нормы	допустимые
Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0
Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0
Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0
Масличность на АСВ, %	43,0	Не менее 40,0
Массовая доля эруковой кислоты в масле,	2,0	Не более 5,0
%		

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 законодательству, установленному действующему 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. в семенах рапса количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;
 - 4.2. наличие в семенах рапса горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;
 - 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 Поставщик обязуется имуществу Покупателя, TO причиненный имуществу Покупателя возместить документально подтвержденный ущерб в полном объеме.

10. Соя-Э (высокопротеиновая)

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- 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

11.	Соя-Э	сумма изомеров Гладопустимых урова законодательству, установления обеспечи пневматическим предусмотренном ГО Правила приемки и глубине транспоросуществляется поста. 4. Дополнительные установление примеси (за транспортном средствоторонние предмет установлено в процессе имуществу Покупательно подтверх Товар должен соответст	ХЦГ) — не ней, согла тановленном вающем вознаторобоотборн ОСТ 10852-86 методы от тного средавка Товара. при торчака по ыми вредителних предметы, угольная, то паный имужденный ущетвовать ГО вках и по й, указанных	му на территории РФ, в можность отбора пробиком в порядке, б «Семена Масличные. бора проб», по всей дства, в котором которых приемка не олзучего, зараженность ями; етов (галька, камни, ная пыль), мусор и пр.) ом. При этом, если не которых будет говара, нанесут ущерб оставщик обязуется ществу Покупателя ерб в полном объеме. СТ 17109-88 «Соя. ставках», с учетом к ниже:
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально- минимально допустимые
		Виомено от т 0/	12,0	Не более 16,0
		Влажность, % Сорная и масличная примесь (суммарно),	-	Не более 15,0
		% - в т.ч. наличие семян	-	Не более 5%
		подсолнечника, %	2.0	II. 6 5.0
		Сорная примесь, % Массовая доля	2,0	Не более 5,0
		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	33%	Не менее 28%
		менее 9% до 8%	3370	The Menee 2070

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 предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей транспортного средства, 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 которых посторонние предметы, наличие будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб Покупателя, Поставщик TO обязуется имуществу причиненный имуществу Покупателя возместить документально подтвержденный ущерб в полном объеме. Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 -12. Caxap белый

	таллический ловичный	Описание продукта:	вкусо-арома	атических доба	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	исталлизованную, (ученную в результа арной свеклы.	
кате	гории ТС-2	Наименование НД:	ГОСТ 33222	2-2015 «Caxap 6	елый. Технические	условия»	
		Происхождение по виду сырья:	Свекловичн	І ЫЙ			
		Микробиологич еские показатели:	Наимено вание показате ля:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:	
			Патогенн ые микроорга низмы, в том числе бактерии рода Сальмоне лла, 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 бвктерий рода Shigella.» (ГОСТ Р 54085- 2010 «Продукты пищевые. Метод выявления бвктерий рода Shigella.»
Количеств о мезофиль ных аэробных и факульта тивно анаэробных бактерий, КОЕ/г (см3), не более	1,0x10³	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 микроорганизм ов.»
Бактерии группы кишечных палочек (колифор мы), не допускаю тся в массе продукта, 1,0 (г/см³)	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 количества бактерий 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.
Плесени, КОЕ/г (см³), не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 — 88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и

					плесневых грибов.»	
уро тяж	ускаемые вни елых аллов и	Наимено вание показате ля:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:	
пес	тицидов:		Ток	сичные элементы		
		- свинец	0,5	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье. Инверсионно- вольтамперомет рический метод	
		- кадмий	0,05	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье. Инверсионновольтамперомет рический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)).	
				- мышьяк	1,0	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.». Приложение 3 (5).
		- ртуть	0,01	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 (5)	мышьяка.» МУ№5178-90 «Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.»	

					Пестициды	
					ТР ТС 021/2011	
			ГХЦГα,β,γ -изомер, мг/кг	0,005	«О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	МУ №2142-80 «Методические указания по определению хлорорганически х пестицидов в
			ДДТ и его метаболи ты, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое.»
		Допускаемые уровни радионуклидов :	Наимено вание показате ля:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:
			Цезий- 137, Бк/кг	Не более 40	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19).	ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.»
			Стронций -90, Бк/кг	Не более 25	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19).	ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.»
		гмо:	Наимено вание показате ля:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:
			Трансгенн ая 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
			Трансгенн ая ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	ГМИ растительного происхождения» МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»
13.	Соя-Рус-1	Товар долже	ен соотв	етствовать	ГОСТ 1710	09-88 «Соя.
	-	Требования	при заго	отовках и	поставках»,	с учетом
		дополнительн	-	•		
			во Говара качества:		соответствова	ть оазисным
				· 		
		Показате	ли			
		качества Влажнос	ть %	макс. 11,5		
			примесь,	макс. 11,3		
		%	_			
		Масличн		макс. 9,0		
		примесь,	% 0			

_				
			1. 33,0	
		ACB*, %		
		Качественные показатели, ук	-	-
		ЗПП-47, являются средневзв		
		транспортных средств могут о	тличаться в рам	иках погрешности
		метода. *Протеин протестирован на э	копресс анапира	Tone Whithnamers
14.	Масло подсолнечное		кспресс анализа ствовать ГО	
17.	нерафинированное	1 ' '	ствовать ТО индарт Масло	
	nopuquinipo Buinio C	Технические условия»	для масла	подсолнечного
		нерафинированного.		, ,
15.	Пшеница 4	Товар должен соответствой	вать следующи	м качественным
	класса, протеин	показателям: Пшеница 4 клас	ca, ΓΟCT 9353-	2016
	12,5% - Степь		1	
		Показатели	Базис	Ограничение
		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	не допускается
		полыннолистной,		
		трехраздельной	допускается	
		Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы		не допускается
		лисохвостой, вязеля		
		разноцветного и т.д.)		
			допускается	
		Головневые, маранные,	не	не допускается
		синегузочные	допускается	
		Фузариозные	не	не более 1,0%
			допускается	7 7 0 0 /
		Зерновая примесь	4,0%	не более 5,0 %
		В Т.Ч.	110	не более 1,0% не более 1,0%
		проросшие	не допускается	не облее 1,070
		зерна других культур	допускается	
		зорим другии культур	не	
			допускается	
		Число падения	270c.	не менее 250с
		Протеин	12,5% и	не менее 12,5%
			более	
		Повреждение клопом-	1,5%	не более 2,0
		черепашкой		
		Зараженность зерновыми		не допускается
		Остани и на помазатели канест	допускается	DATOTROPOTI
		Остальные показатели качест требованиям ГОСТ 9353–201		ветствовать
		треоованиям г ОСТ <i>9333</i> —201	O	

16.	Ячмень - Степь	Товар должен соответствов показателям: Ячмень, ГОСТ 2	•	им качественным
		Показатели	Базис	Ограничение
		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 полыннолистной, трехраздельной	не допускается	не принимается
		Вредная примесь (семена горчака ползучего, софоры	не допускается	не принимается
		лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)		
		Фузариозные	не допускается	не принимается
		Зерновая примесь	5,0 %	более 6,0 % не принимается
		В том числе Битые	1,5 %	более 1,5% не
		поврежденные	1,0%	принимаются более 1,0 % не принимается
		Натура	630 г/л	Менее 620 г/л не принимается
		Запах	Свойственн ый здоровому	
		Зараженность зерновыми	не	не принимается
		Вредителями Остальные показатели качест требованиям ГОСТ 28672–203		гветствовать
17.	Кукуруза - Степь	Товар должен соответствов показателям: Кукуруза, ГОСТ	-	им качественным
		Показатели	Базис	Ограничение
		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	Более 100 шт./кг
			допускается	не принимается

		T ~		
		Семена амброзии полыннолистной,		не принимается
		трехраздельной		
		Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	допускается	
		Зерновая примесь	10,0%	Более 10,0% не принимается
		в том числе:		
		поврежденные	5%	Более 5,0% не принимается
		(включая поврежденные сушкой)	не допускается	Более 2,0% не принимается
		другие зерновые	2,0%	Более 2,0% не принимается
		Запах	Свойственн ый здоровому	
		Зараженность зерновыми вредителями	зерну не допускается	не принимается
		Остальные показатели качест требованиям ГОСТ 13634–90	ва должны соот	гветствовать
18.	Пшеница 10,5% Сентябрь	Товар должен соответствоват с учетом дополнительных тре		
		Протеин	10,5% на а.с.в	
		Влажность	не более 14%	-
		Сорная примесь	не более 2%	
		Вредные примеси	не допускаюто	СЯ
		Зерновая примесь	не более 5%	
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускаетс	R
		Повреждение клопом- черепашкой	0,9%	
19.	Углеродная единица	Верифицированный результ проекта, выраженный в эквивалентной одной тонне у	массе пар	никовых газов,
20.	Пшеница 4 класс - Витерра	Товар должен соответствоват Технические условия» с учето показателей, указанными ниж	ь ГОСТ 9353-20 ом следующих і	016 «Пшеница.
		Натура	не менее 760 г	-/π
		Влажность	не более 14,0%	
			не более 14,0%	
		Сорная примесь	не облее 2,0%	

		Зерновая при	имесь	не бо	лее 5,0%		
		Протеин	IMICCD		6 и более		
		Проросших	ле п ен		пее 1,0%		
		Фузариозных	-		лее 1,0%		
			поврежденн		пее 0,5%		
		клопом-чере		IBIX IIC OO.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
		Число паден	ия	не ме	нее 250 сек		
		Клейковина		не ме	нее 19%		
		Содержание	голов	ни, не дог	пускается		
		семян горчан	ка и амбрози	ТИ			
		Запах			ственный	здоровому	
				зерну		п -	
				пшен:		Посторонний	
				(3aTXJ		солодовый,	
				`	евый,	солодовый,	
						опускается	
				l.	<i>)</i>	, ,	
		На каждое тр	анспортное	средство с	оформляетс	я карантинный	
		сертификат (с	печатью и п	одписью о	тправителя	Товара) за счет	
		Поставщика.					
			партию То	вара офор	мляется пр	ротокол ФГБУ	
		«Центр					
			тва зерна» с	полным тех	хническим	анализом зерна	
		и исследование	M AODHAANA		TDTC 015	/2011	
21.	Сахар белый	Описание	Сахар	реоованик белы й		/2011. Істаллический	_
21.	кристаллический	продукта:				C-2 - пищевой	
	свекловичный	продуктан	продукт,		ставляющ	-	
	категории ТС-2 -		кристалли			Эз вкусо-	
	Доминант		•	•	добавок	•	
			полученну	/ю в р	езультате		
			сахаросод	держащего	о сырья	– сахарной	ı
			свеклы.				
		Наименов	ΓΟCT	33222-201		іхар белый.	
		ание НД:	Техничесь		1 9 »		
		Происхож	Свеклови	ЧНЫИ			
		дение по					
		виду сырья:					
		Микробио	Наимен	Норма:	НД	Метод	-
		логическ	ование	порша.	опреде	испытания:	
		ие	показат		ляющи		
		показател	еля:		Й		
		и:			норму		
			Патоген	Не	TP TC	-ГОСТ 31659-	
			ные	допуска	021/201	2012 (ISO	
			микроор	ются в	1 «O	6579:2002)	
			ганизмы	25,0 г	безопас	«Пищевые	
	i	1	, в том		ности	продукты.	1

	T			
	числе		пищево	Методы
	бактери		й	выявления
	и рода		продукц	бактерий рода
	Сальмо		ии.»	Salmonella.»
	нелла, в		Прилож	-ΓOCT P
	25 г		ение 1.	52814-2007
	201		CITIZE 1.	(ISO
				6579:2002)
				«Пищевые
				-
				продукты.
				Методы
				выявления
				бактерий рода
				Salmonella.»
				-ГОСТ 32010-
				2013
				«Продукты
				пищевые.
				Метод
				выявления
				бвктерий рода
				Shigella.»
				(ГОСТ Р
				54085-2010
				«Продукты
				пищевые.
				Метод
				выявления
				бвктерий рода
				Shigella.»
	Количес	$1,0x10^3$	TP TC	ГОСТ
	ТВО		021/201	10444/15-94
	мезофи		1 «O	«Продукты
	льных		безопас	пищевые.
	аэробны		ности	Методы
	х и		пищево	определения
	факульт		Й	количества
	ативно		продукц	мезофильны
	анаэроб		ии»	х аэробных и
	ных		прилож	факультатив
	бактери		ение 2	HO-
	й,		(1.14)	анаэробных
	КOE/г			микроорганиз
	(см ³), не			MOB.»
	более			
	Бактери	He	TP TC	ГОСТ 31747-
	и группы	допуска	021/201	2012
	кишечн	ются в	1 «O	«Пищевые
	ых	1,0 г	безопас	продукты.
	палочек		ности	Методы
	(колифо		пищево	выявления и
	1 \ 1 -		•	

Дрожжи, КОЕ в 1г, не более Плесени , КОЕ/г (см³), не более	021/201 10444.12 — 1 «О 2013 безопас ности гия пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и ение 2 (1.14) количества (1.14) плесневых 1 «О тр ТС дрожжей и 021/201 плесневых 1 «О безопас ности 10444.12 — 88 пищево й пищевые. Продукц ии» продукц ии» прилож ение 2 (1.14) грибов.»
мые ование уровни показат тяжелых еля:	опропо Мотоп

металлов			Й	
и пестицид			норму	
ов:	Токсичные элементы			
	- свинец	0,5	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5).	2016 «Продукты пищевые и продовольств енное сырье. Инверсионно - вольтамперо
			1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5).	продовольств енное сырье. Инверсионно -
		4.0	TD TO	вольтамперо метрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)(.
	- МЫШЬЯК	1,0	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.». Прилож	ГОСТ31628- 2012 «Продукты пищевые и продовольств енное сырье. Инверсионно - вольтамперо метрический

	1				
					3 метод
				(5).	определения
					массовой
					концентрации
					мышьяка.»
					ΓOCT P
					51962-2002
					«Продукты
					пищевые и
					продовольств
					енное сырье.
					Инверсионно
					-
					вольтамперо
					метрический
					метод
					определения
					массовой
					концентрации
					мышьяка.»
	-	ртуть	0,01	TP TO	
				021/20	* *
				1 «(,
				безопа	
				ности	обнаружению
				пищево	
				Й	определению
				продук	
				ии»	общей ртути
				прилож	_
					3 продуктах
				(5)	методом
					беспламенно
					й атомной
			По	СТИЦИДІ	абсорбции.»
			116	о г игцигді	J.
	-	ХЦΓα,β	0,005	TP TO	C My №2142-80
		γ-	3,000	021/20	
		т 130мер,		1 «(
		иг/кг		безопа	,
				НОСТИ	определению
				пищево	
				й	СКИХ
				продук	
				ии.»	воде,
				Прилох	
				ение	
				(5).	кормах и

	ГМО:	Наимен ование показат еля:	Норма:	НД опреде ляющи й норму	Метод испытания:
	FMO:	Стронци й-90, Бк/кг	Не более 25	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 4 (19).	2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания
	уровни радионук лидов:	показат еля: Цезий- 137, Бк/кг	Не более 40	ляющи й норму ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 4 (19).	испытания: ГОСТ 32161- 2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Сs- 137.»
	Допускае мые	ДДТ и его метабол иты, мг/кг Наимен ование	0,005	021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5). НД опреде	табачных изделиях методом хроматограф ии в тонком слое.»
		ДДТ и	0.005	TP TC	табачных

			Трансге нная ДНК (ген 35S)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/201 1 «о безопас ности пищево й продукц ии» глава 2 статья 7.	52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификац ии ГМИ растительног о происхожден ия»
			Трансге нная ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/201 1 «о безопас ности пищево й продукц ии» глава 2 статья 7.	МУК 4.2.2304- 07 «Идентифика ция и количественн ое определение рекомбинант ной ДНК характерной для ГМО растительног о происхожден ия методом ПЦР»
22.	Пшеница 4 класс-Рус- 1	Товар долже показателям		гвовать сј	педующим	качественных
		Пшеница 4 к	ласса, ГОС			
		Показатели	качества			инимально
		Натура, г/л			стимые нее 770	
		Влажность,	/ ₀		лее 14,0	
		Сорная прим			лее 2,0	
		Зерновая при			лее 5,0	
		Проросшие з		не бо	лее 2,0	
		Протеин, %			нее 12,5	
			поврежденн	ых не бо	лее 1,5	
		клопом-чере		***	waa 220	
		Число паден			нее 230 нее 20,0	
		Клейковина, % ИДК, ед.			нее 20,0 лее 85	
		Зараженност	ъ врелителя		пускается	
		хлебных запа	-	110 40	, 011.001011	
		Запах		свойс	твенный з	доровому зерну
		•		ı		

			пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
23.	Пшеница 4 класс, протеин 12,5% -Рус-1	Товар должен соответствое показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 93	зать следующим качественных 353-2016
		Показатели качества	Максимально-минимально
		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, %	He MeHee 12,5
		Зерен, поврежденных	не более 1,5
		клопом-черепашкой, %	ne conce 1,5
		Число падения, сек.	не менее 230
		Клейковина, %	не менее 20,0
		ИДК, ед.	не более 85
		Зараженность вредителями	не допускается
		хлебных запасов	
		Запах	свойственный здоровому зерну
			пшеницы; посторонний запах
			(затхлый, солодовый, плесневый,
2.4) / () / (T	гнилостный) не допускается
24.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (наливом)	Товар должен соответство подсолнечное. Технические у	вать ГОСТ 1129-2013 «Масло словия».
25.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (фасованное)	Товар должен соответствой подсолнечное. Технические у	вать ГОСТ 1129-2013 «Масло словия».
26.	Масло подсолнечное	Товар должен соответство	вать ГОСТ 1129-2013 «Масло
	рафинированное дезодорированное Высший сорт (наливом)	подсолнечное. Технические у	
27.	Масло подсолнечное	Товар должен соответствог	вать ГОСТ 1129-2013 «Масло
<i>-</i> 7.	рафинированное дезодорированное Высший сорт (фасованное)	подсолнечное. Технические у	
28.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Первый сорт (наливом)	Товар должен соответствог подсолнечное. Технические у	

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

46.	Кукуруза свежая в початках 2 сорта	l *	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия».			
47.	•	Товар должен соответст				
	Ячмень 1 класса	Технические условия».				
48.	Ячмень 2 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячм Технические условия».				
49.	Ячмень 3 класса		Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячме			
50.	Ячмень пивоваренный 1 класса	Товар должен соответст	Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмен пивоваренный. Технические условия».			
51.	Ячмень пивоваренный 2 класса	Товар должен соответст пивоваренный. Техническ	ие условия».			
52.	Ячмень пивоваренный 3 класса	Товар должен соответст пивоваренный. Техническ	ие условия».			
53.	Ячмень пивоваренный 4 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия».				
54.		Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:				
		Протеин		12,5% на а.с.в.		
	Пшеница 12,5%	Число падения		не менее 250 сек		
	Сентябрь	Натура Влажность		не менее 770 г/л не более 14%		
		Сорная примесь		не более 2%		
		Вредные примеси		не допускаются		
		Зерновая примесь		не более 5%		
		Зараженность	зерновыми			
		вредителями	1	не допускается		
55.		Товар должен соответство	вать ГОСТ 1	3634-90		
		«Кукуруза. Требования пр следующих качественных				
		Натура	не менее 65			
		Влажность	не более 14			
		Сорная примесь	не более 2,0			
	Кукуруза, урожай	Поврежденные зерна	не более 5,0			
	2023 г. –	Битые зерна				
	ГРАНОЛЮКС	Поврежденные при не более 2,00 сушке)%		
		Протеин не менее 8,0		0%		
		Амброзия не допускается				
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за сче Поставщика.				

		На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.				
56.		Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учет следующих качественных показателей, указанными ниже:				
		Натура	не менее 620 г/л			
		Влажность	не более 14,0%			
		Сорная примесь	не более 2,0%			
		Зерновая примесь	не более 5,0%			
	Ячмень, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС		Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) 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.				
57.		показателям:	вовать следующим качественных			
		Пшеница 4 класса, ГОСТ 9 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			
	Пшеница 4 класс,	Протеин, % Зерен, поврежденных	не менее 12,5 не более 1,5			
	протеин 12,5% КАА	клопом-черепашкой, %	He dollee 1,5			
		Число падения, сек.	не менее 230			
		Клейковина, %	не менее 20,0			
		ИДК, ед.	не более 100			
		Зараженность	не допускается			
		вредителями хлебных				
		запасов Запах	свойственный здоровому зерну			
		Janas	пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,			
			гнилостный) не допускается			

58.	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%	/ 0		
		Протеин	14,5% и боле	e		
		Проросших зерен	не более 1,0%	vo		
		Качество клейковины	50-100			
		не ниже II группы, ед.				
		ИДК				
	Пшеница 3 класс –	Число падения	не менее 200	сек.		
	ОАО «БМК»	Клейковина	не менее 23%	,)		
	OAO (DIVIR)	Содержание головни,	не допускает	ся		
		семян горчака и				
		амброзии				
		Запах	Свойственны	1 1 1		
				Посторонний запах		
				олодовый, плесневый,		
			гнилостньй)	не допускается		
		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.				
59.		Требования при заготов качественных показател	пей, указанным а должно сос	их.» с учетом следующих		
		Показатели качества	Базисные	Максимально-		
	C F		нормы	минимально		
	Соя - Рус			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 ACB, %	20,0	не менее 20,0%		
		Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%		
60.		Товар должен со	ответствовать	ГОСТ 22391-2015		
		«Подсолнечник. Технич	неские требова	ния.»		
1	Подсолнечник – Рус	1. Качество Товара должно соответствовать базисным				
	подсолие иих тус					
	подеожне ник тус	нормам качества				

		Показатели	Базисные	Максимально-		
		качества	нормы	минимально		
		Влажность, %	8,0	допустимые не более 8,0%		
				не более 4,0%		
		Сорная примесь, %	3,0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
		Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г		
		Масличная	-	не более 10,0%		
		примесь, %	46.0	44.00/		
		Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%		
61.		Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2 «Подсолнечник. Технические требования.» 1. Качество Товара должно соответствовать базисн нормам качества:				
		Показатели	Базисные	Максимально-		
		качества	нормы	минимально		
		Duaren our 0/	8,0	допустимые не более 8,0%		
	Подсолнечник – Рус 1	Влажность, %		·		
		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%		
62.		Требования при загото качественных показат	овках и поставка елей, указанным пра должно сос	ОСТ 17109-88 «Соя. ах.» с учетом следующих и ниже: ответствовать базисным		
		Показатели	Базисные	Максимально-		
		качества	нормы	минимально		
			1	допустимые		
	Соя некл. – Рус 2	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 ACB, %	20,0	Не менее 20,0%		

		Протеин на АСВ, % 38,0	не менее 38,0%			
63.	Подсолнечник – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:				
		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%			
		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.				
		Акта (реестра) по определяется: физич данные лабораторных веса, фактическая цен стоимость принято определяется как про товара. Фактической определяемая как отн	ка подтверждается составлением форме ЗПП-3, в котором еский вес полученного Товара, к исследований, расчет зачетного а за тонну Товара и окончательная й партии товара, которая изведение зачетного веса и цены ценой товара считается цена, ошение окончательной стоимости весу принятого товара.			
		3. Покупатель вправе н превышением максим предусмотренных в пу В случае согласия товар, цена на д	пе принимать товар качеством с мально допустимых показателей, ункте 1 настоящей Спецификации. Покупателя принять указанный данный товар устанавливается ашением сторон. Некачественный			
		4. Поставщик гарантир	ует, 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; будет транспорт, который использоваться 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» (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 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. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций. 64. Кукуруза Агропоставка МТ 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 53903-2010. не ΓMO, должен содержать должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям: Не более 14% Влажность Не более 3% (максимум до 5%) Сорная примесь

Зерновая примесь	Не	более	8%	(максимум	до
	15%	<u>ó)</u>			

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

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

- b. Допустимые показатели содержания микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в среднесуточной пробе:
- ▶ 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.

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

- 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.
 - 4. Поставщик гарантирует, что:
- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту АЧС) регионах;
- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по AЧС 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 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» (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. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций. Пшеница 5 класс -65. Агропоставка МТ 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: Влажность Не более 14% Не более 2% (максимум 5%) Сорная примесь Не более 5% (максимум 15%) Зерновая примесь 2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. весом товара Зачетным 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 (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 принятой партии стоимость 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 AЧС 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 разгрузку под 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 Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение

		предъявить Поставщику тразмере 100 000 (сто тыся указанного в настоящем пульжанного в настоящем пульжанного в настоящем пульжанного в настоящем пульжанного в настоящем по ставляет за собото при неисполнении любо Покупатель оставляет за собото поставляет за соб	я эпизоотическая ситуация по айте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА	
66.	Бобы сои 37 – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109- 88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:		
		Влажность	Не более 12%	
		Сорная примесь	Не более 3%	
		Зерновая примесь	Не более 10%	
		Протеин	Не менее 37% АСВ	
		 Окончательной приемкой Товара считается пр Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес т рассчитанный, исходя из физического веса с у уменьшения на натуральную скидку в размере каждый процент сорной примеси и 0,1% - за ка процент зерновой примеси свыше установленны показателей. 		
		Окончательная приемка подтверждается составление Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в которо определяется: физический вес полученного Товар данные лабораторных исследований, расчет зачетно веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательн стоимость принятой партии товара, котор определяется как произведение зачетного веса и центовара. Фактической ценой товара считается центопределяемая как отношение окончательной стоимостовара к физическому весу принятого товара.		
		превышением максима предусмотренных в пун В случае согласия П товар, цена на да	принимать товар качеством с ально допустимых показателей, икте 1 настоящей Спецификации. Іокупателя принять указанный нный товар устанавливается шением сторон. Некачественный тавленным.	

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 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» (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. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.

67. Ячмень -Агропоставка МТ

1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53900-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, допустимое содержание овсюга - не более 1%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:

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

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

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

Окончательная приемка подтверждается составлением (реестра) по форме $3\Pi\Pi$ -3, 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 AЧС 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» (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.

Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по AЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/

При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.

68. Пшеница 5 класс, протеин 10,0% - Агрокомплекс

Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:

Пшеница 5 класса, ГОСТ 9353-2016

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	не более 2,5
клопом-черепашкой, %	
Число падения, сек.	не менее 100
Клейковина, %	не менее 13,0
ИДК, ед.	не более 38
Зараженность	не допускается
вредителями хлебных	
запасов	
Запах	свойственный здоровому зерну
	пшеницы; посторонний запах
	(затхлый, солодовый, плесневый,
	гнилостный) не допускается

	Пшеница 4 класс –		твовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	ОАО «БМК»		с учетом следующих качественных
		показателей, указанны	ми ниже:
		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	50-100
		не ниже II группы, ед. ИДК	
		Число падения	не менее 200 сек.
		Клейковина	не менее 20%
		Содержание головни,	не допускается
		семян горчака и	ne gonjekaeren
		амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну
			пшеницы; Посторонний запах
			(затхлый, солодовый, плесневый,
			гнилостньй) не допускается
70.	Ячмень, Агрокомплекс	Товар, ввозимый из-за счет Поставщика.	кат от ФГУ "Россельхознадзор" на пределов Воронежской области за ствовать следующим качественных
			·
		Ячмень, ГОСТ 28672-2	·
			·
		Ячмень, ГОСТ 28672-2	019 Максимально-минимально
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества	019 Максимально-минимально допустимые
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества Натура, г/л	Максимально-минимально допустимые не менее 570
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества Натура, г/л Влажность, %	Максимально-минимально допустимые не менее 570 не более 15,5
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, %	Максимально-минимально допустимые не менее 570 не более 15,5 не более 2,0
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, %	Максимально-минимально допустимые не менее 570 не более 15,5 не более 2,0 не более 8,0
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % Проросшие зерна, %	Максимально-минимально допустимые не менее 570 не более 2,0 не более 8,0 не более 2,0
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % Проросшие зерна, % Протеин, %	Максимально-минимально допустимые не менее 570 не более 15,5 не более 2,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 7,0 не менее 7,0 не допускается
		Ячмень, ГОСТ 28672-2 Показатели качества Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % Проросшие зерна, % Протеин, % Зараженность	Максимально-минимально допустимые не менее 570 не более 15,5 не более 2,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 7,0 не менее 7,0 не допускается

				(затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
71.	Лен масличный, Агрокомплекс	Товар должен соответ показателям: Лен масличный, ГОСТ		вать следующим качественных 582-2076
		Показатели качества		Максимально-минимально
				допустимые
		Влажность, %		не более 16
		Сорная примесь, %		не более 5,0
		Масличная примесь, %)	не более 10,0
		Зараженность вредителями хлебо запасов	ных	не допускается
	ТД РИФ	Протеин Иатура Влажность Сорная примесь Протеин ИДК	не б не б не б	менее 765 г/л более 14,0% более 2,0% более 5,0% 5% и более более 90 ед.
		Проросших зерен		более 1,0% в составе Зерновой меси
		Фузариозных зерен		более 0,5%
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не (более 1,5%
		Число падения	не и	менее 250 сек
		Клейковина	не	менее 20%
		Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики, амброзии	не	допускается
		Запах	пше (зат	ойственный здоровому зерну еницы; Посторонний запах тхлый, солодовый, плесневый, плостньй) не допускается

		сертификат (с печа Поставщика. На каждую парт	атью и под ию Товар	писью отправи а оформляетс	яется карантинный теля Товара) за счет я протокол ФГБУ ным техническим
					пасно требованию
	a a	TPTC -15/2011.		EO CE AO	(30 4 040 4
73.	Ячмень продовольственный, Урожай 2023 ООО ТД РИФ	показателей, указанными ниже:			
		Натура		не менее 620	
		Влажность		не более 14,0	
		Сорная примесь		не более 2,0%	
		Зерновая примест		не более 10,0	
		Семена подсолне	чника	не более 0,5% примеси	в составе Зерновой
		Фузариозных зер	ен	не более 0,5%)
		Содержание	головни,	не допускаето	Я
		семян горчака, с	порыньи,		
		повилики Запах		Cnewamayyyy	× 57000000000
		Sallax			й здоровому зерну сторонний запах
				(затхлый,	солодовый,
				плесневый, допускается	гнилостный) не
					яется карантинный теля Товара) за счет
			-		я протокол ФГБУ ным техническим
		· •		-	асно требованию
74.	Пшеница 3 класс,	Показатели	Базис		Ограничение
	протеин 14.5% - ДМА	Качества	780%		770%
		Натура, min Влажность, max	14%		15%
		Сорная	2%		4%
		примесь, тах	_, _		.,,
		Зерновая	5%		7%
		примесь, тах			
		Протеин, min	14.5%		14.5%
		Число падения, min	280%		270%
		Количество клейковины, min	25%		24%

		ИДК, тах	43-95ед.	95ед.
		Повреждение	1.5%	2%
		клопом		
		черепашкой,		
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здорово	ому зерну без запаха
			фумигантов и других и	инородных запахов
		Остальные пока: ГОСТ 9353-2016.	затели качества должі	ны соответствовать
75.	Пшеница 4 класс, протеин 12.5% - ДМА	Показатели	Базис	Ограничение
	протеин 12.3 /0 - ДІМА	Качества	770%	760%
		Натура, min Влажность, max	14%	15%
		Сорная	2%	4%
		примесь, тах	2/0	770
		Зерновая	5%	7%
		примесь, тах	570	770
		Протеин, тіп	12.5%	12.5%
		Число падения,	270%	250%
		min		
		Количество	21%	20%
		клейковины,		
		min		
		ИДК, тах	43-95ед.	95ед.
		Повреждение	2%	2%
		клопом		
		черепашкой,		
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здорово	
			фумигантов и других и	инородных запахов
7.6		ГОСТ 9353-2016.		
76.	Пшеница 3 класс,	Показатели	Базис	Ограничение
	протеин 13.5% - ДМА	Качества	7900/	7700/
		Натура, тіп	780%	770%
		Влажность, тах	14%	15%
		Сорная	2 70	4 70
		примесь, тах Зерновая	5%	7%
		примесь, тах	3 /0	170
		Протеин, тіп	13.5%	13.5%
		Число падения,	280%	270%
		min	20070	2,0,0
		Количество	23%	23%
		клейковины,		
		min		
	1		l	

		ИДК, тах	43-95ед.	95ед.
		Повреждение	1.5%	2%
		клопом		
		черепашкой,		
		Зараженность	не	не принимается
		Запах	Свойственный здорово	му зерну без запаха
			фумигантов и других и	
		Остальные пока: ГОСТ 9353-2016.	затели качества должн	ны соответствовать
77.	Пшеница 3 класс, протеин 14.0% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
	протенн т поло дин т	Натура, тіп	780%	770%
		Влажность,	14%	15%
		max	1470	1370
		Сорная	2%	4%
		примесь, тах	270	F/U
		Зерновая	5%	7%
		примесь, тах	370	170
		Протеин, тіп	14.0%	14.0%
		Число падения,	280%	270%
		min	20070	27070
		Количество	25%	24%
		клейковины,		
		min		
		ИДК, тах	43-95ед.	95ед.
		Повреждение	1.5%	2%
		клопом		
		черепашкой,		
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здорово	му зерну без запаха
			фумигантов и других и	
		ГОСТ 9353-2016.		
78.	Пшеница 5 класс,	Показатели	Базис	Ограничение
	протеин 10.5% - ДМА	качества	7.004	7.400/
		Натура, тіп	760%	740%
		Сорная	2%	4%
		примесь, тах	00/	100/
		Зерновая	8%	10%
		примесь, тах	50/	50/
		в том числе	5%	5%
		проросшие, тах	140/	150/
		Влажность, тах	14%	15%
		Протеин, тіп	10.5%	10.5%
		Число падения,	230%	100%
		min		

		Количество	16%	14%
		клейковины,		
		min		
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоровог	му зерну без запаха
			фумигантов и других и	нородных запахов
			затели качества должн	ы соответствовать
		ГОСТ 9353-2016.		
79.	Кукуруза - ДМА	Показатели	Базис	Ограничение
	3 313 73	качества		orpum rome
		Влажность, тах	14%	14,5%
		Сорная	3%	5%
		примесь, тах		
		Зерновая	15%	18%
		примесь, тах		
		В составе		
		зерновой		
		примеси		
		Битые, тах	5%	5%
		Поврежденные	5%	5%
		всего, тах		0
		Том числе к		
		поврежденным		
		относятся:		
		-поврежденные		
		сушкой,	2%	2%
		нагревом		
		-поврежденные	2%	2%
		гниением,		
		плессенью		
		Зараженность	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровог	
		A 1	фумигантов и других и	
		Афлатоксины	В пределах европейских	•
		Остальные пока ГОСТ 13634 – 90.	затели качества должн	ы соответствовать
		100113034 - 30	•	
		Анализы на б	итые, поврежденные,	сорную примесь
		проводятся по Е	<u> </u>	copilities inputation
		1		
80.	Лён – ДМА	Показатели	Базис	Ограничение
		качества		
		Влажность, тах	9%	10%
		Сорная	3%	5%
		примесь, тах		
		В том числе	не допускается	не допускается
		семена		
		клещевины,		
		ядовитая,		

		вредная			
		примесь			
		Масличность as	40%		40%
		is, min	1070		1070
		Свободные	2%		2%
		жирные	270		270
		кислоты (FFA),			
		max			
		Зараженность	не допусі	кается	не принимается
		зерновыми			1
		вредителями			
		Запах	Свойстве	нный здоровом	гу зерну
				а фумигантов и	
				ых запахов	10
		Цвет	•	оричневый, без	}
		,		в плесени,	
			-	щии и порчи	
				•	
		Остальные показ ГОСТ 10582-76.	ватели ка	чества должнь	ы соответствовать
			ъ голным	глпя извлечен	ия растительного
		масла,пригодным		дли извлетен	ann paeinteabhoro
		для продажи.	•		
		-	іичность.	FFA, проводят	гся по ФОСФА 11
		(ИСО).	,	, F ,	
81.	Пшеница 4 класс,	Товар должен со	ответство	вать следуюш	им качественных
81.	Пшеница 4 класс, Агрокомплекс	показателям:		•	им качественных
81.		-		•	им качественных
81.		показателям: Пшеница 4 класс	а, ГОСТ 9	9353-2016	
81.		показателям:	а, ГОСТ 9	9353-2016 Максимальн	о-минимально
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели кач	а, ГОСТ 9	353-2016 Максимальн допустимые	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л	а, ГОСТ 9	353-2016 Максимальн допустимые не менее 710	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, %	а, ГОСТ 9 ества	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь,	а, ГОСТ 9 ества %	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примес	а, ГОСТ 9 ества % ь, %	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 5,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна	а, ГОСТ 9 ества % ь, %	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, %	а, ГОСТ 9 ества % ь, %	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 11,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повре	а, ГОСТ 9 ества % ь, % а, % ежденных	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повреклопом-черепаши	а, ГОСТ 9 ества % ь, % ы, % ежденных	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повре клопом-черепаши Число падения, с	а, ГОСТ 9 ества % ь, % ы, % ежденных	Максимально допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повре клопом-черепаши Число падения, с Клейковина, %	а, ГОСТ 9 ества % ь, % ы, % ежденных	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100 не менее 18,0	
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повре клопом-черепаши Число падения, с Клейковина, % ИДК, ед.	а, ГОСТ 9 ества % ь, % ы, % ежденных	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 5,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100 не менее 18,0 не более 100	о-минимально
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Протеин, % Зерен, повреклопом-черепаши Число падения, с Клейковина, % ИДК, ед. Зараженность	жденных кой, % ек.	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100 не менее 18,0	о-минимально
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повреклопом-черепаши Число падения, с Клейковина, % ИДК, ед. Зараженность вредителями	а, ГОСТ 9 ества % ь, % ы, % ежденных	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 5,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100 не менее 18,0 не более 100	о-минимально
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повре клопом-черепаши Число падения, с Клейковина, % ИДК, ед. Зараженность вредителями запасов	жденных кой, % ек.	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 110 не менее 18,0 не менее 18,0 не более 100	о-минимально
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повреклопом-черепаши Число падения, с Клейковина, % ИДК, ед. Зараженность вредителями	жденных кой, % ек.	Максимально допустимые не менее 710 не более 2,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100 не менее 18,0 не более 100 не допускаетс	о-минимально
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повре клопом-черепаши Число падения, с Клейковина, % ИДК, ед. Зараженность вредителями запасов	жденных кой, % ек.	Максимальн допустимые не менее 710 не более 14,0 не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100 не менее 18,0 не более 100 не допускаетс	о-минимально я здоровому зерну осторонний запах
81.		показателям: Пшеница 4 класс Показатели каче Натура, г/л Влажность, % Сорная примесь, Зерновая примесь Проросшие зерна Протеин, % Зерен, повре клопом-черепаши Число падения, с Клейковина, % ИДК, ед. Зараженность вредителями запасов	жденных кой, % ек.	Максимально допустимые не менее 710 не более 2,0 не более 2,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 11,0 не более 2,0 не менее 100 не менее 18,0 не более 100 не допускаетс	о-минимально

			допускается	
82.	Шрот подсолнечный	Товар должен соотв	етствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот	
		подсолнечный. Технические условия».		
83.	Пшеница 10,5% -		ствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница	
	ООО «Русагро-	Технические условия»	» с учетом следующих качественных	
	Инвест»	показателей, указаннь	ыми ниже:	
		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	не допускается	
		зерновыми		
		вредителями	7 12	
		Повреждение	не более 1,2	
		клопом-черепашкой		
84.	Пшеница 10,5% –	Товар должен соответс	ствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница	
	ООО «Русагро-	-	> с учетом следующих качественных	
	Инвест» 1	показателей, указаннь	ыми ниже:	
		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	не допускается	
		вредителями		
		Повреждение	не более 1,0	
		клопом-черепашкой	110 0 01200 1,0	
		•		
0.7		m	FOCT 40(74 4040 F	
85.	Горох	-	гствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох	
	ООО «Агротехнологии»	_	» с учетом следующих качественных	
	«Агротехнологии»	показателей, указанны 1 Качество Товар	ыми ниже. а должно соответствовать базисным	
		нормам качества		
		Показатели качества	Максимально-	
		Влажность, %	минимально допустимые не более 15,0%	
		Сорная примесь, %	не более 4,0%	
		Зерновая примесь, %	не более 12,0%	
		Эсрповая примссь, 70	110 00,100 12,070	

		Мелкий горох, %	не более 5,00%	
		Протеин на АСВ, %	Не менее 20,0%	
86.	Горох ООО «Русагро-	Товар должен соответ	ствовать ГОСТ 28674-20	19 «Горох.
	Инвест»	Технические условия»	с учетом следующих кач	ественных
		показателей, указаннь	іми ниже:	
		-	а должно соответствовать	базисным
		нормам качества	:	
		П	134	1
		Показатели качества	Максимально-	
		Drawys ary 0/	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%	
87.	Γοροχ ΟΟΟ	Торор понуми соотрол	гствовать ГОСТ 28674-20	10 «Γορον
67.	«Кшеньагро»	_	с учетом следующих кач	-
	Withienbar po//	показателей, указаннь		CCIBCIIIBIX
			а должно соответствовать	базисным
		нормам качества		
		1		
		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%	
88.	Горох ООО	I	ствовать ГОСТ 28674-20	-
	«Отрадаагроинвест»		с учетом следующих кач	ественных
		показателей, указаннь		E
		•	а должно соответствовать	оазисным
		нормам качества	•	
		Показатели качества	Максимально-	
		Показатели ка тества	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%	
				ı
L	1	I		

89.	Пшеница 4 класса,		гвовать ГОСТ 9353-2016 «	
	протеин 12,5% -	= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	с учетом следующих каче	ественных
	Деметра Трейдинг	показателей, указанных	к ниже:	
		Натура	не менее 760 г/л	
		Влажность	не более 14,0%	
		Сорная примесь	не более 2,0%	
		Зерновая примесь	не более 5,0%	
		Протеин	12,5% и более	
		Зерен, поврежденных	не более 1,5%	
		клопом-черепашкой		
		Число падения	не менее 250 сек	
		Клейковина	не менее 18%	
		•	не допускается	
		семян горчака и амброзии		
		Запах	Свойственный	
			здоровому зерну	
			пшеницы; Посторонний	
			запах (затхлый,	
			солодовый, плесневый,	
			гнилостный) не	
			допускается	
		Поставщика. На каждую партию То «Центр оценки качест	подписью отправителя Това вара оформляется протов ва зерна» с полным тех гледованием согласно тр	ков ФГБУ
90.				
	Пшеница 3 класс – OOO «Мукомольный комбинат «Володарский»	-	гвовать ГОСТ 9353-2016 « с учетом следующих каче ми ниже:	
	ООО «Мукомольный	Технические условия» показателей, указанным	с учетом следующих каче ми ниже:	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура Влажность	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0%	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура Влажность Сорная примесь	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0% не более 2,0%	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0% не более 2,0% не более 5,0%	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0% не более 2,0% не более 5,0% 12,5% и более	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Проросших зерен	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0% не более 2,0% не более 5,0% 12,5% и более не более 1,0%	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Проросших зерен Качество клейковины	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0% не более 2,0% не более 5,0% 12,5% и более не более 1,0%	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанныя Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Проросших зерен	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0% не более 2,0% не более 5,0% 12,5% и более не более 1,0%	
	ООО «Мукомольный комбинат	Технические условия» показателей, указанным Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Проросших зерен Качество клейковины не ниже ІІ группы, ед.	с учетом следующих качеми ниже: не менее 750 г/л не более 14,0% не более 2,0% не более 5,0% 12,5% и более не более 1,0%	

		C	
		Содержание головни,	не допускается
		семян горчака и	
		амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну
			пшеницы; Посторонний запах
			(затхлый, солодовый, плесневый,
			гнилостньй) не допускается
			ара предоставляется декларация о
			нии протокола испытаний.
		На каждое транспортно	е средство оформляется:
		1. Карантинный	сертификат от ФГУ
			р" на Товар, ввозимый из-за
		l =	егородской области за счет
		Поставщика;	
		2. СДИЗ в системе Ф	
91.	Пшеница 4 класс –		вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	ООО «Мукомольный	Технические условия» с	с учетом следующих качественных
	комбинат	показателей, указанным	ии ниже:
	«Володарский»		
		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	60-95
		не ниже II группы, ед.	
		идк	
		Число падения	не менее 200 сек.
		Клейковина	не менее 20%
		Содержание головни,	не допускается
		семян горчака и	
		амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну
			пшеницы; Посторонний запах
			(затхлый, солодовый, плесневый,
			гнилостный) не допускается
		На каждую партию Тов	ара предоставляется декларация о
		ı -	нии протокола испытаний.
			е средство оформляется:
		1. Карантинный	сертификат от ФГУ
		"Россельхознадзо	
			егородской области за счет
		Поставщика;	1 ,,,,
		2. СДИЗ в системе Ф	РГИС зерно.
92.	Масло подсолнечное	Товар соответствует ГО	
	нерафинированное		стандарт Масло подсолнечное
	наливом - БМЭЗ		ля масла подсолнечного
		нерафинированного.	
		гтг.	
<u> </u>	1	I	

			Наименование показателя	Нормативные	значения
		11 '	ветное число, мг да, не более	25	
		Ки	ислотное число, мг ОН/г, не более	4,00	
		Ма	ассовая доля жировых примесей, не более	0,10	
		Ма фо вет в	ассовая доля осфоросодержащих ществ, %, не более: пересчете на еароолеолецитин	0,80	
		Ма	ассовая доля влаги и гучих веществ, %, не лее	0,20	
		МО	ерекисное число, пъ активного слорода/кг, не более	10,0	
93.	Пшеница кормовая- Ставропольский бройлер	кор	ар должен соответствова мовая. Технические услобований, указанных ниже Показатели	овия», с учетом д	
			D=0.777.0 0/	140	15.0
			Влажность, % Сорная примесь, %	14,0 2,0	15,0
			Зерновая примесь, %	5,0	15,0
			в т.ч. пророст, %	не бол	
			в т.ч. овсюг, %	не бол	
			в т.ч. щуплые, %	не бол	•
		1			ee 5,0
			Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допус	
			т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай		скается
			т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок,	не допус до 1 Не бол	скается

		сост Това При	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.						
94.	Соя кормовая- Ставропольский бройлер	Треб допо 1.Ка	ар должен соотво ования при заго олнительных требово прество Товара должества:	отовках и аний, указанн		учетом			
			Показатели качества	Базисные нормы	Максималь но				
					допустимые				
			Dyanyya azy 0/	12.0	15.0				
			Влажность, % Сорная примесь, %	12,0 2,0	15,0				
			Масличная примесь, %		пее 10,0				
			Сырой Протеин %	не ме	нее 33,0				
			Зараженность вредителями	не доп	ускается				
			Растения, вызываю кишечного тракта куколь, вьюнок, допускаются. Товар должен быт состоянии, иметь и нормальному Това и постороннего заг При наличии ГМО	, такие, как: повилика, м в здоровом цвет и запах, ру (без затхло ахов).	подмаренник, полочай — не не греющемся свойственный ого, плесневого				
95.	Кукуруза кормовая- Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуру кормовая. Технические условия», с учетом дополнительно требований, указанных ниже: 1.Качество Товара должно соответствовать базисным норм качества:							
			Показатели качества	Базисны е нормы					
			Na ICI Da	Спормы	допустим	IDIC			
			Влажность, %	15,0	17,0				
			Сорная примесь, %		4,0				
			Зерновая примесь,	% 15,0	15,0				

		1	_			
			Испорченные, %		до 1,0	
			Зараженность	Н	е допускается	
			вредителями			
96.	Ячмень кормовой- Ставропольский		тракта, такие как: под повилика, молочай — примеси головня, спор Поставляемый Товар греющемся состоянии нормальному Товару постороннего запахов принимается.	имаренник, и не допускаю общья— не до должен и должен и (без заты). При налывать ГОСТ	быть в здоровом не и запах, свойственный хлого, плесневого и ичии ГМО, Товар не Р 53900-2010 «Ячмень	
	бройлер	кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:				
	Сроинтер	1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:				
		каче	Показатели	Базисны	Максимально	
			качества	е нормы	допустимые	
				1		
			Влажность, %	14,0	15,0	
			Сорная примесь, %	2,0	4,0	
			Зерновая примесь, %	15,0		
			Вредные примеси, в	H	е допускается	
			т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок,			
			повилика, молочай.			
			Зараженность	Н	е допускается	
			вредителями			
			Товар должен быть в з	здоровом не	греющемся состоянии,	
					й нормальному Товару	
			(без затхлого, плеснев			
			При наличии ГМО, То	овар не прин	имастся.	
97.	Горох кормовой-	Topo	IN HOHWELL COOTRATOTRO	DATE FOOT	P 54630-2011 «Горох	
) / .	Ставропольский				четом дополнительных	
	бройлер		ований, указанных ниж		,	
			-			
			чество Товара должно ства:	соответство	вать базисным нормам	
			Показатели	Базисны	Максимально-	
			качества	е нормы	минимально	
					допустимые	
			Влажность, %	15,0	16,0	
			Сорная примесь, %	2,0	4,0	
			Зерновая примесь, %	15,0	15,0	
1	1	Ī	ı ı , / º	,	,-	

		Rangarattiogra	HA HAHWAKAATA			
		Зараженность вредителями (в т. ч.	не допускается			
		` `				
		брухусом) Растения,	Via Valviana anag			
		, and the second	не допускается			
		вызывающие				
		поражения				
		желудочно-				
		кишечного тракта,				
		такие, как:				
		подмаренник,				
		куколь, вьюнок,				
		повилика, молочай,				
		овсюг.				
		наличие вредной	не допускается			
		примеси головня,				
		спорынья				
		* · · ·	ровом не греющемся состоянии,			
		-	іственный нормальному Товару			
		(без затхлого, плесневого и постороннего запахов).				
		При наличии ГМО, Товар не принимается.				
00	a v	T	FOCT 20/72 2010			
98.	Ячмень яровой, урожай 2023 -	Товар должен соответст «Ячмень. Технические усло				
	ДОБРЫНЯ	качественных показателей, ука	•			
	A O DI DII DI	Ra reerbeimbin nokusuresien, yke	Sumilia mixe.			
		Натура	не менее 630 г/л			
		Влажность	не более 14,0%			
		Сорная примесь	не более 2,0%			
		Зерновая примесь, в том	не более 5,0%			
		числе битые и				
		поврежденные				
		Протеин	Не менее 12,5%			
		-	Свойственный здоровому			
		Протеин	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний			
		Протеин	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый,			
		Протеин	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не			
		Протеин	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый,			
		Протеин Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается			
		Протеин Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не			
		Протеин Запах Зараженность насекомыми-вр допускается.	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается			
		Протеин Запах Зараженность насекомыми-вр допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается едителями хлебных запасов не			
		Протеин Запах Зараженность насекомыми-вр допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет			
		Протеин Запах Зараженность насекомыми-вр допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика. На каждую партию Товара	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ			
		Протеин Запах Зараженность насекомыми-вр допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика. На каждую партию Товара «Центр оценки качества зе	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный ксью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ грна» с полным техническим			
		Протеин Запах Зараженность насекомыми-вр допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика. На каждую партию Товара «Центр оценки качества зе анализом зерна и исследовани	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ			
99.	Ячмень яровой,	Протеин Запах Зараженность насекомыми-вр допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика. На каждую партию Товара «Центр оценки качества зе	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный ксью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ рна» с полным техническим мем согласно требованию ТРТС			

	урожай 2023 - СМЗ	«Ячмень. Технические усло качественных показателей, ука	овия» с учетом следующих занных ниже:
		Натура	не менее 620 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь, в том	не более 5,0%
		числе битые и поврежденные	10 001100 0,070
		Протеин	Не менее 12,5%
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не допускается
100.	Подсолнечник - СМЗ	допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика. На каждую партию Товара «Центр оценки качества зе	едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ рна» с полным техническим мем согласно требованию ТРТС свовать ГОСТ 22391-2015
		«Подсолнечник. Техническ дополнительных требований, у	ие условия», с учетом
		Влажность	не более 8,0%
		Сорная примесь	не более 3,0%
		Кислотное число	не более 2,0 мг КОН/г
		Масличная примесь	не более 8,0%
		Масличность на АСВ	не менее 46-47%
		греющемся состоянии, им свойственные нормальным затхлого, плесневелого и постранспортное средство оформ (с печатью и подписью с Поставщика. На каждую парти ФГБУ «Центр оценки качеств	жны быть в здоровом, не еть форму, цвет и запах, семенам подсолнечника (без тороннего запахов). На каждое пяется карантинный сертификат отправителя Товара) за счет ю Товара оформляется протокол а зерна» с полным техническим нем согласно требованию ТРТС
101.	Пшеница 4 класс - СМЗ	Товар должен соответствовать Технические условия», с учето показателей, указанных ниже:	

	1		
		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	не более 1,5%
		клопом-черепашкой	
		Число падения	не менее 200 сек
		Клейковина	22%
		Содержание головни,	не допускается
		семян горчака и	
		амброзии	
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах
			(затхлый, солодовый, плесневый,
			плесневыи, гнилостный) не допускается
			тнилостный) не допускается
102.	Сухое обезжиренное молоко 1,5%	допускается. На каждое транспортное сресертификат (с печатью и подплоставщика. На каждую партию Товар «Центр оценки качества зерна» с поли исследованием согласно треб Товар должен соответство показателям: ГОСТ 33629-2015	вать следующим качественных
		Показатели качества	Максимально-минимально
		Массорая ноня риску 0/	допустимые не более 5,0
		Массовая доля влаги, %,	не более 3,0 не более 1,5
		Массовая доля жира, %	,
		Массовая доля молочного	От 54,0 до 47,0 включ.
		сахара (лактозы), %	24
		Массовая доля белка в	34
		сухом обезжиренном	
		молочном остатке, %, не	
		менее	0.2
		Индекс растворимости, см	0,2
		сырого осадка, не более	
		Группа чистоты, не ниже	1
		Кислотность, °Т (%	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до
1		молочной кислоты)	0,189 включ.)
		,	,
		КМАФАнМ	1*105

103.	Масло сливочное 82,5%	Товар должен соответство показателям: ГОСТ 32261-2013	вать следующим качественных		
		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 T		
		Термоустойчивость масла	от 0,75 до 1,0		
		Содержание токсичных			
		элементов, микотоксинов,			
		антибиотиков,			
		пестицидов,			
		радионуклидов в масле не			
		должно превышать норм,			
		установленных в ТР ТС			
		033/2013			
101	26	m			
104.	Молоко сырое цельное коровье	Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:			
		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, ⁰ Т	От 16,00 до 18,00		
		Группа чистоты	Не ниже 1		
		Плотность, кг/ м ³	не менее 1028,00		
		Температура замерзания, С	Не выше минус 0,505		

КМАФАнМ, КОЕ*/г	Не более 1х10 ⁵
Содержание соматических клеток, КОЕ, г.	Не более $4 \mathrm{x} 10^5$
Патогенные, в том числе с допускаются	альмонеллы, в 25 г. продукта не

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 показателя Молока должны соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»:

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

Таблица 1

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

Наимено вание показат еля	Титруе мая кислот ность, [©] Т	Группа чистот ы, не ниже	Плотность, кг/м³, (при температур е 20°С	Массова я доля жира, %	Массовая доля сухих обезжир енных веществ молока, %	белка,	Группа терому стойчи вости по алкого льной пробе	Темпер атура замерз ания ⁰ C**
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	*** FOCT P 54758-2011	FOCT58 67-90 FOCT 32255	*** FOCT 3626-73	*** FOCT 25179- 2014 FOCT 32255	ГОСТ 25228- 82	FOCT 26754 FOCT 25101
Периодич ность исследов аний	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

Наумонование немеретеля	Норма для сорта
Наименование показателя	высшего
Плотность, $\kappa \Gamma/M^3$, не	1028
менее	
Кислотность, °Т	от 16 до 18
Массовая доля жира, %, не	2,8
менее	
Массовая доля белка, %, не	2,8
менее	
Сухой обезжиренный	8,2
молочный остаток, %, не менее	
Группа чистоты, группа, не	I
ниже	
Термоустойчивость, группа, не	II
ниже	
Температура замерзания, °С, не	0,505
выше	

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 TP TC допустимые уровни, приведённые в Таблице 4

Таблица 4.

	таолица ч		
Наименование показателя	Допустимы е 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 М1	0,0005	ГОСТ 30711-2001	1 раз в 3 месяца
Антибиотики:*			1 раз в 3 месяца
Левомицетин (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	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца

	(менее 0,004)		
Ингибирующие вещества*	Не допускаютс я	ГОСТ 23454-2016	1 раз в 3 месяца
Пестициды (в пересчёте на жир):		ГОСТ 23452-2016	1 раз в 3 месяца
ГХЦГ (а, 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 TP TC 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 5)

Таблица 5.

Наименова	Норма для	Периодичност	Метод
ние показателя	сорта высшего	ь контроля	контрол я
КМАФАнМ, КОЕ в 1см 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	ΓΟCT 23453
Патогенные, в том числе сальмонеллы, масса (объем) продукта, г(см ³), в котором не допускается	25	1 раз в 6 месяцев	ГОСТ 31659

Примечание:

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

** - КОЕ – колониеобразующие единицы.

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

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

4. Маркировка

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

- наименование молока;
- значения показателей идентификации молока в соответствии с требованиями TP TC 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 документации, информации сопроводительной транспортной таре (при наличии), показатели безопасности, физико-химические и органолептические показатели согласно требованиям ТР ТС, настоящей спецификации и настоящего договора. Правила приёмки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 13928-84.

6. Сопроводительная документация.

Каждая поступающая партия Молока должна сопровождаться:

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

7. Условия транспортирования.

Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры не выше 10^{0} C.

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.

Крышки тары должны быть закрыты герметично. Запорные устройства крышек пломбируются.

Молоко транспортируют при его температуре от 2^{0} С до 10^{0} С. Температура охлаждённого Молока, поступившего Покупателю. должна быть не более 10^{0} С. Допускается, по договорённости сторон, вывоз неохлаждённого Молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.

8. Условия хранения.

Допускается хранение Молока у Поставщика при температуре $(4\pm2)^{\circ}$ С в соответствии с требованиями ФЗ РФ ст. 6 к хранению и перевозке Молока.

105. Пшеница кормовая-Белгородский бройлер Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

Показатели	Базисные нормы	Максимальн о допустимые	
Влажность, %	14,0	15,0	
Сорная примесь, %	2,0	4,0	
Зерновая примесь, %	5,0	15,0	
в т.ч. пророст, %	не боле	ee 5,0	
в т.ч. овсюг, %	не боле	ee 2,0	
в т.ч. щуплые, %	не боле	ee 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		

	T				1
		Зараженность			
		зерновыми		Не допускается	
		вредителями			
		Поставляемый Товар до	олжен быть в	здоровом не гре	еющемся
		состоянии, иметь цвет	состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному		
		Товару (без затхлого, пл	есневого и по	стороннего запа	хов).
		При наличии ГМО, Това	ар не принима	ется.	
106.	Соя кормовая-	1 ' '	етствовать І	TOCT 17109-88	8 «Соя.
	Белгородский		отовках и	-	учетом
	бройлер	дополнительных требов	аний, указанн	ых ниже:	
		1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:			азисным
		Показатели	Базисные	Максималь	
		качества	нормы	но	
		Ka icciba	пормы	допустимые	
				допустимые	
		Влажность, %	12,0	15,0	
		Сорная примесь,	2,0	2,0	
		%			
		Масличная	не бол	iee 10,0	
		примесь, %		,	
		Протеин на АСВ,	не мет	Hee 33,0	
		%		100 00,0	
		Зараженность	не доп	ускается	
		вредителями			
		Растения, вызываю	ощие поражен	ия желудочно-	
		кишечного тракта		-	
		куколь, вьюнок,	повилика, м	олочай – не	
		допускаются.			
		Товар должен быт		-	
		состоянии, иметь	·		
		нормальному Това	1 0 \	го, плесневого	
		и постороннего заг			
107	IC	При наличии ГМО			[C
107.	Кукуруза кормовая-	Товар должен соответст			
	Белгородский	кормовая. Технические		учетом дополни	тельных
	бройлер	требований, указанных и 1. Качество Тов		OTDATATRABARA S	,
				оответствовать б	разисным
		нормам качес	ıba.		
		Показатели	Базиснь	іе Максимал	PHO .
		качества	нормы		
		Kanciba	пормы	допустим	
		Влажность, %	15,0	17,0	
		Сорная примесь, %		4,0	
		Зерновая примесь,		15,0	
	1	з гриовал примосы,	15,0	13,0	

		Испорченные, %		до 1,0	
		Fieliop leilibre, 70		до 1,0	
		Зараженность	Не д	опускается	
		вредителями	·		
108.	Ячмень кормовой- Белгородский бройлер	кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:			ень
			должно соот	ветствовать базисн	ЫМ
		нормам качества:			
		Показатели	Базисные	Максимально	
		качества	нормы	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 д	опускается	
		Зараженность вредителями	не д	опускается	
		Товар должен быть состоянии, иметь ци нормальному Товару постороннего запахов) При наличии ГМО, То	вет и запа (без затхло	х, свойственный го, плесневого и	
109.	Горох кормовой- Белгородский бройлер	Товар должен соответствой кормовой Технические усл требований, указанных ниже	овия», с уче	-	
		1. Качество Товара д нормам качества:	должно соот	ветствовать базисн	ым

		Показател качества		Базисные нормы	Максимально- минимально допустимые
		Влажность, %		15,0	16,0
		Сорная примесь	, %	2,0	4,0
		Зерновая приме		15,0	15,0
		Содержание с протеина	ырого	не м	енее 20,5%
		Зараженность		не д	опускается
		вредителями (в брухусом)	т. ч.		
		Растения, вызывающие		не д	опускается
		поражения			
		желудочно- кишечного т	ракта,		
		такие, подмаренник, к	как:		
		· · ·	илика,		
		молочай, овсюг.			
		-	едной	не д	опускается
		примеси гоз	повня,		
			овару (пахов).	(без затхло	х, свойственный го, плесневого и мается.
110.	Пшеница 4 класс 11,5	Показатели	Базис		Ограничение
	протеин	качества			
		Натура, тіп	770г/л		760г/л
		Влажность, max	14,0%		15,0%
		Сорная	2,0%		4,0%
		примесь, max Зерновая	5,0%		7,0%
		примесь, тах	3,070		7,070
		в том числе,			более 2,0% не
		проросшие			принимается
		Протеин, %	11,5%		11,5%
		Число падения,	250сек		менее 230сек. не
		сек.	10.0		принимается
		Количество клейковины,	18,0%		18,0%
		min			

			ИДК, тах	43-95ед		95ед.	
			Повреждение клопом черепашкой,	2,0%		2,0%	
			max				_
			Зараженность Запах		скается	не принимается	
			Sallax			вдоровому зерну игантов и других	
					аха фумг ных запах		
				шеред			1
111.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Деметра Трейдинг	Tex	-	я» с уче	гом след	[*] 9353-2016 «Пшен ующих качествен	
		Ha	тура		не мене	е 760 г/л	
		-	ажность		не боле	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
			рная примесь		не боле		
			оновая примесь		не боле		
			отеин		11,5% ı		
		Зерен, поврежденных не более 1,5% клопом-черепашкой					
			сло падения			е 250 сек	
		-	ейковина		не мене		
			держание головни очака и амброзии	и, семян	не допу	скается	
			пах			шеницы; Постород (затхлый, солодо вый, гнилостньй)	нний вый,
		серт				рмляется карантиі авителя Товара) за	
112.	Кукуруза -		ар должен соответ				
	ДОБРЫНЯ					и поставках» с уче	том
			дующих качествен	ных пока		·	
			тура		640 г/л		
		-	ажность		+	ee 14,0%	
			рная примесь		_	ee 3,0%	
			оновая примесь отеин		не боле 6,0%	ee 10,0%	
		На п	каждое транспорт гификат (с печатън тавщика. каждую партию	о и подпи	тво офор	мляется карантинна вавителя Товара) за мется протокол Ф	счет

		опенки канестра зерна» с поли	им технинеским анализом зепна
		и	ым техническим анализом зерна
		исследованием согласно требо	PAULIO TPTC 015/2011
113.	Пшеница 4 класс -	Товар должен соответствовать	
113.	ДОБРЫНЯ		
	довгыпл	Технические условия», с учето	м следующих качественных
		показателей, указанных ниже:	не менее 780 г/л
		Натура Влажность	
			не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Протеин	14%
		Число падения	не менее 220 сек
		Клейковина	21,5%
		Запах	свойственный здоровому
			зерну
			пшеницы; посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый,
			гнилостный) не допускается
		Зараженность насекомыми-вре	едителями хлебных запасов не
		допускается.	
			тво оформляется карантинный
			сью отправителя Товара) за счет
		Поставщика.	1 APPV
			оформляется протокол ФГБУ
		«Центр	
		<u>-</u>	ым техническим анализом зерна
		и исследованием согласно требо	PRIVING TDTC 015/2011
114.	Ячмень яровой - АФЕ	Товар должен соответст	
114.	Лчмснь хровой - АФЕ	1	ия» с учетом следующих
		качественных показателей, ука	•
		Натура	не менее 650 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь, в том	не более 5,0%
		числе битые и	He conce 5,070
		поврежденные	
		Протеин	не менее 12%
		Запах	свойственный здоровому
		Janax	зерну ячменя; посторонний
			запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостньй) не
			допускается
		Зараженность насекомыми-вр	едителями хлебных запасов не
		допускается.	CATTOMINI ASICOIDIA SUITACOD IIC
			ство оформляется карантинный
			сью отправителя Товара) за счет
		Поставщика.	от отпривителя товара) за очет
	l	ттоставщика.	

		На каждую партию Товара «Центр оценки качества зер анализом зерна и исследование 015/2011.	она» с полным техническим		
115.	Пшеница 4 класс,	Товар должен соответствовать			
	протеин 13,5% - АФЕ	Технические условия», с учетом следующих качественных			
	ΑΨΕ	показателей, указанных ниже:	не менее 750 г/л		
		Натура			
		Влажность	не более 14,0%		
		Сорная примесь	не более 2,0%		
		Зерновая примесь	не более 5,0%		
		Протеин	13,5%		
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%		
		Число падения	не менее 250 сек		
		Клейковина	21%		
		Содержание головни,	не допускается		
		семян горчака и			
		амброзии			
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
		Зараженность насекомыми-вред	ителями хлебных запасов не		
		допускается.			
		На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подпис Поставщика.			
		На каждую партию Товара «Центр	оформляется протокол ФГБУ		
		оценки качества зерна» с полны	им техническим анализом зерна		
		и исследованием согласно требов	анию TPTC 015/2011.		
116.	Пшеница 3 класса,	Требования, предъявляемые	к качеству при поставках		
	13,5 прот Каргилл	пшеницы указаны ниже в показатели качества пшеницы д			
		9353-2016.			
		Таблица № 1			
		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)	
117.	Пшеница 4 класса, 12,5 прот Каргилл	Требования, предъявляемые к каче пшеницы указаны ниже в Таблиц показатели качества пшеницы долх ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1	е № 1. Остальные
		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 %
		Сорная примссь	не облее 2 76
		Зерновая примесь	не более 3 %
		1	
		Зерновая примесь Зерна, поврежденные клопом-	не более 3 %
		Зерновая примесь Зерна, поврежденные клопом- черепашкой	не более 3 % не более 1 % не допускается

118.	Пшеница 4 класса, 11,5 прот Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.	
		Таблица № 1 Показатель	Норматив
		Протеин	не менее 11,5 %
		Клейковина	не менее 18 %
		Натурный вес	не менее 770 г/л
		Число падения	не менее 230 сек.
		Влажность	не более 14 %
		Сорная примесь	не более 2 %
		Зерновая примесь	не более 3 %
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %
		Зараженность вредителями	не допускается
		Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
119.	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	I
		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 зе	ернов	ой не допус	скается бо	олее 1
		примеси)		%		
		Наличие семян аллергенных растений не допускается (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)				
120.	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				
		Показатель		Нормати	3	
		Протеин	не ме	енее 9,5 %		
		Клейковина	не ме	енее 17 %		
		Натурный вес	не ме	енее 690 г/л	[
		Число падения	не ме	енее 200 сег	к.	
		Влажность	не бо	более 14 %		
		Сорная примесь не бо		более 2 %		
		Зерновая примесь	не бо	олее 5 %		
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не бо	олее 2 %		
		Зараженность вредителями	не до	опускается		
121.	Подсолнечник классический –	 Поставка семян подо целей не допускается. 		чника для	кондит	ерских
	Каргилл	2. Поставляемый Това нормативам, указанны	1	•	соответст ниже:	гвовать
		_ Таблица № 1				
		Показатель		Ед. изм.	Базис	
		-1-		-2-	-3-	
		Масличность, а.с.в.		%	46,0	
		Влажность Сорная примесь		<u>%</u> %	8,0 3,0	
		Масличная примесь		%	15,0	
		Кислотное число масла		мгКОН/г	3,5	
		Заражённость вредител	имкі	ШТ	не	
		(насекомые-вредители и хлеб	бные		допуска	ет
		клещи)			СЯ	
		Карантинные объекты		ШТ	не допуска ся	ет
		Содержание олеиновой кисло	оты	%	не боле 39	ee

		3. Остальные показатели к соответствовать ГОСТ 2239		Говара должны
122.	Подсолнечник высокоолеиновый –	 Поставка семян подсолне целей не допускается. 	ечника дл	я кондитерских
	Каргилл	2. Поставляемый Товар нормативам, указанным в та	должен аблице № 1	соответствовать ниже:
		Таблица № 1		
		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/	3,5
			Γ	
		Заражённость вредителями	ШТ	не
		(насекомые-вредители и хлебные клещи)		допускает
		Клещи) Карантинные объекты	ШТ	ся не
		Карантинные объекты	ші	допускает
				ся
		Содержание олеиновой кислоты	%	82
123.	Пшеница 3 кл. Март	3. Остальные показатели к соответствовать ГОСТ 2239 Товар должен соответствовать ГОС	01-2015.	Говара должны 6 Пшеница.
		Промышленное сырье Техничес дополнительных требований, указа	ские услог нных ниже	вия, с учетом :
		 Качество Товара должно нормам качества: 	соответств	овать базисным
		Показатели Максималы	но-минимал	ІЬНО
		качества допустимые		
		Влажность, % Не более 13	•	
		Сорная Не более 2,0)	
		примесь,%		
		Зерновая Не более 5,0)	
		примесь,%	0	
		Клейковина, Не менее 23	,0	
		% ИПИ На мачае 75	. 0	
		ИДК Не менее 75		
		Протеин, % Не менее 13 Натура г/л Не менее 75		
		Натура г/л Не менее 75 Число Не менее 25		
			U	
		падения, сек		

		_	аженность дителями	Не допускается
124.	Пшеница 4 кл. Март	Промышле дополните. 1. Кач	нное сырг пьных требо	ра должно соответствовать базисным
		каче Вла	казатели ества жность, %	Максимально-минимально допустимые Не более 13,0 Не более 2,0
		-	месь,%	He dollee 2,0
		-	новая месь,%	Не более 5,0
		Кле %	ейковина,	Не менее 20,0
		ИД	К	Не менее 75,0
		Про	отеин, %	Не менее 12,5
		Нат	ура г/л	Не менее 750
		Чис пад	сло ения, сек	Не менее 150
		1	аженность дителями	Не допускается
125.	Пшеница 5 кл. Март	Промышле дополните. 1. Кач	енное сыры пьных требо	ований, указанных ниже: ра должно соответствовать базисным
			сазатели ества	Максимально-минимально допустимые
		Вла	жность, %	Не более 13,0
		_	оная месь,%	Не более 2,0

			Зерновая примесь,%	Не бол	ee 5,0	
			Клейковина, %	Не мен	ee 16,0	
			ИДК	Не мен	ee 50,0	
			Протеин, %	Не мен	ee 10,5	
			Натура г/л	Не мен	ee 750	
			Число падения, сек	Не огра	аничива	ется
			Зараженность вредителями	Не доп	ускается	А
126.	Белгородский бройлер – пшеница 3 класса		должен ница.Технически гвенных показат	•	вия»	с учетом следующих
		Нату	pa		750-80	0 г/л
		_	кность			ee 13,50%
		Сорн	ая примесь		не бол	ee 2,0%
		Зерн	овая примесь		не бол	ee 5,0%
		Каче ИДК	ство клейковин	ны, ед.	75-90	ед.
			о падения		200-35	0 cev
			ковина			ee 25%
		-	ловидность		40-50%	
		Соде	ржание головни	і, семян		ускается
			ака и амброзии			
		Запа	X			гвенный здоровому
						пшеницы; Посторонний
					запах плесне	(затхлый, солодовый, евый, гнилостньй) не
					допусн	,
127.	Пшеница 3 класс –	Товаг	лолжен соотве	тствова		Т 9353-2016 «Пшеница.
12//	000					дующих качественных
	«Агротехнологии»		ателей, указан г			
	ЗП№1 Новорусаново,	1.	Качество Това	ра долж	кно сос	ответствовать базисным
	6 6707 00кг		нормам качести	3a:		
		Пока	затели	Базисні	ые	Максимально-
		каче		нормы		минимально
						допустимые
		Влаж	сность, %	14,0		не более 14,0%
		Сорн	ая примесь, %	2,0		не более 2,0%
		Зерн	овая примесь,	5,0		не более 5,0%

		%		
		Клейковина К	23,0	не менее 23,0%
		ИДК, ед.	77,0	не менее 25,070 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		не менее 240 сек.
		число падения, еск	1 330	He Mehee 240 cer.
128.	Пшеница 4класс 12,5-	Товар должен соот	гветствовять сле	дующим качественных
120.	13,4% – OOO	показателям:		Ajiomini in icei beilibin
	«Русагро-Инвест»	Пшеница 4 класса,	ГОСТ 9353-2016	
	ШЭ, 8 620 262кг	Показатели	Требования	Максимально-
	,	качества	- P	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%
		%	110 003100 2,070	110 003100 2,070
		В том числе:		
		- семена амброзии полыннолистной,	не допускается	не допускается
		трехраздельной	не допускается	не допускается
		- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, вязель разноцветный и т.д.)		
		Головневые,	не допускаются	не допускаются
		синегузочные,	,,	
		мараные зерна		
		Фузариозные зерна, %	не допускаются	не более 0,5%
		Зерновая	не более 5,0%	не более 6,0%
		примесь, %	113 001100 0,070	
		Протеин, %	12,5% и более	не менее 12,5%
		Зерен,	не более 2,0%	не более 2,0%
		поврежденных	2,070	110 001100 2,070
		клопом-		
		черепашкой, %		
		Число падения, сек.	не менее 250с.	не менее 250с.
		Зараженность	не допускается	не допускается
		вредителями	Horry oracion	
		хлебных запасов		
		Запах	свойственный	свойственный
		3	здоровому	здоровому зерну
			зерну пшеницы.	пшеницы.
			1 7	1

129. М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013

Общее назначение:

подходит для приготовления любых (в том числе требующих взбивания маргарина) мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (сдобного печенья, песочных изделий, кексов овсяного печенья, сахарного печенья, затяжного печенья, крекеров, пряников, сушек, баранок, бубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек и пр. сдобных изделий.), а также для приготовления кулинарных изделий

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 (Е471, Е475), соль, антиокислители (Е304і, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).

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

Рекомендуемая температура при	Рекомендуемая	Рекомендуемая
взбивании	температура при	температура при

				внесении в (сдобные х/б		расплавлении внесение в тесто в жидком виде)
		Летний период	Зимний период	20+-2°	С	40°C – max!
		18+-2°C	20+-2° C			
		Упаковка: Маргар	ин расфа	асован в ко	роба по 20	КГ
		Срок годности и у	словия х	хранения.		
		При хранении продилы холодильника годности со дня прот -20 С до +20 С в	х при по роизводо	стоянной и ства составл	циркуляции	и воздуха, срок
		Продукт соответс	твует тр	ебованиям	TP TC 024	/2011
130.	М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013	изделий;	изготов я для пр г для все. ес. ется для пр получат	ооизводства ех типов ві и производо	а бездрожжыпечки, по ства дрожж	кевых слоеных
		поверхност Состав: масла растительны числе переэтериф подсолнечное, вод консервант (сорба кислота), ароматиз Может содержать Органолептически Вкус и запах Консистенция при температуре 20°C± 2 Цвет	пе рафин рицирова да, эмул т калия затор, кр следы п не показа читыеля посторон Плотная, слабобле	анные: палы в гаторы (В), регулятор оаситель (Еродуктов потели молочные или молочные, свойствение привкусы и за однородная, встящая	БМОВОЕ И Е471, Е475 р кислотно 160а) ереработки почно-кислые со онные применяем апахи не допуска	его фракции, 5, Е322), соль, ссти (лимонная и молока.
		Физико-химически Наиме	ие показ	атели	Значение	Методика анализа
		Массовая доля жира, %, не	е менее		82	FOCT 32189

	T	I M		- 6	40	o I	FOOT 20400
		массовая доля влаги	и летучих веществ, %, н	е оолее	18	,0	FOCT 32189
		Кислотность, град Кет	тстофера, не более		3,	5	FOCT 32189
		Перекисное число, м более	імоль (½ О)/кг, при отг	рузке, не	5,	0	ΓΟCT P 51487
		Температура плавлен	ия,°С		40-	44	FOCT 32189
		Массовая доля соли,	%		0-1	,5	FOCT 32189
		Содержание твердь температуре:	ых триглицеридов*	(%) при	57-6	32	ΓΟCT 31757
				10°C	34-3		
				20°C			
				30°C	14-1		
				35°C	8-1	4	
		Массовая доля нась содержания жира в пр	ыщенных жирных кисло родукте, не более	от, % от	60	0	ΓΟCT 31663
		Массовая доля трано содержания жира в пр	сизомеров жирных кисл родукте, не более	ют, % от	2,		ΓΟCT 31754
		Энергетическая ценно	ость 100 г продукта, кДж	/ккал	3030	/740	TP TC 022/2011
			изменение инт	_			_
		твердых тригли	ицеридов по сог	ласован	нию с	потреб	бителя
		_	я температура зования	Реком		и по доз гесту	ировкам к
		Летний период	Зимний период	Бездрож слоены		Дрожж	евой слоеный п/ф
		14 +-2°C	16 +-2°C	25-3	0%	2	20-25%
		• блок 10 кг с н обертки каждов Срок годности При хранении в или холодильн годности со дн от -20С до 20С Продукт соотн	и условия хран продукта в склад иках при постоя производства — 12 месяцев; ветствует требо	ения. деких от применения приме	к кг (бо клажда мркул мет пр	ез инд аемых яции г	ивидуальной помещениях воздуха, срок пературе:
101	M 220		C 022/2011, TP	TC 029/	2012		
131.	М 220 маргарин для	Общее назначе		паша	посс	IIIOEO	панаша
	песочного теста универсальный		для приготов дов, песочных	-			
	ГОСТ 32188-2013	_ _	цов, песочных ерских изделий.		торика	шов, 1	пирожных и
		• Снижае дорогос	ает продо вирует производ г себестоимост	ь за сч мпонен	ый про ет воз	оцесс; зможн	взбивания, ости вывода іцепродукты,

- 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 (Е471, Е433), антиокислители (Е304і, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).

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	FOCT 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ΓΟCT 32189
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ΓΟCT P 51487
Температура плавления,°С	27-36	FOCT 32189
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		FOCT 31757
10°C	26-33	
20°C 30°C	13-17	
35°C	2-6	
	0-3	
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	FOCT 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	TP TC 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	Если нет необходимости в удешевлении и корректировке рецептуры.		
		рецептуры.			
		Рекомендуемый	Для снижения эффекта		
16+-2° C	18+-2° C	дополнительный ввод воды:	аэрации массы можно применить следующие		

		(r P	10% от рецептурного кол-ва пах). екомендуемый эполнительный ввод муки:	корректировки технологического процесса: - сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость			
			20% от рецептурного кол-ва пах)	и обороты машины снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания.			
		Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг					
		Срок годности и усл	повия хранения.				
				ждаемых помещениях куляции воздуха, срок			
		годности со дня про от -20С до 0С вкл	ризводства составляет - 12 месяцев,	• •			
		от +1С до +18С вкл					
100	26.212	* *	вует требованиям ТР	TC 024/2011			
132.	М 312 маргарин для	Общее назначение:	DEOTOR HOUSE COMORIS	y vice and the transition of t			
	кремов универсальный	-	-	х украшений на торты но-сахарных сиропов,			
	ГОСТ 32188-2013	-		суфле для тортов,			
		-	нфет «Птичье мол	юко», для мучных			
		кондитерских издел	ии премиум-класса.				
		Преимущества:					
		• Дает возмог	жность снизить себ	естоимость готового			
		сахарного си	а счет увеличенно ропа от 140%;				
		 Увеличивает времени взби 	ивания	ь, за счет сокращения			
		 Улучшает 	формоустойчив	-			
		полуфаорика удобнее;	та, раоотать с кремо	м становится проще и			
		•	олучать вкусный и ле	гкий крем.			
		Состав:					
			рафинированные дез	одорированные, в том			
			*	овое и его фракции,			
				гаторы (Е471, Е475), ислотности (лимонная			
			тор, красители (E100				
		/· I	1 . 1	работки сои и молока.			
		Органолептические	показатели				
		Вкус и запах	Чистые, посторонние	привкусы и запахи не			
			привкус и запах, сво ароматизатору.	я сливочный или кремовый йственный применяемому			
		Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичн блестящая. Допуска поверхность среза				
		Цвет	От белого или свет однородный по всей масс	ло-желтого до желтого, е			

		Физико-химическ	ие показатели			
		Наименова	ание	Значение	Мето	дика анализа
		Массовая доля жира, %, не ме	84	ГС	OCT 32189	
		Массовая доля влаги и летучи	их веществ, %, не более	16	ГС	OCT 32189
		Кислотность, град Кеттстофер	а, не более	3,5	ГО	CT 32189
		Перекисное число, ммоль (½ более	О)/кг, при отгрузке, не	5,0	_	T P 51487
		оолее Температура плавления,°С		30-38	ΓΟ	CT 32189
		Содержание твердых триг	лицеридов* (%) при			CT 31757
		температуре:	10°C	29-35		
			20°C	29-35 13-18		
			30°C	5-8		
			35°C	3-6		
		Массовая доля насыщенных содержания жира в продукте,		60	ГО	CT 31663
		Массовая доля трансизомеро содержания жира в продукте, и		2,0	ГО	CT 31754
		Энергетическая ценность 100	г продукта, кДж/ккал	3110 / 760	TP T	C 022/2011
						_
		Рекомендуемая темпер	ратура использовани	я		
		Летний период	Зимний период	Рекоменд	ации ельных ког	по вводу мпонентов
				Молочно- сироп	сахарный	От 140-200%
		10+-2°C	12+-2° C	Молоко уваренное	сгущенное (ГОСТ/ТУ)	До 400%
				Молоко сгущенно сахаром (До 200%
				Фруктовь наполните (к кремовому	ие ели: готовому	До 100%
		Упаковка: Маргар	оин расфасован	гв короба г	10 20 кг	
		Срок годности и у			10 2 0 III	
		При хранении про	одукта в склалс	ких охлажл	[аемых]	помешениях
		или холодильника				
		годности со дня п	роизводства со	ставляет п		•
		от -20С до 0С вкл				
		от +1С до +18С в			20 004//	0011 TD TC
		Продукт соответо 021/2011, ТР ТС 0			.C 024/2	2011, 1P 1C
133.	Лен, год урожая 2023	Семена коричнев ГМО			роисхо	ждения, без
		Качественные пов Содержание масла быть менее 38%): норма 40	%, одна	ако не может

		Влажность: норма 9%, показатель не должен превышать лимит
		максимум 10 %
		Посторонние примеси: норма 3%, показатель не должен превышать лимит максимум 5 %
		СЖК: максимум 2.0% (на масляной основе)
		Тестирование должно проводиться в соответствии с методами ISO/IEC по выбору Продавца. Продукция должна соответствовать действующим нормам ЕС, действующим на момент погрузки:
		- 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.
		- 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.
		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.
134.	Кукуруза, год урожая	Влажность $\leq 14,0\%$;
	2023	сорная примесь ≤ 2%; семена подсолнечника ≤ не допускаются;
		битые ≤ 5%;
		поврежденные $\leq 3\%$; поврежденные сушкой $\leq 2\%$;
		поврежденные сушкои ≤ 27%, амброзия не допускается;
		испорченные ≤ 1%
		Остальные показатели по ГОСТ 13634-90
135.	Горох желтый, год	Влажность ≤ 14,0%;
	урожая 2023	сорная примесь $\leq 2\%$; битые $\leq 8\%$ (половинки и менее половинки);
		поврежденные $\leq 3\%$;
		другого цвета ≤ 5%
		Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019
136.	Ячмень, год урожая	натура ≥ 620;
	2023	влажность ≤ 14,0%;

137.	Подсолнечник – БМЭЗ 1	сорная примесь ≤ 2%; фузариоз ≤ 0,2%; семена подсолнечника ≤ не допускаются; зерновая примесь ≤ 10% Остальные показатели по ГОСТ 28672-2019 Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.			
		Наименование	Норма	гивные	
		показателя	знач		
		Влажность	6-8%		
		Сорная примесь	Не более 3%		
		Масличная примесь	Не более 7%		
		Кислотное число	Не более 4 м	г КОН/г	
		Масличность на АСВ	Не менее 48%	∕₀	
138.	Подсолнечник –	имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.			
	БМЭЗ 2	·	і» и качест	венным показателям,	
	DIVI 33 Z	·	н» и качест Нормат		
	DIVI 33 Z	указанным ниже.		гивные	
	DIVI 33 Z	указанным ниже. Наименование показателя Влажность	Нормат знач 6-8%	гивные	
	DIVI 33 Z	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь	Нормат знач 6-8% Не более 3%	гивные	
	DIVI 33 Z	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь Масличная примесь	Нормат знач 6-8% Не более 3% Не более 7%	гивные ения	
	DIVI 33 Z	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь Масличная примесь Кислотное число	Норматанач 6-8% Не более 3% Не более 7% Не более 4 м	гивные ения	
	DIVI 33 2	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь Масличная примесь Кислотное число Масличность на АСВ Семена подсолнечника	Нормат знач 6-8% Не более 3% Не более 4 м Не менее 46% в здоровом, ни запах, своя	гивные ения	
139.	Пшеница 3 класса, 14,5 прот Каргилл	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь Масличная примесь Кислотное число Масличность на АСВ Семена подсолнечника имеют форму, цвет семенам подсолнечни постороннего запахов) Требования, предъявл	Нормат знач 6-8% Не более 3% Не более 7% Не более 4 м Не менее 46% в здоровом, н и запах, своя ка (без затх	гивные ения г КОН/г е греющемся состоянии, йственные нормальным плого, плесневелого и честву при поставках 1. Остальные показатели	
139.	Пшеница 3 класса,	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь Масличная примесь Кислотное число Масличность на АСВ Семена подсолнечника имеют форму, цвет семенам подсолнечни постороннего запахов) Требования, предъявлященицы указаны ниже качества пшеницы долж Таблица № 1	Нормат знач 6-8% Не более 3% Не более 7% Не более 4 м Не менее 46% в здоровом, ни запах, своя ка (без затх вемые к ка в Таблице № кны соответств	гивные ения г КОН/г е греющемся состоянии, йственные нормальным клого, плесневелого и честву при поставках 1. Остальные показатели вовать ГОСТ 9353-2016.	
139.	Пшеница 3 класса,	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь Масличная примесь Кислотное число Масличность на АСВ Семена подсолнечника имеют форму, цвет семенам подсолнечни постороннего запахов) Требования, предъявл пшеницы указаны ниже качества пшеницы долж	Нормат знач 6-8% Не более 3% Не более 7% Не более 4 м Не менее 46% в здоровом, ни запах, своя ка (без затх вемые к ка в Таблице № кны соответств	гивные ения г КОН/г е греющемся состоянии, йственные нормальным плого, плесневелого и честву при поставках 1. Остальные показатели	
139.	Пшеница 3 класса,	указанным ниже. Наименование показателя Влажность Сорная примесь Масличная примесь Кислотное число Масличность на АСВ Семена подсолнечника имеют форму, цвет семенам подсолнечни постороннего запахов) Требования, предъявл пшеницы указаны ниже качества пшеницы долж Таблица № 1 Показател	Нормат знач 6-8% Не более 3% Не более 7% Не более 4 м Не менее 46% в здоровом, ни запах, своя ка (без затх вемые к ка в Таблице № кны соответств	гивные ения г КОН/г е греющемся состоянии, йственные нормальным глого, плесневелого и честву при поставках 1. Остальные показатели вовать ГОСТ 9353-2016. Норматив	

		TT V	770 /		
		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 раст (соя, горчица, люпин, кунсельдерей)	тений не допускается нжут,		
140.	Подсолнечник _Pyc_1	1) Показатели качества Макс допустимые Подсолнечник, ГОС Технические условия».			
		Наименование № показателя качества	Базисные показатели качества		
		1 Влажность	6-7 %		
		2 Сорная примесь3 Массовая доля масла	max 3 % min 46% на ACB		
		4 Масличная примесь	max 12 %		
		5 Кислотное число масла	max 4,0 мг КОН/г		
	1) Товар должен быть в здоровом самосогревания или теплового повреж сушки, с температурой в слое зерна иметь форму, цвет, соответствующий сортовым признакам, и запах, свойстве семенам подсолнечника (без посторон плесневого запахов), без ядовиты остальные показатели должны соответ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «Озерна».				
		полностью или в части, л цены согласно съёмам, ука	ибо потребовать уменьшения		
		влажность, % сорная примесь, %	масличность, % КЧМ		
		баз съемы за 1% баз съемы за 1% баз ис 1,00 1,50 ис 1,00 % %	с 2,50 4,00 оазис Свыше 4,0 мг		
		6,0- до до до до до 8,0 до 46	то то КОН/г – приемка		
		3) Каждая партия товара ,	должна быть сопровождена		

		следующими д	окументами:			
		- декларация соответствия, включая протоколы испытани в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна и ГМО				
		- карточка анализа	а зерна на каждо	е ТС по форме Ф-14		
		- карантинный сертификат на каждое TC, в случае партия поставляется из под карантинных регионов.				
		- запрещается фумигация зерна в TC, остаточный за фумиганта не допускается.				
		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.				
		5) Поставщик свободным от люб	обязан передать бых прав третьих л			
		6) Качественные ха транспортному сре		оеделяются по каждому		
141.	Горох ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение		
		Сорная примесь, тах	2%	3%		
		Влажность, тах	14%	15%		
		Битые (половинки и менее половинок), max	5%	8%		
		Поврежденные, тах	3%	3%		
		Цветные, тах	3%	3%		
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается			
		Запах Свойственный здоровому зер запаха фумигантов и других инородных запахов				
		605. Остальные показатели	и должны соответо пригодное для	пяются по методу ИСО ствовать ГОСТ 28674 - продажи, без живых		

142.	Шрот соевый кормовой	Показатели ка	чества	Базис	
	тостированный	Массовая доля влаги веществ, %	и и летучих	Не более 12,	0,0
		Массовая доля сыро %	го протеина,	Не менее 45	,5
		Массовая доля жира %	на а. с. в.,	От 2,0 до 4,0) включительно
		Массовая доля сыро на а. с. в, %	й клетчатки	Не более 7,0)
		Массовая доля влаги	ı, %	Не более 12,	0,0
		Показатели безопасности соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06.2010 г., № 317 Упаковка: Насыпь Хранение: в чистых сухих помещениях в соответствии с ГОСТ Р 53799-2010			
143.	Подсолнечник масличный МЭЗ Ресурс	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:			
		Показатели	Базиснь	іе Макс	имально допустимые
		Влажность	8,0%		9,0%
		Сорная примесь	3,0%		10,0%
		Кислотное число	3,0 мг КО	H/r	3,5 мг КОН/г
		Масличность а.с.в. 46% 40% 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			
144.	Соя МЭЗ Ресурс	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 ка		азисные нормы	Максимально допустимые

		Влажность, %	12,0	14,0		
		Сорная примесь, %	3,0	3,5		
		Масличная примесь, %	не более	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
		Протеин сырой, %	не менее			
		Зараженность вредителями	не допуск	ается		
		Растения, вызывающие поражения желудочно-киш тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, помолочай — не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без за плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.				
145.	Пшеница кормовая- Токаревская птицефабрика	Товар должен соответствоват кормовая. Технические усло требований, указанных ниже	овия», с учетом до			
		Показатели	Базисные	Максималь		
			нормы	но		
				допустимые		
		Влажность, %	14,0	15,0		
		Сорная примесь, %	2,0	4,0		
		Зерновая примесь, %	5,0	15,0		
		в т.ч. пророст, %	не боле			
		в т.ч. овсюг, %	не боле	•		
		в т.ч. щуплые, %	не боле			
		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник,	не допус			
		куколь, вьюнок, повилика, молочай				
		Фузариозные, %	до 1	,0		
		Повреждение клопом черепашкой, %	Не боле	ee 2,0		
		Зараженность зерновыми вредителями	Не допус	скается		
146.	Соя кормовая-	состоянии, иметь цвет и за				
110.	Токаревская птицефабрика	Требования при заготовк дополнительных требований,	ах и поставках			

		1	. Качество Товара		ответствовать	базисным
			нормам качества: Показатели качества	: Базисные нормы	Максималь но	
				_	допустимые	
			Влажность, %	12,0	12,0	
			Сорная примесь, %	2,0	2,0	
			Масличная примесь, %	не бол	тее 10,0	
			Протеин на ACB, %	не ме	нее 32,0	
			Зараженность вредителями		ускается	
			Растения, вызывак кишечного тракта куколь, вьюнок,	, такие, как:	подмаренник,	
			допускаются. Товар должен быт	T P DIOMODON	на грајашамад	
			состоянии, иметь			
			нормальному Това		го, плесневого	
			и постороннего заг При наличии ГМО		инимается.	
147.	Кукуруза кормовая- Токаревская птицефабрика	корм треб	пр должен соответсти довая. Технические ований, указанных канество Товара	условия», с ниже:	учетом дополі	нительных
			нормам качества		1.36	
			Показатели качества	Базиснь нормы		
			Влажность, %	15,0	17,0	
			Сорная примесь, %	6 2,0	5,0	
			Зерновая примесь,	% 15,0	15,0	
			Испорченные, %		до 1,0	
			Зараженность вредителями	Н	Іе допускается	
			Растения вызыва кишечного тракта вьюнок, овсюг. по наличие вредной допускается. Поставляемый То греющемся соста	, такие как: п вилика, молоч примеси голо	одмаренник, к най – не допуск овня, спорыны быть в здоров	аются, я – не

		1	-			_
		свойственный нормальному Товару (без затхлого,				
			плесневого и постороннего запахов). При наличии			
			ГМО, Товар не приним	иается.		
148.	Ячмень кормовой-	Торя	р должен соответствов	атт ГОСТ Р	2 53900_2010 #9mm	em
140.	Токаревская		ир должен соответствов иовой Технические усл			
	птицефабрика		ований, указанных ниж			
	1 1		. Качество Товара до		ветствовать базисн	ЫМ
			нормам качества:	1	T	7
			Показатели	Базисные	Максимально	
			качества	нормы	допустимые	
			Влажность, %	14,0	14,0	
			Сорная примесь, %	2,0	4,0	
			Зерновая примесь, %	15,0		
			Вредные примеси, в	не д	опускается	
			т.ч. Подмаренник,			
			куколь, вьюнок,			
			повилика, молочай.			
			Зараженность	не д	опускается	
			вредителями Товар должен быть	в злоровом	м не греющемся	_
			состоянии, иметь ц			
			нормальному Товару	(без затхло		
			постороннего запахов)			
			При наличии ГМО, То	вар не прини	імается.	
149.	Горох кормовой-	Това	пр должен соответствой	вать ГОСТ	Р 54630-2011 «Гој	pox
	Токаревская		овой Технические усл		етом дополнительн	ΗЫХ
	птицефабрика	треб	ований, указанных ниж	e:		
		1	. Качество Товара до	NIWIIO COOTE	етстроваті базисц	II IM
		1	нормам качества:	JIMIO COOTE	стетвовать базисп	IDIM
			Показатели	Базисные	Максимально-	
			качества	нормы	минимально	
					допустимые	
			Phonenogra 0/	15.0	16.0	
			Влажность, % Сорная примесь, %	15,0 2,0	16,0 4,0	
			Зерновая примесь, %	15,0	15,0	_
			Зараженность	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	опускается	
			вредителями (в т. ч.	110 /	only endered	
			брухусом)			
			Растения,	не д	опускается	
			вызывающие			
			поражения			
			желудочно-			
			кишечного тракта,			
		1	такие, как:			

			T	
		подмаренник, куколь,		
		вьюнок, повилика,		
		молочай, овсюг.		
		наличие вредной	не допуска	ается
		примеси головня,		
		спорынья		
		Товар должен быть	в здоровом не	греющемся
		состоянии, иметь п		
		нормальному Товару		тесневого и
		постороннего запахов		
		При наличии ГМО, То	вар не принимаетс	Я.
150.	Молоко сырое	Товар должен соответств	овать спелующим	качественным
130.	цельное коровье-	показателям:	овать следующим	качественным
	Грейнрус Агро	Наименование	Высі	ший сорт
	1 17 1	Показателей		1
		Массовая доля жира,	% не	3.0
		менее		
		Массовая доля белка,	% не	2,8
		менее		
		Сухой обезжир	енный	8,2
		молочный остаток,	% не	
		менее		
		Термоустойчивость, г	руппа,	II
		не ниже		
		Консистенция	Однороді	ная жидкость
			без осадн	ка и хлопьев.
			Замора	живание не
				ускается
		Вкус и запах	Чистый, бе	з посторонних
				привкусов, не
			свойствен	ных свежему
				ному молоку
		Цвет		го до светло-
		Tr	-	МОВОГО
		Кислотность, Т		00 до 18,00
		Группа чистоты		более 1
		Плотность, кг/м3	Не мен	tee 1028,00
151.	Пшеница пищевая 3	Товар должен соответс	твовать ГОСТ	P 9353-2016
	кл - AO «СКХ»	«Пшеница.Технические усл		
		требований, указанных ниж	e:	
		Показатели	Базисные	Максимально
		D 0/	нормы	допустимые
		Влажность, %	14,0	14,0
		Сорная примесь, %	2,0	2,0
		Зерновая примесь, %	5,0	5,0

			0/	~	1 0
			в т.ч. пророст, %	не бол	•
			в т.ч. щуплые, %	не бол	ee 1,0
			Вредные примеси, в т.ч.		
			подмаренник, куколь,		
			вьюнок, повилика,	не допу	скается
			молочай, горчак, амброзия		
			Фузариозные, %	10	1.0
			Повреждение клопом-	до 1,0	
			черепашкой, %	Не бол	tee 2,0
			Зараженность зерновыми вредителями	Не допу	скается
			Число падения, не менее	20	
			Белизна, не менее	15	5
			Клейковина, не менее	23	
			оставляемый Товар должен	_	_
			остоянии, иметь цвет и зап		-
			овару (без затхлого, плеснев		го запахов).
		П	ри наличии ГМО, Товар не г	принимается.	
1 - 2	-			T0.0T	D 00.50 00.15
152.	Пшеница пип				P 9353-2016
	кл - АО		Пшеница.Технические услог		ополнительных
		Tŗ	ребований, указанных ниже:		Marranean
			Показатели	Базисные	Максимально
			D 0/	нормы	допустимые
				14.0	I 14 O
			Влажность, %	14,0	14,0
			Сорная примесь, %	2,0	2,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, %	2,0 5,0	2,0 5,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, %	2,0 5,0 не бол	2,0 5,0 see 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, %	2,0 5,0	2,0 5,0 see 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч.	2,0 5,0 не бол	2,0 5,0 see 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь,	2,0 5,0 не бол не бол	2,0 5,0 see 1,0 see 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика,	2,0 5,0 не бол	2,0 5,0 see 1,0 see 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак,	2,0 5,0 не бол не бол	2,0 5,0 see 1,0 see 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика,	2,0 5,0 не бол не бол	2,0 5,0 пее 1,0 пее 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия Фузариозные, % Повреждение клопом-	2,0 5,0 не бол не бол	2,0 5,0 пее 1,0 пее 1,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия Фузариозные, %	2,0 5,0 не бол не допу до Не бол	2,0 5,0 нее 1,0 нее 1,0 скается
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия Фузариозные, % Повреждение клопомчерепашкой, % Зараженность зерновыми вредителями	2,0 5,0 не бол не допу до Не бол	2,0 5,0 нее 1,0 нее 1,0 скается
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % В т.ч. пророст, % В т.ч. шуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия Фузариозные, % Повреждение клопомчерепашкой, % Зараженность зерновыми вредителями Число падения, не менее	2,0 5,0 не бол не бол не бол Не допу Не допу	2,0 5,0 пее 1,0 пее 1,0 пскается 1,0 пее 2,0
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия Фузариозные, % Повреждение клопомчерепашкой, % Зараженность зерновыми вредителями Число падения, не менее Белизна, не менее	2,0 5,0	2,0 5,0 пее 1,0 пее 1,0 пее 1,0 пее 2,0 гскается
			Сорная примесь, % Зерновая примесь, % В т.ч. пророст, % В т.ч. шуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия Фузариозные, % Повреждение клопомчерепашкой, % Зараженность зерновыми вредителями Число падения, не менее	2,0 5,0 не бол не бол не бол Не допу Не допу	2,0 5,0 пее 1,0 пее 1,0 пее 1,0 пее 2,0 гскается

153.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.			
	протеин 12,5% - АПК	Технические условия», с учето	ом следующих качественных			
	АСТ Компани М	показателей, указанных ниже:				
		Натура	Не менее 770 г/л			
		Влажность	Не более 14,0%			
		Сорная примесь	Не более 2%			
		Протеин	Не менее 12,5%			
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%			
		черепашкой	·			
		Число падения	Не менее 250			
		Клейковина	Не менее 21-22%			
		Содержание головни, семян	Не допускается			
		горчака и амброзии				
		Запах	Свойственный здоровому			
			зерну пшеницы; Посторонний			
			запах (затхлый, солодовый,			
			плесневый, гнилостный) не			
			допускается			
		На каждое транспортное				
		карантинный сертификат				
		отправителя Товара) за счет П	оставщика.			
154.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.			
	протеин 11,5% - АПК					
	АСТ Компани М	показателей, указанными ниже:				
		1. Качество Товара долж нормам качества:	сно соответствовать базисным			
		Натура	Не менее 770 г/л			
		Влажность	Не более 14,0%			
		0	11c 00ffec 14,070			
		Сорная примесь	Не более 2%			
		Протеин	,			
		1 1	Не более 2%			
		Протеин	Не более 2% Не менее 11,5%			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19%			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается Свойственный здоровому			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый,			
		Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах На каждое транспортное карантинный сертификат	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается средство оформляется (с печатью и подписью			
155.	Пшеница 3 класса	Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах На каждое транспортное карантинный сертификат отправителя Товара) за счет П	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается средство оформляется (с печатью и подписью оставщика.			
155.	Пшеница 3 класса, протеин 13.5% - АПК	Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах На каждое транспортное карантинный сертификат отправителя Товара) за счет П Товар должен соответствовать	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается средство оформляется (с печатью и подписью оставщика. ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.			
155.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - АПК АСТ Компани М	Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах На каждое транспортное карантинный сертификат отправителя Товара) за счет П	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 18-19% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается средство оформляется (с печатью и подписью оставщика. ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.			

	1		
			кно соответствовать базисным
		нормам качества:	
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 13,5%
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	
		Число падения	Не менее 300
		Клейковина	Не менее 23-24%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		горчака и амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну пшеницы; Посторонний
			запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
			_
		-	ое средство оформляется
		1	(с печатью и подписью
		отправителя Товара) за сче	т Поставщика.
156.	Ячмень, АПК АСТ	Товар должен соответствовать	ь следующим качественных
	Компани М	показателям: Ячмень, ГОСТ 286	72-2019 показателям: Ячмень,
		ГОСТ 28672-2019	
		Натура	Не менее 620
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Запах	свойственный здоровому
		Guillan	зерну ячменя; посторонний
			1
			запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
		На каждое транспортное	средство оформляется
		карантинный сертификат	
		отправителя Товара) за счет П	`
157.	Кукуруза, АПК АСТ	Товар должен соответствовати	
137.	Компани М	Кукуруза. Требования при загот	
	Компани М	должен содержать ГМО, должен	
		<u> </u>	-
		ТР ТС 015/2011 «О безопасност	и зерна», а также следующим
		качественным показателям:	
		Влажнось	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Сорная примесь Зерновая примесь	Не более 2% Не более 8%
		Зерновая примесь	Не более 8%
		Зерновая примесь Аброзия	Не более 8% Не допускается
		Зерновая примесь Аброзия Зараженность	Не более 8% Не допускается Не допускается
		Зерновая примесь Аброзия	Не более 8% Не допускается

				антов и друг цных запахов	гих
		На каждое тра карантинный серт отправителя Товара	•	ью и подпис	
158.	158. 33100 Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой	Специ ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производст изготовления сдобных, песоч При непосредственном упо воздействия на здоровье. Функциональные преимуш Высокожирный универсальн Готовые изделия обладают п Обладает хорошей способнос пудрой; Хорошо связывает рецептурмассы; Способствует образованию гарантирует мелкодисперсну Специально подобранный ж высокое качество готового и Основные ингредиенты (со Рафинированные дезодорирвиде (пальмовое масло и эмульгаторы (Е471, Е475), краситель Е160а, регулятор в Может содержать следы с Пищевая ценность в 100 (калорийность) - 740 ккал/30	пных и других изделий. треблении в пищу продук преблении в пищу продук прества: вый маргарин; риятным вкусом и ароматом стью к аэрированию при взби корошей текстуры, выс пористость мякиша; продотват и эмульгато став): в натуральнего фракции, подсолнечно соль пищевая, аромат ислотности лимонная кислотоевого лецитина — 82 г, продукта: жиры — 82 г,	пебобулочных изделий т не оказывает вредн ;; ивании с сахаром/сахар цает расслоение тесто окого подъёма издел оры, позволяют сохран годности. ном и модифицирование масло), вода питьен изатор "Сливки-молон та.	ного оной овой лий, нять ном ввая, эко",
		Органолептические и физи Показатель	ко-химические показатели Значение	Методи определ	
		Вкус и запах	Чистые, с привкусом и зап с легкой молочной нотой, топленая нота		
		Цвет	Светло-желтый, однородн массе Пластичная, плотная,	тый по всей ГОСТ 32189-20 однородная,	
		Консистенция при (20±2)°С	поверхность среза блестяц вид. Допускается матовая и неоднородность при пищевкусовых добавок	дая, сухая на поверхность введении (взбивных исчезающая	
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2	
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-20	
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-20	
		Температура плавления жира, выделенного из	33 – 38	ГОСТ	
		маргарина, °С	33 30	32189-20	.013

		маргарина, % при 20°C				
		Максимальное			I	
		содержание насыщенных				FOCT
		жирных кислот в		55		ГОСТ 32189-2013
		жировой фазе продукта,				32107 2013
		% Максимальное				
		содержание				
		трансизомеров жирных		2		ГОСТ 31754-2012
		кислот в жировой фазе				31/34-2012
		продукта, %				
		Сроки годности, температур		вия хранения		
		от - 20°С до +20°С включи			360 суток	
		Не подвергать действию продуктов, обладающих ре	езким спе	цифическим запа	XOM.	
		Упаковка: ящик из го вкладышем.	офрирова	нного картона	с полимерн	ым мешком-
				брутто упаковоч, масса нетто 900		20,370 кг.
		Продукт соответствует треб	ованиям	•		
		ТР ТС 021/2011 Технический	й реглам	ент о безопаснос		
		ТР ТС 022/2011 Технически	ий регла	мент на пищеву	ию продукци	ю в части ее
		маркировки ТР ТС 024/2011 Технический	й пеглям	ент ня мяспожиі	ORVIO HNOTVI	снию
		TP TC 029/2012 Техническ				
		ароматизаторов и технологи				
		Сертификат "Халял"				
		_				
159.	33107 Маргарин	•	фикаг	ция № 3310	7 ТФ	
	твердый «Столовый	ΓOCT 32188-2013				
	Особый с Молочным	Область применения:			<i>~ ~</i>	Ü
	вкусом и ароматом»,	Применяется при производсти При непосредственном упот				
	82%, марка МТ,	воздействия на здоровье.	реолении	г в пищу проду	кі не оказы	вает вредного
	весовой	Функциональные преимуще	ества:			
		Высокожирный универсальнь				
		Готовые изделия обладают пр				××
		Обладает технологичностью, тестовой массы;	что обест	іечивает получен	ие однородно	и, пластичнои
		Хорошо связывает рецептур	ную жид	кость, предотвра	щает рассло	ение тестовой
		массы;			-	
		Отличается высокой стабилы	юстью пр	и повышенной т	емпературе и	механической
		обработке; Специально подобранный жі	и п овой с	остар и эмупьгат	CONLI HOSBOIR	ILOT COVNSUIGTL
		высокое качество готового из,	•	•	•	пот сохранить
		Основные ингредиенты (сос	<u>тав):</u>	-		
		Рафинированные дезодориро				
		виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьев			ола питьевая	
		эмульгаторы (Е471, соевый	лецитин	і), соль пищева	я, ароматиза	тор "Сливки-
			лецитин гулятор к	i), соль пищева ислотности лимо	я, ароматиза нная кислота.	тор "Сливки-
		эмульгаторы (E471, соевый молоко", краситель E160a, рег	лецитин гулятор к продук	i), соль пищева ислотности лимо	я, ароматиза нная кислота.	тор "Сливки-
		эмульгаторы (Е471, соевый молоко", краситель Е160а, рег Пищевая ценность в 100 г	лецитин гулятор к продук 0 кДж.	1), соль пищева ислотности лимо <u>га:</u> жиры — 82 г	я, ароматиза нная кислота. г, энергетиче	тор "Сливки-
		эмульгаторы (Е471, соевый молоко", краситель Е160а, рег Пищевая ценность в 100 г (калорийность) - 740 ккал/303	лецитин гулятор к продук 0 кДж.	1), соль пищева ислотности лимо <u>га:</u> жиры — 82 г	я, ароматиза нная кислота. г, энергетиче	тор "Сливки-
		эмультаторы (Е471, соевый молоко", краситель Е160а, рег Пищевая ценность в 100 г (калорийность) - 740 ккал/303 Органолептические и физик	лецитингулятор к продуктор к продукто кДж. Со-химич	т), соль пищева ислотности лимо га: жиры — 82 година исказател вачение с привкусом	я, ароматиза нная кислота. г, энергетиче и: и запахом	тор "Сливки- ская ценность Методика определения
		эмульгаторы (Е471, соевый молоко", краситель Е160а, рег Пищевая ценность в 100 г (калорийность) - 740 ккал/303 Органолептические и физик	лецитингулятор к продук 0 кДж. Со-химич	т), соль пищева ислотности лимо га: жиры — 82 голь показател значение с привкусом с легкой молоч	я, ароматиза нная кислота. г, энергетиче и: и запахом ной нотой,	тор "Сливки- ская ценность Методика
		эмультаторы (Е471, соевый молоко", краситель Е160а, рег Пищевая ценность в 100 г (калорийность) - 740 ккал/303 Органолептические и физик	лецитингулятор к продук: продук: 0 кДж. Со-химич Чистые, сливок допуска Светло-	т), соль пищева ислотности лимо га: жиры — 82 га еские показател Значение с привкусом с легкой молоч ется топленая но желтый, однор	я, ароматиза нная кислота. г, энергетиче и: и запахом ной нотой, та	тор "Сливки- ская ценность Методика определения ГОСТ 32189- 2013 ГОСТ 32189-
		эмульгаторы (Е471, соевый молоко", краситель Е160а, рег Пищевая ценность в 100 г (калорийность) - 740 ккал/303 Органолептические и физик Показатель Вкус и запах Цвет	лецитингулятор к продук: О кДж. О кДж. Чистые, сливок допуска Светловсей ма	т), соль пищева ислотности лимо га: жиры — 82 га еские показател Значение с привкусом с легкой молоч ется топленая но желтый, однороссе	я, ароматиза нная кислота. т, энергетиче и: и запахом нотой, та одный по	тор "Сливки- ская ценность Методика определения ГОСТ 32189- 2013 ГОСТ 32189- 2013
		эмульгаторы (Е471, соевый молоко", краситель Е160а, рег Пищевая ценность в 100 г (калорийность) - 740 ккал/303 Органолептические и физик Показатель Вкус и запах	лецитингулятор к продук 0 кДж. Со-химич Чистые, сливок допуска Светловсей мас Пластич	т), соль пищева ислотности лимо га: жиры — 82 га еские показател Значение с привкусом с легкой молоч ется топленая но желтый, однор	я, ароматиза нная кислота. т, энергетиче и: и запахом ной нотой, та одный по днородная,	тор "Сливки- ская ценность Методика определения ГОСТ 32189- 2013 ГОСТ 32189-

выделенном

ИЗ

		Массовая доля жира, %, не			ГОСТ 32189-
		менее	82		2013
		Массовая доля влаги и			
		летучих веществ, % не	18	;	ГОСТ 32189- 2013
		более			2013
		Массовая доля	_		ГОСТ 31933-
		поваренной соли, % не	1		2012
		более			
		Температура плавления жира, выделенного из	33 -	38	ГОСТ 32189-
		маргарина, °C	33 -	36	2013
		Массовая доля твердых			
		триглицеридов в жире,	Летний период	Зимний период	ГОСТ 32189-
		выделенном из маргарина,	16 - 19	13 - 16	2013
		% при 20°C			
		Максимальное			FOCT 22100
		содержание насыщенных жирных кислот в жировой	55		ГОСТ 32189- 2013
		фазе продукта, %			2013
		Максимальное			
		содержание			FOOT 21754
		трансизомеров жирных	2		ГОСТ 31754- 2012
		кислот в жировой фазе			2012
		продукта, %			
		Сроки годности, температуры и условия хранения			
		от - 20°C до +20°C включи		<u>ния</u> 360 су	TOR
				-	
		Не подвергать действию продуктов, обладающих ре			ть отдельно о
			фрированного кар		ным мешком-
		вкладышем.			
			20 кг, вес брутто упа		і 20,370 кг.
		Продукт соответствует треб) коробов, масса нет	10 800 Kr.	
		ТР ТС 021/2011 Технический		асности пишевой	і продукции
		ТР ТС 022/2011 Технически			
		маркировки			
		ТР ТС 024/2011 Технический ТР ТС 029/2012 Техническ	і́ регламент на мас.	ложировую проду	укцию
		ароматизаторов и технологи			евых дооавок,
		Сертификат "Халял"	Technik Bellomorure	пыных средств	
160. 33	400				
тве	109 Маргарин	Специ	фикация № 3	3109 ТФ	
Oc	109 Маргарин ердый «Столовый	Специ СТО 44585898-009-202	•	3109 ТФ	
BKV	1 1	СТО 44585898-009-202 Область применения:	23		
	ердый «Столовый собый с Молочным	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производстн	$2\overline{3}$ ве мучных кондитеро	ских и хлебобулоч	ных изделий.
	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом»,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот	$2\overline{3}$ ве мучных кондитеро	ских и хлебобулоч	ных изделий. ывает вредного
I Rec	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производстн	$2\overline{3}$ ве мучных кондитеро	ских и хлебобулоч	ных изделий. ывает вредного
вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом»,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще	23 ве мучных кондитерореблении в пищу	ских и хлебобулоч	ных изделий. ывает вредного
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны	23 ве мучных кондитерореблении в пищу <u>ества:</u> й маргарин;	ских и хлебобулоч продукт не оказн	ных изделий. ывает вредного
вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр	23 ве мучных кондитерореблении в пищу сства: й маргарин; иятным вкусом и ар	ских и хлебобулоч продукт не окази оматом;	ывает вредного
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью,	23 ве мучных кондитерореблении в пищу сства: й маргарин; иятным вкусом и ар	ских и хлебобулоч продукт не окази оматом;	ывает вредного
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производстя При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы;	е мучных кондитерореблении в пищу ества: и маргарин; иятным вкусом и ар	ских и хлебобулоч продукт не окази оматом; лучение однороди	ывает вредного
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабильнобработке;	е мучных кондитерореблении в пищу ества: и маргарин; иятным вкусом и ар что обеспечивает по	ских и хлебобулоч продукт не окази оматом; лучение однородиной температуре и	ывает вредного пой, пластичной и механической
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабильнобработке; Не рекомендован к примене	е мучных кондитерореблении в пищу ества: и маргарин; иятным вкусом и ар что обеспечивает по востью при повышен	ских и хлебобулоч продукт не окази оматом; лучение однородиной температуре и	ывает вредного пой, пластичной и механической
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабильнобработке; Не рекомендован к примене предусматривает взбивание м	е мучных кондитерореблении в пищу ества: и маргарин; иятным вкусом и ар что обеспечивает по остью при повышен нию в кондитерски аргарина;	ских и хлебобулоч продукт не окази оматом; лучение однородиной температуре и изделиях, техно	ывает вредного пой, пластичной и механической ология которых
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабильнобработке; Не рекомендован к примене	ее мучных кондитерореблении в пищу ества: ий маргарин; иятным вкусом и ар что обеспечивает по остью при повышению в кондитерски аргарина; ировой состав и эм	ских и хлебобулоч продукт не оказном; лучение однородний температуре и изделиях, техноульгаторы, позвол	ывает вредного пой, пластичной и механической ология которых
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабильнобработке; Не рекомендован к примене предусматривает взбивание м Специально подобранный жи высокое качество готового из, Основные ингредиенты (сос	ее мучных кондитерореблении в пищу ества: ий маргарин; иятным вкусом и ар обеспечивает по обеспечивает по обествению в кондитерски аргарина; ировой состав и эм делия в течение всег тав):	ских и хлебобулоч продукт не оказноматом; по температуре и х изделиях, техно ульгаторы, позволо срока годности.	ывает вредного пой, пластичной и механической ология которых пяют сохранять
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабильнобработке; Не рекомендован к примене предусматривает взбивание м Специально подобранный жи высокое качество готового из, Основные ингредиенты (сос Рафинированные дезодориро	ее мучных кондитерореблении в пищу ества: ий маргарин; иятным вкусом и ар обеспечивает по обеспечивает по обестью при повышению в кондитерски аргарина; ировой состав и эм обеспечив в течение всеготав): ванные масла в натеребления в натеребления в течение всеготавные масла в натеребления в натеребления в течение всеготав):	ских и хлебобулоч продукт не оказноматом; продение однородний температуре и изделиях, техно ульгаторы, позволо срока годности.	ма вредного пой, пластичной и механической ология которых пяют сохранять ифицированном
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабилые обработке; Не рекомендован к примене предусматривает взбивание м Специально подобранный жи высокое качество готового из, Основные ингредиенты (сос Рафинированные дезодориро виде (пальмовое масло и е	ве мучных кондитерореблении в пищу ветва: ий маргарин; иятным вкусом и ар что обеспечивает по постью при повышен нию в кондитерски аргарина; ировой состав и эм делия в течение всег тав): ванные масла в нат го фракции, подсо	ских и хлебобулоч продукт не оказноматом; поматом; пной температуре и изделиях, техно ульгаторы, позволо срока годности. гуральном и модилнечное масло),	ма вредного пой, пластичной и механической ология которых пяют сохранять ифицированном вода питьевая,
Вес	ердый «Столовый собый с Молочным усом и ароматом», %, марка МТ,	СТО 44585898-009-202 Область применения: Применяется при производсти При непосредственном упот воздействия на здоровье. Функциональные преимуще Высокожирный универсальны Готовые изделия обладают пр Обладает технологичностью, тестовой массы; Отличается высокой стабильнобработке; Не рекомендован к примене предусматривает взбивание м Специально подобранный жи высокое качество готового из, Основные ингредиенты (сос Рафинированные дезодориро	ве мучных кондитерореблении в пищу реблении в пищу рества: пй маргарин; иятным вкусом и ар что обеспечивает по остью при повышению в кондитерски аргарина; ировой состав и эм делия в течение всег тав): ванные масла в нагофракции, подсовы), соль пищевая,	ских и хлебобулоч продукт не оказноматом; поматом; пой температуре и изделиях, техно о срока годности. Гуральном и модилнечное масло), ароматизатор "С	ма вредного пой, пластичной и механической ология которых пяют сохранять ифицированном вода питьевая,

		Органолептические и физико	-химические показатели:	
		Показатель	Значение	Методика определения
		Вкус и запах	С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая, сливочная, ванильная, кислая ноты.	ГОСТ 32189- 2013
		Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32189- 2013
		Консистенция при (20±2)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189- 2013
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189- 2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189- 2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933- 2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	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
		Сроки годности, температурь	ы и условия хранения	
		от - 20°C до +20°C включите	ельно 360 су	/ток
		продуктов, обладающих рез Упаковка: ящик из гоф вкладышем. Масса нетто 20	прямых солнечных лучей. Храни ким специфическим запахом. орированного картона с полиме окг, вес брутто упаковочной единиц коробов, масса нетто 800 кг.	ерным мешком
		Продукт соответствует требо ТР ТС 021/2011 Технический ТР ТС 022/2011 Технический маркировки ТР ТС 024/2011 Технический ТР ТС 029/2012 Технически		цию в части е цукцию
1.	33820 Маргария твердый «СолПроз песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой	> ГОСТ 32188-2013 С Область применения: Применяется при производстве	рикация № 33820 ТФ ж мучных кондитерских изделий из из видов (в том числе «Кураб кондитерских изделий, техно	бье»), песочных

При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

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.

Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, краситель Е160а, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота.

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Органолентические и физико-х		
Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Чистые, вкус сливочный, запах сливочный с легкой топленой нотой	ГОСТ 32189-2013
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33 - 36	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	ГОСТ 32189-2013
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

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

Упаковка:

ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.

Масса нетто $20~\rm kr$, вес брутто упаковочной единицы $20,350~\rm kr$. На паллете $40~\rm kopoбob$, масса нетто $800~\rm kr$

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции

		ТР ТС 022/2011 Технический маркировки ТР ТС 024/2011 Технический ре ТР ТС 029/2012 Технический ароматизаторов и технологичес Сертификат "Халял"	егламент на масложировую регламент о безопасности	продукцию пищевых добавок,	
162.	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 (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор. Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры — 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.			
		Органолептические и физико-х Показатель	Значение	Методика	
		Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	определения 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, °C	44 – 48	ГОСТ 32189-2013	
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 58 - 65 20°C 39 - 43 35°C 13 - 17	- ГОСТ 32189-2013	
		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 в от - 20°C до +20°C включителя		0 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

TP TC 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Сертификат "Халял"

163. 33835 Маргарин «СолПро» твердый для слоеных изделий, 82%,

марка МТС, весовой

ΓΟCT 32188-2013

Область применения:

Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий.

Спецификация № 33835 ТФ

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 пласты 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 (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант Е202, краситель Е160а, 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:

органолентические и физико-химичес	ры анолентические 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			
	10°C 58 - 65 20°C 39 - 43	ГОСТ 32189- 2013			

			одых	
		триглицеридов в жире, выделен из маргарина, % при температур		
		Максимальное содерж насыщенных жирных кислог жировой фазе продукта, %	ание	ГОСТ 32189- 2013
		Максимальное содерж трансизомеров жирных кисло		ГОСТ 31754- 2012
		жировой фазе продукта, %		2012
		Сроки годности, температуры и	условия хранения	
		от - 20°C до +20°C включительн		
		Не подвергать действию пря продуктов, обладающих резким		нить отдельно от
		в пергамент, весот Масса нетто 10 кг,	оробов, масса нетто 770 кг, вес	ой пластов по 1 кг.
		ТР ТС 021/2011 Технический рег. ТР ТС 022/2011 Технический рег. маркировки ТР ТС 024/2011 Технический рег. ТР ТС 029/2012 Технический рароматизаторов и технологическ Сертификат "Халял"	гламент на пищевую прод ламент на масложировую пр егламент о безопасности п	укцию в части ее родукцию ищевых добавок,
164.	33840 Маргарин	Специфи	кация № 33840 Т Ф	
	твердый «СолПро»	ΓΟCT 32188-2013		
	для кремов, 84%, марка МТК, весовой	Область применения: Приготовление кремов и начинок «Птичье молоко» и других сахарис При непосредственном употребле воздействия на здоровье. Функциональные преимущества	тых и мучных кондитерских и ении в пищу продукт не о	изделий.
		Высокожирный специализированный маргарин; Маргарин имеет высокую кремообразующую способность; Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления		
		кремовых украшений; Маргарин хорошо удерживает сиро	оп при производстве кремов с	сахарным сиропом;
		Маргарин обеспечивает получение слегка кремового оттенка;	кремов и начинок с однородн	юй консистенцией,
		Готовый крем легко принимает об их устойчивость, имеет гладкую и		хорошо сохраняет
		Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированны виде (пальмовое масло, подсолнечной	ь насла в натуральном и м ное масло, пальмоядровое мас	гло), вода питьевая,
		эмульгаторы (Е471, Е475, Е433), кислотности лимонная кислота, ар Может содержать следы соевого ле	оматизатор.	. Е160а, регулятор
		Пищевая ценность в 100 г про (калорийность) - 760 ккал/3110 кДж		тическая ценность
		Органолептические и физико-хи	мические показатели:	
		Показатель	Значение	Методика определения
		Вкус и запах	Вкус и запах сливочные	ΓΟCT 32189- 2013
		Цвет	Светло-желтый,	ГОСТ 32189-
	<u> </u>		однородный по всей массе	2013

		Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189- 2013		
		Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189- 2013		
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	16	ГОСТ 32189- 2013		
		Массовая доля поваренной соли, % не более	0	ГОСТ 31933- 2012		
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	35 - 38	ГОСТ 32189- 2013		
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, %	16 - 21	ΓΟCT 32189- 2013		
		при 20°C Массовая доля насыщенных		ГОСТ 32189-		
		жирных кислот % не более	58	2013		
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754- 2012		
		Сроки годности, температуры и у	условия хранения			
		от - 20°С до +20°С включительно Не подвергать действию пря продуктов, обладающих резким	мых солнечных лучей. Хран			
		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 рег. ТР ТС 022/2011 Технический ремаркировки ТР ТС 024/2011 Технический рег. ТР ТС 029/2012 Технический рароматизаторов и технологическ Сертификат "Халял"	гламент на пищевую продук памент на масложировую про, егламент о безопасности пиг	сцию в части ее		
165.	331110 Маргарин	· -	ация № 331110 ТФ			
	твердый	ГОСТ 32188-2013 Область применения:				
	«GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%,	Применяется при производстве муч				
	марка МТ, весовой	изготовления сдобно-булочных изделий, бриошей, пирогов и других кондитерских изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного				
		воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества</u>				
		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 подъёма изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша;				
		Специально подобранный жировой состав и концентрат смеси токоферолов позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.				
		Основные ингредиенты (состав): Масла растительные рафиниро модифицированные), вода питьевая (не более 1%), ароматизатор, анти смеси токоферолов; регулятор кисл Может содержать следы соевого ле Пищевая ценность в 100 г проду	ванные дезодорированные я, эмульгаторы (Е471, Е475, Е43 кокислитель: аскорбиновая кислота, краецитина.	лота, концентрат ситель E160a.		
		ккал/3030 кДж.				

		Органолептические и физико-химические показатели:					
		Показатель	Значение	Методика определения			
		Вкус и запах	Выраженные, сладко-	ГОСТ 32189- 2013			
		Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ΓΟCT 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	ΓΟCT 32189- 2013			
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ΓΟCT 31933- 2012			
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33 – 38	ΓΟCT 32189- 2013			
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	Летний Зимний период 16 - 19 16	ГОСТ 32189- 2013			
		Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ΓΟCT 31663- 2012 (ISO 5508-90)			
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754- 2012			
166.	338210 Маргарин	Сроки годности, температуры и условия хранения от - 20°С до +20°С 360 суток включительно 360 суток Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Храни продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Упаковка: ящик из гофрированного картона с полиме вкладышем. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единиц На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг. Продукт соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую про ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, а и технологических вспомогательных средств»					
	твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой	Применяется при произродстве муницу кондитерских изделий из песонного теста					

За счет введения натуральных антиокислителей продлевает сроки реализации готовых изделий.

Основные ингредиенты (состав):

Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189- 2013
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189- 2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ΓΟCT 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°С	14 - 17	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ΓΟCT 31663- 2012 (ISO 5508-90)
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ΓΟCT 31754- 2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

OT	-	20°C	до	+20°C	360 суток
вклі	ючит	гельно			300 Cylok

Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.

Упаковка: ящик

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.

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»

TP TC 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

167. 338310 Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%,

марка МТС, весовой

Спецификация № 338310 ТФ

ΓOCT 32188-2013

Область применения:

Применяется при производстве всех видов продукции из слоенного теста

При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

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

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.

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Чистые, сливочные	ΓΟCT 32189- 2013
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ΓΟCT 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	ΓΟCT 32189- 2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ΓΟCT 32189- 2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ΓΟCT 31933- 2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	44 – 48	ΓΟCT 32189- 2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире,	10°C 55 - 62 20°C 39 - 43	ГОСТ 32189-
выделенном из маргарина, % при температуре	35°C 13 - 17	2013
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ΓΟCT 32189- 2013
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754- 2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

OT	-	20°C	до	+20°C	360 суток
вклю	очит	ельно			300 Cy10k

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.

Продукт соответствует требованиям:

ТР TC 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»

168. 338410 Маргарин твердый «GRANDPRO Cream» для кремов, 84%

Спецификация № 338410 ТФ

ΓOCT 32188-2013

Область применения:

Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.

марка МТК, весовой

При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

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.

Основные ингредиенты (состав):

Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика определения	
Вкус и запах	Сливочные	ΓΟCT 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, °C	35 - 38	ГОСТ 32189- 2013	
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	16 - 21	ГОСТ 32189- 2013	
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ΓΟCT 31663- 2012 (ISO 5508-90)	
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754- 2012	

Сроки годности, температуры и условия хранения

OT -	20° C	до	+20°C			360 сут	ок		
включительно									
Цо по	пранго	рт п	AUCTRIIIO	TINGLAL IV	соппанни	пульей	Vacuum	отпангио	ОТ

Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.

Упаковка:

ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.

Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.

На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.

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»

169.	Сахар белый кристаллический свекловичный	Товар должен соответствов белый. Технические условия»	вать ГОСТ 33222-2015 «Сахар по параметрам, указанным ниже:
	категории ТС 3	Показатель качества	Норма
	1	Цвет	Белый, чистый. Допускается
			желтоватый оттенок
		Внешний вид	Однородная сыпучая масса
			кристаллов. Допускаются
			комки, разваливающиеся при
			легком нажатии. Раствор сахара должен быть
			прозрачным, без
			нерастворимого осадка,
		Чистота раствора	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
			допускается слаоыи запах мелассы.
		Массовая доля сахарозы	Mediacelli.
		по прямой поляризации,	99,5
		%, не менее	
		Массовая доля влаги, %,	0,15
		не более:	0,13
		Массовая доля	
		редуцирующих веществ (в	0,065
		пересчете на сухое вещество), %, не более	
		Массовая доля золы (в	
		пересчете на сухое	0,05
		вещество),% не более	
		Цветность в растворе,	
		единиц оптической	195
		плотности (ICUMSA), не	
		более	
		Массовая доля диоксида серы, мг/кг сахара, не	10
		более	
		Массовая доля	0,0003
		ферропримесей, %, не более*	,
		 Продукция предназначена для	я реализации в торговой сети, для
		промышленной переработки,	в том числе для производства

охл	тутуши свиные	употребление Продукция не	ния, и других пищевых целей. Не рекомендуется продукта людям, страдающим диабетом. содержит ГМО. арактеристика сырья: Полутуши получены путем разделения туши свиней по позвоночному столбу без
		описание	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 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	
		Допусти мые	Допускается общее количество технологической зачистки (побитости,

T -		
отк	слонен	кровоподтеки) не более 0,3% по массе от
ия		партии
Ter	омиче	Температура свинины в охлажденном
ско	e	состоянии 0 + 4°C в толще мышц в любой
coc	тояни	точке изменения
le:		Температура свинины в замороженном
		состоянии -1218°С в толще мышц в любой
		точке измерения Не допускается применение
		мясного сырья, замороженного более одного
		раза.
On	ганолепти	ические характеристики: (ГОСТ 7269-2015)
	таноленти 1ах:	Мышечная ткань имеет приятный запах,
	ıax.	свойственный свинине. Не допускается в
		•
		производство свинина с кислым или затхлым
		запахом. Жировая ткань не должна иметь
		запаха осаливания или прогоркания.
Цв	ет:	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.
Koi	нсисте	На разрезе мясо плотное, упругое,
нци	ия:	образующаяся при надавливании ямка быстро
		выравнивается.
		Жировая ткань мягкая, эластичная.
Упа	аковк	Свиные полутуши поставляют без упаковки,
a:		или упакованы в соответствии с ГОСТ 31476-
		2012.
Ma	ркиро	На каждой свиной полутуше должно быть
вка		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.
Cpo	OK.	В соответствии со сроками и условиями
-		•
	ности	хранения, заявленными производителем
		сырья
-	ебован	Камера транспортного средства должна быть
ия	К	охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних
тра	нспор	запахов или прочих недостатков, которые
		могут причинить ущерб качеству мяса.

	-	Транспортировка	•	С
l lui		контролированием перевозках. Температ	температуры ура в камере	при е для
		перевозких. Температ. перевозки – в соотво	•	
		хранения и ГОСТ 31476	•	
$\overline{\Phi}$		тиеские характеристик		
	оказате	Допустимые у		НД на
л		F 1 - J J	r	метод
	рактор			
ы				
р	Н	5,8-6,2		ГОСТ Р
				51478-99
Π	розрачн	Прозрачный, с выраже	енным запахом	ГОСТ
oc	сть и	свежего доброкачествен	иного мяса	7269-
-	омат			2015
<u>ნ</u> ა	ульона			
0		Бульон прозрачный		ГОСТ
н		небольшое количество	хлопьев, без	23392-
пр	родукто	образования желеобразн	ного осадка	2016
В				
	ервично			
ГС				
*	аспада			
	елков в			
-	ульоне			
`	гроба с			
	ернокис			
	ой едью)			
	/	гические характерист	иши (оорлоот	TD TC
	-	гические зарактерист ГС 034/2013)	ики. (согласно	, 11 10
 - 	оказате	Допустимые уровни	Допустимые	НД на
л		0хл.	уровни зам.	метод
	рактор		**	
Ы				
	МАФА	1×10^{3}	1×10^{4}	ГОСТ
н				10444.15
	COE/г,			-94
	е более)			
 	ГКП в	В 0,1 г не допускается	В 0,01 г не	ГОСТ
			допускается	31747-
				2012
	roteus в	не допускается	-	ГОСТ
0,	1 г			28560-90
$ \Pi$	атогенн	не допускае	тся	ГОСТ
ы	e			31659-
M	икроорг			2012
	низмы, в			
тс	ом числе			

	I		T	1
		сальмоне		
		ллы в 25		
		Γ		
		L.monocy	не допускается	ГОСТ
		togenes в		32031-
		25 г		2012
			безопасности: (согласно ТР ТС 021/20	11, TP TC
		034/2013)	Т	77.77
		Показате	Допустимые уровни	НД на
		ЛИ (формар		метод
		(фактор ы)		
		Токсичны	0,5	ГОСТ
		e		26929-
		элементы		94,
		: Свинец		ГОСТ
		мг/кг не		26932-
		более		86,
				ГОСТ
				30178-
				96,
				МУК
				4.1.986-
				00
		Токсичны	0,1	ГОСТ
		e		26929-
		элементы		94,
		: Мышьяк		ГОСТ
		мг/кг не		26930-
		более		86,
				ΓΟCT
		T	0.07	30178-96
		Токсичны	0,05	ГОСТ
		e		26929-
		элементы		94,
		: Кадмий		ГОСТ
		мг/кг не		26933-
		более		86,
				ΓΟCT
				30178-
				96, МУК
				мук 4.1.986-
				4.1.980-
		Токсичны	0,03	ГОСТ
		e		26929-
		элементы		94,
		: Ртуть		ГОСТ
		мг/кг, не		26927-
		более		86,
<u> </u>	<u>l</u>		I.	1

		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 (а,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	
Африкан ская чума свиней (ДНК вируса африканс кой чумы свиней)	Не допускается	
Минималь ный срок годности при поставке:	В соответствии с условиями договора	поставки
Сопровод ительная документа ция	оформленное в системе Меркур 2. Импортное сырье:	етельство, мий етельство,

			личие протокола иссл ую партию	едований на АЧС на
171.	Кукуруза-АСТОН	технических ре	соответствовать ГОС гламентов Таможе номического Союза).	T 13634-90 и нного Союза
		Показатели	Базисные показатели качества	Мин./макс допустимые
		Влажность, %	14,50	18,0
		Зерновая примесь, %		15,0
		Сорная примесь, %	2,0	5,0
		Семена амброзии		Не более 10,0 Шт/Кг
		Зараженность	не допускается, кроме І степени	е зараженности клещом
172.	Кукуруза (ООО "АСТОН Крахмало-Продукты", адрес 391520, Рязанская обл, Шиловский р-н, д Ибредь, Заводская	технических ре (Евразийского Экс		нного Союза
	ул., здание 1А,)	Показатели	Базисные нормы	Максимально
				допустимые
		Зараженность	Не допус	
		Влажность, % Натурный вес,	Не более не менее	
		Гр/л		<u>, </u>
		Зерновая примесь, %	10,0 %	15,0 %
		Сорная примесь, %	2,0 %	6,0 %
		В т.ч. Семена подсолнечника	0,5 %	1,0 %
173.	Подсолнечник- АСТОН	технических ре	оответствовать ГОСТ гламентов Таможе номического Союза).	22391-2015 и нного Союза

		Показатели 1	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Влажность %	8,0	20,0
		Сорная примесь,%	3,0	15,0
		Кислотное		1,0
		число, мг/КОН/г Масличность на	46,0	
		A.C.B. %		
174.	Рапс -АСТОН	технических рег		СТ 10583-76 и кенного Союза
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Влажность %	8,0	18,0
		Сорная примесь, %	3,0	Без ограничений
		Масличность А.С.В. %	на 44,0	от рани-чении
		М.Д. эруково	ой	2,0
		М.Д. глюкозинолат	ОВ	1.0
		в шроте, % Кислотное чис.		1,2
155		масла мг/КОН/г		лг КОН/г
175.	Семена льна масличного-АСТОН	технических рег		СТ 10582-76 и кенного Союза
		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
1				
		Сорная примесь, %	3,0	10,0
		Сорная примесь, %	3,0	10,0
176.	Горох-АСТОН	Товар должен со технических рег	ответствовать ГОС	
176.	Горох-АСТОН	Товар должен со технических рег	ответствовать ГОС гламентов Тамо	Т 28674-2019 и

		С	орная примесь, %	2,0		5,0)	
			ерновая примесь, %	5,0		6,0		
		В	т.ч.					
			итые, %					ee 3,0
			емена др. культур, %	1				ee 3,0
		П	оврежденные, %			Не	боле	ee 3,0
177.	Ячмень-АСТОН	Тов	ар должен соот	гветство	овать	ГОСТ	286	72-2019 и
		техі	нических регл	аменто	в Т	аможені	ного	Союза
		(E _B ₁	разийского Эконог	мическо	ого Сок	оза).		
		П		Базисн	ые норг	мы	N	Гаксимально
								цопустимые
		l	орная примесь, %	2,0			12,	
			ерновая примесь, %	6,0			15,	
			атурный вес, Гр/л	600,0			550	,
150		B	лажность, %	14,0	Ι_		19,0	
178.	Пшеница 5 класс, протеин 11,0% -ДМА		Показатели кач	ества	Базис		<i>O</i> 2 ₁	раничение
			Натура, тіп		760 г/л	I	740) г/л
			Влажность, тах		14%		159	6
			Сорная примесь, п	nax	2%		4%	
			Зерновая примесь,	max	5%		7%	
			Протеин, тіп		11%		119	6
			Число падения, ті	n	230 ce	к.	210	сек.
			Количество клейк	овины.	16%		159	
			min	cobinibi,	10,0		107	•
			ИДК, тах		43-95	ед.	95	ед.
			1 '	клопом	1,5%		2%	
			черепашкой, тах Зараженность		не		ца	принимается
			Jupanemioers		допус	кается	110	пришимается
			Амброзия		не		не	принимается
					допус	кается		
			Запах			твенный		ровому зерну
								нтов и других
						дных зап		FOCT
			гальные показате 3-2016.	ели дол	жны с	оответст	ГВОВ	ать ГОСТ
179.	Пшеница (3 кл.,		ар должен соответ	ствоват	гь ГОС	Т 9353-2	2016	и технических
	протеин 15,3, натура		*	оженно		Союза		(Евразийского
	мин. 770) -АСТОН	-		оюза),	c y	учетом		полнительных
		треб	бований, указанны	х ниже	:			,
			Показат	гели		Базисн		Максимально
						норм	Ы	допустимые
			Duorenoom 0/			14.0		10.0
<u> </u>			Влажность, %			14,0		19,0

		Сорная примесь, %	2,0	12,0
		в т.ч. Фузариозные зерна, %	не бо	олее 1,0
		Испорченные зерна, %	не бо	олее 1,0
		Зерновая примесь, %	5,0	7,0
		в т.ч. пророст, %	не бо	олее 1,0
		Натурный вес, Гр/л	770,0	
		Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%	23,0	23,0
		Протеин, %	Не ме	енее 15,3
		ИДК, ед.	100,0	100,0
		Повреждение клопом черепашкой, %	не бо	олее 2,0
		Зараженность Очистка-требуется) экз.вкл. о 15 экз/кг
		Очистка-пребуется		
180.	Пшеница (3 кл.,	Товар должен соответствовать ГОС	Т 9353-2016 г	и технических
	протеин 14,5, натура	регламентов Таможенного		(Евразийского
	мин. 770) -АСТОН	*		полнительных
	,	требований, указанных ниже:	,	
		Показатели	Базисные	Максимально
			нормы	допустимые
		Влажность, %	14,0	19,0
		Сорная примесь, %	2,0	12,0
		в т.ч. Фузариозные зерна, %		олее 1,0
		Испорченные зерна, %		олее 1,0
		Зерновая примесь, %	5,0	7,0
		в т.ч. пророст, %	не бо	олее 1,0
		Натурный вес, Гр/л	770,0	
		Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%	23,0	23,0
		Протеин, %	Не ме	енее 14,5
		ИДК, ед.	100,0	100,0
		Повреждение клопом черепашкой, %	не бо	олее 2,0
		Зараженность Очистка-требуется) экз.вкл. о 15 экз/кг
181.	Пшеница (3 кл.,	Товар должен соответствовать ГОС	T 9353-2016	и технипеских
101.	протеин 14,0, натура	регламентов Таможенного		(Евразийского
	мин 750) -АСТОН	*		полнительных
		требований, указанных ниже:	, 1010м до	
		Показатели	Базисные	Максимально
		TORUSAT CHI	нормы	допустимые
		Влажность, %	14,0	19,0
		Сорная примесь, %	2,0	12,0
		в т.ч. Фузариозные зерна, %		олее 1,0
		Испорченные зерна, %		олее 1,0
		Зерновая примесь, %	5,0	7,0
		в т.ч. пророст, %		олее 1,0
<u> </u>	t		1	

	1		Нетурунуй вос Гр/п	750,0	730,0
			Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%	23,0	23,0
			\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		енее 14,0
			Протеин, %		
			ИДК, ед.	100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашкой, %	не бо	олее 2,0
			Зараженность Очистка-требуется) экз.вкл. о 15 экз/кг
182.	Пшеница	(3 кл.,	Товар должен соответствовать ГОС	T 9353-2016	и технических
	протеин	13,5) -	регламентов Таможенного	Союза	Евразийского
	ACTOH		Экономического Союза), с	учетом до	полнительных
			требований, указанных ниже:		
			Показатели	Базисные	Максимально
				нормы	допустимые
			Влажность, %	14,0	19,0
			Сорная примесь, %	2,0	12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %	не б	олее 1,0
			Испорченные зерна, %	не б	олее 1,0
			Зерновая примесь, %	5,0	7,0
			в т.ч. пророст, %		олее 1,0
			Натурный вес, Гр/л	750,0	730,0
			Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%	23,0	23,0
			Протеин, %	Не м	енее 13,5
			ИДК, ед.	100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашкой, %	не бо	олее 2,0
			Зараженность Очистка-требуется) экз.вкл. о 15 экз/кг
183.	Пшеница	(4 кл.,	Товар должен соответствовать ГОС		
	протеин	13,0) -	регламентов Таможенного		(Евразийского
	ACTOH			учетом до	полнительных
			требований, указанных ниже:		
			Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
			Влажность, %	14,0	19,0
			Сорная примесь, %	2,0	12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %		олее 1,0
			Испорченные зерна, %		олее 1,0
			Зерновая примесь, %	5,0	7,0
			в т.ч. пророст, %		олее 1,5
			Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
			Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
			Протеин, %	·	енее 13,0

			Повреждение клопом черепашкой,		2.0
			%	не б	олее 2,0
			Зараженность	До 10) экз.вкл.
			Очистка-требуется	Св.10 д	о 15 экз/кг
184.	Пшеница	(4 кл.,	Товар должен соответствовать ГОС	T 9353-2016	и технических
	протеин	12,5) -	регламентов Таможенного	Союза	(Евразийского
	ACTOH		Экономического Союза), с	учетом до	полнительных
			требований, указанных ниже:		
			Показатели	Базисные	Максимально
				нормы	допустимые
			D 0/	110	10.0
			Влажность, %	14,0	19,0
			Сорная примесь, %	2,0	12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %		олее 1,0
			Испорченные зерна, %		олее 1,0
			Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, %	5,0	7,0 олее 1,5
			Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
			Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
			Протеин, %	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	енее 12,5
			ИДК, ед.	100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашкой,	,	
			%		олее 2,0
			Зараженность) экз.вкл.
			Очистка-требуется	Св.10 д	о 15 экз/кг
185.	Пшеница	(4 кл.,	Товар должен соответствовать ГОС	T 9353-2016	и технических
	протеин	12,0) -	регламентов Таможенного		(Евразийского
	ACTOH	,	-		полнительных
			требований, указанных ниже:		
			Показатели	Базисные	Максимально
				нормы	допустимые
			Влажность, %	14,0	19,0
			Сорная примесь, %	2,0	12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %		олее 1,0
			Испорченные зерна, %		олее 1,0
			Зерновая примесь, %	5,0	7,0
			в т.ч. пророст, %		олее 1,5
			Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ),%	730,0 22,0	710,0 18,0
			Протеин, %	·	енее 12,0
			ИДК, ед.	100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашкой,	,	<u> </u>
			%		олее 2,0
			Зараженность) экз.вкл.
			Очистка-требуется	Св.10 д	о 15 экз/кг

	Пшеница (4 протеин 11, ACTOH	кл., 5) -	Требований, указанных ниже: Показатели Влажность, % Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, %	Союза учетом до Базисные нормы 14,0 2,0 не б 5,0	(Евразийского ополнительных Максимально допустимые 19,0 12,0 более 1,0 7,0
			в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ),% Протеин, %	730,0 22,0	более 1,5 710,0 18,0 менее 11,5
			ИДК, ед.	100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашкой, %	не б	более 2,0
			Зараженность		0 экз.вкл.
			Очистка-требуется		до 15 экз/кг
187.	Пшеница (4 протеин 11,5 АСТОН	2) -	Товар должен соответствовать ГОС регламентов Таможенного Экономического Союза), с требований, указанных ниже:	Союза	и технических (Евразийского ополнительных
			Показатели	Базисные	Максимально
				нормы	допустимые
					_
			Влажность, %	14,0	19,0
			Сорная примесь, %	2,0	19,0 12,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, %	2,0	19,0 12,0 более 1,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, %	2,0 не б не б	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, %	2,0 не б не б 5,0	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 7,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, %	2,0 не б не б 5,0	19,0 12,0 5олее 1,0 более 1,0 7,0 более 1,5
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л	2,0 не б 5,0 не б 730,0	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 7,0 более 1,5 710,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ),%	2,0 не б 5,0 не б 730,0 22,0	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 более 1,0 7,0 более 1,5 710,0 18,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л	2,0 не б 5,0 не б 730,0 22,0	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 7,0 более 1,5 710,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ),% Протеин, %	2,0 не б 5,0 не б 730,0 22,0 Не м 100,0	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 более 1,5 710,0 18,0 менее 11,2 100,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ),% Протеин, % ИДК, ед. Повреждение клопом черепашкой, % Зараженность	2,0 не б 5,0 не б 730,0 22,0 Не м 100,0 не б	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 более 1,5 710,0 18,0 менее 11,2 100,0 более 2,0 0 экз.вкл.
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ), % Протеин, % ИДК, ед. Повреждение клопом черепашкой, %	2,0 не б 5,0 не б 730,0 22,0 Не м 100,0 не б	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 более 1,5 710,0 18,0 менее 11,2 100,0
			Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ),% Протеин, % ИДК, ед. Повреждение клопом черепашкой, % Зараженность Очистка-требуется	2,0 не б 5,0 не б 730,0 22,0 Не м 100,0 не б До 10 Св.10 д	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 более 1,5 710,0 18,0 менее 11,2 100,0 более 2,0 0 экз.вкл. до 15 экз/кг
188.	Пшеница (5 кл прод целей, пј 10,5) -АСТОН	-	Сорная примесь, % в т.ч. Фузариозные зерна, % Испорченные зерна, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % Натурный вес, Гр/л Клейковина (ГОСТ),% Протеин, % ИДК, ед. Повреждение клопом черепашкой, % Зараженность	2,0 не б не б 730,0 22,0 Не м 100,0 не б До 10 Св.10 д	19,0 12,0 более 1,0 более 1,0 более 1,0 более 1,5 710,0 18,0 менее 11,2 100,0 более 2,0 0 экз.вкл. що 15 экз/кг

		Сорная примесь, %	2,00	12,00
		В т.ч		
		Фузариозные зерна, %		Не более 1,0
		Испор.зерна, %		Не более 1,0
		Зерновая примесь, %	5,0	7,0
		В т.ч. проросшие, %		1,50
		Натура, г/л	71	
		Влажность, %	14,00	19,00
		Клейковина (ГОСТ)	17,0	14,0
		ИДК, ед.	10	00
		Содержание зерен,	Не бол	iee 3,0
		поврежденных клопом-черепашкой, %		
		Зараженность	T 10	,
		Очистка-требуется	До 10	
		Протеин,%	Св.10 до Не мен	
			TTC WICH	
189.	Пшеница (5 кл., для	Товар должен соответствов	PATE FOCT 9353-20	16 и технических
10).	прод целей, протеин	регламентов Таможен		(Евразийского
	10,0) -ACTOH	Экономического Союза)		дополнительных
	10,0) 1101011	требований, указанных ниж	•	
		1 , 3		
		Показатели	Базисные нормы	Максимально
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Показатели Сорная примесь, %	Базисные нормы 2,00	
		Сорная примесь, %		допустимые
		Сорная примесь, %		допустимые 12,00
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, %		12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, %	2,00	12,00 Не более 1,0 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, %		12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, %	2,00	12,00 Не более 1,0 Не более 1,0 7,0 1,50
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л	2,00 5,0	допустимые 12,00 Не более 1,0 Не более 1,0 7,0 1,50
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, %	2,00	12,00 Не более 1,0 Не более 1,0 7,0 1,50
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, %	2,00 5,0 71 14,00	Допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед.	2,00 5,0 71 14,00 17,0	Допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен,	2,00 5,0 71 14,00 17,0	Допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен,	2,00 5,0 71 14,00 17,0	Допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопомчерепашкой, % Зараженность	2,00 5,0 71 14,00 17,0 He бол	допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопомчерепашкой, %	2,00 5,0 71 14,00 17,0 Не бол	Допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопомчерепашкой, % Зараженность Очистка-требуется	2,00 5,0 71 14,00 17,0 10 Не бол	Допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопомчерепашкой, % Зараженность	2,00 5,0 71 14,00 17,0 Не бол	Допустимые 12,00 Не более 1,0
		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопомчерепашкой, % Зараженность Очистка-требуется	2,00 5,0 71 14,00 17,0 10 Не бол	Допустимые 12,00 Не более 1,0
100		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопомчерепашкой, % Зараженность Очистка-требуется	2,00 5,0 71 14,00 17,0 10 Не бол До 10 Св.10 до Не мен	12,00 Не более 1,0 Не более 1,0 7,0 1,50 10 19,00 14,0 10 19,00 14,0 15 экз/кг 15 экз./кг 10 ее 10,0
190.	Пшеница (5 кл., фураж) -АСТОН	Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопомчерепашкой, % Зараженность Очистка-требуется	2,00 5,0 71 14,00 17,0 10 Не бол До 10 Св.10 до Не мен	12,00 Не более 1,0 Не более 1,0 7,0 1,50 10 19,00 14,0 10 19,00 14,0 15 экз/кг 15 экз./кг 10 ее 10,0

		Экономического Союз требований, указанных н	/ ·	ом дополнительных
		Показатели	Базисны е нормы	Максимально допустимые
		Сорная примесь, %	2,0	12,0
		в т,ч .: Фузариози зерна,% Испорченные зерна		Не более 1,0 Не более 1,0
		Зерновая примесь, % В т.ч. проросших, %	Не боле Не б	
		Натура, гр/л	Не мене	e 680,00
		Влажность % Зараженность Очистка-требуется	Не бол До 10 экз/н Св.10 до 1	
101	g 2			
191.	Ячмень 2 класс- ДМА/ДМ	Показатели качества	Базис	Ограничение
	ДМАДМ	Натура, тіп	620 г/л	620 г/л
		Влажность, тах	14%	15%
		Сорная примесь, тах	2%	4%
		Зерновая примесь, тах	x 5%	7%
		Зараженность	не допускает	гся не принимается
		Цвет	Желтый	
		Запах	запаха фун инородных з	ый здоровому зерну без мигантов и других запахов
		Афлатоксин общи тах	й, 20 ppb	
		Остальные показатели до 2019	олжны соответс	ствовать ГОСТ 28672-
192.	Пшеница кормовая протеин 10,5-13,4 на ACB – Тамбовский бекон	Товар должен соответств кормовая. Технические у требований, указанных н	условия», с уч	
	OCKOH	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		1 Протеин на АСВ	2	e 10,5%
		Влажность	14,0%	20,0%
		Сорная примесь	2,0%	10,0%
		в т.ч. овсюг в т.ч. минеральная	не боле не боле	
		примесь	не боле	
		в т.ч. куколь Зерновая примесь	15,0%	17,0%
		Спорынья и головня	не боле	
		Горчак ползучий, вязель разноцветный	не боле	e 0,1%

		Головневые (мараные,	не боле	e 10%
		синегузочные) зерна Фузариозные зерна	не боле	
		Содержание микотоксинов:	не ооле	e 1,0%
		Зеараленон	не боле	е 0,02 мг/кг
		Т-2 токсин		е 0,05 мг/кг
		Дезаксиниваленол		е 0,5 мг/кг
		Охратоксин А		е 0,01 мг/кг
		Афлатоксин В1	не боле	е 0,01 мг/кг
		Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2		е 0,01 мг/кг
		Фумонизин		е 0,5 мг/кг
		Содержание нитратов		е 450 млн (мг/кг)
		Содержание нитритов		е 10 млн (мг/кг)
		ДДТ и его метаболиты		е 0,05 мг/кг
		Токсичность	не допу	
		Зараженность вредителями	не допу	скается
		Внешний вид: зерно об бороздку, образуя в зерне замкнут Цвет: от коричневого нормальному зерну пшеницы. Обесце Запах: свойственный зд запах (затхлый, солодовый, плесневый, ГМО не допускается. Обязательно к предостинующий соот Финансиание серинарно-сог Бетеринарно-сог барантинные сер	тую линию. до светлого беж веченность не дог оровому зерну п гнилостный) не д ставлению товар ветствия (только станий с исследов проводительные д	кевого. Свойственный пускается. шеницы; посторонний допускается. оно-сопроводительные на кормовые цели) ванием на ГМО
193.	Ячмень кормовой –	Товар должен соответс	твовать ГОСТ Р	2 53900-2010 «Ячмень
173.	Тамбовский бекон	кормовой. Технические		55700 2010 (Of INICID
	1 amoobekiin oekoii	(измененная редакция,	•	том пополнителич
			, ,	стом дополнительных
		требований, указанных	ниже:	T~5~ 1 1
		Показатели	Базисные нормы	Таблица 1.2 Максимально допустимые
		1	<u> 2</u>	3
		Протеин на АСВ		e 10,0%
		Натура		е 600 г/л
		Влажность	14,5%	20,0%
		Сорная примесь	2,0%	10,0%
		в т.ч. овсюг	не боле	
		в т.ч. минеральная	не боле	e 1 0%
		примесь		<u> </u>
		в т.ч. куколь	не боле	
		Зерновая примесь	не боле	<u> </u>
		в т.ч. проросшие зерна		скаются
		Спорынья и головня	не боле	e 0,1%
		Горчак ползучий, вязель	не боле	e 0,1%
		разноцветный Фузариозные зерна	не боле	e 1 0%
		Содержание микотоксинов:	не обле	C 1,070
		Зеараленон	не боле	е 0,02 мг/кг
		Т-2 токсин		е 0,05 мг/кг
<u> </u>	<u>l</u>	1 2 TORONII	He oblie	- 0,00 mi/Ki

	1	п		0.5
		Дезаксиниваленол		е 0,5 мг/кг
		Охратоксин А Афлатоксин В1		ее 0,01 мг/кг ее 0,01 мг/кг
		Сумма афлатоксинов В1. В2.	не ооле	SE U,U1 MI7KI
		G1. G2		ее 0,01 мг/кг
		Фумонизин		е 0,5 мг/кг
		Содержание нитратов		е 450 млн (мг/кг)
		Содержание нитритов		ее 10 млн (мг/кг)
		ДДТ и его метаболиты		ее 0,05 мг/кг
		Зараженность вредителями	не допу	ускается
		Внешний вид: зерно он бороздку, образуя в зери Цвет: от желтого до нормальному зерну ячм Запах: свойственный з запах (затхлый, солодовый, плесневый, ГМО не допускается. Обязательно к предостименты: • Декларация соот от протоколы испы от ветеринарно-сого карантинные сер	не замкнутую ли светлого беженя. доровому зерну гнилостный) не детавлению товар ветствия (только таний с исследов проводительные детавоводительные детавоводительные детавоводительные детаний с исследов проводительные детаний с исследов детанительные детаните	нию. евого. Свойственный ячменя; посторонний допускается. оно-сопроводительные на кормовые цели) ванием на ГМО
		• Карантинные еер	лификаты	
194.	Кукуруза кормовая – Тамбовский бекон	Товар должен соответс кормовая. Технические (измененная редакция, требований, указанных	условия» изм. №2) с уч	етом дополнительных
		Показатели	Базисина порми	Таблица 1.3 Максимально допустимые
		1 показатели	Базисные нормы	З
		По отолу из АСВ		•
		Протеин на АСВ	не мене 15 00/	
		Влажность	15,0%	25,0%
		Сорная примесь	2,0%	10,0%
		в т.ч. минеральная	не боле	e 1,0%
		примесь		ee 15,0%
		Зерновая примесь		ee 0,15%
		Спорынья и головня		,
		Горчак ползучий, вязель разноцветный	не боле	ee 0,1%
		Содержание микотоксинов:	_	0.025 157/5-
		Зеараленон		ее 0,035 мг/кг
		Т-2 токсин		ее 0,05 мг/кг
		Дезаксиниваленол		ее 0,5 мг/кг
		Охратоксин А		ее 0,01 мг/кг
		Афлатоксин В1	не ооле	ее 0,01 мг/кг
		Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2		ее 0,02 мг/кг
		Фумонизин		ее 2,5 мг/кг
		Содержание нитратов		е 450 млн (мг/кг)
		Содержание нитритов		ее 10 млн (мг/кг)
		ДДТ и его метаболиты		ее 0,05 мг/кг
		Зараженность вредителями	не допу	искается
		Внешний вид: зерно вдавленности.	блестящее, вер	охушка округлая без

		<u>Цвет</u> : желтый, оранжевый.					
		Запах: соответствующий добро	окачественному сырью без				
		затхлого, плесневелого и других и	посторонних запахов.				
		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	<u> </u>				
195.	Пшеница 3 класса,	Товар должен соответствовать					
	протеин 14,0% - АПК	Технические условия», с учето	ом следующих качественных				
	АСТ Компани М	показателей, указанных ниже:					
			1 /				
		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 зер				
			пшеницы; Посторонний зап				
			(затхлый, солодовый, плесневь				
			гнилостный) не допускается				
		Не допускается содержание зе					
		зернобобовых культур. Повреж					
		цветом оболочек и эндосперм коричневого цвета не более 2,0 %					
		Не допускается наличие прор					
		карантинными объектами и жив					
		показатели согласно ГОСТ 9353-	-				
		На каждое транспортное средств					
		сертификат (с печатью и подписы					
		Поставщика.					
196.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать					
	протеин 12,5% - М -	Технические условия» с учето	м следующих качественных				
	АПК АСТ Компани М	показателей, указанными ниже:					
	1.1	1. Качество Товара должно сос	ответствовать базисным нормам				
		качества:					
		Натура	Ha wayaa 740 m/m				
		Натура Влажность	Не менее 740 г/л Не более 14,0 %				
		Сорная примесь	Не более 14,0 % Не более 2,0 5				
		* *	Не более 5,0 %				
		Зерновая примесь	Не оолее 5,0 % Не менее 12,5 %				
		Протеин Число падения	Не менее 12,5 % Не менее 200 сек				
		Клейковина	Не менее 20,0 %				

Качество клейковины	От 60 до 95 усл.ед
Содержание головни, семян	Не допускается
горчака и амброзии	
Запах	Свойственный здоровому зерну
	пшеницы; Посторонний запах
	(затхлый, солодовый,
	плесневый, гнилостный) не
	допускается

Не допускается содержание зерен и семян масличных и зернобобовых культур. Поврежденные зерна с измененным цветом оболочек и эндосперма от кремового до светлокоричневого цвета не более 2,0 %.

Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.

На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.

197. Полутуша н/ш 2 кат охл без щеки

Товар должен соответствовать ГОСТ 31476-2012 Свинина в полутушах.



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.

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.

Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: не нормируется

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.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения): Не нормируется

Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $1*10^3$ 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 $0.1 \, \Gamma$.

Вес нетто туши: 72 - 113 кг

Температура в толще продукта: От 0 до 4°С.

Сроки годности и условия хранения: при температуре от минус 1 до 0 и относительной влажности воздуха 85% не более 12 суток.

Маркировка продукта: На лопаточную часть наносятся товароведческое и ветеринарное клейма, на окорок - только ветеринарное. Тип товароведческого клейма: квадратное клеймо с размером сторон 40 мм.

В товаросопроводительной документации на продукты убоя указывается:

- 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.

198. Окорок свиной б/к б/ш

Товар должен соответствовать ТУ 9214-001-68600533-15 Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Охлажденный:

Описание продукта тазобедренная часть отруба без шкуры, без тазовой, бедренной и берцовой костей, хрящей и сухожилий.



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.

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.

Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: Вырабатывается из туш 2, 3 категории и категории ПП

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.

Пищевая и энергетическая ценность в **100** г продукта (средние значения): Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г

170 ккал / 720 кДж

Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5*10^5$ 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

Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в индивидуальный пакет. Количество вложений -1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пакет должен плотно облегать продукт.

Групповая упаковка: гофрокороб, разрешенный к контакту с пищевыми продуктами. Количество вложений в гофрокороб: 2 шт

Упаковочный материал: Гофрокороб №1 580x380x135 мм, вакуумный пакет 400×550 мм

Вес куска нетто: от 5 кг до 14,0 кг **Вес короба нетто:** от 10,0 кг до 28,0 кг

Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800х1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет — 4 шт. х 10 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.

Температура в толще продукта : 2 ± 2 °C

Сроки годности и условия хранения : при температуре от 0 до 4° С -21 сутки

199. Попатка б/к охл (зам)

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



Описание продукта: Мякотная ткань лопаточной части свиных полутуш без лопаточной и плечевой костей, шкуры, хрящей и грубых сухожилий, в том числе между заостной и предостной мышцами. Части мяса после отделения костей зачищают от грубых пленок.

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 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

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.

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.

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.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

(средние значения): Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г

170 ккал / 720 кДж

Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5*10^5$ 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

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.

Вес куска нетто: от 3,0 кг до 6,5 кг **Вес вложения нетто:** от 3,0 кг до 6,5 кг

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.

Материал упаковки: Гофрокороб №1 580x380x135 мм , вакуумный пакет (350×600 мм)

Вес короба нетто: от 18.0 кг до 22.0 кг

Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон (паллету) размером 800х1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет для замороженной продукции — 4 шт. х 10 рядов; для охлажденной продукции— 4 шт. х 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.

Температура в толще продукта (охлажденный продукт): $2\pm2^{\circ}$ С Температура в толще продукта (замороженный продукт): не выше минус 8° С (согласно TP TC 034/2013)

Сроки годности и условия хранения (охлажденный продукт): при температуре от 0 до $4^{\circ}C-21$ сутки

Сроки годности и условия хранения (замороженный продукт): при температуре не выше минус 18° С – не более 12 месяцев.

200. Ячмень пивоваренный – ОПХ Агро

Товар должен соответствовать ΓOCT P 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия», но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

Показатели	Спецификация
Сортовая чистота	
(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					≤0.2		
					ІЯ	_			
			урузу)						
		Зерновая примесь: (другие			9		≤ 2		
		зерновые не включая кукурузу), %			≤2				
						- 1			
		Сорная примесь, %					≤1		
			Цвет		Св	ойствен			
						ячменя,			
					со	лодовог			
		<u> </u>						запахо	
		Co	стояни	16		В здоро		-	МСЯ
			20-01		C-		состоян		
		-	Запах		Св	ойствен			
						ячменя,			
					(0	лодовог			
						ПОСТС	ронних	запахо	ь
		принимается. Товар должен соответствоват				войств посто	енный роннего <i>ТР Т</i> О	норма о запах С 015/2	льному сов). По 2011 О
201.	Рис дробленка, (экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические	н соо	повия,	но с	СТ 629 учето			исовая. гельных
201.	(экстра, высший,	Товар долже Технические	н соо	повия,	но с				
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические	н соо	повия,	но с				
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические	н соо	повия,	но с же:	учето	м до	полнит	ельных
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические	н соо ус. указа	ловия, нных ни: Экстра	но с же: высш ий	учето 1 сорт	м до: 2 сорт	3 сорт	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований,	н соо	ловия, нных ни:	но с же:	учето 1	м до: 2	полнит	ельных Дробл
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у	н соо ус. указа	ловия, нных ни: Экстра	но с же: высш ий	учето 1 сорт	м до: 2 сорт	3 сорт	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь	н соо ус. указа	ловия, нных ни: Экстра	но с же: высш ий	учето 1 сорт	м до: 2 сорт	3 сорт	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество	н соо ус. указа	ловия, нных ни: Экстра	но с же: высш ий	учето 1 сорт	м до: 2 сорт	3 сорт	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер,	н соо ус. указа	ловия, нных ни: Экстра	но с же: высш ий	учето 1 сорт	2 сорт 15,5	3 сорт	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих	н соо ус. указа	ловия, нных ни: Экстра	но с же: высш ий	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины	н соо ус. указа %	ловия, нных ни: Экстра 15,5	но с же: высш ий	1 сорт 15,5	2 сорт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к	н соо ус. указа. %	ловия, нных ни: Экстра 15,5	но с же: высш ий	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины	н соо ус. указа: %	ловия, нных ни: Экстра 15,5	но с же: высш ий	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3	н соо ус. указа: %	ловия, нных ни: Экстра 15,5	но с же: высш ий	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, не менее	н соо ус. указа: %	ловия, нных ни: Экстра 15,5	но с же: высш ий	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, не	н соо ус. указа: %	Экстра 15,5	но с же: высш ий 15,5	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка 15,5
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, не менее Доброкач ественное	н соо ус. указа: %	ловия, нных ни: Экстра 15,5	но с же: высш ий	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, не менее Доброкач ественное	н соо ус. указа: %	Экстра 15,5	но с же: высш ий 15,5	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка 15,5
201.	(экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ	Товар долже Технические требований, у Влажност ь Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, не менее Доброкач ественное ядро, не	н соо ус. указа: %	Экстра 15,5	но с же: высш ий 15,5	1 сорт 15,5	2 copт 15,5	3 сорт 15,5	Дробл енка 15,5

П								
	рис дроблены й, не более	%	4	4	9	13	25	Нет огран
	пожелтев шие ядра риса, не более	%	не доп.	0,5	2	6	8	ичени й
	меловые ядра риса, не более	%	1	1	2	3	4	8
	ядра с красными полоскам и, не более	%	не доп.	1	3	8	10	Нет
	красные ядра, не более	%	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	1	огран ичени й
	глютинозн ые ядра, не более	%	0,5	1	2	2	3	
	шелушен ые зерна просянки, не более	%		огра	Нет ничени	й		3
	Нешелуше ные зерна риса, не более	%	не доп.	не доп.	0,2	0,3	0,3	Нет огран ичени й
	Сорная примесь, не более	%	0,2	0,2	0,3	0,4	0,4	0,8
	в том числе:							
	минераль ная примесь	%	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1
	органичес кая примесь	%	не доп.	%	0,05	0,05	0,05	0,05
	Зараженн ость вредителя ми хлебных запасов	ШТ	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.

Металлом агнитная примесь, не более Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плеспевого и постороппето запахов). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерню. При паличии ГМО, Товар пе принимается. 202. Кукурузная крупа(фракции 4,5,6) ОПХ Агро 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: Показатели			Загрязнен ность мертвыми вредителя ми хлебных запасов:	ШТ	не доп.	не до		не доп.	не доп.	не доп.	не доп.
разания, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. Товар должен соответствовать ГОСТ 6002-2022 Крупа крупа(фракции 4,5,6) – ОПХ Агро 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: Показатели			агнитная примесь,	в 1	3	3		3	3	3	3
крупа(фракции 4,5,6) - ОПХ Агро кукурузная. Технические условия. Допускается к использованию фракции 4,5,6 (Остальные по запросу и согласованию», но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели			состоянии, и Товару (без з параметрам безопасности	иметь ватхло безоп и зе	цвет и ого, плес насности	запа: нево: соот	х, сн го и гвето	войств посто ствует	енный роннег ТР Т	норма о запах С 015/2	льному ов). По 2011 О
Влажность, % ≤ 13.5 Экстракт (как есть), % ≥77 Жиры, % ≤1.0 Сорная примесь, %, в тч минеральная, % ≤0.3 минеральная, % Вредная, % Не допускается Металломагнитная примесь, % ≤2.5 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 зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0	202.	крупа(фракции 4,5,6)	кукурузная. использовани согласовании указанных н	Те ию ф о», н иже:	хническо рракции по с уче	ие 4,5,	усл 6 (0	ювия. Эсталь юлнит	Дог ьные п сельных	гускает 10 запр к требо	еся к росу и
Экстракт (как есть), % ≥77 Жиры, % ≤1.0 Сорная примесь, %, в тч ≤0.3 Минеральная, % ≤0.05 Вредная, % Не допускается Металломагнитная примесь, % ≤2.5 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 зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0								C			
Жиры, % ≤1.0 Сорная примесь, %, в тч ≤0.3 Минеральная, % ≤0.05 Вредная, % Не допускается Металломагнитная примесь, % ≤2.5 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 безопасностии зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤14.0 Экстрактивность сухое ≥80.0					-						
Сорная примесь, %, в тч ≤0.3 Минеральная, % ≤0.05 Вредная, % Не допускается Металломагнитная примесь, % ≤2.5 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 зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤14.0 Экстрактивность сухое ≥80.0											
Минеральная, % ≤0.05 Вредная, % Не допускается Металломагнитная примесь, % ≤2.5 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 безопасностии зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница — ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0			-			_					
Вредная, % Не допускается Металломагнитная примесь, % ≤2.5 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 зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0						1					
Вредная, уб Металломагнитная примесь, % ≤2.5 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 зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0			_					н			
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 безопасностии зерню</i> . При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0						0/		- 11			
состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует <i>ТР ТС 015/2011 О безопасностии зерню</i> . При наличии ГМО, Товар не принимается. 203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0			Металломаг	нитна	я примесь	, 70			≥∠.	<u> </u>	
203. Пшеница – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0			состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормаль Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов параметрам безопасности соответствует <i>TP TC 015/20 безопасностии зерню</i> . При наличии ГМО, Товар				льному ов). По 2011 О				
требований, указанных ниже:	203.	Пшеница – ОПХ Агро			ответств	воваті	ь ГС	OCT 9	353-20	16. Пп	пеница.
Показатели Спецификация Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0		1	Технические	ycı	повия.,	но					
Влажность, % ≤ 14.0 Экстрактивность сухое ≥ 80.0						же:					
Экстрактивность сухое ≥ 80.0								C			
Delifection (H /) fac for the firm									≥ 80	.0	
Белок (в сухом веществе)*, % 9.0-12.0									0.0.1	2.0	
Велок (в сухом веществе)*, 76 9.0-12.0 Сход с сита > 2, 5, % ≥ 85						, /0					
$\frac{\text{Сход C chia} \times 2, 3, 76}{\text{Проход через сито} < 2,2, %} \leq 3$						%					

		Зерновая примесь: масличных культур, кукурузу), %	включая	<u> </u>	≤0.2
		Зерновая примесь:	(кроме		≤2
		масличных), Сорная приме			<u><2</u>
		В тч минеральна		<u><</u>	<u></u>
		Цвет и запаз	ζ		здоровому зерну
					з плесневелого, атхлого и других
					атхлого и других них запахов
		Состояние		В здоровом,	, не греющемся гоянии
204.	Сахар (экстра, ТС 2) – ОПХ Агро	Поставляемый Товар состоянии, иметь ци Товару (без затхлого параметрам безопастоезопасности зернипринимается. Товар должен соот белый. Технические требований, указання	вет и запа, плеснево ности соото. При тветствоват условия».	х, свойственни го и посторонно тветствует ТР наличии ГМ	ый нормальному него запахов). По ТС 015/2011 О ИО, Товар не
	711 po				
		Параметр	Ед-ца	Экстра	TC 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	Α) MΓ/ΚΓ		<u>≤15</u>
		диоксида серы			
		Массовая доля	%	<u>≤</u>	0.0003

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 продукция в части ее маркировки. При наличии ГМО, Товар не принимается.

Без образования

хлопьев

ферропримесей Потенциал

электрического поля флока (флок

кислоты).

205.	Пшеница продовольственная 3-й класс. Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница 3-го класса, продовольственная. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:						
		Показатели	Ба	зисные нормы				
		качества 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 23 менее, %						
		ИДК	65 ед. до 85 ед.					
		Повреждение клопом-черепашкой, не более,%		2				
		Пшеница поврежденная альтернариозом, спорыньей, головнёй, а также с наличием карантинных семян	Н	е принимается				
206.	Пшеница (3 кл., протеин 15,0) — БМЭЗ	Товар соответствует ГОСТ показателям, указанным ниже.		-2016 и качественным				
		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					

			П 0/	15.0 . 7
			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,
				гнилостный) не допускается
		L		
		<u> </u>		0046
207.		(3 кл., ,5) –	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным
	БМЭ3	,5)	показателим, указаппым пиже.	
			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,
				гнилостный) не
200	П	(2 -:-	Tanan asamamana FOCT 0252	допускается
208.		(3 кл., ,0) –	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным
	ררואות		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
209.	Пшеница (3 протеин 13,5) БМЭ3	кл., Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	3-2016 и качественным
		Наименование показателя	Нормативные значения
		Drawy are 0/	
		Влажность, %	не более 14,0
		Сорная примесь, %	не более 14,0 не более 2,0
		Сорная примесь, %	не более 2,0
		Сорная примесь, % Зерновая примесь, %	не более 2,0 не более 5,0
		Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. проросшие зерна, %	не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0
		Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. проросшие зерна, % Натурный вес, гр/л	не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 760
		Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. проросшие зерна, % Натурный вес, гр/л Клейковина, %	не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 760 не менее 23,0
		Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. проросшие зерна, % Натурный вес, гр/л Клейковина, % Протеин, %	не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 760 не менее 23,0 13,5 и более
		Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. проросшие зерна, % Натурный вес, гр/л Клейковина, % Протеин, % ИДК, ед.	не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 760 не менее 23,0 13,5 и более 45 - 100
		Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. проросшие зерна, % Натурный вес, гр/л Клейковина, % Протеин, % ИДК, ед. Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0 не более 5,0 не более 2,0 не менее 760 не менее 23,0 13,5 и более 45 - 100 не более 2,0

				допускается
210.	Пшеница (4 протеин 13,0) БМЭ3	кл.,	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным
			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, гнилостный) не допускается
211.	Пшеница (4 протеин 12,5) БМЭ3	кл.,	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным
			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
212.	Пшеница (4 протеин 12,0) БМЭЗ	кл., –	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным
			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
213.	Пшеница (4 протеин 11,5) БМЭ3	кл., –	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным
			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

	1	T	
		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
214.	Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,5) – БМЭЗ	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным
		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
215.	Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,0) – БМЭ3	Товар соответствует ГОСТ 9353 показателям, указанным ниже.	-2016 и качественным

		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			
216.	Пшеница (5 кл., кормовая) – БМЭЗ	7				
		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			
217.	Жом сушеный гранулированный	Описание продукта: Жом суше побочный продукт свеклосахарно сушеный гранулированный применя сельскохозяйственных животных, комбикормов и кормовых смесей. Наименован ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Тех ие нд:	ный гранулированный-го производства. Жом ют в качестве корма для для производства			

Проис	хожде	Свекловичный			
ние по	о виду	Свемновичный			
сырья Органс ически	олепт ие	Наименование показателя:	Норма:	НД определяю	Метод испытания:
показа	атели	Внешний вид	Гранулы цилиндрической формы с матовой поверхностью	щий норму ГОСТ Р 54901- 2012	FOCT P 54901-2012
		Цвет	Серый различных	ГОСТ Р 54901- 2012	ΓΟCT P 54901-2012
		Запах		COCT P 54901- 2012	ГОСТ Р 54901-2012
Физик химич показа	еские	Наименование показателя:	запахов Норма:	НД определяю щий норму	Метод испытания:
		Массовая доля влаги, % не более	14,0 7,0	FOCT P 54901-12	(ИСО 6496:2009) ГОСТ 13456-82 п. 3
		Массовая доля сырого протеина, в пересчете на сухое вещество, % не менее	7,0	FOCT P 54901-12	ГОСТ 13496.4-93 ГОСТ 13456-82, п.3
		Массовая доля несгранулирова нного жома, % не более	10,0	ГОСТ Р 54901-12	ГОСТ Р 54901-20 п.8.7
		Содержание примесей: содержание инородных примесей	Не допускается	FOCT P 54901-12	ГОСТ Р 54901-12
		Содержание металломагнитн ых частиц размером более 2 мм (в наибольшем линейном измерении) и с острыми краями	Не допускается	FOCT P 54901-12	ГОСТ 13496.9-96 ГОСТ 13456-82 п. 3
		Массовая доля (содержание) металломагнитн ых частиц размером менее 2 мм включительно, млн-1 (мг/кг), не	30,0	FOCT P 54901-12	ГОСТ 13496.9-96 ГОСТ 13456-82 п. 3
		более Размер гранул	Размер диаметра гранул не более 30 мм, длиной не более 2,5 диаметра.	FOCT P 54901-12	ГОСТ Р 54901-12
Допус е у тяжелі	уровни	Наименование показателя:	Норма:	НД определяю щий норму	Метод испытания:
	лов и цидов:	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), мг/кг, не более	0,05		MY 2142-80 FOCT 32194-20 ⁷ FOCT 13496.20-2014
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,05	ПДК №117-116 от 17.05.77	ГОСТ 31481, МУ 214 80 ГОСТ 32194-20 ⁷ ГОСТ 13496.20-2014
		Свинец, мг/кг, не более	2,0		ГОСТ Р 53100-2008 ГОСТ Р 55447-2013
		Кадмий, мг/кг, не более	0,3		ГОСТ 30692-2000 ГОСТ 34141-2017
		Мышьяк, мг/кг, не более	1,0	ВМДУ-87 утв.	ГОСТ Р 55447-2013 ГОСТ Р 53101-2008 ГОСТ 34141-2017
		Ртуть, мг/кг, не более	0,1	ГУВ Госагропрома ССР от 07.08.87 № 123-4/281-87	FOCT P 53352; FOCT P 55447-2013
	биоло	Наименование	Норма:	НД определяю	ощий Метод
гическ показа		показателя: Общая бактериальная обсемененность , КОЕ/г, не более	5*10 ⁵	норму	испытания:

				Патогенные, т.ч. Сальмонелль 50г Анаэробы, в 5 Энтеробактер	50г	Не допуска Не допуска Не более 3	ется	исследова	гв. ГУВ МСХ	Правила бактериологичес кого исследования кормов, утв. ГУВ MCX СССР
				Энтеропатоге		при отсутствии патоген кишечной г Не допуска	энтеро іной іалочки			10.06.1975
				палочки, в 50						
		Допуст	имы оовни	Наименован показателя		Норм	a:		еделяющий орму	Метод испытания:
		радион дов:		Цезий-137, Бн		Не бол 65	ее	Ветеринар	рные и нормы ВП	ГОСТ Р 540040-2010
				Стронций-90, Бк/кг		Не бол 120		(утв.Мини	стерством хозяйства	МКР №40152.4Д362/0 1.00294-2010
		Допуст		Наименован		Норм	a:	НД опре	деляю́щий	Метод
		е ур	ов и	показателя Нитраты, мг/		800			<mark>орму</mark> ⊵143-4/73-5а	испытания: ГОСТ 13496.19
		нитрит	OB:	не более Нитриты, мг/ не более	кг,	10		нитритов	для мов утв.	
								ветеренар	оным ом СССР от	
		Допустимы е уровни		Наименован показателя		Норм	a:	НД опре	еделяющий орму	Метод испытания:
		микото ов:	ксин	Афлатоксин мг/кг, не бол		0,05	5	кормах животных,	отоксингов в для с/х , утв. ГУВ оза СССР, № 434-17	FOCT 31653-12; FOCT ISO 14718- 2017 FOCT 32251- 2013; M 04-32- 2004
				Зеараленон (2 токсин), мг/ не более		2				FOCT ISO 17371- 2016; FOCT 31653-12, FOCT 31673-12 (ISO 6870:2002), MY A 1/016 ot 19.10.2015
				Дезоксинивал ол, мг/кг, не более		1				ГОСТ EN 15791- 2015, MУ A 1/016 от 19.10.2015
		ГМО:		Наименован показателя	-	Норм	a:		еделяющий орму	Метод испытания:
				ГМО		Не более 0	,9%	Письмо сельхозна	Poc	ГОСТ Р 56058- 2014
218.	Пшеница 12,5% Русагро			 и качества класса	a N	 Лаксима:	льно-	2/4393		 опустимые
		№ п/п		менование жазателя	ИЗ	Ед. вмерения		ельные рмы		определения
		 		1		2		3	4	
		1		еин (в счете на .), не менее		%	1	2,5	Экспресс (Инфрате	
				ковина, не		%		20	ГОСТ Р 5	4478-2011
					Ε	Ед. ИДК	18	-102	ГОСТ Р 5	4478-2011
		4	Клоп не бо	-черепашка, олее		%		1	ГОСТ 335	38-2015
		5	Числ не м	о падения, енее		сек	2	250	FOCT ISC FOCT 276	3093-2016 76-88

		6	Натура, не менее	г/л	770	ΓΟCT 10840-2017			
		7	Влажность, не более	%	14	FOCT 13586.5-2015			
		8	Сорная примесь, не более	%	2				
		9	В т.ч. минеральной пр имеси, не более	FOOT 20402 07					
		9.1	Гальки, не более	%	0,1	ГОСТ 30483-97			
		9.2 Испорченные							
		9.3	Куколь, не более	%	0,5	1			
		10	Зерновая примесь, не более	%	4	FOCT 30483-97			
		в т.ч. битые 10.1 и поврежденны, % 2 не более							
		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; Протоколь 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; Фумигация зерна в ТС запрещена. Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае							
219.	Пшеница 11,5%		ественный тов затели качества			пенным. ально Допустимые			
	Русагро		ица 4 класса	. Ivianomina	TOTAL MILITIAN	minimize quilyetimine			

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

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.

220. Пшеница 10,5% Русагро

Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 5 класса

№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельны е 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	ΓΟCT P 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	FOCT ISO 3093-2016 FOCT 27676-88
6	Натура, не менее	г/л	770	ΓΟCT 10840-2017
7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015
8	Сорная примесь, не более	%	2	
9	В т.ч. минеральной примес и, не более	%	0,3	
9.1	Гальки, не более	%	0,1	ГОСТ 30483-97
9.2	Испорченные зерна, не более	%	1	
9.3	Куколь, не более	%	0,5	
10	Зерновая примесь, не более	%	5	
10. 1	в т.ч. битые и поврежденные, не более	%	2	FOCT 30483-97

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.				
		согласно ТР ТС 015/2011 «О •Протокол испытания по пок •Справка об используемых и •Карточка анализа зерна, либ ТС; •Карантинный сертификат и партия поставляется из-под к •Фумигация; •Фумигация зерна в ТС запре Покупатель вправе не п превышающим максималь предусмотренные настояще согласия Покупателя принять	азателю ГМО; пестицидах; бо качественное удостоверение на на каждое ТС, в случае, когда гарантинных регионов. ещена. ринимать товар с качеством, вно допустимые показатели, ей Спецификацией. В случае указанный товар, цена на данный инительным соглашением сторон.			
221.	Соя_протеин_38_AC В_Русагро	1) Показатели качест	ва Максимально-минимально Т 17109-88 «Соя. Требования при			
		№ 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				
		состоянии, иметь фор нормальным семенам постороннего запахо	в в здоровом не греющемся ому, цвет и запах, свойственные сои (без затхлого, плесневого и в), 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 съёмам, указанным в таблице ниже:								
			влажность	, %	сорна	я примесь, %	мас	сличная	примесь	, %
		<i>6</i>	съемі	ы за 1%	бази	съемы за 1%	бази	съ	емы за 1	%
		базис	1,0%	2,0%	С	2,0%	С	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
		 12,0 12,1- 14,0 14,1-15,0 3,0 3,1-5,0 12,0 20,0 35,0 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. 				дена ания ости согда апах я от учае ии и ости их из оков ски.				
222.	Пшеница 4 класс, протеин 14% - ДОБРЫНЯ	каждому транспортному средству. Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:								
		Нату	/pa		не м	енее 780 г/з	I			
		Влах	кность		+	олее 14%				
		_	ная прим			олее 2,0%				
			овая прі	имесь	_	олее 5,0%				
			теин		_	<u>генее 14%</u>				
			о паден	ия	_	енее 220 се				
		Клейковина не менее 21,5%								

здоровому посторонний

солодовый,

гнилостный) не допускается

зерну запах

плесневый,

свойственный

пшеницы; (затхлый,

Запах

223.	Пшеница 4 класс, протеин 13,5% -	Технические условия», с учетом следующих качественных		
	ДОБРЫНЯ	показателей, указанных	к ниже:	
		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	
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов н допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинны сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за сче Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБ «Центр оценки качества зерна» с полным технически анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТ 015/2011.		
224.	Пшеница 4 класс, протеин 12,5% - СМЗ			
		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%	
		_	не менее 12,5 76 не менее 260 сек	
		Число падения		
		Клейковина	не менее 18%	

		допускается. На каждое транспортно сертификат (с печатью поставщика. На каждую партию с «Центр оценки качес	пшени (затхл гнилос ыми-вре ое среде и подпи Говара ства зе	едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ рна» с полным техническим		
225.	Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - СМЗ	± · ·				
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Число падения Клейковина	не бол не бол не бол не мен не мен	тее 750 г/л тее 14,0% тее 2,0% тее 5,0% тее 13,5% тее 200 сек		
		Запах свойственный здоровому зер пшеницы; посторонний зап (затхлый, солодовый, плесневь гнилостный) не допускается				
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.				
226.	Ячмень - СМЗ	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:				
		Натура Влажность Сорная примесь		не менее 620 г/л не более 14,0% 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	
		допускается. На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика. На каждую партию Товара «Центр оценки качества зе	едителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ рна» с полным техническим нем согласно требованию ТРТС	
227.	Белгородский бройлер – масло подсолнечное	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Кислотное число до 6 мгКОН/гр Перекисное число до 10 ммоль		
228.	Белгородский бройлер – 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%		
229.	Белгородский бройлер — шрот подсолнечный		ГОСТ 11246-96 ой тостированный. Технические их качественных показателей,	
230.	Агросила-Коммерция – Бедро цыпленка-бройлера	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.		
231.	Агросила-Коммерция – Голень цыпленка- бройлера		вать СТО 13970504-010-2015 мяса цыплят-бройлеров: Голень замороженная весовая. Цвет	

		свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.
232.	Агросила-Коммерция — Грудка цыпленка- бройлера	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.
233.	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: Спиннолопаточная 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.
234.	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.
235.	Агросила-Коммерция - Тушка цыпленка — бройлера 1 сорта охлажденная потрошеная весовая (П)	Товар должен соответствовать ГОСТ 31962-2013 Тушка цыпленка — бройлера 1 сорта охлажденная потрошеная 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, намины 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°C до +2°C не более 7 суток.			
236.	Агросила-Коммерция - Фарш куриный «НАТУРАЛЬНЫЙ» Замороженный	Товар должен соответствовать ТУ 10.13.14-13086090-2021.Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлров - Фарш куриный «НАТУРАЛЬНЫЙ» Замороженный. Описание продукта: Измельченная мясная масса с видимыми жировыми включениями от белого до светло-красного цвета. Состав: ММО ЦБ, мясо ЦБ			
237.	Шрот подсолнечный, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать следующим кондициям, массовая доля сырого протеина не менее 35,5 %. По остальным показателям качество Продукции должно соответствовать действующему ГОСТ (у) 11246-96.			
238.	Шрот соевый, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ Р 53799-2010.			
239.	Масло соевое, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 31760-2012.			
240.	Масло подсолнечное, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 1129-2013.			
241.	Сем. подсолнечника - ТД НМЖК		Г 22391-2015 «	вать показателям качества «Подсолнечник. Технические льных требований, указанных	
		Базисные норм	ы для расчета з	вачетного 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%		
		Пальмитинова я кислота в высокоолеино вом подсолнечнике , % не более	4%		
		мм до 25 мм, семена подсолн	с толстой нар ечника масличн на подсолнечни	атой формы, размером от 14 ужной оболочкой), а также остью ниже 40% поставке не ика с длиной семянки более неси.	
242.	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 до 25 мм, с толстой наружной оболочкой), а также сем подсолнечника масличностью ниже 40% поставке не подле Семена подсолнечника с длиной семянки более 14 относятся к сорной примеси.			
243.	Кукуруза, урожай 2024 г. – ГРАНОЛЮКС	«Кукуруза. Треб	бования пр	ои заг	ГОСТ 13634-90 отовках и поставках» с учетом вателей, указанными ниже:
		Натура		не м	енее 650 г/л
		Влажность		не б	олее 14,0%
		Сорная примес	Ь	не б	олее 2,0%
		Поврежденные	зерна	не б	олее 5,0%
		Битые зерна		не более 5,0%	
		Поврежденные сушке	при	не б	олее 2,0%
		Протеин		не м	енее 8,0%
		Амброзия		не до	опускается
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика. На каждую партию Товара «Центр оценки качества зер анализом зерна и исследование 015/2011.		ью отправителя Товара) за счет оформляется протокол ФГБУ на» с полным техническим	
244.	Ячмень - урожай 2024 г. – ГРАНОЛЮКС	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:			
		Натура		не м	енее 620 г/л

		Впажност	на болае 1 <i>1</i> 00/2			
		Влажность	не более 14,0% не более 2,0%			
		Сорная примесь				
		Зерновая примесь	не более 5,0%			
		Запах	Свойственный здоровому зерну			
			ячменя; посторонний запах			
			(затхлый, солодовый, плесневый,			
			гнилостньй) не допускается			
		На каждое транспортное средство оформляется карантинн сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за споставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГ «Центр оценки качества зерна» с полным техническ анализом зерна и исследованием согласно требованию ТР 015/2011.				
245.	Пшеница, 4 кл, 12,5% – урожай 2024 г. – ГРАНОЛЮКС					
		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%			
		На каждое транспортное средство оформляется карантинно сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за супоставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГІ «Центр оценки качества зерна» с полным техническа анализом зерна и исследованием согласно требованию ТР 015/2011.				
246.	Кукуруза пищевая- ООО «Таргет Агро»	1 -	вовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. овках и поставках», с учетом ий, указанных ниже:			

			Показатели качести	ва Базиснь нормы		
			Цвет		Желтый	
			Натуральный вес, гр.	/л 1	Не менее 695	
			Влажность, %	14,0	14,5	
			Сорная примесь, % В том числе:	1,0	3,0	
			- Песок/кремнезем - Постороння	1,0	1,5	
			включения	1,0	1,5	
			Битые зерна, %	1,0	3,0	
			Поврежденные зерн %	ra, 1,0	5,0	
			Зерна с термически повреждением, %	им 0,1	0,5	
			Щуплые зерна, %	5,0	8,0	
			Афлатоксин (B1, B G1, G2)	2, Не бо	олее 20 частей на миллиард	
			Охратоксин А	Не бо	лее 200 частей на	
				ми	ллиард МАКС	
			Зараженность	Н	е допускается	
			вредителями Растения, вызывая	оппа поро	Meaning Meanvilor	1110
			Растения, вызыван кишечного тракта,		жения желудоч олмаренник кук	
			вьюнок, повилика, м			
			Товар должен бы		•	
			состоянии, иметь		пах, свойствен	
			нормальному Товар постороннего запахо	• '	лого, плесневого	ОИ
			При наличии ГМО, Т		имается.	
			При влажности зер			пей,
			списывается процент			
			результате подработ		1 0	
			сушке продовольстноемян и эксплуатации			асла
247.	Соя кормовая- ООО	Това			ΓΟCT 17109-8	8 «Соя.
2 . , .	«Таргет Агро»				поставках», с	
			олнительных требова		·	J
		2	. Качество Товара	должно со	ответствовать (базисным
			нормам качества:			
			Показатели	Базисные	Максимальн	
			качества	нормы	о допустимые	
			Влажность, %	12,0	15,0	
			Сорная примесь,	2,0	2,0	
			% Management	~	10.0	
			Масличная не более 10,0			
			примесь, % Протеин на	пе ме	нее 33,0	
		<u> </u>	протопп на	не ме	1100 33,0	

			ACB, %			
			Зараженность	не доп	ускается	
			вредителями			
			Растения, вызыван	ощие поражен	ия желудочно-	
			кишечного тракта,			
			куколь, вьюнок,	повилика, м	олочай – не	
			допускаются.			
			Товар должен быт			
			состоянии, иметь нормальному Товар			
			постороннего запахо		о, плесневого и	
			При наличии ГМО,		имается.	
			,	1 1		
248.	Ячмень на пищевые	Това	р должен соответс	твовать ГОС	ГР 53900-2010	«Ячмень
	цели (возможен		овой Технические	условия», с	учетом дополн	ительных
	фураж) - ООО		ований, указанных			
	«Таргет Агро»	2	2. Качество Товара	а должно со	ответствовать	базисным
			нормам качества	:		
				т _	T = -	1
			Показатели	Базисные	Максимальн	
			качества	нормы	о допустимые	
			Влажность, %	12,0	15,0	
			Сорная примесь,	1,5	3,5	
			%	1,5	3,3	
			В том числе:			
			- Песок/кремнезем			
			- Посторонние	0,5	1,5	
			включения		,-	
				1,0	2,0	
			Битые зерна, %	5,0	8,0	
			Поврежденные	2,0	4,0	
			зерна, %			
			Тонкие зерна	10,0	15,0	
			ячменя, %			
			Зерна с	0,1	0,3	
			термическим			
			повреждением, %			
			Масличная	не бо	лее 10,0	
			примесь, %	***	waa 22 O	
			Протеин на АСВ,	не ме	нее 33,0	
			70			
			Зараженность	не доп	ускается	
			вредителями		-	
			Растения, вызываю	ощие поражен	ия желудочно-	
			кишечного тракта,		подмаренник,	
			куколь, вьюнок,	повилика, м	олочай – не	
			допускаются.			
			Товар должен быт состоянии, иметь			
			нормальному Товар			
			постороннего запахо	• '	о, плеспевого и	
L		l	1 10010 pointer o suriax	~~/•		<u> </u>

			При наличии ГМО, Товар не принимается.			
			•			
249.	Содружество 40_2024	Ро То Тр дог	ссийская Федера вар должен со ебования при полнительных тре	ация – урожай 2024 рответствовать ГО заготовках и пе вбований, указанны	ОСТ 17109-88 «Соя. оставках», с учетом	
			оказатели ачества	Базисные нормы	Максимально допустимые	
		В	лажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	
		C %	орная примесь,	Не более 3,0	Не более 8,0	
			Гасличная римесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0	
			одержание одсолнечника,	Не допускается	Не допускается	
		(F	Масличность, % на абсолютно ухое вещество)	Не менее 18,0	Не менее 18,0	
		a	ротеин, % (на бсолютно сухое ещество)	Не менее 40,0	Не менее 40,0	
		про но отп ум вла до сни отп Со ука чег	евышения указан не более чем до казаться от Товара еньшения цены ажности от 12,1% 18,0%. В случае ижения влажност казаться от Товара примесь назанного базисном до 8,0 % включ	ного базисного пол 18,0% включитель а полностью или в ч на 1% за каждый до 14,0 %, на 2% п превышения влажна ги менее 8,0% По а. не более 3,0%. Его показателя сорно- кительно, Покупате.	олее 12,0%. В случае казателя по влажности, ыно, Покупатель вправе насти, либо потребовать процент превышение при влажности от 14,1% ности более 18,0 % или окупатель имеет право В случае превышения ой примеси, но не более пь вправе отказаться от отребовать 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 недозрелых 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%

 Γ МО не допускается, в случае выявления бобов сои Γ МО — 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).

250. Содружество Соя 39_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	He 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, %	Не менее 18,0	Не менее 18,0
(на абсолютно		
сухое вещество)		
Протеин, % (на	Не менее 39,0	Не менее 39,0
абсолютно сухое		
вещество)		

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

примесь Масличная не более 15,0%, TOM числе поврежденных не более 6,0% и недозрелых 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 каждый процент процент за 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%

 Γ МО не допускается, в случае выявления бобов сои Γ МО – 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).

251. Содружество Соя **Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение** 38_2024 **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	Базисные	Максимально
качества	нормы	допустимые
Влажность, %	Не менее 8,0 и не	Не менее 8,0 и не
	более 12,0	более 18,0
Сорная примесь,	Не более 3,0	Не более 8,0
%		
Масличная	Не более 15,0	Не более 18,0
примесь, %		
Содержание	Не допускается	Не допускается
подсолнечника,		
%		
Масличность, %	Не менее 18,0	Не менее 18,0
(на абсолютно		
сухое вещество)		
Протеин, % (на	Не менее 38,0	Не менее 38,0
абсолютно сухое		
вещество)		

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 недозрелых 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%

 Γ МО не допускается, в случае выявления бобов сои Γ МО – 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).

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

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 более 15,0%, Масличная примесь TOM числе не поврежденных не более 6,0% и недозрелых 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% 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). 253. Содружество Соя ДВ Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская 39_2024 Федерация – урожай 2024 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: Показатели Базисные Максимально качества нормы допустимые Не менее 8,0 и не Не менее 8,0 и не Влажность, % более 12,0 более 18,0

Сорная примесь,	Не более 3,0	Не более 10,0
%		
Масличная	Не более 15,0	Не более 18,0
примесь, %		
Содержание	Не допускается	Не допускается
подсолнечника,		
%		
Масличность, %	Не менее 18,0	Не менее 18,0
(на абсолютно		
сухое вещество)		
Протеин, % (на	Не менее 39,0	Не менее 39,0
абсолютно сухое		
вещество)		

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.

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.

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 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%

 Γ МО не допускается, в случае выявления бобов сои Γ МО – 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), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%. Овсюг - не допускается. 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». 254. Бобы сои 38 Агропоставка МТ 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: Не более 12% Влажность Не более 3% Сорная примесь Не более 10% Зерновая примесь Не менее 38% АСВ Протеин 2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес 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 (реестра) ПО форме $3\Pi\Pi$ -3, котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная йоткнисп партии товара, 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 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» (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 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. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций. 255. 39 Бобы сои Агропоставка МТ 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: Влажность Не более 12% Не более 3% Сорная примесь Зерновая примесь Не более 10% Не менее 39% АСВ Протеин

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 $3\Pi\Pi$ -3, (реестра) по форме 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 AЧС регионов;
- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по AЧС;
- 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» (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. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА АЧС размещена на http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций. 256. 40 Бобы сои Π – 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-Агропоставка МТ 88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: От 10% до 12% Влажность Не более 3% Сорная примесь Не более 10% Зерновая примесь Протеин Не менее 40% АСВ 2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. весом товара считается вес Зачетным 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 ЗПП-3, в котором (реестра) по форме определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная принятой партии стоимость 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 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 транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется разгрузку подавать под 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. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА размещена на http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций. 257. Бобы сои 40 M-Агропоставка МТ 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:

Влажность	До 10%
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 (реестра) ПО форме $3\Pi\Pi$ -3, определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, 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 AЧС 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» (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.

Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по AЧС размещена на сайте POCCEЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/

При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.

258. Пшеница кормовая-Уральский бройлер

Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

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 боле	ee 5,0
в т.ч. овсюг, %	не боле	ee 2,0
в т.ч. щуплые, %	не боле	ee 5,0
Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допус	жается
Фузариозные, %	до 1	,0
Повреждение клопом черепашкой, %	Не боло	ee 2,0
Зараженность зерновыми вредителями	Не допус	скается

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.

259.	Кукуруза кормовая- Уральский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:				
		1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:				
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые		
		Влажность, %	15,0	17,0		
		Сорная примесь, %	2,0	4,0		
		Зерновая примесь, %	15,0	15,0		
		Испорченные, %		до 1,0	_	
		Зараженность вредителями	Не д	опускается		
		Растения вызывающие поражения желудоч кишечного тракта, такие как: подмаренник, куко вьюнок, овсюг. повилика, молочай — не допускаю наличие вредной примеси головня, спорынья — допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом греющемся состоянии, иметь цвет и заг свойственный нормальному Товару (без затхля плесневого и постороннего запахов). При нали ГМО, Товар не принимается.				
260.	Ячмень кормовой- Уральский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:				
		1. Качество Товара д нормам качества:	олжно соот	ветствовать базисн	ЫМ	
		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.	,	опускается		
		Зараженность вредителями	не д	опускается		

		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.				
261.	Горох кормовой- Уральский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:				
		Показатели	Базисные	Максимально-		
		качества	нормы	минимально допустимые		
		Влажность, %	15,0	16,0		
		Сорная примесь, %	2,0	4,0		
		Зерновая примесь, %	15,0	15,0		
		Содержание сырого	не м	енее 20,5%		
		протеина				
		Зараженность	не д	опускается		
		вредителями (в т. ч.				
		брухусом)				
		Растения, вызывающие	не д	опускается		
		поражения				
		желудочно-				
		кишечного тракта,				
		такие, как:				
		подмаренник, куколь,				
		вьюнок, повилика,				
		молочай, овсюг.				
		наличие вредной	не д	опускается		
		примеси головня,				
		спорынья Товар должен быть	в зпоровоз	A He Pheromenca		
		состоянии, иметь ц	-	х, свойственный		
		нормальному Товару		•		
		постороннего запахов)	`	10, intention in		
		При наличии ГМО, То		імается.		
		11711 118111 11111 11110, 101				
262.	Токаревская	Товар должен соответство	вать ГОСТ	` 1129-2013. «Масл		
	птицефабрика –	подсолнечное. Технические				
	масло подсолнечное	качественных показателей, указанными ниже:				
		Кислотное число до 6 мгКО				
		Перекисное число до 10 ммс	ль ½ О/кг			

263.	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%.		
264.	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%.		
265.	Горох (желтый разных оттенков)	 Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горо Технические условия», с учетом следующих качественни показателей, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисны нормам качества: 		
		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	
		На каждое транспортно карантинный сертификат отправителя товара) за счет I	(с печатью и подписью	
266.	Нут (продовольственный)	Товар должен соответствой Требования при заготовках и п качественных показателей, указ	оставках» с учетом следующих	

		1. Качество Товара долг	жно соответствовать базисным		
		нормам качества:			
		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)		
		На каждое транспортн карантинный сертификат отправителя товара) за счет	(с печатью и подписью		
267.	Лен масличный		ь ГОСТ 10582-76 «Семена льна		
207.	лен масличный	-			
масличного. Промышленное сырье. Технически учетом следующих качественных показателей,					
		ниже:	нных показателей, указанными		
		нижс.			
		1. Качество Товара должно соответствовать нормам качества:			
		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)		
		На каждое транспортн	ое средство оформляется		
			(с печатью и подписью		
		отправителя товара) за счет			
268.	Ячмень	Товар должен соответствовать следующим качественным			
		показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень,			
		ГОСТ 28672-2019			
		Натура	Не менее 620 г/л		
		Влажность	Не более 14,0 %		
		Сорная примесь	Не более 2 %		
		Cobian iibiimeen	110 000100 2 /0		

		Зерновая примесь	Не более 5 %	1
		Запах	свойственный	і здоровому
				і; посторонний
				ый, солодовый,
				нилостный) не
				нилостныи) не
			допускается	
		На каждое транспорти	ное средство	оформляется
		/ ' L L L	г (с печатью	и подписью
269.	Пшеница кормовая-	Товар должен соответствоват	гь ГОСТ Р 54078-	2010 «Пшеница
20).	Самарский	кормовая. Технические усло		
	бройлер	требований, указанных ниже:		OHOJHIMICHBIBIA
	оронлер	треообаний, указанных ниже.	•	
		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 бол	·
		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0 не более 5,0 не допускается до 1,0 Не более 2,0 Не допускается	
		в т.ч. щуплые, %		
		Вредные примеси, в		
		т.ч.Подмаренник,		
		куколь, вьюнок,		
		повилика, молочай		
		Фузариозные, %		
		Повреждение клопом черепашкой, %		
		Зараженность зерновыми вредителями		
		Поставляемый Товар должен быть в здоровом не состоянии, иметь цвет и запах, свойственный но Товару (без затхлого, плесневого и постороннего за При наличии ГМО, Товар не принимается.		

270	T a		FOCE	17100 00 G	
270.	Соя кормовая-	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Со			
	Самарский бройлер	Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:			
		1. Качество Товара дол	жно соответство	вать базисным	
		нормам качества:			
		Показатели качества Базисные Максимально			
		Trokusu rem ku reerbu	нормы	допустимые	
			110 p.1121	Aou ou milio	
		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	не допускается		
		вредителями			
Растения, вызывающи		Растения, вызывающие	е поражения желудочно-кишечного		
		тракта, такие, как: подм	вьюнок, повилика,		
		молочай – не допускают	ся.		
		Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии,			
		иметь цвет и запах, сво	йственный нормал	льному Товару (без	
		затхлого, плесневого и постороннего запахов).			
		При наличии ГМО, Товар не принимается.			

271.	Кукуруза кормовая- Самарский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:			
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	
		Влажность, %	15,0	17,0	
		Сорная примесь, %	2,0	4,0	
		Зерновая примесь, %	15,0	15,0	
		Испорченные, %	- 9-	до 1,0	
		Зараженность вредителями	Не допускается		
		тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсю- повилика, молочай — не допускаются, наличие вредно примеси головня, спорынья — не допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемс состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальном Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов При наличии ГМО, Товар не принимается.			
272.	Ячмень кормовой- Самарский бройлер	Товар должен соответствова кормовой Технические услог требований, указанных ниже: 1. Качество Товара долж нормам качества:	м дополнительных		
		1			
		Показатели качества	Базисные	Максимально	
			нормы	допустимые	
		Влажность, %	14,0	15,0	
		Сорная примесь, %	2,0	4,0	
		Зерновая примесь, %	5,0	15,0	
		Вредные примеси, в т.ч.	•	цопускается	
		Подмаренник, куколь,		•	
		вьюнок, повилика,			
		молочай.			
		Зараженность	•		
		вредителями			
		иметь цвет и запах, свойо затхлого, плесневого и пос			

273.	Горох кормовой- Самарский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:			
			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 м	ленее 20,5%
			Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается не допускается не допускается	
			Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, выонок, повилика, молочай, овсюг.		
			наличие вредной примеси головня,		

спорынья

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.

274.	Пшеница кормовая -	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница					
	ШКХП	кор	кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных				
		требований, указанных ниже:					
		Показатели Базисные Максі					
				нормы	допустимые		
			Влажность, %	14,0	15,0		
			Сорная примесь, %	2,0	4,0		
			Зерновая примесь, %	5,0	15,0		
			в т.ч. пророст, %	не бол	ee 5,0		
			в т.ч. овсюг, %	не бол	ee 2,0		
			в т.ч. щуплые, %	не бол	ee 5,0		
			Вредные примеси, в				
			т.ч.Подмаренник,	не допус	скается		
			куколь, вьюнок,	пе допускиетел			
			повилика, молочай	1.0			
			Фузариозные, %	Не более 2,0			
			Повреждение клопом черепашкой, %				
			Зараженность зерновыми вредителями				
		Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греюще состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальн Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).					
		При	и наличии ГМО, Товар не	принимается.			
275.	Пшеница продовольственная 3 класса - ШКХП	1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: 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.					

276.	Кукуруза кормовая- ШКХП	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:					
		1. Качество Товара должи нормам качества:	но соответств	овать базисным			
		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	цопускается			
277.	Ячмень кормовой- ШКХП	тракта, такие как: подм повилика, молочай — н примеси головня, спорынь Поставляемый Товар долж состоянии, иметь цвет и Товару (без затхлого, плест наличии ГМО, Товар не при Товар должен соответствоват кормовой Технические услов требований, указанных ниже:	етствовать ГОСТ Р 53900-2010 « кие условия», с учетом дополнит ых ниже: ара должно соответствовать базисн				
		Показатели качества	Базисные	Максимально			
		HORUSUTEMI KU ICCI BU	нормы	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.	опускается				
		Зараженность вредителями					
		иметь цвет и запах, свойс затхлого, плесневого и пос					

278.	Полутуши свиные					
	охлажденные	Внешний вид сырья	раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа			
		Оцениваемые показатели	Нормативно-правовая документация			
		1. Общие технические требования				
		 1.1. Мясосырье I и II категории. 1.2. Сопровождающие документы: 1.2.1. Наименование продукта во всех сопроводительных документах должно быть идентичным. 1.2.2. В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация: вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя. маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза 1.2.3. Ветеринарный сопроводительный документ. 1.2.4. С каждой партией (поставкой) сырья документ разрешающий использование на пищевые цели краску для маркировки. 1.2.5. Исследование на африканскую чуму свиней (только для отечественного сырья); 1.2.6. Радиологические исследования (для сырья, поступающего из Белоруссии и Украины). 1.2.7. Другие документы, необходимые в зависимости от эпизодической обстановки местности. 	ГОСТ Р 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» ТР ТС 034/2013 Раздел XI п.117в; ТР ТС 021/2011 Глава 6, Статья 39			

1.3. C ₁ 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.	
2. T _I	ребования к транспортировке сыр	я
	ребование к расположению олутуш: В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение.	ТР ТС 034/2013 Раздел IX п.98
2.2. T _I 2.2.1.	транспортирование осуществляется специализированным охлаждаемым транспортом, с наличием подвесных путей и переходников для беспрепятственной разгрузки полутуш на подвесные пути цеха приемки МПЗ Мясницкий ряд.	СанПиН 2.3.6.1066-01 Раздел 11 п.11.2, 11.4
2.2.2. 2.2.3.	Наличие санитарного паспорта на транспортное средство. Температура в транспорте должна поддерживаться +2°С до +4°С; Относительная влажность воздуха 85%;	ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 10 п. 10.2, таб.5 ТР ТС 034/2013 Раздел IX п.99
2.2.4.	Транспортные средства, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.	
2.2.5.	Не допускаются транспортные средства с нестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию.	Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016). Раздел IVn.56,57,58
2.2.6.	По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь	

	контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер.	
2.2.7.	Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной.	ТЗ на евро-крюк (фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики
2.2.8.	Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.	аукционов - Национальная Товарная Биржа)
2.3. Tp	ребования к крюкам:	
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;	
* 1	ребования к маркировке. Не допускается прием сырья с нар пркировке.	рушением требований к
	раска для маркировки: Маркировка должна осуществляться с использованием пищевой краски, предназначенной для маркировки мясосырья после забоя.	ТР ТС 034/2013 Раздел VII n.53; Раздел VIII n.64
3.2. M	есто нанесения маркировки:	
3.2.1.	Любая маркировка, в т.ч.: наличие ветеринарного клейма красного или синего цвета, овальной формы и товароведческие клейма и штампы (обозначающие	Инструкции по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года)
	категории упитанности, классы и возрастную принадлежность),	Раздел 1 п.1.7

приготовления окорока шкурой и на грудо-реберной части, т.к. используется для деликатесной продукции. - 2 клейма на лопаточной части. ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п. 6.2 3.2. Вид маркировки: 3.2.1. Категории свинины обозначают: ГОСТ Р 31476-2012 - первую - круглым клеймом диаметром Раздел 6 п.6.4 40 мм; - вторую - квадратным клеймом с размером сторон 40 мм; 3.2.2. Класс свинины обозначают: - экстра - буквой "Э" высотой 20 мм; - первый - цифрой "1" высотой 20 мм; - С - буквой "С" высотой 20 мм; - Д - буквой "Д" высотой 20 мм; 4. Требования к мясосырью:

4.1. Общие требования:

- 4.1.1. Вес полутуши 40-46 кг.
- 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.
- 4.1.3. Разница в толше шпика на холке в самой толстой её части и на пояснице в самой тонкой части не должна превышать 1,5 см.

Толщина пласта грудинки в самой тонкой части 3+ см Толщина шпика при прямом

4.2. Внешний вид полутуш, свежесть, запах:

срезе не более 2см.

- 4.2.1. По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности.
- 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,

ГОСТ Р 31476-2012 табл. 2

ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 5 п.5.2.10

<u></u>			
		сыпи, травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань.	
	4.2.3.	Допускается незначительная побитость на поверхности шкуры (не более 3% от общей площади поверхности).	
	4.2.4.	Полутуши должны быть без щековины .	
	4.2.5.	Не допускается наличие лимфоузлов.	
	4.2.6.	Не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, загрязнений, опухолей.	
	4.3. Tp	оебования к рульке/голяшке:	ГОСТ Р 31476-2012
	4.3.1.	Без загрязнений, гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.	Раздел 3 п.3.6
	4.3.2.	Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.	
	4.3.3.	Не допускается наличие скакательного сустава, распил ровный.	
	4.4. T p	ебования к ногам:	ED EG 024/2012
	4.4.1.	Без гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.	ТР ТС 034/2013 Раздел VII п.44
	4.4.2.	Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.	
	4.4.3.	Не допускается наличие смазки для крюков.	
	4.5. Te	мпература мясосырья, рН:	
	4.5.1.	В толще мышц от +2°C до +4°C в лопаточной части. pH=5,6-6,5.	
	· ·	вет сырья и шпика в месте спила:	
	4.6.1.	Цвет сырья от светло-розового до красного, шпик – от белого до бледно-розового.	
	4.7. Pa	спил полутуш:	
	4.7.1.	Ровный по всей длине, без наличия раздробленных позвонков. Спинной мозг удален, без его нарушения.	
	4.8. H a	аличие скрытых дефектов:	

- 4.8.1. Проверка наличия скрытых дефектов проводится с целью раннего их выявления и предоставления претензии и возврата поставщику.
- 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).

5. Требования безопасности:

5.1. Общие требования безопасности мясосырья:

- 5.1.1. Товар не должен содержать генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в т.ч. генетически модифицированных микроорганизмов (ГМО)
- 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.

5.2. Микробиологические показатели:

КМА Φ АнМ - не более $1*10^3$;

БГКП (колиформы) - не допускается в 0,1г.

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г.

L.monocytogenes — не допускается в 25,0 г.

бактерии рода Proteus – не допускается в 0.1 г.

ст.13 ТР ТС 021/2011"О безопасности пищевой продукции"
ТР ТС 034/2013
Приложение 1
ТР ТС 021/2011
Приложение 1

Единые санитарноэпидемиологические и
гигиенические
требования к товарам,
подлежащих
санитарноэпидемиологическому
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)
Глава II, Раздел 1.

ТР ТС 034/2013 Приложение 5

5.3. Гигиенические показатели:	
5.3.1. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубах, не должно превышать установленных норм	
5.3.2. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убконтролируемые согласно информации об их использовании не должно превышать установленных норм.	(в
6. Мясо, предназначенное для промышленной переработки, должно быть выработано согласно действующим регламентирующим документам.	
	"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".

	Раздел IVп.56,57,58 8. СанПиН 2.3.6.1066- 01 Раздел 11 п.11.2, 11.4 9. ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов» 10.Инструкции по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7			
Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «Грейн Сервис» Товар должен соответствовать ГОСТ Технические условия» с учетом след показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствов качества:	ующих качественных			
Натура Не мене	е 770 г/л			
Влажность Не боле				
Сорная примесь Не более				
Протеин Не мене				
Зерен поврежденных клопом Не боле черепашкой				
Число падения Не мене	e 300			
	e 23-24%			
Содержание головни, семян Не допу				
горчака и амброзии				
пшениці (затхлыі плеснев	1			
На каждое транспортное средство офор сертификат (с печатью и подписью отпра Поставщика.	-			
280. Пшеница 4 класса, Товар должен соответствовать ГОСТ	9353-2016 «Пшеница.			
протеин 12,5% - ООО «Грейн Сервис» Товар должен соответствовать тост показателей, указанных ниже:				
Натура Не мене	е 770 г/л			
Влажность Не боле				
Сорная примесь Не боле				

		Протеин	Не менее 12,5%			
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%			
		черепашкой				
		Число падения	Не менее 250			
		Клейковина	Не менее 21-22%			
		Содержание головни, семян	Не допускается			
		горчака и амброзии				
		Запах	Свойственный здоровому зерну			
			пшеницы; Посторонний запах			
			(затхлый, солодовый,			
			плесневый, гнилостный) не			
			допускается			
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	вью отправителя Товара) за счет			
281.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.				
	протеин 11,5% - ООО	Технические условия» с учет				
	«Грейн Сервис»	показателей, указанными ниже:				
		1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:				
		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			
		На каждое транспортное средство оформляется карантинны сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за сче Поставщика.				

282.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:					
		1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:					
		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 горчака и амброзии	Не допускается				
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается				
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.					
283.	Ячмень, ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствоват показателям: Ячмень, ГОСТ 28 ГОСТ 28672-2019					
		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				
		На каждое транспортное средство оформляет сертификат (с печатью и подписью отправител: Поставщика					

284.	Кукуруза, ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634- Кукуруза. Требования при заготовках и поставках 2010, должен содержать ГМО, должен соответствовать требовани ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующь качественным показателям:					
		Влажность	Влажность Не более 1				
		Сорная примесь	Сорная примесь Не более Зерновая примесь Не более				
		Зерновая примесь					
		Аброзия		Не допуск	ается		
		Зараженность		Не допуск	ается		
		Запах	Запах Свойствен без запаха инородных				
		На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Тон Поставщика					
285.	КОМБОВАК- ЭНДОМАСТ (30доз/90куб.см)	Общая характеристика, состав	`	еские)	Упаковка, условия хранения, срок годности,		
	"Ветбиохим", Россия	Международное непатентованное наименование: вакци на против инфекционных маститов и эндометритов коров инактивированная. Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина	фармакотерапевтиче ская группа - вакцины, сыворотки, фаги и анатоксины. Вакцина вызывает у животных формирование иммунитета к основным клинически значимым возбудителям инфекционных маститов и эндометритов: Escherichia coli, Staphylococcus agalactiae,		изготовитель 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		

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

286.	Бутамакс-200 100мл	Общая характеристика,	Фармакологические (биологические)	Упаковка, условия хранения, срок
		состав	своиства	годности, изготовитель
286.	Бутамакс-200 100мл	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 и тонизирующего средства: - для повышения сопротивляемости организма к заболеваниям различной этиологии; - как дополнительное средство при лечении заболеваний, обусловленных		хранения, срок годности,
		недостатком в	гормона стресса – кортизола, тем	
		организме кальция и магния;	самым, улучшая утилизацию глюкозы	
		- в целях профилактики	в крови и	
		профилактики послеродовых	активизируя	
		осложнений,	энергетический обмен.	
		активизации родовой	оомен. Цианокобаламин	
		деятельности,	является фактором	

повышения эффективности искусственного осеменения. Лекарственная форма: раствор для внутримышечного применения. Бутамакс-200 содержит в качестве действующих веществ: бутафосфан -200 мг/мл.цианокобаламин – 0,1 мг/мл, а вкачестве вспомогательных веществ: метил-4гидроксибензоат и воду для инъекций. По внешнему виду препарат представляет собой прозрачный раствор от розового до пурпурно-розового пвета. Убой животных на мясо и использование молока в пищевых целях вовремя и после применения препарата разрешается без ограничений.

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. Цианокобаламин улучшает кислотнощелочное равновесие организма, повышает содержание общего белка в сыворотке крови, увеличивает количество гаммаглобулинов, стимулирует выработку антител. Он способствует росту и развитию

животных.

287.	Квивитан 100мл "LIVISTO", Испания	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
	ПСПАНИЯ	Квивитан применяют крупному рогатому скоту для лечения респираторных бактериальных инфекций, межпальцевого дерматита бактериальной этиологии, некробактериоза и мастита, в том числе вызванного Е.coli, Staphylococcus spp., Streptococcus spp., эшерихиоза (колибактериоза) телят и других инфекций бактериальной этиологии. Свиньям препарат назначают для лечения респираторных бактериальных инфекций, синдрома ММА (маститметрит-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	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 Escherichia coli, Klebsiella pneumoniae, Enterobacter spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus spp., Clostridium spp., Actinobacillus spp., Citrobacter spp., Klebsiella spp., Pasterella spp., Proteus spp., Salmonella spp., Serratia marcescens, Histophilus somni, Arcanobacterium pyogenes, Bacillus spp., Bacteroides spp., Fusobacterium spp., Bacteroides spp., Frusobacterium spp., Bacteroides spp	
		сульфата), в качестве	функциональной активности	

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

288.	Унгулосепт-Сухой 25кг "Сан-Вет"	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		«Унгулосепт сухой» - дезинфицирующее средство с моющим эффектом для профилактики и лечения болезней копыт у сельскохозяйственны х 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. 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%. По внешнему виду представляет собой порошок серо-синего цвета, хорошо растворимый с водой.	«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.	«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. Срок годности дезинфицирующего средства при соблюдении условий хранения 24 месяца с даты изготовления. Изготовитель: ООО «САН-ВЕТ», Россия

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

		суток после последнего введения препарата.	подвергается биотрансформации в организме и выводится, главным образом, в неизменном виде с молоком.	
290.	Вульсан-спрей 335мл "Сан-Вет"	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		«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 и послеоперационного поля, порезов, ссадин, опрелостей, зачесов, укусов и т.д. Состав Основные компоненты (г/л): алкилдимитилбензил аммоний хлорид 1,5- 2,5, хелат цинка 3,5- 4,5, хелат алюминия 0,5-1, вспомогательные компоненты (г/л): изопропиловый спирт, метацид,	«Вульсан- спрей» при нанесении на раневую поверхность образует тонкую защитную пленку. Препятствует попаданию в организм бактерий стрептококковой и стафилакокковой этиологии, гноеродных палочковидных форм, протей. Препятствует проникновению в организм грибковой микрофлоры рода Сапdida spp. Aspergillus sp. Fusarium. Защищает от воздействий окружающей среды. Обладает противовоспалительным, дезинфицирующим, ранозаживляющим свойствами. В организме средство не накапливается. В рекомендуемых концентрациях не оказывает сенсибилизирующего и местнораздражающего действия на кожу, слабо раздражает слизистые оболочки.	Спрей выпускают расфасованным в металлические спрей-флакончики по 335 мл. Хранят в защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре от 0 °C до 40 °C. Срок годности гигиенического средства 24 месяца со дня изготовления. Изготовитель: ООО «САН-ВЕТ», Россия

		органический		
		краситель 500-600,		
		воду очищенную до 1		
		л.		
		Не содержит		
		антибиотиков!		
		По внешнему виду		
		представляет собой		
		аэрозоль		
		фиолетового цвета.		
		фиолетового цвета.		
291.	Амино-Solvo 100мл	Общая	Фармакологические	Упаковка, условия
271.		характеристика,	(биологические)	хранения, срок
	"Репровет" 1/50	состав	свойства	годности,
		COCTAB	СБОИСТВА	изготовитель
				изготовитель
			Фармакотерапевтиче	Выпускают Амино-
		7		
			ская группа	Solvo расфасованным по 100 мл во
			лекарственного	
		b warming	препарата: прочие метаболики.	флаконы из темного
		AMNHO-SOLVO		стекла, укупоренные
		Parties all extenses Dispose Baylance	Гипертонические	резиновыми
		<u> </u>	растворы натрия	пробками,
		San San San San San	хлорида и калия	укреплёнными
		g 1	хлорида, входящие в	алюминиевыми
		Амино-Solvo	состав Амино-Solvo,	колпачками.
		назначают крупному	действуют на	Хранят
		рогатому скоту в	организм	лекарственный
		качестве средства	рефлекторно и	препарат в закрытой
		патогенетической и	резорбтивно,	упаковке
		заместительной	возбуждая рецепторы	производителя, в
		терапии при	вен, сердца, легких и	защищенном от
		расстройствах	органов брюшной	прямых солнечных
		пищеварения,	полости; влияют на	лучей месте, при
		интоксикациях,	водный и	температуре от 2°C
		нарушении	минеральный обмен,	до 25°С.
		углеводного обмена	осмотическое и	Срок годности в
		и водно-	кислотно-щелочное	закрытой упаковке -
		электролитного	равновесие,	2 года со дня
		баланса, а также в	моторную и	производства. После
		качестве	секреторную	вскрытия флакона
		противоотёчного	функцию желудочно-	препарат хранению
		средства при острых	кишечного тракта,	не подлежит.
		воспалительных	выделительную	Изготовитель: ООО
		процессах.	функцию почек и	«Репровет», Россия.
		Лекарственный	объем диуреза;	
		препарат Амино-	проявляют	
		Solvo в качестве	антитоксическое	
		действующих	действие;	
		веществ в 1 мл	активизируют	
		содержит: натрия	иммунобиологически	
		хлорид - 72 мг, калия	е реакции организма.	
		хлорид - 14 мг, L-	L-аргинин (амино-	
		аргинин - 10 мг,	гуанидил-	
		таурин - 6 мг, а также	валериановая	
		вспомогательные	кислота)	

вещества: кислоту янтарную и воду для инъекций. По внешнему виду препарат представляет собой прозрачную жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета. Мясо продуктивных животных, а также молоко дойных животных после применения препарата Амино-Solvo используются в пищевых целях без ограничений.

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. 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. После введения компоненты препарата быстро всасываются с места инъекции и

распределяются в

	T			
			органах и тканях	
			животного.	
292.	КОМБОВАК (50доз/100 куб.см)/ (5доз/10куб.см)	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
	"Ветбиохим" 2250доз/уп	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%),	Вызывает в организме крупного рогатого скота образование иммунитета против б вирусов: инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, вирусной диареи, респираторносинцитиальной, 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	изготовитель 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.
		респираторно- синцитиального (штамм ТИ, 8%), рота- (штамм К-88, 16%) и	наступает через 14 суток после второй прививки и сохраняется не менее 6 месяцев.	
		коронавирусов (штамм КВ-90, 8%) крупного рогатого скота, с добавлением адъюванта — гидроокиси	Иммунитет от вакцинированных коров в последний период стельности передается потомству с молозивом и	
		алюминия (20%). Представляет собой жидкость светлокрасного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при встряхивании легко	молоком. Пассивный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не	
		разбивается в гомогенную взвесь.	позднее 2 ч после рождения), и не	

	1	П		1
			влияет на развитие	
			вакцинального	
			иммунитета у	
			привитых телят.	
			Вакцинируют	
			клинически здоровых	
			животных.	
293.	КОМБОВАК Р	Общая	Фармакологические	Упаковка, условия
	(30доз/90куб.см)	характеристика,	(биологические)	хранения, срок
	"Ветбиохим"	состав	свойства	годности,
				изготовитель
			Вакцина вызывает	Вакцина расфасована
			формирование	по 90 мл (30 доз) в
			иммунного ответа у	стеклянные или
			крупного рогатого	
		OCTGIN € XXIM	скота к инфекциям,	полимерные флаконы,
		THE COURT OF STREET PARTY OF STREET	обусловленным	•
		КОМБОВАК-	1	укупоренные
		CHELLI AND CONTRACTOR	вирусами инфекционного	резиновыми пробками, обжатыми
		day of the second second	_	алюминиевыми
		Поможетромной форма	ринотрахеита, парагриппа-3,	
		Лекарственная форма		колпачками.
		— суспензия для	респираторно-	Вакцину хранят и
		инъекций.	синцитиальным и	транспортируют при
		Вакцина изготовлена	вирусной диареи, а	температуре от 2 до 8
		из инактивированных	также пастереллами Pasteurella multocida	Cmay payyaamy 10
		формалином		Срок годности — 18
		производственных	(серовары А, В, Д), Маппhеітіа	месяцев от даты
		штаммов четырех		выпуска.
		вирусов:	(Pasteurella) haemolytica, 4epes 14	Вакцину необходимо
		инфекционного	суток после второй	использовать в течение 8 часов
		ринотрахеита (штамм	_	
		Т, 20%), парагриппа-	иммунизации,	после вскрытия
		3 (штамм ВС-05,	продолжительностью не менее 8 месяцев.	флакона.
		18%), респираторно-	· ·	Изготовитель: ООО «Ветбиохим»,
		синцитиального	Иммунитет от коров, вакцинированных в	«Ветонохим», Россия.
		(штамм ТИ, 16%) и	последний период	госсия.
		вирусной диареи		
		(штамм Т-04, 18%),	стельности,	
		пастерелл Pasleurella	передается	
		multocida сероваров	потомству с молозивом.	
		А (штамм 1231, > 2,0	молозивом. Колостральный	
		млрд.мк.кл./доза), В	иммунитет у	
		(штамм 656, > 2,0	новорожденных	
		млрд.мк.кл./доза), D	телят наступает	
		(штамм $T-80, > 2,0$	после	
		млрд.мк.кл./доза), Mannheimia	своевременного	
		(Pasteurella)	приема молозива (не	
		haemolytica (штамм	позднее 2 ч после	
		169, > 2,0	рождения) и	
		млрд.мк.кл./доза), с	сохраняется до 1,5	
			месяцев.	
		добавлением	месяцев. Вакцина безвредна и	
		адъюванта —	ареактогенна,	
<u></u>		гидроокиси	арсактогенна,	

		алюминия (20%). По	лечебными	
		внешнему виду	свойствами не	
		вакцина представляет	обладает.	
		собой жидкость		
		светло-красного		
		цвета.		
		Образующийся при		
		хранении рыхлый		
		белый осадок при		
		взбалтывании легко		
		разбивается в		
		*		
		гомогенную		
		суспензию.		
294.	КОМБОВАК А	Общая	Форморов портина	Vuononas varanus
<i>2</i> 94.		I I	Фармакологические	Упаковка, условия
	(50доз/100мл)	характеристика,	(биологические)	хранения, срок
	"Ветбиохим"	состав	свойства	годности,
	2500доз/уп			изготовитель
				D 1
			Вакцина вызывает	Вакцина расфасована
			формирование	по 100 мл (50 доз) в
			иммунного ответа у	стеклянные или
		Span	крупного рогатого	полимерные
		BETEN DYNM	скота к инфекциям,	флаконы,
		De a reconstruir de la companya del companya del companya de la co	обусловленным	укупоренные
		КОМБОВАК Л	вирусами	резиновыми
		A A	инфекционного	пробками, обжатыми
		The state of the s	ринотрахеита,	алюминиевыми
		A MARINE STATE OF THE STATE OF	парагриппа-3,	колпачками.
		Лекарственная форма	вирусной диареи,	Вакцину хранят и
		— эмульсия для	респираторно-	транспортируют при
		инъекций.	синцитиальным,	температуре от 2 до 8
		Вакцина изготовлена	рота-, корона- и	°С.
		из инактивированных		С. Срок годности — 18
		производственных	аденовирусами, через 14 суток после	-
		штаммов вирусов:		месяцев от даты
		инфекционного	двукратного	выпуска.
		ринотрахеита (штамм	применения,	Вакцину необходимо
		Т, 9%), парагриппа-3	продолжительностью	использовать в
		(штамм ВС-05, 8%),	не менее 8 месяцев у	течение 8 часов
		вирусной диареи	взрослых животных	после вскрытия
		(штамм Т-04, 8%),	и не менее 6 месяцев	флакона.
		респираторно-	у молодняка в	Изготовитель: ООО
			возрасте до 1 года.	«Ветбиохим»,
		синцитиального	Иммунитет от коров,	Россия.
		(штамм ТИ, 5%),	вакцинированных в	
		рота- (штамм К-88,	последний период	
		8%), корона- (штамм	стельности,	
		КВ-90, 5%) и	передается	
		аденовируса (штамм	потомству с	
		Альфа, 7%) крупного	молозивом.	
		рогатого скота, с	Колостральный	
		добавлением	иммунитет у	
		масляного адъюванта		
		(50%).	новорожденных	
		По внешнему виду	телят наступает	
		вакцина представляет	после своевременной	
			выпойки молозива	

	T	11	-	
		собой эмульсию	(не позднее 2 ч после	
		белого или бледно-	рождения).	
		розового цвета, при	Вакцина безвредна,	
		хранении которой	лечебными	
		допускается	свойствами не	
		незначительное	обладает.	
		отслоение эмульсии		
295.	КОМБОВАК-К	Общая	Фармакологические	Упаковка, условия
	(30доз/90куб.см)	характеристика,	(биологические)	хранения, срок
	"Ветбиохим"	состав	свойства	годности,
	1500доз/уп			изготовитель
	1300Д03/уП	•		
		-	Вакцина вызывает	Вакцина расфасована
			формирование	по 90 мл (30 доз) в
		MHZIONATA	иммунного ответа у	стеклянные или
		Company of the Compan	стельных коров к	полимерные флаконы
		комбовак-К	возбудителям	вместимостью 100
		Name (A pay See) and	вирусной диареи,	мл, укупоренные
		The state of the s	рота-,	резиновыми
		Hovenor over 5 1 5 m	коронавирусной	пробками, обжатыми
		Лекарственная форма	болезней и	алюминиевыми
		— суспензия для инъекций.	эшерихиоза через 14	колпачками.
		Вакцина изготовлена	суток после	Вакцину хранят и
		из инактивированных	двукратного	транспортируют при
		формалином	введения,	температуре от 2 до 8
		производственных	продолжительностью	°C.
		штаммов трех	не менее 8 месяцев.	Срок годности
		вирусов: рота-	Колостральный	вакцины — 18
		(штамм К- 88, 20%),	иммунитет у	месяцев от даты
		коронавируса	новорожденных	выпуска при
		(штамм КВ-90, 20%)	телят наступает	соблюдении условий
		и вирусной диареи	после	хранения и
		(штамм Т-04, 20%),	своевременного	транспортирования.
		протективных	приема молозива (не	По истечении срока
		антигенов эшерихий,	позднее 2 ч после	годности вакцина к
		термостабильных и	рождения) и	применению не
		термолабильных	сохраняется до 45	пригодна.
		энтеротоксинов	дней.	Вакцину необходимо
		(20%),	Вакцина безвредна,	использовать в
		инактивированных	лечебными	течение 8 часов
		формалином с	свойствами не	после вскрытия
		добавлением в	обладает.	флакона.
		качестве адъюванта		Изготовитель: ООО
		гидроокиси		«Ветбиохим», Россия
		алюминия (20%).		
		3. По внешнему виду		
		вакцина представляет		
		собой жидкость		
		светло-красного		
		цвела.		
		Образующийся при		
		хранении рыхлый		
		белый осадок при		

	T	T ~		<u> </u>
		взбалтывании легко		
		ресуспензируется.		
296.	КЛОСТБОВАК-8	Общая	Фармакологические	Упаковка, условия
	вакцина против	характеристика,	(биологические)	хранения, срок
	клостридиозов овец	состав	свойства	годности,
	и КРС поливал.			изготовитель
	инактив.		Вакцина против	Вакцина расфасована
	"Ветбиохим"		клостридиозов овец	по 90 мл (30 доз) в
	90см3/30доз		и крупного рогатого	стеклянные или
		ветби Эхим	скота.	полимерные флаконы
		A CHARLEST PROPERTY OF STREET,	Вызывает	вместимостью 100
		КЛОСТБОВАК-8	формирование	мл, укупоренные
		Services pre-receipt No on 100 pers 2 pers 2 per	иммунитета у	резиновыми
			крупного рогатого	пробками, обжатыми
		П 4	скота и овец к	алюминиевыми
		Лекарственная форма	возбудителям	колпачками.
		— суспензия для	эмфизематозного	Вакцину хранят и
		инъекций.	карбункула,	транспортируют при
		Вакцина изготовлена из инактивированных	брадзота,	температуре от 2 до 8
		культур штаммов	злокачественного	°C.
		Clostridium chauvoei	отека,	Срок годности вакцины 18 месяцев
		и Cl. septicum (в	некротического гепатита, анаэробной	от даты выпуска при
		количестве,	дизентерии ягнят,	соблюдении условий
		обеспечивающим 100	энтеротоксемии,	хранения и
		% защиту	синдрома	транспортирования.
		иммунизированных	«размягченной»	Вакцину необходимо
		животных),	почки, столбняка	использовать в
		анатоксинов Cl. novyi	через 3 недели после	течение 6 часов
		(oedematiens) тип В	повторного введения,	после вскрытия
		(>2,0 ME), Cl. perfringens тип A	продолжительностью	флакона.
		регинденя тип A (>0,5 ME), тип C (>10	не менее 12 месяцев.	Изготовитель: ООО
		ME), тип D (>2,5	Вакцина безвредна,	«Ветбиохим» Россия.
		ME), Cl. tetani (>1,0	лечебными свойствами не	
		ME),	обладает.	
		инактивированных	ооладает.	
		раствором		
		формалина (0,7%), с		
		добавлением		
		адъюванта — гидрата		
		окиси алюминия (15		
		% от объема).		
		3. По внешнему виду		
		вакцина представляет собой суспензию		
		желто-серого цвета,		
		при хранении		
		которой образуется		
		рыхлый серовато-		
		белый осадок, легко		
		гомогенизирующийс		
		я при взбалтывании.		
		1		

297.	Ц-маст 10см3	Общая характеристика,	Фармакологические (биологические)	Упаковка, условия хранения, срок
	шприц-катетер "Белкаролин" 1/100	состав	свойства	годности, изготовитель
		Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефалоспоринам. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат Ц-маст (С-тастит) представляет собой гелеобразную массу от бледножелтого 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.	Цефазолина натриевая соль относится к антибиотикам- цефалоспоринам первого поколения. Механизм действия антибиотика заключается в нарушении синтеза мукопептида, входящего в состав клеточной стенки микроорганизмов, путем ингибирования ферментов транспептидазы и карбоксипептидазы и карбоксипептидазы, что приводит к нарушению осмотического баланса и разрушению бактериальной клетки. Препарат активен в отношении грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных и грамотрицательных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий: Clostridium spp., Corynebacterium spp., Escherichia coli, Pasteurella spp., Erysipelothrix rhusiopathiae, Salmonella spp., Streptococcus spp., Staphylococcus spp.	Препарат упаковывают в специальные шприцы для внутрицистернальног о введения объемом 10,0 см³. Препарат хранят в упаковке предприятия-изготовителя по списку Б в сухом, защищенном от света месте при температуре от +5°C до +20°C. Срок годности препарата 2 года от даты изготовления, при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.

298. Ц-маст ФОРТЕ 8г шириц-категер "Белкаролин" 1/100 Теркарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроортанизмани чувствительнами к церкиному. Лекаретвенная форма - суспения для внутрищистернальног о введения. Препарат представляет собой суспению от светдо жейтого до гёмпо-бежевого цвета. В 1 доже препарата (в 1) содсржатеха вдетогноводие в 1) содсржатеха в 1 доже препарата (в 1) содсржатеха в 1) содствжатеха в 1 доже препарата (в 1) содсржатеха в 1 доже препарата (в 1) содствжатеха в 1 доже препарата (в 1) содсржатеха в 1 доже препарата (в 1) содсржатеха в 1 доже препарата (в 1) содствжатеха в 1 доже препарата (в 1) содствжатеха в 1 доже препарата (в 1) содствжателя в 1					
Предникалон обладает противовоспалительным, противовоспалительным, противовоспалительным, противовоспалительным действием. Выведение активных компонентов препарата из организма происходит с молоком. Д-маст ФОРТЕ 8г пиприц-катстер "Белкаролин" 1/100 Фармакологические свойства Фармакологические свойства Фармакологические свойства Тодности, изготовитель Тодности Тодности, изготовитель Тодности Тодности, изготовитель Тодности Тодност				хламидий, вирусов и	
Препарат применяют дактирующим коровам для лечения клинических мастигов, вызванных микроорганизмам чувствительными к пефкиному. Декарственная форма нутрищистернального в ведения драго от оведения драго от оведения драго об ведения драго от оведения драго об ведения драго от оведения драго об ведения драго об				грибов.	
Препарат применяют дактирующим коровам для лечения клинических мастигов, вызванных микроорганизмам чувствительными к пефкиному. Декарственная форма нутрищистернального в ведения драго от оведения драго от оведения драго об ведения драго от оведения драго об ведения драго от оведения драго об ведения драго об				Преднизолон	
298. II-маст ФОРТЕ 8г шприн-катетер "Белкаролин" 1/100 Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензию от светло в ведения. Препарат представляет собой суспензию от светло-жёлгого до тёмного бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содсржатся (Зоктісния крр.), и в промень семного довереное, с Состой стру и дозе предеденое, с Состой стру и дозе предоссосия врр. Саркроссоссия врр. Сомного с вредения (В г) содсржатся (В г) содсржателя (В г) содсржателя (В г) содсржателя (В г) содствателя (В г) со					
Вым. противодлергическим и десенсибдилянрующ им действием. Выведение активных компонентов пренарата из организма происходит с молоком. Выведение активных компонентов пренарата из организма происходит с молоком. Выведение активных компонентов пренарат из организма происходит с молоком. Выражения и десенсибдильного пренарат применяют дактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к пефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернального о введения. Пренарат представляет собой суспензию от светложейтого до тежно-бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся В 1 дозе препарата (8 г) содержатся (остайшия врр.), и в транения доземное действие на широкий селектр трамположительных (5 стерисоссие вур. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся (остайшия врр.), и в транения и десенсибным и десенсиб					
Претивоаллертический действием. Выведение активных компонентов препарата из организма происходит с молоком. Тимаст ФОРТЕ 8г шприц-катстер "Белкаролин" 1/100 Тирепарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических микроорганизмами, чувствительными к пефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрищистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложётлого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Тирепера кри и дозе довержатся Тирепера кри и довержатся Тирепера кри и дестовет по введения массий молочной железы. Цефкином - пефалосториновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и Тиреперата (8 г) содержатся Тирепера кри и демосторов по действие на широкий смеления и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.				^	
298. П-маст ФОРТЕ 8г шприд-катстер "Белкаролин" 1/100 Препарат применяют лактирующим коровам для лечения конпектернального лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к пефкиному. Лекарственная форма - суспензию от светложётлого до тёмпо-бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Ким и действием. Выведение активных компонентов препарат и организма происходит с молоком.				· ·	
Десенсибилизирующ им действием. Выведение активных компонентов препарата из организма происходит с молоком. Препарат применяют дектирующим карактеристика, состав Препарат, обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует регнерации слизистой облочки маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к пефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Микроорганизмами, чувствительными к пефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий слектр от действие на широкий слектр от действие на широкий кранения и представляет собой суспензию от светдожейтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатая ТитеретеПа руоделем. Стироепеа руоделем. Стоятий представляет собой суспензию от светдожейтеле до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатая (8 г) содерж					
Д-маст ФОРТЕ 8г применяют препарат применяют пепарат применяют пепарат применяют пепарат применяют пепарат применяют пепарат применяют пепарат применяют перепарат применяют пефалоспориновый антиблотик 4 пефкиному. Пекартегенная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения, а суспензию от ветды представляет собой суспензию от светложётного до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатая					
Выведение активных компонентов препарата из организма происходит с молоком. 14-маст ФОРТЕ 8г шприц-катетер "Белкаролин" 1/100 15					
298. Ц-маст ФОРТЕ 8г шприц-категер "Белкаролин" 1/100 Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных чувствительными к цефкиному. Лекартсвенняя форма - суспензия сля внутрицистернальног о введения. Препарат предерати представляет собой суспензию от светдо- кжлтого до тёмпобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатая (8 г) содержата (8 г)					
Препарат применяют лактирующим коровам для лечения ктинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия от оветложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Препарат применяют препарат, предетавляет собой суспетвия от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Примакт ФОРТЕ 8г шпрические (биологические) свойства собта упаковываю, годности, изготовитель упаковывают в препарат упаковывают в полимерные шприцы для внутрицистериального о ведения, массой нетто 8 г. Препарат хранят в защищенном от светам собта ферминому. Пефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр прамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella руоделев, Clostridium spp.), и					
298. Щ-маст ФОРТЕ 8г шприц-катетер "Белкаролин" 1/100 Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Общая характеристика, состав Дармакологические (биологические) свойства Упаковква, условия хранения, срок годности, изготовитель (препарат, обладающий широким спектры для внутрицистернальног о введения, массой нетто 8 г. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюе 25° °C. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.					
298. Ц-маст ФОРТЕ 8т шприи-катетер "Белкаролин" 1/100 Препарат применяют лактирующим коровам для лечения кипинческих маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат приденняя форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспетзию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся					
Д-маст ФОРТЕ 8г шприц-катетер "Белкаролин" 1/100 Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрищистернальног о введения. Препарат препарат препарат препарат препарат препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г.) содержатся В 1 дозе препарата (8 г.) содержатся Дармакологические (биологические) свойства Дармаконова, ураксный препарат ураков полимерные ипприцы о введения, массой нето 8 г. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 °С срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Заметические (биологические) (биологические) свойствия объемаюто цаметимикробного действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spр., Staphylococcus spр., Truceperella руоделев, Clostridium spр.), и				_	
298. Ц-маст ФОРТЕ 8г шприц-катетер "Белкаролин" 1/100 Препарат применяют дактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрищистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препаратата (8 г) содержатся П-маст ФОРТЕ 8г шпириц-катетер (биологические) свойства (биологические) свойства (препарат упаковывают в полимерные шприцы для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препаратата (8 г) содержатся П-маст ФОРТЕ 8г шпирице (биологические) свойства (Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель Оплимерные шприцы для внутрицистернальног о введения. Препарат плимикробного цебтвие на широкий спектр грамположительных (Ѕтерtососсия spp., Staphylococcus spp., Staphylococcus spp., Truceperella руодепеь, Clostridium spp.), и				_	
тредставляет собой суспензию от светложёттого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата состав Температ применяют о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёттого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Температ применяют осотав Температ применяют дактирующим коровам для лечения коровам для действия, способствует регенерации слизистой оболочки молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и Тредставляет собой суспензия от светдо- кёттого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Тредставляет собой суспензия от светдо- кёттого до тёмнобежевого прета, В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Температ рекомплексный препарат, собладающий пироким спектром антимикробного действуст выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Staphylococcus spp., Clostridium spp.), и				молоком.	
тредставляет собой суспензию от светложёттого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата состав Температ применяют о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёттого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Температ применяют осотав Температ применяют дактирующим коровам для лечения коровам для действия, способствует регенерации слизистой оболочки молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и Тредставляет собой суспензия от светдо- кёттого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Тредставляет собой суспензия от светдо- кёттого до тёмнобежевого прета, В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Температ рекомплексный препарат, собладающий пироким спектром антимикробного действуст выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Staphylococcus spp., Clostridium spp.), и	200	II waar AODTE 0-	06	Фармака жанке	Vuononna via-a
"Белкаролин" 1/100 состав свойства П—маст Форте - комплексный препарат, обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует регенерации слизистой оболочки маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрищистернальног о введения. Препарат применяют действия, способствует регенерации слизистой оболочки молочной железы. Цефкином - цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрищистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся п 1 дозе препарата (8 г) содержатся п 2 маститов и температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Тrueperella руодепея, Сlostridium spp.), и	290.	'		_	_
Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензию о введения. Препарат придитегрнального о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г.) содержатся Препарат применяют действия, способствует регенерации слизистой оболочки молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительным (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и					• •
Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к пефкиному. Лекарственная форма - суспензия от о введения. Препарат представляет собой суспензию от светлобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Ц-маст Форте - комплексный препарат, обладающий пинокомплексный препарат, обладощий пинокоми спектром антимикробного действие на широкий спектр реамположительных (Streptococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и Ц-маст Форте - комплексный препарат упаковывают в полимерные шприцы для внутрицистернальног о введения, массой нетто 8 г. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Ц-маст Форте - комплексный препарат упаковывают в полимерные шприцы для внутрицистернальног о введения, массой нетто 8 г. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Ц-маст Форте - комплексный препарат упаковывают в полимерные шприцы для внутрицистернальног о введения, массой нетто 8 г. Препарат хранят в защищенном от света при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.		"Белкаролин" 1/100	COCTAB	СБОИСТВА	
комплексный препарат, обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует регенерации слизистой оболочки маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата в г) содержатся					HSTOTOBHTCSIB
комплексный препарат, обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует регенерации слизистой оболочки маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата в г) содержатся				II-маст Форте -	Препарат
препарат, обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтог до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся					
обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует регенерации клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернального о введения. Препарат пристернального о введения. Представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует способствует регенерации способствует способствует от плюс 2 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Тrueperella pyogenes, Clostridium spp.), и					Table 1
Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся					
Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся					' '
Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препаратся В 1 дозе препаратся (В г. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 25 °C. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Тиерегеllа руодепев, Сlostridium spp.), и					*
тактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма суспензия от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препаратта (8 г) содержатся Тлизистой оболочки месте при температуре от плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Стоктф обометь представляет собой суспензию от светлобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Тпрепарат кранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Сторетелета при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Сторетелета при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Сторетелета при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Сторетелета при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.			Працарат приманцат	_	
коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся клинических маститов, вызванных клинических маститов, вызванных молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 преизводства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.					
клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся клинических маститой оболочки молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 пефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает при температуре от плюс 2 °C до плюс 25 °C. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Тrueperella pyogenes, Clostridium spp.), и				1	
маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и			_		
микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Микроорганизмами, чувствительными к цефалоспориновый антибиотик 4 пефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и					_
чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Пефалоспориновый антибиотик 4 от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. Тиерегеllа руодепея, Сlostridium spp.), и			1		
дефкиному. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся пектр на широкий спектр на широкий (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Clostridium spp.), и от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.					: '
Лекарственная форма					-
- суспензия для внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой суспензию от светло- жёлтого до тёмно- бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Оказывает выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и					
внутрицистернальног о введения. Препарат представляет собой спектр грамположительных жёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся выраженное антимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и					_
о введения. Препарат представляет собой суспензию от светложёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся в тимикробное действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и			•		-
Препарат действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Препарат действие на широкий спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и				_	
представляет собой спектр грамположительных жёлтого до тёмнобежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся Слоктийных спектр грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и				_	
суспензию от светло- жёлтого до тёмно- бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и				_	
жёлтого до тёмно- бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и			_	^	Респуолика Беларусь.
бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся В 1 дозе препарата (8 случительного претавительного прет					
B 1 дозе препарата (8 r) содержатся Clostridium spp.), и					
r) содержатся Clostridium spp.), и					
пейструющие гламотрицательных			, <u>.</u>	/	
			действующие	грамотрицательных	
вещества: цефкином микроорганизмов			_		
(в виде цефкинома (Escherichia coli,					
сульфата) 75 мг; Pseudomonas					
преднизолон (в виде aeruginosa, Klebsiella			-	_	
преднизолона натрия spp., Bacteroides spp.,					
фосфата) 10 мг; Fusobacterium			фосфата) 10 мг;		
вспомогательные necrophorum,			вспомогательные	_	
вещества: трипсин, Enterobacter spp.,	1		решестра: трипсии	Enterobacter spp	1

<u> </u>	Тиеркал 100мл "LIVISTO" 1/10	Оощая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	упаковка, условия хранения, срок годности,
299.	Тиеркал 100мл	Общая	противоаллергически м действием. Фармакологические	Упаковка, условия
			иммуносупрессивны м и	
			ым,	
			противовоспалительн	
			дным гормонам. Обладает	
			глюкокортикостерои дным гормонам.	
			синтетическим	
			относится к	
			Преднизолон	
			с мочой.	
			молоком и частично	
			неизменном виде с	
			выводится в	
			крови, быстро	
			белками плазмы	
			связывается с	
			Частично	
			концентрация в тканях вымени.	
			достигается высокая	
			благодаря чему	
			кровеносное русло,	
			всасывается в	
			цефкином слабо	
			м введении	
			внутрицистернально	
			При	
			бета-лактамаз.	
			Устойчив к действию	
		препарата.	микроорганизмов.	
1		последнего введения	гибели	
		часов, после	что способствует	
		мясо разрешается не ранее чем через 96	структурной основы микробной стенки,	
			пептидогликана -	
		препарата. Убой животных на	синтеза	
		применения	на торможении	
		последнего	цефкинома основан	
		часа после	Механизм действия	
		ранее, чем через 84	маститов.	
		использовать не	возбудителями	
		целях разрешается	которые являются	
		Молоко в пищевых	микроорганизмов,	
		белый.	и других	
		парафин мягкий	spp., Salmonella spp.)	
		парафин жидкий,	Serratia spp., Proteus	



Тиеркал применяют крупному рогатому скоту и свиньям для лечения респираторных заболеваний, межпальневого 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 y 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

Тиеркал является антибиотиком группы цефалоспоринов третьего поколения, обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных и грамотрицательных микроорганизмов, в TOM числе Streptococcus spp., Actinomyces pyogenes, Staphylococ cus spp., Salmonella choleraesuis, Escheric hia coli, Pasteurella haemolytica, Pasteurel la multocida, Haemophil us somnus, Actinobacillus pleuropneumoniae, Ha emophilus parasuis, Klebsiella spp., Citrobacter spp., Enterobacter spp., Bacillus spp., Proteus spp., Fusobacterium necrophorum и Bacter oides melaninogenicus, включая штаммы, продуцирующие лактамазу. Механизм действия цефтиофура, входящего в состав тиеркала, заключается в подавлении синтеза клеточной стенки бактерии. После введения цефтиофур быстро подвергается метаболизму с образованием десфуроилцефтиофур а, который обладает эквивалентной цефтиофуру

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 зашишенном от прямых солнечных лучей месте, отдельно от продуктов питания и кормов, при температуре от 5° С до 25°C. 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.

препарат

активностью в

		П	· · ·	
		представляет собой	отношении бактерий.	
		жидкость светло-	Активный метаболит	
		желтого цвета.	обратимо	
		При хранении	связывается с	
		возможно	белками плазмы	
		образование осадка,	крови и	
		исчезающего при	концентрируется в	
		взбалтывании.	пораженных	
		Молоко дойных	возбудителем тканях.	
		коров в период	Максимальная	
		применения	концентрация	
		препарата	цефтиофура и его	
		разрешается	метаболитов в крови	
		использовать в	достигается через	
		пищевых целях без	0,5-2 часа и	
		ограничений.	удерживается на	
		Убой крупного	терапевтическом	
		рогатого скота на	уровне до 24 часов с	
		мясо разрешается не	момента введения	
		ранее чем через 8	препарата, при этом	
		суток, свиней — не	активность препарата	
		ранее чем через 5	не снижается в	
		суток после		
			присутствии	
		последнего	некротизированных тканей. Выводится	
		применения		
		препарата	цефтиофур и его	
			метаболиты из	
			организма животного	
			преимущественно с	
200	V 200	05	преимущественно с мочой.	***
300.	Хлортетравет 200	Общая	преимущественно с мочой. Фармакологические	Упаковка, условия
300.	Хлортетравет 200 20кг "ЗВС"	характеристика,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические)	хранения, срок
300.		· ·	преимущественно с мочой. Фармакологические	хранения, срок годности,
300.		характеристика,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические)	хранения, срок
300.		характеристика, состав	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства	хранения, срок годности, изготовитель
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина	хранения, срок годности, изготовитель Препарат выпускают
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид	хранения, срок годности, изготовитель Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе	хранения, срок годности, изготовитель Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов,	хранения, срок годности, изготовитель Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает	хранения, срок годности, изготовитель Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, пастереллезе,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим	хранения, срок годности, изготовитель Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и вкладышем.
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против	хранения, срок годности, изготовитель Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и вкладышем. Препарат хранят при
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих	хранения, срок годности, изготовитель 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
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных	хранения, срок годности, изготовитель 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°C. Срок
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных	хранения, срок годности, изготовитель 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 °C. Срок годности - 2 года от
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами,	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia	хранения, срок годности, изготовитель 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°C. Срок годности - 2 года от даты производства
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы тетрациклина.	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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.
300.		характеристика, состав Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы тетрациклина. Состав: 1 г препарата	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp., Bordatella spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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 °C. Срок годности - 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель: ООО
300.		характеристика, состав 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	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp., Bordatella spp., Campylobacter spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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»,
300.		характеристика, состав 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	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp., Bordatella spp., Campylobacter spp., Staphylococcus spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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 °C. Срок годности - 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель: ООО
300.		характеристика, состав 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	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp., Bordatella spp., Campylobacter spp., Staphylococcus spp., Streptococcus spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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»,
300.		характеристика, состав 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	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp., Bordatella spp., Campylobacter spp., Staphylococcus spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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
300.		характеристика, состав 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	преимущественно с мочой. Фармакологические (биологические) свойства Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp., Bordatella spp., Campylobacter spp., Staphylococcus spp., Streptococcus spp.,	хранения, срок годности, изготовитель 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

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

и хронических заболеваниях опорнодвигательного 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 метритмастит-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 применятся в пищевых целях без

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.

ограниченной ответственностью «Белкаролин», Республика Беларусь.

		ограничений.		
302.	Неоклокс шприц- катетер 8г "БелВетФарма" 1/32/256	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		Неоклокс применяют для лечения коров, овец и коз в период лактации при мастите бактериальной этиологии, вызванном микроорганизмами, чувствительными к компонентам препарата. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальног о введения. В одном шприцедозаторе (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. По внешнему виду препарат представляет собой маслянистую суспензию от белого до желтого цвета.	Неоклокс относится к комбинированным антибактериальным препаратам. Клоксациллин, входящий в состав препарата, относится к антибиотикам группы полусинтетических пенициллинов широкого спектра антибактериального действия. Активен в отношении грамположительных бактерий, являющихся возбудителями мастита: Streptococcus spp. (в том числе Streptococcus agalactiae), Staphylococcus spp. (в том числе и штаммов, резистентных к пенициллину), Согупевастегіим руодепев. Механизм действия клоксациллина основан на ингибировании транспептидазы и карбоксипептидазы микроорганизмов, что препятствует синтезу клеточной стенки бактерии, приводит к нарушению	
		Убой животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7	осмотического баланса и гибели бактерии.	

суток после Неомицина сульфат последнего при-– антибиотик из менения препарата. группы Молоко, полученное аминогликозидов, от животных в эффективен против период лечения и в многих течение 3 суток грамотрицательных и после последнего грамположительных применения микроорганизмов, в том числе Salmonella препарата, запрещается spp., Staphylococcus использовать для aureus, пишевых целей. Corynebacterium spp. Механизм действия заключается в нарушении синтеза белка на уровне рибосом, что ведет к нарушению структуры клеточной мембраны и гибели бактерии. Преднизолон относится к группе глюкокортикоидов, максимально снижает воспалительную реакцию и отечность тканей вымени, способствует быстрому восстановлению молочной продуктивности; оказывает слабое обезболивающее действие. 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

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

вещества: что приводит к нарушению роста среднецепочечные триглицериды, клеточной стенки сорбитан олеат. микроорганизма и Цефтиобел 50 лизису бактерий. представляет собой 2После введения суспензию от белого цефтиофур до светло-желтого подвергается цвета. Допускается метаболизму с расслоение при образованием десфуроилцефтиофур хранении, исчезающее при а, который обладает встряхивании. эквивалентной Лекарственная форма цефтиофуру - суспензия для активностью в отношении бактерий. внутримышечного и подкожного Активный метаболит обратимо введения. Убой крупного связывается с рогатого скота, овец белками плазмы и лошалей на мясо крови и разрешается не ранее концентрируется в чем через 8 суток, пораженных свиней - через 5 возбудителем тканях. суток после Максимальная последнего введения концентрация препарата. цефтиофура и его метаболитов в крови Молоко, полученное от лактирующих достигается через коров, обработанных 0,5-2 часа и препаратом, может удерживается на применятся в терапевтическом пищевых целях без уровне не менее 24 ограничений. 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. 304. Пшеница 3 класса, Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. протеин 13,5%, Технические условия», с учетом следующих качественных Ростовский показателей, указанных ниже: зерновой терминал мин. 770 г/л Натура 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
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
305.	Пшеница 3 класса, протеин 14%, Ростовский	Товар должен соответствовать Технические условия», с уче показателей, указанных ниже:	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
	гостовскии зерновой терминал	Total and the state of the stat	
	зерновои терминал	Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+овсюг не
			более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 14.0 % (N х 5.7)
		идк	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 24% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
206	П 2	сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
306.	Пшеница 3 класса,	1 *	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 14,5%,		том следующих качественных
	Ростовский	показателей, указанных ниже:	
	зерновой терминал	Hamaina	770 -/-
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,5%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+овсюг не
		Septional Harrison	более 25 шт/кг) макс 4%
		Зерновая примесь Белок	
			мин 14.5 % (N x 5.7)
		ИДК Клейковина	Макс. 85 ед.
			Мин. 25% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 c. (Hagberg)

		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		Другие показатели	согласно г ОС г 9333-2010
			дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет
307.	Пшеница 3 класса, протеин 15%, Ростовский зерновой терминал	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
	sephonon replantan	Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 15.0 % (N х 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
		сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет
308.	Пшеница 3 класса, протеин 15,5%, Ростовский		ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
	зерновой терминал	Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+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
			дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет

309.	Пшеница 4 класса, протеин 13%, Ростовский	_ · · ·	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
	зерновой терминал	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 х 5.7)
		идк	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 23% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
310.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Ростовский зерновой терминал	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пш Технические условия», с учетом следующих качести показателей, указанных ниже:	
		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)
		<u>Число падений</u>	мин. 250 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное сред	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
311.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
	протеин 12%, Ростовский	показателей, указанных ниже:	том следующих качественных

		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Comment	Marc 14,070
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 12.0 % (N х 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 19% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
312.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Ростовский	сертификат (с печатью и подпи Поставщика. Товар должен соответствовати	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет 5 ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
	зерновой терминал	Home	мин. 770 г/л
		Натура Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не
			более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок ИДК	мин 11,5 % (N x 5.7) 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 сред	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
313.	Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Ростовский	*	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных

	зерновой терминал		
	зерновон терминал	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 c (Hegberg)
		Клоп черепашка	не более 1,5%
		Зараженность	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019
314.	Пшеница 5 класса,	сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет в ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 11%, Ростовский	Технические условия», с уч показателей, указанных ниже:	етом следующих качественных
	зерновой терминал		770 /
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+овсюг не
		2	более 25 шт/кг) макс 4%
		Зерновая примесь Белок	макс 470 мин 11.0 % (N x 5.7)
		ИДК	мин 11.0 % (N x 3.7) Макс. 85 ед.
		идк Клейковина	мин. 18,0 % (ГОСТ)
			мин. 16,0 % (ГОСТ) мин. 270 с. (Hagberg)
		Число падений Клоп черепашка	мин. 270 с. (Hagoerg) Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет
315.	Пшеница 5 класса,		ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 10,5%, Ростовский	Технические условия», с уч показателей, указанных ниже:	етом следующих качественных
	зерновой терминал	Home	770 5/-
		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
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
316.	Пшеница 5 класса,		ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 9,5%,		етом следующих качественных
	Ростовский	показателей, указанных ниже:	
	зерновой терминал		T ==0 /
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+овсюг не
			более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 9,5% (N х 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
		сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
317.	Пшеница 5 класса,	-	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	фураж, Ростовский	1	етом следующих качественных
	зерновой терминал	показателей, указанных ниже:	
		Натура	мин. 750 г/л
		Влажность	мин. 730 17л
			· ·
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Zanyanag Impunsasi	макс 4%
		Зерновая примесь Белок	макс 476 мин 9,5 % (N x 5.7)
			Мин 9,5 % (N X 3.7) Макс. 85 ед.
		Идк	* *
		Число падений	мин. 220 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 2%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

318.	Ячмень урожай	_ · · ·	честву ГОСТ 28672-2019 «Ячмень.	
	2024, Ростовский	Технические условия», а та	акже следующим качественным	
	зерновой терминал	показателям:		
		Цатура	мин. 620 г/л	
		Натура Влажность	ман. 620 1/л	
			<u> </u>	
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	
		2	макс 5%	
		Зерновая примесь Запах		
		Sanax	Свойственный здоровому зерну ячменя	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28672-2019	
319.	Кукуруза урожай	сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за о Поставщика. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукур		
	2024, Ростовский зерновой терминал	Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:		
		Влажность	макс 14,0%	
		Сорная примесь	макс 3%	
		Зерновая примесь	макс 5%	
		Зараженность	Не допускается	
		Амброзия	Не допускается	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 13634-90	
		На каждое транспортное сре, сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет	

320.	Грудинка свиная н/к	Состав и характерист	ика сырья:
	н/ш	Внешний вид: описание (ГОСТ 31778-2012)	Грудореберная часть на шкуре, выделенная по длине отруба, с ребрами, верхняя граница - по линии отделения карбонада, нижняя - по границе расположения сосковой части задняя часть выделена по каудальному крак 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, бе загрязнений и включений посторонния предметов (пленки, бумаги и др.) Консистенция дефростированного сыры плотная, упругая. Не допустимо: наличи щетины, остатки внутренних органов лимфатических узлов, кости, хрящевая ткань, грубые сухожилия, сгустки крови в кровоподтеки, наличие печатей, следы о инъекционных игл.
		Внешний вид: фото	
		Термическое состояние:	Температура свинины в замороженном состоянии не выше минус 8°С в толще сыры в любом месте измерения (в зависимости о заявленных сроков хранения). Не допускается применение мясного сырыя замороженного более одного раза.
		Органолептичес	жие характеристики: (ГОСТ 7269-2015)
		Запах:	Мышечная ткань имеет приятный запах свойственный свинине. Не допускается наличие запаха закисания и затхлости
		Цвет:	Жировая ткань не должна иметь запаха осаливания или прогоркания. Цвет мясного сырья розовато-красный, п
		Цвет.	зависимости от возраста и упитанности

				1
1			животного. Мышцы	на разрезе слегка
			влажные, не ост	авляют пятна на
			фильтровальной бума	
				о или бледно розового
				гся изменение цвета
				о сырья, изменения
				до серовато-матового
			оттенка. Не допуска	ется мясное сырье с
			сильно подсохшей пог	
		Консистенция:	На разрезе мясо	
		топенетенция.	образующаяся при	
			быстро выравнивает	ся. Жировая ткань
			мягкая, эластичная.	,
		Упаковка:		ван в пленку и/или
			дополнительно може	т быть уложен в
			гофрокороб	
		Маркировка:	<u> </u>	юй единице этикетка,
		1 1		ид сырья, с указанием
			-	_
				а изготовителя, в т.ч.
				ветеринарного клейма,
				веса брутто и нетто.
			Информация на этике	гке на русском языке.
		Условия хранения и	В соответствии со с	роками и условиями
		срок годности:	хранения, заявлення	ыми производителем
		1	сырья.	1 /
		Требования к		средства должна быть
		транспортированию:		не иметь посторонних
		транспортированию.		•
				недостатков, которые
				церб качеству мяса.
			Транспортировка	-
			контролированием	1 7 1
			перевозках. Темпера	тура в камере для
			перевозки – в соотв	етствии с условиями
			хранения.	-
		Физико	химические характер	истики:
		Показатели (факторы)	Допустимые	НД на метод
		показатели (факторы)		пд на метод
1	-	M = 0/	уровни	FOCT 22042 2017
į l		М.д. жира, %:	40+5	ГОСТ 23042-2015
		рН	5,6-6,2	ГОСТ Р 51478-99
		П	Прозрачный, с	ГОСТ 7269-2015
		Прозрачность и аромат		
		прозрачность и аромат бульона	выраженным	
			выраженным запахом свежего	
			запахом свежего	
			запахом свежего доброкачественног	
		бульона	запахом свежего доброкачественног о мяса	FOCT 22202 2016
		Определение	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон	ΓΟCT 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный,	ΓΟCT 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного распада белков в	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный, допустимо	ГОСТ 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный,	ГОСТ 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный, допустимо	ΓΟCT 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного распада белков в	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный, допустимо небольшое количество	ΓΟCT 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный, допустимо небольшое количество хлопьев, без	ΓΟCT 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный, допустимо небольшое количество хлопьев, без образования	ΓΟCT 23392-2016
		бульона Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с	запахом свежего доброкачественног о мяса Бульон прозрачный, допустимо небольшое количество хлопьев, без	ΓΟCT 23392-2016

Допустимые	1111
• • •	НД на метод
уровни	
1x104	ГОСТ 10444.15-94
не допускается	ГОСТ 31747-2012
	ГОСТ 31659-2012
, .	
не допускается	ГОСТ 32031-2022
	FC 021/2011, TP TC
034/2013)	,
Допустимые	НД на метод
•	
	ГОСТ 26929-94,
- ,-	ГОСТ 26932-86,
	ГОСТ 30178-96,
	МУК 4.1.986-00
0.1	ГОСТ 26929-94,
0,1	ГОСТ 26930-86,
	ГОСТ 30178-96
0.05	ГОСТ 26929-94,
0,03	ГОСТ 26933-86,
	ГОСТ 30178-96,
	МУК 4.1.986-00
0.03	ГОСТ 26929-94,
0,03	ГОСТ 26927-86,
	ГОСТ 30178-96
не попускается	ГОСТ Р ИСО 13493
	2014
	2011
	МУ 3049-84
<u> </u>	1413 3043-04
	МУ 3049-84
	1413 3013 04
	МУ 2142-80
0 ,1	1113 21 12-00
0.1	МУ 2142-80
·,ı	1713 2172-00
Лопустимый	ГОСТ 32161-2013
уровень (Н), Бк/кг	1001 32101-2013
огические показате	ли
F J MARIE 10/1	
	1х104 не допускается не допускается ости: (согласно ТР тоз4/2013) Допустимые уровни 0,5 0,1 0,05 0,03 не допускается (менее 0,0003 мг/кг) не допускается (менее 0,01 мг/кг) не допускается (менее 0,02 мг/кг) о,1 Допустимый уровень (Н), Бк/кг (л) 200

	•			
		1. Отечественное сырье:		
		• ветеринарное свидетельств	во, оформленное в системе	
		Меркурий		
		2. Импортное сырье:		
		• ветеринарное свидетельство	о, оформленное в системе Меркурий	
321.	Пшеница	Пшеница Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016		
	3 класса, Клейковина	Технические условия», с уч		
	J KJIACCA, KJICHKOBIIHA		етом следующих качественных	
	25%,	показателей, указанных ниже:	етом следующих качественных	
		показателей, указанных ниже:		
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура	Не менее 750 г/л	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность	Не менее 750 г/л Не более 14,0%	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2%	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом	Не менее 750 г/л Не более 14,0%	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0%	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25%	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25%	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается	
	25%,	Показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается	
	25%,	Показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается	
	25%,	Показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну	
	25%,	Показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах	
	25%,	Показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну	
	25%,	Показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый,	
	25%,	Показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями Запах На каждое транспортное сред	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями Запах На каждое транспортное средсертификат (с печатью и подпи	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
	25%,	показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза Зараженность зерна вредителями Запах На каждое транспортное сред	Не менее 750 г/л Не более 14,0% Не более 2% Не более 2,0% Не менее 250 Не менее 25% Не допускается Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	

222	T +		FOCE 0252 2016 H
322.	Пшеница	_	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	3 класса, протеин		том следующих качественных
	Клейковина 23-24%,	показателей, указанными ниже:	
	Агроцентрсбыт	1. Качество Товара должно со	оответствовать базисным нормам
		качества:	
		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	Не допускается
		горчака и амброзии	
		Содержание потемневшего	Не допускается
		зародыша, альтерниоза и	
		фузариоза	
		Зараженность зерна	Не допускается
		вредителями	
		Запах	Свойственный здоровому зерну
			пшеницы; Посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
			ство оформляется карантинный
			сью отправителя Товара) за счет
		Поставщика.	

323.	Пшеница 4 класса, Клейковина 20-22%, Агроцентрсбыт	Технические условия» с уче показателей, указанными ниже:	ответствовать базисным нормам
		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 горчака и амброзии	Не допускается
		Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза	Не допускается
		Зараженность зерна вредителями	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

324.	Пшеница 4 класса, Клейковина 18-19%, Агроцентрсбыт	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:	
		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	Не допускается
		горчака и амброзии	тте депускается
		Содержание потемневшего	Не допускается
		зародыша, альтерниоза и	,, ,
		фузариоза	
		Зараженность зерна вредителями	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну пшеницы;
			Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,
			гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	
325.	Ячмень, Агроцентрсбыт	Товар должен соответствоват показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-28672-2019	
		Натура	Не менее 600
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Зараженность зерна	Не допускается
		вредителями	
		Запах	свойственный здоровому зерну
			ячменя; посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	

326.	Кукуруза, Агроцентрсбыт	Требования при заготовках и пост ГМО, должен соответствовать	ачеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. гавках 2010, не должен содержать требованиям ТР ТС 015/2011 «О сже следующим качественным
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 8%
		Аброзия	Не допускается
		Зараженность зерна вредителями	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
		сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет
327.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Легендагро		ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
	Интернешнл	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
		На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи Поставщика.	(затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается дотормляется карантинны

328.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - Легендагро Интернешнл	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:	
		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
		Число падения Клейковина	Не менее 180 сек
			-
		Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается
		ИДК	55-95
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
329.	Пшеница 5 класса (на продовольственные цели), протеин 10,5% - Легендагро Интернешнл	сертификат (с печатью и подпи Поставщика. Товар должен соответствовать Технические условия» с уче показателей, указанными ниже:	дство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет Б. ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. В стом следующих качественных соответствовать базисным нормам
		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	Не допускается
		подкарантинными объектами Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

330.	Ячмень, Легендагро Интернешнл	Товар должен соответствова показателям: Ячмень, ГОСТ 2867	
		Натура Влажность	Не менее 620 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
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
331.	Кукуруза, Легендагро Интернешнл	Требования при заготовках и пост	ачеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. авках 2010, не должен содержать гребованиям ТР ТС 015/2011 «Оже следующим качественным
		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
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

332.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Топ Грейн	•	5 ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 12,5%
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	
		Число падения	Не менее 250
		Клейковина	Не менее 21-22%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		горчака и амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну
			пшеницы; Посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
		II. MANAGE THEOMOTORISM OF A	допускается
		1 1	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
		Поставщика.	сью отправителя товара) за счет
333.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Топ Грейн	показателей, указанными ниже:	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных ответствовать базисным нормам
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 11,5%
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	
		Число падения	Не менее 250
		Клейковина	Не менее 18-19%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		горчака и амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не
			допускается
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

334.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Топ Грейн	_	гом следующих качественных
		1.Качество Товара должно сос качества:	ответствовать базисным нормам
		Натура	He 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 горчака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
		сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
335.	Масло сливочное 72,5%	Товар должен соответствова показателям: ГОСТ 32261-2013	ть следующим качественным
		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	

336. Содружество Соя 40 2025

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:

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 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 недозрелых 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%

 Γ МО не допускается, в случае выявления бобов сои Γ МО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставшиком.

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).

337. Содружество Соя39 2025

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:

Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

Показатели	Базисные нормы	Максимально
качества	•	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

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 недозрелых 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% 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). 338. Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Содружество Соя Федерация – урожай 2025 года. 38 2025 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 Базисные нормы Максимально качества допустимые Не менее 8.0 и не Не менее 8,0 и не более Влажность, % более 12,0 18,0 Не более 8,0 Сорная примесь, % Не более 3,0 Масличная Не более 15,0 Не более 18,0 примесь, % Содержание Не допускается Не допускается подсолнечника, % Масличность, % Не менее 18,0 Не менее 18.0 (на абсолютно сухое вещество) Протеин, % (на Не менее 38,0 Не менее 38,0

абсолютно сухое

вещество)

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

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

сорной примеси от 5,1% до 8,0%. При показателе сорной примеси

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 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%

 Γ МО не допускается, в случае выявления бобов сои Γ МО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставшиком.

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).

339. Содружество Соя 37_2025

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:

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 недозрелых 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%

ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставшиком.

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).

340. Содружество Соя ДВ 39 2025

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:

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 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

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.

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.

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 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%

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), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%. Овсюг - не допускается. 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». Товара соответствовать 341. Содружество Качество поставляемого должно показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же: Рапс 2024 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. 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 Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается! В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -14,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Максимальное содержание трудноотделимой примеси (в т. ч. семена дикорастущих растений) не должно превышать 3,0%. 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 на полтора процента за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 38,0% на АСВ Покупатель отказывается от Товара. 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%.

	T				
		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 2,0%.			
		Запах свойственный здоровым семенам рапса.			
		Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена			
		не более 5,0%.			
342.	Содружество	Качество поставляемого Товара должно соответствовать			
	Рапс_2025	показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:			
		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.			
		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			
		Наличие в сорной примеси тминных и пряных семян не допускается!			
		В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при			
		влажности 8,5% -14,0% Покупатель имеет право отказаться от			
		Товара.			
		Максимальное содержание трудноотделимой примеси (в т. ч. семена			
		дикорастущих растений) не должно превышать 3,0%.			
1		Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г			
1		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.			
1		Масличная примесь не более 6,0%.			
1		Овсюг (в составе сорной примеси) не более 1,0%			
1		Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.			
1		Количество подмаренника не более 2,0%.			
1		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 2,0%.			

		Запах свойственный здоровым семенам рапса. Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.
343.	Содружество Рапс Сибирь_2024	Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же: 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. 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. 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 цень соразмерно 1,5% процента за каждый процент уменьшения цень соразмерно 1,5% процента за каждый процент уменьшения. При показателе масличности менее 38,0 % на АСВ Покупатель отказаться от Товара. 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%. Глюкозинолаты не более 2,0%. Глюкозинолать не более 2,0%. Глюкозинолать не более 2,0%. Глюкозинолать не более 2,0%. Глюкозинолать не более 5,0%. Зараженность вредителями не допускается. Просускается. Прускоется по слежавшегося Товар
344.	Содружество Рапс Сибирь_2025	Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же: 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. 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% процент превышения. При показателе сора более 9,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара. 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. 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%. 345. Качество Товара поставляемого должно соответствовать Содружество показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же: Подсолнечник 2024 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. 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.

Кислотное число масла не более 3,5 мг КОН/г

Масличность не менее 46,0% на ACB. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 44,0 % на ACB 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 ACB Покупатель отказывается от Товара.

Масличная примесь не более 12,0%.

ГМО не допускается. В случае выявления подсолнечника ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставшиком.

Зараженность вредителями не допускается.

Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.

Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).

Цвет- Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам.

346. Содружество Подсолнечник 2025

Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же:

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.

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.

Кислотное число масла не более 3,5 мг КОН/г

Масличность не менее 46,0% на ACB. В случае снижения указанного базисного показателя масличности, но не более чем до 44,0 % на ACB 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 ACB Покупатель отказывается от Товара.

Масличная примесь не более 12,0%.

ГМО не допускается. В случае выявления подсолнечника ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.

Зараженность вредителями не допускается.

		Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет- Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам.				
347.	Пшеница 3 класс, протеин 14,5 - АФЕ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:				
		Натуј	pa	не менее 750 г/л		
		Влажность		не более 14,0%		
		-	ая примесь	не более 2,0%		
			вая примесь	не более 5,0%		
		Прот		14,5%		
		Зерен	і, ежденных	не более 1,5%		
		_	ом-черепашкой			
			о падения	не менее 250 сек		
		Клей	ковина	23%		
		Соде	ржание	не допускается		
			вни, семян			
			ка и амброзии			
		пше (зат		свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах		
				(затхлый, солодовый, плесневый,		
				гнилостный) не допускается		
348.	Кукуруза кормовая Русагро		руза кормовая, Г	Максимально-мини ГОСТ Р 53903-2010 хнические условия	Кукуруза	
		№ п/п	Наименова	ние показателя	Ед. измере- ния	Предель- ные нормы
			П	1	2	3
		1	протеин (в пере	есчете на а.с.в.), не	%	8,0
		2	Влажность, не б		%	15,0
		3	Сорная примесь	, не более	%	15,0
			Сорная примесь			
		3	Сорная примесь В т.ч. минера.	, не более пьной примеси, не	%	2
		3.1	Сорная примесь В т.ч. минера. более	, не более льной примеси, не	%	2 0,5
		3 3.1 3.2	Сорная примесь В т.ч. минера более Гальки, не более	, не более льной примеси, не е рна, не более	% %	2 0,5 0,2
		3 3.1 3.2 3.3	Сорная примесь В т.ч. минера более Гальки, не более Испорченные зе	, не более льной примеси, не е рна, не более	% % %	2 0,5 0,2 0,5

7	Дезоксиниваленол, не более	мг/кг	0,5
8	Охратоксин А, не более	мг/кг	0,01
9	Афлатокин В1, не более	мг/кг	0,01
10	Сумма афлатоксинов B1, B2, 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 греющемся 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).			
349.	Пшеница кормовая		ватели качества Максимально-мин	нимально до	опустимые
	13,5 % Русагро		ница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010		•
			Технические услови	«RI	
		№ 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	Афлатокин В1, не более	мг/кг	0,01
		12	Сумма афлатоксинов B1, B2, G1, G2	мг/кг	0,01
	требол Техни зернал Товар форму без пл запахо споры Прием требо «Пше требо	ваниям ГОСТ Р 54078-2010 гческие условия» и ТР ТС 015/2 ». Должен быть в здоровом не греющу, цвет и запах, свойственный здор весневелого, солодового, затхлого ов, зараженность вредителями не иньи и других вредных примесей ника товара по качеству осущваниям, указанным в таблице и ница кормовая. Технические ваний пищевой безопасности требог СС 015/2011.	«Пшеница 2011 «О бе демся состоя овому зерну и других по допускаето е допускаето цествляется ГОСТ Р условия»,	кормовая. взопасности янии, иметь у пшеницы, осторонних ся, наличие сся. согласно 54078-2010 в части	

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 TC;
- 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).

350.	Пшеница	кормовая
	10,5 % Pyca	агро

Показатели качества Максимально-минимально допустимые Пшеница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия»

	Технические условия»				
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предель- ные нормы		
	1	2	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	Афлатокин В1, не более	мг/кг	0,01		
12	Сумма афлатоксинов B1, B2, G1, G2	мг/кг	0,01		

Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. 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 спорыньи и других вредных примесей не допускается.

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.

Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

Предоставляются следующие сопроводительные документы:

- Декларация соответствия;
- Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно TP TC 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).

351. Ячмень кормовой Русагро

Показатели качества Максимально-минимально допустимые Ячмень кормовой, ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия»

№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предель- ные 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	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	Афлатокин В1, не более	мг/кг	0,01
12	Сумма афлатоксинов B1, B2,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:

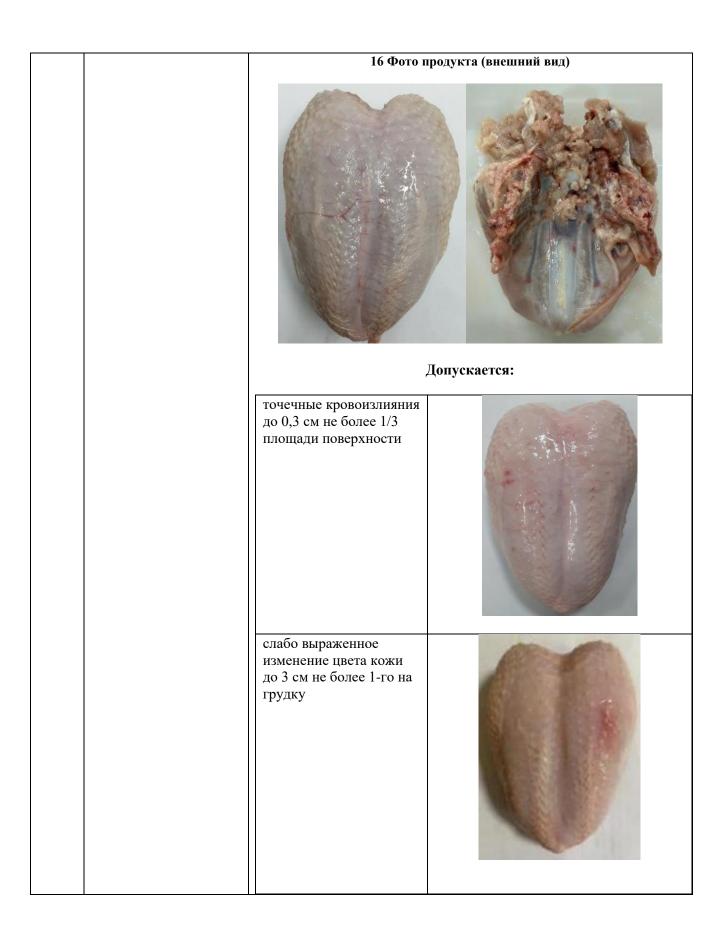
- Декларация соответствия;
- Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- Протокол испытания по показателю ГМО;
- Справка об используемых пестицидах;
- Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;
- Карантинный сертификат на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

		Varar	ona onaowy. I	Поминатон проморония очения	
		Услон		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			
				ных документов (УПД или Говарная	
		накла	дная (TOPГ-12).		
352.	Мясо цыплят-		Т		
	бройлеров: грудка с кожей	№ п/п	Раздел описания	Описание	
	замороженная/НБР,	1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная	
	Черкизово		Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров	
		2	Нормативный документ	CTO 79323491-003-2023	
		3	Декларация о		
			соответствии	-	
		4	Состав	-	
		5	Аллергены	Не содержит	
		6	Средние		
			значения	Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г	
			пищевой и	Энергетическая ценность/калорийность – 600	
			энергетической ценности в 100 г	кДж/140 ккал	
			продукта		
		7	Описание		
			сырого		
			продукта:		
			Тип убоя	Автоматический/Ручной	
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-	
			D ~	капельное/Комбинированное	
			Внешний вид продукта	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%.	
			l	размораживании – не оолее 4%.	

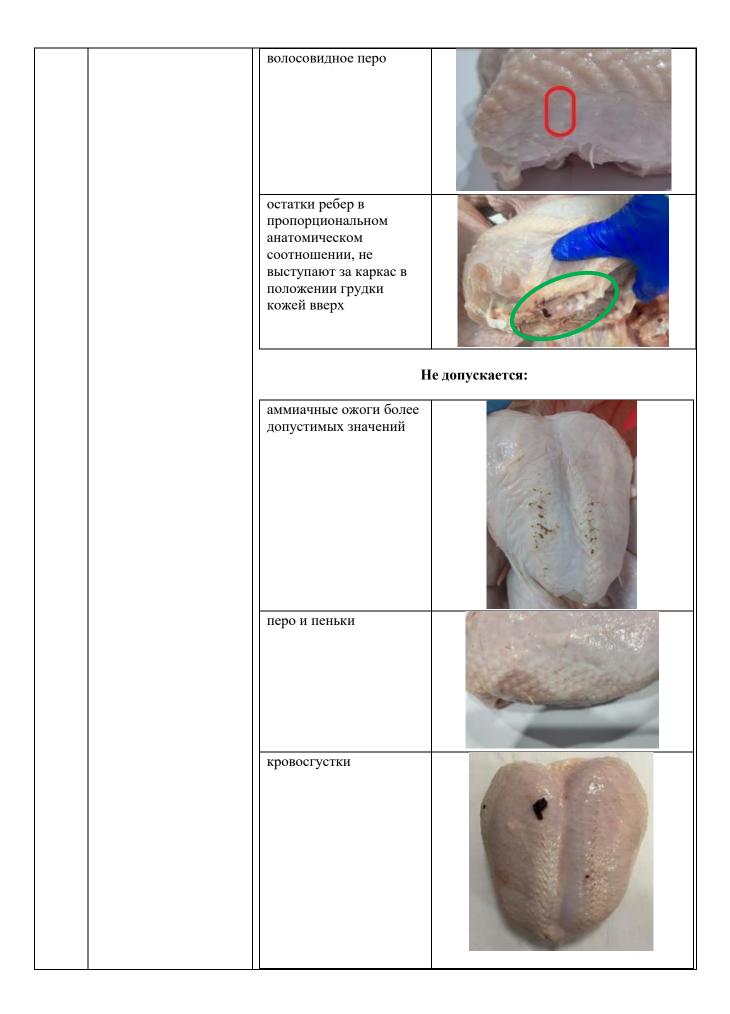
	T				
				Не допускается:	
				1. аммиачные ожо	оги более допустимых
				значений;	
				2. перо и пеньки;	
				3. кровосгустки;	
				4. дерматит более дог	тустимых значений;
				5. изменение цве	-
				размеров;	,, ,
				6. геморрагии;	
				7. царапины;	
				8. пятна желчи;	
					ее допустимых значений;
				10. фибрин;	се допустимых эна тепин,
				11. фекальные загряз	пепиа.
				12. остатки кормовых	
				13. посторонние вкли	
				14. нарушение целост	
				14. нарушение целос	тности упаковки.
				Пропунт иножен вет	M B Haket H Podroveno
					ом в пакет и гофрокороб.
				на гофрокороо нано технической информ	есен термочек с полной
			II	* *	ациси.
			Цвет	Мышечной ткани:	
				- от бледно-розового	до розового;
				Кожи:	_
				_	озовым оттенком или без
				него;	
				Подкожного и внутре	
				- бледно-желтый или	желтый.
			Запах		жему мясу цыплят-
				бройлеров. Без запах	а порчи,
				химического или пос	
			Консистенция		оянии: мышцы плотные,
					зливании образующаяся
			_	ямка быстро выравни	
		8	Физико-	Показатель	Допустимый уровень
			химические	Массовая доля	
			показатели	белка, %, не	16,0
				менее	
				Массовая доля	
				жира, %, не	8,4
				более	
		9			ии с TP TC 021/2011 «О
					ГР ЕАЭС 051/2021 «О
				птицы и продукции	
			Микробиологич	Показатель	Допустимый уровень
			еские	Количество	
			показатели	мезофильных	
				аэробных и	
				факультативно	5*10 ⁵
				анаэробных	2 20
				микроорганизмов,	
				KOE/Γ (см ³), не	
				более	
				Патогенные, в т.ч.	
1				сальмонеллы, не	25,0
				допускаются в	۷۵,0
	l l		i	(-)	
				массе продукта (г)	
				L.monocytogenes,	
					25,0
				L.monocytogenes,	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 (а, 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
	выращивании и д ежемесячно преветеринарных пре	цекларируемые постав редоставляемом По паратов для цыплят-бр	раты, используемые при вщиком, указываются в еречне применяемых ойлеров, а их остаточные и
10		пируются согласно ПП	N.
$\begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	ГМО Чувствительная (целевая группа)	Отсутствует Без ограничений	
12	Срок годности	365 суток	
13	Условия хранения и транспортировк и	При температуре не в Камера транспортного охлаждаемой, чистой запахов или прочит	го средства должна быть й, не иметь посторонних к недостатков, которые
			щерб качеству мясного ировка осуществляется с ры при перевозках.
	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°С.	
15	Способ приготовления		ой обработке до полной ости. Не допускается вание.
	1		



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

	аммиачный ожог — до 0,2 см не более 3-х	6 7 8 9
	разрывы кожи до 1 см - не более 1- го на грудку	
	незначительное слущивание эпидермиса	



T	1 r		
	допу	атит более стимых значений	
		нение цвета более стимых размеров	
	гемо	ррагии	
	цара	пины	16 17 18 19 20 21 22 23 24

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

353.	Мясо кур: тушка			
355.	цыпленка-бройлера	№	Раздел описания	Описание
	потрошеная 1 сорта	п/п		
	замороженная.	1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная
	ТМ «Куриное		Группа	Тушка цыпленка-бройлера
	Царство», Черкизово		продукта	Tyma Asimisma epenisepu
		2	Нормативный	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур,
			документ	цыплят, цыплят-бройлеров и их части).
		3	Декларация о	Технические условия»
			соответствии	
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние	
			значения пищевой и	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г;
			энергетической	Энергетическая ценность/калорийность – 730
			ценности в 100 г	кДж/180 ккал
			продукта	
		7	Описание	
			сырого продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Воздушно-капельное
				/Комбинированное
			Внешний вид	Потрошеная тушка цыпленка-бройлера
			продукта	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.
				-
				Допускается: 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;
				оолее 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: - 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 см ² ;
				7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не
				более 1 разрыва на часть:
				- на всех частях, кроме грудки, размером до 2
				CM;
				- 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 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 изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени кровоизлияний не более 1-го на тушку; 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; 17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см2; 18. единичные пеньки; 19. волосовидное перо; 20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. 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). Не допускается: 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:

части;

10. фекальные загрязнения; 11. посторонние включения;

12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной

13. царапины более допустимых значений;

			1.4	
			14. разрывы кож	ки более допустимых
			значений;	оги более допустимых
			значений;	оги оолее допустимых
			16. кровоизлиян	ия более допустимых
			значений;	ил облее допустимых
				опустимых значений;
			18. нарушение целост	
				,
			Тушка укладывается	в пакет с типографской
			печатью грудкой к	лицевой стороне пакета,
			голени при этом друг	г с другом не закреплены
				уется клипсой. На пакет
				с полной технической
			информацией.	
		TT	Масса тушки: 1,6-2,4	КΓ.
		Цвет	Мышечной ткани:	
			- от бледно-розового	до розового;
			Кожи:	озовым оттенком или без
			него;	OSOBBIM OTICHKOM MIM OC3
			Подкожного и внутре	еннего жира:
			- бледно-желтый или	
		Запах	~ '' ''	кему мясу цыпленка-
			бройлера	
		Консистенция	В охлажденном сост	гоянии мышцы плотные,
				надавливании пальцем
				ыстро выравнивается
	8	Физико-	Показатель	Допустимый уровень
		химические	Массовая доля	12.6
		показатели	белка, %, не менее	13,6
			Массовая доля	
			жира, %, не	14,4
			более	,
	9	Показатели безоп	асности (в соответств	вии с ТР ТС 021/2011 «О
			щевой продукции»,	
			а птицы и продукции	
		Микробиологич	Показатель	Допустимый уровень
		еские	Количество	
		показатели	мезофильных	
			аэробных и факультативно	
			факультативно анаэробных	5*10 ⁵
			микроорганизмов,	
			KOE/Γ (см ³), не	
			более	
			Патогенные, в т.ч.	
			сальмонеллы, не	в 25,0 не допускается
			допускаются в	в 23,0 не допускается
			массе продукта (г)	
			L.monocytogenes,	25.0
			не допускаются в	в 25,0 не допускается
		Токсичные	массе продукта (г)	Допустимые уровни,
		элементы	Показатель	допустимые уровни, мг/кг, не более
			Свинец	0,5
			Мышьяк	0,1
			Кадмий	0,05
į			Ртуть	0,03
			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	0,03

Пестициды	ГХЦГ (а, β, ү-	0,1
	изомеры)	
	ДДТ и его	0,1
	метаболиты	
Антибиотики,	левомицетин	не допускается
*,**	(хлорамфеникол)	(<0,0003 мг/кг)
	тетрациклиновая	
	группа:	
	тетрациклин,	
	окситетрациклин,	не допускается
	хлортетрациклин	(< 0,01 мг/кг)
	(сумма исходных	
	веществ	
	и их 4-эпимеров)	
	бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
Радионуклиды	Удельная	
(по мясу)	активность цезия-	Не более 200
	137, Бк/кг	

^{*} 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.

IIIIN.			
10	ГМО	Отсутствует	
11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений	
11.2	Целевая группа	АО "Турбаслинские бройлеры", ООО «Уральская мясная компания»: Сертифицированный Халяльный продукт	
12	Срок годности	365 суток	
13	Условия хранения и транспортировк и	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	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

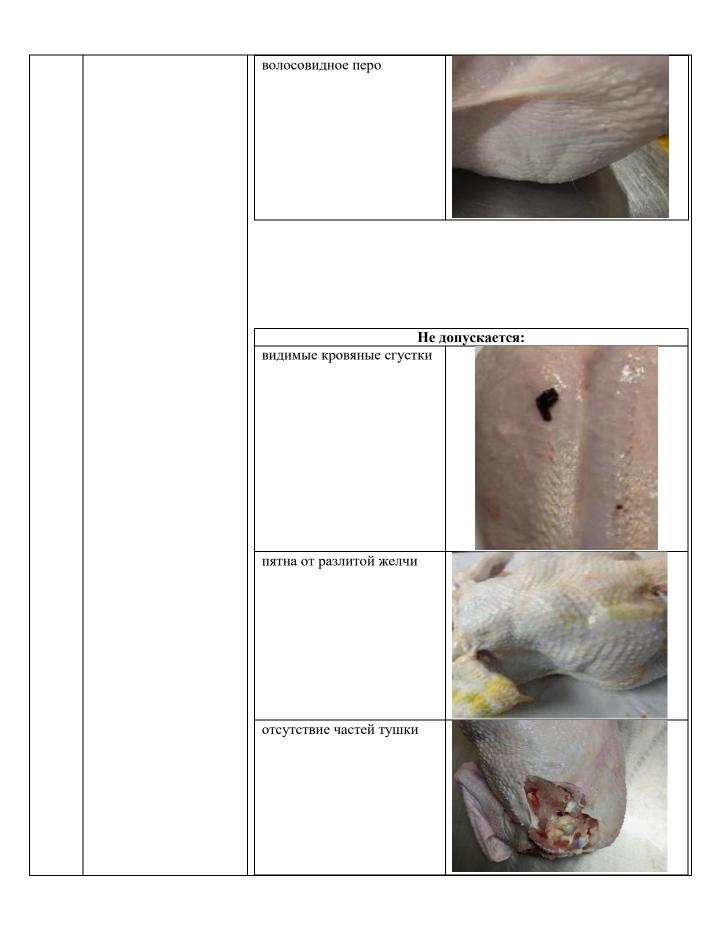
единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку

участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита слущивание эпидермиса на любой части тушки 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 разрывы кожи – не более 3х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см

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

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

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	
Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см ²	



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, штрихкода на маркировке

Транспортная упаковка

Гофрокороб-лоток 512х385х135мм макси бурый 405г, Гофрокороб-Дно 588х377х110,5 мм Гофрокороб-Крышка 593х398х115 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 до	пускается повторно	е замораживание.
		* 2000		
		· Sanoi	іняется в случае нали	чия дополнительной информации
354.	Мясо кур: тушка			
	цыпленка-бройлера	No	Раздел описания	Описание
	потрошеная 1 сорта	π/π 1	Наименование по	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера
	замороженная/вал/НБ	1	НТД	потрошеная 1 сорта замороженная
	Р, Черкизово		Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера
		2	Нормативный	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки
			документ	кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их
		3	Декларация о	части). Технические условия»
		3	соответствии	
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние	
			значения пищевой и	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г;
			энергетической	Энергетическая ценность продукта –
			ценности в 100 г	730 кДж/180 ккал
			продукта	
		7	Описание сырого	
			продукта: Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-
				капельное/Комбинированное
			Внешний вид	Потрошеная тушка цыпленка-
			продукта	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.

Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг

Допускается:

- 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:
- 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:
- 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

изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;

- 15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 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;
- 17. Подсиды не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;
- 18. единичные пеньки;
- 19. волосовидное перо;
- 20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании не более 4%.

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).

Не допускается:

- 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;

		16	, a, , , , a , , , , , , , , , , , , ,
		значений;	яния более допустимых
		17. дермати	г более допустимых
		значений;	и облес допустимых
			целостности упаковки.
		тол парушение	Hericollicolli Jilakobkiii
			ны в пакет и короб. На
		короб нанесе	н термочек с полной
		технической и	
	Цвет	Мышечной тка	
		_	зового до розового;
		Кожи:	
			ый с розовым оттенком
		или без него;	
			внутреннего жира:
	Zaway	- оледно-желт	ый или желтый.
	Запах	цыпленка-брой	3
	Консистенция	•	отные, упругие, при
	1 Contono i Cinquin		пальцем образующаяся
		ямка быстро в	
8	Физико-	Показатель	Допустимый уровень
	химические	Массовая	, , ,
	показатели	доля белка,	12.6
		%, не	13,6
		менее	
		Массовая	
		доля жира,	14,4
		%, не	, .
9	Поморожови борон	более	ompomembus a TD TC
9		,	ответствии с ТР ТС евой продукции», ТР
	021/2011 ((O 0030		
	EAGC 051/2021		
		«О безопасно	
	ЕАЭС 051/2021 продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки»)	ости мяса птицы и
	продукции его пер	«О безопасно еработки»)	
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель	ости мяса птицы и
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество	ости мяса птицы и
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив	ости мяса птицы и
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно реработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных	ости мяса птицы и
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов,	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно реработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³),	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные,	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно реработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч.	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Допустимый уровень 5*10 ⁵
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно веработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы , не	ости мяса птицы и Допустимый уровень
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы , не допускаются	Допустимый уровень 5*10 ⁵
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно реработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы , не допускаются в массе	Допустимый уровень 5*10 ⁵
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно еработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы , не допускаются	Допустимый уровень 5*10 ⁵
	продукции его пер Микробиологиче	«О безопасно реработки») Показатель Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы , не допускаются в массе продукта (г)	Допустимый уровень 5*10 ⁵

			в массе	
		TD	продукта (г)	Tr.
		Токсичные	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
		элементы	Chyrray	0,5
			Свинец Мышьяк	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
			Кадмий	0,1 0,05
				, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
		П	Ртуть	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (а, β,	0,1
			γ-изомеры)	0.1
			ДДТ и его	0,1
		A G a	метаболиты	
		Антибиотики, *,**	Левомицети	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
		•,••	н (хлорамфени	(~0,0003 MI/KI)
			` 1	
			кол)	
			Тетрациклин	
			овая группа: тетрациклин,	
			окситетраци	
			клин,	
			хлортетраци	не допускается
			клин	(< 0,01 мг/кг)
			(сумма	(0,01 MI/MI)
			исходных	
			веществ	
			и их 4-	
			эпимеров)	
			Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
		Радионуклиды	Удельная	(· 0,02 WII/RI)
		(по мясу)	активность	
		(110 11110)	цезия-137,	Не более 200
			Бк/кг	
*	Согл	асно ТР ТС 021/2011		и пищевой продукции»
*:	* AH	тибиотики и лекарст	гвенные препар	аты, используемые при
				циком, указываются в
				меняемых ветеринарных
		ратов для цыплят-бр олируются согласно I	•	остаточные количества
	10	ГМО	Отсутствует	
1	11.1	Чувствительная	Без ограничени	и й
	11.1	группа		
				инские бройлеры":
1	11.2	Целевая группа	Сертифициров	анный Халяльный
			продукт	
	12	Срок годности	240 суток	
	13	Условия		ре не выше минус 18°C
		хранения и		нспортного средства
		транспортировки		хлаждаемой, чистой, не
				ронних запахов или
				гатков, которые могут
			-	церб качеству мясного
			сырья.	Транспортировка
			осуществляетс	я с контролем

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

16 Фото продукта (внешний вид)





Д	(опускается
наличие почек и легких	
остаток 1-2 шейных позвонков	

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	
участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита	
слущивание эпидермиса на любой части тушки	
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 см ²	

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	
разрыв кожи на грудке до 1 см	
точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений	
изменение цвета кожи кончика крыла до 1см слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле — до 5 см, значительно выраженные - до 3 см	
слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см	

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

Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го	
темного участка до 1 см ² и не	
более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
	AND DESCRIPTION OF THE PERSON
- на заплюсневом суставе вдоль линии разреза	Carlotte Contraction of the Cont
	S TOTAL STATE OF THE PARTY OF T
Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с	
повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см ²	
единичные пеньки	
волосовидное перо	
Не доп	ускается:

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

 <u>, </u>		
	фибрин	
	фекальные загрязнения	
	посторонние включения	
	царапины более допустимых значений	
	разрывы кожи более допустимых значений	
	аммиачные ожоги более допустимых значений	To the same of the
	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 / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки

18 Дополнительная информация *

Не допускается повторное замораживание

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

<i>355</i> .	Мясо цыплят-
	бройлеров: голень
	замороженная НБР,
	Черкизово

	T	-
№ п/п	Раздел описания	Описание
1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров:
		голень замороженная
	Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
2	Нормативный документ	CTO 79323491-003-2023
3	Декларация о соответствии	-
4	Состав	-
5	Аллергены	Не содержит
6	Средние значения пищевой	Белки-19,0г, жиры - 13,0г,
	и энергетической ценности	Энергетическая
	в 100 г продукта	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;

	3. дерматит до 0,5 см участков
	шершавой светлой кожи, не
	более 3-х;
	4. легкие поверхностные
	царапины до 2 см не более 2-х;
	5. разрыв кожи до 1см, не более
	одного;
	6. незначительное слущивание
	эпидермиса, остатки
	ороговевшего эпидермиса на
	заплюсневом суставе;
	7. волосовидное перо
	8. срез между суставом голени
	и бедра или по бедру без
	ограничений, по суставу
	голени допустим срез
	суставного хряща,
	раскрывающий костную ткань
	диаметром до 0,5см;
	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 0,5см);
	10. массовая доля влаги,
	выделившейся при
	размораживании – не более 4%.
	Не допускается:
	1. аммиачные ожоги;
	2. перо и пеньки
	3. переломы
	4. кровосгустки;
	4. кровосгустки;5. дерматит более допустимых
	4. кровосгустки; 5. дерматит более допустимых значений;
	4. кровосгустки;5. дерматит более допустимых значений;6. изменение цвета более
	4. кровосгустки;5. дерматит более допустимых значений;6. изменение цвета более допустимых размеров;
	4. кровосгустки;5. дерматит более допустимых значений;6. изменение цвета более допустимых размеров;7. глубокие царапины;
	 кровосгустки; дерматит более допустимых значений; изменение цвета более допустимых размеров; глубокие царапины; пятна желчи;
	 кровосгустки; дерматит более допустимых значений; изменение цвета более допустимых размеров; глубокие царапины; пятна желчи; разрывы кожи более 1 см;
	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;
	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;
	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;
	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;
	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;
	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;
	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
	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;
	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.
	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.
	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. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На
	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. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с
	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. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической
Пвет на поверхности	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. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.
Цвет на поверхности пролукта	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. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией. Мышечной ткани:
Цвет на поверхности продукта	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. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией. Мышечной ткани: - от бледно-розового до
	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. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией. Мышечной ткани:

	8	Запах Консистенция Физико- химические показатели	Показател Массовая белка, % не ме	оттенн Подко жира: - блед Свойс цыпля Мыш надавл образу вырав состоя	Допустимый уровень 15,2
			Массовая жира, % не бол	доля iee	15,6
	9	«О безопаснос	зопасности (в с ти пищевой пр	оответ оодукц	ствии с ТР ТС 021/2011 ии», ТР ЕАЭС 051/2021 кции его переработки»)
		Микробиолог	Показате	ЛЬ	Допустимый уровень
		ические показатели	КМАФАнМ,	100	5*10 ⁵
		nokasarean	КОЕ/г, не бол Патогенные, сальмонеллы допускаются массе продук	в т.ч. , не в	25
			L.monocytoge не допускают массе продук	enes, гся в	25
		Токсичные элементы	Показате	ЛЬ	Допустимые уровни, мг/кг, не более
			Свинец		0,5
			Мышьяк		0,1
			Кадмий		0,05
			Ртуть	0	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (а, изомеры)	β, γ-	0,1
			ДДТ и метаболиты	его	0,1
		Антибиотики,	Левомицетин		не допускается
		* **	(хлорамфени Тетрациклин группа: тетрациклин,	овая	(< 0,0003 мг/кг) не допускается (<0,01 мг/кг)
			окситетрацив хлортетрацив (сумма исхо веществ	слин, слин одных	
			и их 4-эпимер	ров)	не допускается (<0,02 мг/кг)
		Радионуклид ы (по мясу)	Удельная активность 1 137, Бк/кг	цезия-	мі/кі) Не более 200
*(Согласно	TP TC 021/2011	«О безопасност	ги пище	евой 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 Халяльный продукт	
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 тепловой обработке до полной кулинарной готовности	

16 Фото продукта (внешний вид)



Допускается:			
точечные кровоизлияния - до 0,3 см не более 3-х			
наличие части бедра до 1см			

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

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

Г	т		
		волосовидное перо	
		Не	е допускается:
		аммиачные ожоги	
		перо и пеньки	
		переломы	200
		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 *

		Не допускается повторное замораживание Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета		
		* 3ar	полняется в случа	ае наличия дополнительной информации
356.	Полутуша свиная 2 категории	1	Наименование	Полутуша свиная 2 категории охлажденная
	охлажденная, Черкизово	2	по НТД Нормативный	ΓΟCT 31476-2012
	-	3	документ Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию
		4	Состав	_
		5	Аллергены	Не содержит.
		6	Средние значения пищевой и энергетическо й ценности в	Не нормируется.
			100 г.	
			Описание продукта:	
		7	Внешний вид продукта	Свиные полутуши 2-ой категории, полученные от мясных свиней (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). Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. 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 щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.
				Допускается: - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирези диафрагмы не более 1,5 см. Не допускается: - остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирези диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки;

	Цвет на поверхности продукта Запах	- порезы, наличие с крошки от распилов - полутуши с неп позвоночному столб раздробленных позв - деформированные - остаточная длина п - механические загря - посторонние включ Мышечная ткань красного цвета; шп розового. Не допуск изменением цвета м Специфический, све без постороннего з	равильным разделением по у (с оставлением целых или онков) полутуши; цековины более 5 см; изнения;
	Показатели без	опосности	
	показатели оез	пасности Показатель	Потуметите
		Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Допустимый уровень 1х10 ³
	Микробиолог ические показатели	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	Не допускается
		бактерии рода	Не допускается
		Рготеиз в 0, 1 г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
8		L. monocytogenes в 25 г продукта	Не допускается
		Наименование	Допустимые уровни, в
		вещества	мг/кг, не более
	Токсичные	(элемента)	0.5
	элементы	Свинец Мышьяк	0,5 0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
		ГХЦГ (а, β, γ-	0,1
	Пестициды	изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1
		- тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)

- левомицетин не допускается
(хлорамфеникол) (< 0,0003 мг/кг) - бацитрацин не допускается
(< 0,02 MF/KF)
Цезий-137, Бк/кг, He более 200
Отсутствует.
и 12 суток.
При температуре от минус 1 до 0°C относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должн производиться на подвесе в соответствии правилами перевозок скоропортящихся грузов Камера транспортного средства должна быт охлаждаемой, чистой, не иметь посторонни запахов или прочих недостатков, которые могу причинить ущерб качеству мяса. Отгрузк свинины должна осуществляться не ранее 1 часов и не позднее 2-х суток после убоя охлаждения при температуре воздуха на рамп отгрузки не выше +4°C. Длительность погрузк не более 40 минут.
От минус 1,5°C до 4°C
Не требуется
На каждой полутуше должны быть нанесени ветеринарные клейма и товароведческа маркировка, которые должны быть четкими, н размытыми. Ветеринарные клейма проставлени на полутуше по одному с внешней сторони шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.
рмление продукции:
Маркировка осуществляется одним из способов: На каждой полутуше, вокруг задней ногнаносится термочек, идентифицирующий висырья, с указанием наименования продукт категории, термического состояни наименования и места нахождения завод изготовителя, веса нетто, единого знагобращения. Маркировка осуществляется RFID-метко идентифицирующий вид сырья, с указание наименования продукта, категори термического состояния, даты производств срока годности, условий хранени наименования и места нахождения завод изготовителя, веса брутто и нетто, единого знагобращения.

16 Фото сырья (внешний вид) **Не допускается** - прирези диафрагмы более 1,5 см;

			- остаточная длина щековинь	ы более 5 см.
357.	Мясо цыплят-	_		
	бройлеров: бедро	№ п/п	Раздел описания	Описание
	"Классическое" замороженное/НБР,	1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" замороженное
	Черкизово		Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
	1	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
			Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно- капельное/Комбинированн ое
				Часть тушки цыпленка- бройлера, состоящая из бедренной, седалищной, лонной костей, хвостовых позвонков и гузки с прилегающими к ним мякотными тканями, брюшным жиром и кожей.
		7	Внешний вид продукта	Допускается: 1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; 2. кровоизлияния: - 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;

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

15. посторон включения; 16. нарушение целостно упаковки. Продукт упакован вало пакет и уложен в кор Пакеты с сырьём долж быть тщательно упакова утверждённым способ закрытия посредсти завязывания пако исключающего нахождение продукта открытом виде. На кор нанесен термочек с поли технической информаци Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
16. нарушение целостно упаковки. Продукт упакован вало пакет и уложен в кор Пакеты с сырьём долж быть тщательно упакова утверждённым способ закрытия посредст завязывания паке исключающего нахождение продукта открытом виде. На кор нанесен термочек с пол технической информаци Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
упаковки. Продукт упакован вало пакет и уложен в кор Пакеты с сырьём долж быть тщательно упакова утверждённым способ закрытия посредсті завязывания пако исключающего нахождение продукта открытом виде. На кор нанесен термочек с полт технической информаци Сырье должно бі упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
Продукт упакован вало пакет и уложен в кор Пакеты с сырыём долж быть тщательно упакова утверждённым способ закрытия посредст завязывания паке исключающего нахождение продукта открытом виде. На кор нанесен термочек с пол технической информаци Сырые должно б упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырыём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
пакет и уложен в кор Пакеты с сырьём долж быть пцательно упакова утверждённым способ закрытия посредсти завязывания паке исключающего нахождение продукта открытом виде. На кор нанесен термочек с полт технической информаци Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
пакет и уложен в кор Пакеты с сырьём долж быть пцательно упакова утверждённым способ закрытия посредсти завязывания паке исключающего нахождение продукта открытом виде. На кор нанесен термочек с полт технической информаци Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
Пакеты с сырьём долж быть тщательно упакова утверждённым способ закрытия посредсті завязывания паке исключающего нахождение продукта открытом виде. На коу нанесен термочек с пол технической информаци Сырье должно бі упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефростаї продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
быть тщательно упакова утверждённым способ закрытия посредсти завязывания пако исключающего нахождение продукта открытом виде. На кој нанесен термочек с поли технической информаци Сырье должно би упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
утверждённым способ закрытия посредсти завязывания пако исключающего нахождение продукта открытом виде. На кој нанесен термочек с поли технической информаци Сырье должно би упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
закрытия посредсти завязывания пако исключающего нахождение продукта открытом виде. На кој нанесен термочек с пол технической информаци Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефростая продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
завязывания пакс исключающего нахождение продукта открытом виде. На кој нанесен термочек с пол технической информаци Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
нахождение продукта открытом виде. На кој нанесен термочек с поли технической информаци Сырье должно би упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефростая продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
открытом виде. На ко нанесен термочек с пол технической информаци Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефростат продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
нанесен термочек с поли технической информаци Сырье должно би упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефростая продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
технической информаци Сырье должно бі упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
Сырье должно бо упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
упаковано аккурат минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
минимизируя захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
захватывание полиэтил сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
сырьём. Пе использованием сы требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
использованием сы требуется дефростав продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
требуется дефроста продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
продукта для полн извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
извлечения пакета без разрывов. Цвет Мышечной ткани:
разрывов. Цвет Мышечной ткани:
Цвет Мышечной ткани:
- от бледно-розового
розового;
Кожи:
- бледно-желтый с розов
оттенком или без него;
Подкожного и внутренн
жира:
- бледно-желтый
желтый.
Запах Свойственный свеже
мясу цыплят-бройлеров
постороннего запаха В охлажденном состоян
мышцы плотные, упруг
Консистенция при надавливании палы
образующаяся ямка быс
выравнивается
Показатель Средние значения
Массовая 13,6
Физико- доля белка,
8 химические %, не менее
показатели Массовая 18,0
доля жира, %, не более
Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/20
«О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021
безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)
Показатель Допустимый уровени
9 Микробиологич Количество
еские мезофильных

	микроорганиз мов, КОЕ/г	
	(см3), не более	
	Патогенные, в т.ч.	
	сальмонеллы,	25
	допускаются в массе	23
	продукта (г)	
	L.monocytoge nes, не	
	допускаются в массе	25
	продукта (г)	Допустимые уровни,
	Показатель	мг/кг, не более
Токсичные элементы	Свинец Мышьяк	0,5 0,1
элементы	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,03
	ΓΧЦΓ (α, β, γ-	0,1
Постини	изомеры)	<u> </u>
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1
	Левомицетин (хлорамфени кол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
	Тетрациклин овая группа: тетрациклин, окситетрацик	
Антибиотики, *,**	лин, хлортетрацик лин (сумма	не допускается (< 0,01 мг/кг)
	исходных веществ и их 4- эпимеров)	
	Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137,	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 минус 18°С. Камера транспортного средства должна быть

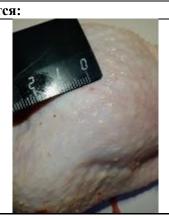
		охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка
		осуществляется с контролем температуры при перевозках.
14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C
15	Способ приготовления	Подвергнуть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

16 Фото продукта (внешний вид)





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



кровоизлияния: - до 3см значительно выраженное	
- в жировой прослойке – без ограничений	
дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности	
царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти	
наличие части голени до 1 см	
наличие почек	

T		
	разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть	
	незначительное слущивание эпидермиса	
	волосовидное перо	
	единичные пеньки - не более 5-ти на часть	
	геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные	
	кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть	
	подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см ²	

наличие брюшного жира	
Не допу	ускается:
аммиачные ожоги (визуализация грудке с кожей, применять к бедру классическому аналогично)	
открытые переломы, переломы	
со смещением и кровоизлияниями	

кровосгустки более допустимых значений (визуализация на бедре, применять к бедру классическому аналогично)	
дерматит более допустимых значений	
кровоизлияния более допустимых размеров	
царапины более допустимых значений	
пятна желчи	

	разрывы кожи более 3 см	
	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, штрихкода 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
358.	Пшеница озимая ККЗ	Согласно ГОСТ Р 9353-2016 Базисные показатели качества: - 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. Обязательно: - Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; - На момент завоза декларация соответствия должна быт 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;
359.	Ячмень кормовой, ККЗ	 Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. Согласно ГОСТ 53900-2010 Базисные показатели качества: 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. Обязательно: 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.

260	Famou vanuanay I/I/2	ГОСТ Р 54630-2011	
360.	Горох кормовой, ККЗ	Базисные показатели качества:	
		 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.	
		Обязательно:	
		 Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; 	
		 - На момент завоза декларация соответствия должна быт не 	
		— 11а момент завоза декларация соответствия должна оыт не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;	
		-	
		 Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. 	
361.	Соя бобы, ККЗ	Согласно ГОСТ 17109-88	
301.	Con coom, reto	Базисные показатели качества:	
		 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. 	
		Обязательно:	
		– Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств,	
		акта дезинфекции автотранспорта;	
		 На момент завоза декларация соответствия должна быт не 	
		менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;	
		 Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО 	
		при поставке партии зерна.	
362.	Кукуруза кормовая,	Согласно ГОСТ Р 53903-2010	
	ККЗ	Базисные показатели качества:	
		 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.	
		Обязательно:	
		– Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств,	
		акта дезинфекции автотранспорта;	
		 На момент завоза декларация соответствия должна быт не 	
		менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;	
		 Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО 	
		при поставке партии зерна.	

363.	Овес кормовой, ККЗ	Согласно ГОСТ 53901-20 Базисные показатели каче — сырой протеин не — сорная примесь не — зерновая примесь — натура не более 52 — влажность не боле — зараженность не д — урожай 2024 год. Обязательно:	ества: менее 10,3%; е более 3%; не более 5%; 20 гр - дециметр кубический; е 14,0%;
		акта дезинфекции — На момент завоза менее чем за 6 мес — Свежефумигирова приёмка зёрна обработки фумига — Обязательное офопри поставке парт	декларация соответствия должна быт не сяцев до истечения срока годности; анное зерно не принимается. Допускается не ранее чем через 2 недели после антами; ормление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО ии зерна.
364.	Пшеница 3 класса, протеин 14%, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		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 х 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 24% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016

365.	Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Свое зерно		ствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. с учетом следующих качественных иже:
		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 х 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 25% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
	протеин 15%, Свое зерно	Технические условия», показателей, указанных н	с учетом следующих качественных иже:
		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 х 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 26% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016

367.	Пшеница 3 класса, протеин 15,5%, Свое зерно		етствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. », с учетом следующих качественных ниже:
		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 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
368.	Пшеница 4 класса, протеин 13%, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшениц Технические условия», с учетом следующих качественнь показателей, указанных ниже:	
		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 c. (Hagberg)
1		11 -	TT 6 1 50/
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Клоп черепашка Зараженность	Не более 1,5% Не допускается
			*
		Зараженность	Не допускается

369. Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Свое зерно		_	ествовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. с учетом следующих качественных иже:
		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 х 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 20% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
370.	Пшеница 4 класса, протеин 12%, Свое зерно		сствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. с учетом следующих качественных иже:
		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 х 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 19% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 c. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016

371.	Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Свое зерно			
		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 c (Hegberg)	
		Клоп черепашка	не более 1,5%	
		Зараженность	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019	
372.	Пшеница 5 класса, протеин 11%, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:		
		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 х 5.7)	
		ИДК	Макс. 85 ед.	
		Клейковина	мин. 18,0 % (ГОСТ)	
		Число падений	мин. 270 c. (Hagberg)	
		Клоп черепашка	Не более 1,5%	
		Зараженность	Не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016	

373.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:		
		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 c. (Hagberg)	
		Клоп черепашка	Не более 1,5%	
		Зараженность	Не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016	
374.	Твердая пшеница, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшени Технические условия», с учетом следующих качественн показателей, указанных ниже:		
		Натура	мин. 770 г/л	
		Влажность	макс 14,0%	
		Сорная примесь	макс 3% (выонок+овсюг не	
		Zonyonog universi	более 25 шт/кг) макс 5%	
		Зерновая примесь Белок	макс 576 мин 12.5 % (N x 5.7)	
		ИДК	Мин 12.5 76 (N X 5.7) 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	
375.	Единица выполнения квоты	квоты, выраженный в фактической массо	результат выполнения установленной в разнице между установленной квотой и ой выбросов парниковых газов, тонне углекислого газа.	

376.	Мясо цыплят-				
	бройлеров: филе	№ п/п	Раздел описания	Описание	
	грудки замороженное/НБР,	1	Наименование по	Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки	
	Черкизово		НТД	замороженное	
	-теркизово		Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров	
		2	Нормативный	CTO 79323491-003-2023	
			документ		
		3	Декларация о	-	
			соответствии		
		4	Состав	-	
		5	Аллергены	-	
		6	Средние		
			значения	Белки – 21,0 г, жиры – 4,0 г	
			пищевой и энергетической	Энергетическая ценность/калорийность – 510	
			ценности в 100 г	кДж/120 ккал	
			продукта		
		7	Описание сырого		
		′	продукта:		
			Тип убоя	Автоматический/Ручной	
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-	
				капельное/Комбинированное	
			Внешний вид	Грудные мышцы большие с малыми или без	
			продукта	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	
				MM;	
				3. наличие белых полос;	
				4. стекловидность мышечной ткани;	
				5. пятнистость мышечной ткани;	
				6. расслоение волокон мышечной ткани;	
				7. кровоизлияния:	
				- до 6,25 cм2 (2,5x2,5cм) площади слабо	
				выраженные; - более 6,25см2 (2,5х2,5см) - 5шт на 100 кг;	
				8. геморрагии:	
				- до 6,25 см ² (2,5х2,5 см) площади слабо	
				выраженные;	
				- до 1 см ² 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:	
				Попустим не	
				Виды дефектов допустимые уровни, шт	
				менее 6,0 мм 6	
				Кости 6,0 – 15,0 мм 6	
				15,0-50,0 MM 4	
			1	15,0-50,0 MM 4	

		T	1.	ſ	17
				более 50,0 мм	не
					допускаются
				менее 7,0 мм	6
				7,0 – 15,0 мм	8
			Хрящи	15,0 – 30,0 мм	3
				более 30,0 мм	не
					допускаются
			Плотная	<5,0 мм	10
			соединитель	5,0 – 20,0 мм	6
			ная ткань	>20,0 мм	2
				цвух допустимы:	
			`	ется вторым деф	ектом наличие
			белых полос);	IOHA DHORH DILHA	иниринадад при
			10. массовая д	оля влаги, выде ии – не более 4%.	лившаяся при
			размораживани	ти — не облее 470.	
			Не допускаетс	я:	
				я и разрывы мы	шечной ткани
			более допустим		-
				и, обособленно н	аходящиеся на
			продукте;		
				ия более допусти	
				более допустимы	х значений;
			5. наличие кож		
				ей и хрящей бол	ее допустимых
			пределов;	,	
				е (миопатия груд	ных мышц);
			8. пятна желчи		
			9. фекальные за 10. остатки кор		
			11. посторонни		
				целостности упа	ковки
			12.11.07.11.11.11	40010011100111 7110	
			Продукт упако	ван валом в пак	ет и уложен в
			короб. На коро	об нанесен терм	очек с полной
			технической и	нформацией. Па	кеты с сырьём
			должны бы	,	упакованы
			утверждённым		закрытия
				вязывания или по	одворачивания
			пакета/листа.	5 5 T T T T T T T T T T T T T T T T T T	
			Минимизируя	о быть упакова	* *
			минимизируя сырьём. Пер	захватывание ед использова	полиэтилена нием сырья
				остация продукт	1 1
				ета без его разры	
		Цвет	Мышечной тка		
		1		ового до розовог	no;
				внутреннего жир	
			- бледно-желть		
		Запах	Свойственный	свежему мяс	у цыпленка-
			бройлера.		
		Консистенция		юй состоянии мы	
				надавливании	образующаяся
		_	ямка быстро вы		
	8	Физико-	Показатели		мый уровень
		химические	Массовая доля		16,8
		показатели	белка, %, не ме	нее	
			Массовая доля	T-00	4,8
1			жира, %, не бол	ice	

			вии с ТР ТС 021/2011 «О		
			TP EAGC 051/2021 «O		
	безопасности мяса птицы и продукции его переработки») Микробиологиче Показатель Допустимый уровень				
	ские показатели	Показатель	Допустимый уровень		
		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	5*10 ⁵		
		микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более			
		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	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более		
		Свинец	0,5		
		Мышьяк	0,1		
		Кадмий	0,05		
		Ртуть	0,03		
	Пестициды	ГХЦГ $(\alpha, \beta, \gamma$ -	0,1		
		изомеры)	_		
		ДДТ и его	0,1		
	Антибиотики,	метаболиты Левомицетин	не допускается		
	*,**	(хлорамфеникол)	(< 0,0003 мг/кг)		
	,	Тетрациклиновая группа:	(* 0,0003 MI/KI)		
		тетрациклин,			
		окситетрациклин,	не допускается		
		хлортетрациклин	(< 0,01 мг/кг)		
		(сумма исходных			
		веществ			
		и их 4-эпимеров) Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)		
	Радионуклиды	Удельная	(10,02 mi/Ri)		
	(по мясу)	активность цезия-	200		
*(Согласно ТР TC 021/2011		цевой продукции»		
**	minonoman n sie				
			казываются в ежемесячно		
			инарных препаратов для		
	плят-ороилеров, а их ос ТК.	таточные количества	контролируются согласно		
		Отсутствует			
	(целевая группа)	Без ограничений			
	2 Срок годности	365 суток			

13 Условия хран	T
15 з словия хран	
И	Камера транспортного средства должна
транспортиро	
	посторонних запахов или прочих
	недостатков, которые могут причинить
	ущерб качеству мясного сырья.
	Транспортировка осуществляется с
	контролем температуры при перевозках.
14 Температура	5 V 11 120G
продукта в лю	•
точке измерен	
15 Способ	Подвергнуть тепловой обработке до полной
приготовлени	я кулинарной готовности
16 Фото продукт	га раскрыты на сайте АО НТБ в разделе
(внешний вид	
включая	Товарная Биржа)
допустимый и	
недопустимы	
товара)	illum in ocognimic quodin,
	 кровосгусток в месте анатомического реза крыла от
	грудки, суммарно размером до 3
	грудки, суммарно размером до 5 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.
	Не допускается:
	 кровоизлияния более допустимых значений;
	- повреждения и разрывы мышечной
	ткани более допустимых значений;
	 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	Фото продукта	Потребительская упаковка (—) Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов — Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт, а также исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.
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.	Полутуша свиная 1			
	категории охлажденная,	1	Наименование по НТД	Полутуша свиная 1 категории охлажденная
	Черкизово	2	Нормативный документ	ГОСТ 31476-2012
		3	Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию.
		4	Состав	_
		5	Аллергены	Не содержит.
			Средние значения	
		6	пищевой ценности в 100 г.	Не нормируется
			Описание	
			продукта:	
		7	Внешний вид продукта	Свиные 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). Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. 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. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Допускается: прирези диафрагмы не более 1,5 см. Не допускается: побитости мошонки; 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. Цвет мясного сырья от светло-розового до красного цвета шпик - от белого до блелно-
			Цвет на поверхности продукта	красного цвета, шпик - от белого до бледнорозового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к поставке
				свинина с изменением цвета мышечной, жировой и костной тканей.

		Специфический, свойсти мясу, без посторонне	•
	Запах	допускается в производ	
		запахом окисления и прого	
	Показатели безопасн	ости	
		Показатель	Допустимый уровень
		Количество мезофильных, аэробных и факультативных	$1x10^{3}$
		анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	
	Микробиологичес- кие показатели	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	Не допускается
		продукта L. monocytogenes в 25 г продукта Науктоморожно раукостро	Не допускается
8	Токсичные	Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни, в мг/кг, не более
	элементы	Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,03 0,1
	Пестициды	ДДТ и его метаболиты	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 ми относительной влажности Транспортировка сви производиться на подвесе правилами перевозок грузов. Камера трансподолжна быть охлаждаемой посторонних запахов	воздуха 85 %. нины должна в соответствии с скоропортящихся ортного средства
		•	или прочих могут причинить

		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	1 способ 831110/Б0000169329 Этикетка термочек 400х87мм 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. 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.	
		16	Код CSB	132153	
		17	Код CSB	700033/ B0000223374	
		18	продукции Фото полутуш (внешний вид)	700002/ Б0000190055 Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) Не допускается: - прирези диафрагмы более 1,5 см; - остаточная длина щековины более 5 см.	
378.	Соя 32 - АФЕ	заго	•	овать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при , с учетом дополнительных требований,	
		Вла	ажность, %	Не более 12	
		Cop	рная примесь, %	Не более 2,0	
		Ma	сличная примесь, %	Не более 8,0	
		Пр	отеин на АСВ, %	Не менее 32,0	

379.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - АПК АСТ Компани М, 25	Технические условия», с учето указанных ниже:	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. ом дополнительных требований, ответствовать базисным нормам
		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 горчака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
			тво оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

380.	Ячмень - ДМА/ДМ				
		Показатели качества	Базис	Ограничение	Снижение стоимости за каждый 1% отклонен ия качества от базисного значения
		Натура, min	630 г/л	620 г/л	
		Влажность, тах	14%	14,5%	1%
		Сорная примесь, тах	2%	2,5%	1%
		Зерновая примесь, тах	5%	6%	0,5%
		Зерна пшеницы и других культурных растений, max	0,0	5	
		Зараженность	не допуска ется	не принимается	
		Цвет	Желтый		
		Запах		без запаха	
		Афлатоксин общий, max	20 ppb		
		Остальные показатели 2019.	и должны	соответствовать	ГОСТ 28672-

охлажденная, Свое зерно 2 Нормативный документ ГОСТ 3147	свиная 2 категории охлажденная 76-2012
зерно 2 Нормативный гост 3147	76-2012
2 П	
3 Декларация о не подлежи соответствии	ит декларированию
4 Состав -	
5 Аллергены Не содержи	ит.
6 Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.	уется
7 Описание продукта:	
Внешний вид продукта Внешний вид отделов, станков внем обменой под прирези д не допуска остатков в кожной под прирези д побитости В обхрамми от продукта вкрошки от полутущи позвоночни или раздро д леформир от остаточна или раздро д леформир от остаточна механичее	без головы, передних ног, нутреннего жира. Упи разделены на полутуши по ому столбу без нарушения си спинного мозга, дробления и припуска тел цельных отростков на одной из полутуш. Вговой канал вскрыт равномерно цлине от тазового до шейного пинной мозг удален полностью. Упина щековины на полутуше первого шейного позвонка, линия изонтальная. К данной категории сятся полутуши хряков и к. Ося: от побитостей и кровоподтеков вади, не превышающей 10% оверхности полутуши или срывы во жира на площади, не щей 15% поверхности полутуши; циафрагмы не более 1,5 см.

		Цвет на поверхности продукта Запах	мясу, без посторон	к - от белого до пускается к поставке цвета мышечной и ственный свежему него запаха. Не
		Janax	допускается в производство свинина с	
	8	П б	запахом окисления и прогоркания жира.	
	٥	Показатели безопасно	показатель — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	Допустимый
			Пиказатель	уровень
			Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	1x10 ³
		Микробиологические показатели	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	Не допускается
			бактерии рода Proteus	Не допускается
			в 0,1г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
			L. monocytogenes в 25 г продукта	Не допускается
			Наименование	Допустимые
			вещества	уровни, в
		Токсичные	(элемента)	мг/кг, не более
		элементы	Свинец Мышьяк	0,5 0,1
			Кадмий	0,1
			Ртуть	0,03
			ГХЦГ (α, β, γ изомеры) ДДТ и его	0,1
		Пестициды	метаболиты -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)
		Радионуклиды	Цезий-137, Бк/кг	Не более 200
	9	ГМО	Отсутствует.	
	10	Срок годности	12 суток.	1 00G
	11	Условия хранения и транспортировки		ости воздуха 85 %. свинины должна
			производиться на подве правилами перевозок грузов. Камера тране	скоропортящихся

		12	Температура в толще продукта Предпродажная подготовка	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. От минус 1,5°C до 4°C
		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 Маркировка	Маркировка осуществляется одним из 2х способов: 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. 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.
		16	Фото сырья (внешний вид)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Не допускается: — прирези диафрагмы более 1,5 см; — остаточная щековины более 5 см.
382.	Сертификат происхождения электрической энергии	электронный документ, соответствующий установленным законодательством Российской Федерации об электроэнергетике требованиям, предоставляемый организацией коммерческой инфраструктуры, осуществляющей ведение реестра атрибутов генерации, владельцу квалифицированного генерирующего объекта, подтверждающий факт производства электрической энергии на квалифицированном генерирующем объекте в соответствии с его квалификационной категорией в количестве и в течение периода времени, которые указаны в данном документе, и удостоверяющий атрибуты генерации.		

				<u>.</u>	
383.	Части тушек цыплят-	Наименование	ЧАСТИ ТУШЕ	К ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	
	бройлеров голень с	группы: Название	ГОЛЕНЬ С КО	ЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ	
	кожей (п/пленка)	продукта:			
	(зам.) 13кг, Приосколье	Наименование		цыплят-бройлеров голень с кожей	
	Приоскольс	согласно 1С, ФГИС	(п/пленка) (зам.	.) 13кг	
		«Меркурий»			
		Код	5216		
		синхронизации АО ТД			
		«Приосколье»			
		Код ТН ВЭД:	0207 14 600 9		
		Код ОКПД2:		Мясо кур, в том числе цыплят ят-бройлеров) замороженное)	
		EAN-13	4680019749006		
		ITF-14	1468001974900	3	
		Вид упаковки:	Мешок ПНД +	гофрокороб	
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.00-212	2-23476484-2021	
		Термическое	Замороженные		
		состояние:	П	1000	
		Условия хранения: Срок годности:	при температур 6 месяцев.	ре не выше минус 18°C Повторное замораживание не	
		Срок годности.	допускается	повторное замораживание не	
			Требования	к продукту	
		Допуска	ется	Не допускается	
			Внешни на сайте АО НТБ <u>Национальная То</u>	в разделе Заказчики аукционов -	
			состоящая из	Плохо обескровленные	
		большой и малой берцовой костей		Посторонние включения (например, стекла, резины,	
		с прилегающими к ним мякотными тканями, включая кожу и жир.		(например, стекла, резины, металла).	
		Допускается наличие прирези		Видимые кровяные сгустки.	
		части бедра размером не более 0,5 см и косой срез по коленному		Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.	
		см и косои срез по коленному суставу.		разлитой желти.	
		Кожа должна быть чистой, без			
		пеньков, остатков волос, пигментации, порезов и разрывов,			
		наминов и других прижизненных			
		дефектов. Края час линии отделения			
		ровными, без	бахромок,		
		свисающих прирез тканей, глубоких на	ей и выхватов		
		Цвет			
		Мышц конечностей			
			го, хрящевой		
		ткани и сухожилий	~		

бледно-желтого, кожи – от светло- розового до светло-бежевого	
Зап	ax
Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный	Посторонний запах
Консист	енция
Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная	

Требования безопасности пищевой продукции ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ

(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

Показатели	Значение показателей НД
Микробиологические нормативы	J
безопасности (патогенные)	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.	не допускается
сальмонеллы (в 25 г)	, , , ,
Listeria monocytogenes (в 25 г)	не допускается
Микробиологические нормативы	
безопасности	
Количество мезофильных аэробных	
и факультативно-	не более 5,0х10 ⁵ КОЕ/г
анаэробных микроорганизмов	
Токсичные элементы:	
- свинец	не более 0,5 мг/кг
- МЫШЬЯК	не более 0,1 мг/кг
- кадмий	не более 0,05 мг/кг
- ртуть	не более 0,03 мг/кг
Пестициды	
- ГХЦГ (а, β, ү-изомеры)	не более 0,1 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты	не более 0,1 мг/кг
Радионуклиды	
Цезий-137	200 Бк/кг
Антибиотики и лекарственные	
средства	
Левомицетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг
Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг
Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 5216 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ, ЗАМОРОЖЕННАЯ ТУ-10.12.00-212-23476484

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок — 17 г, жир — 6,0 г

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 510/120 кДж/ккал

Срок годности и условия хранения: при температуре воздуха не выше минус $18\,^{\circ}\mathrm{C}$ – не более 6 месяцев.

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Годен до:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА

Партия:

Штрих-код – ITF-14

Штрих-код - GS1 DataBar

Адрес производства: (H) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (B) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства — по номеру партии: 1-ый знак — буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак — номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак — номер цеха.

Дополнительные знаки на этикетке:



<u>⊪€</u>)- Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

РАР Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ

ЕНЦ- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Информация на гофрокоробе

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Укладка продукта Пакет фасовочный

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД

Размер: $(65\pm10) \times (70\pm10)$ мм

Плотность: 12 мкм

Транспортная упаковка гофрированный короб

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - Национальная Товарная Биржа)

Вес транспортной единицы 13 кг

Размеры короба: 561×380×117 Вес короба: 0,350 - 0,370 г

Вес брутто ~ 13,400 кг

Групповая этикетка 60×100 мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - Национальная Товарная Биржа)

Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду — 5 ящиков высота — 8-12 рядов максимальная масса — 800 кг

Не допускается

Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

Дополнительная информация

Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.

Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта

Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам

Предупреждение

Продукт не содержит аллергенов

Способ приготовления

384.	Части тушек цыплят-	Наименование группы:	ЧАСТИ Т	УШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
	бройлеров бедро с	Название продукта:	БЕЛРО С	КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ
	кожей (п/пленка) (зам.) 13кг,	Наименование согласно		нек цыплят-бройлеров бедро с кожей
	Приосколье	1С, ФГИС «Меркурий»		(зам.) 13кг
	Приоскольс	Код синхронизации	5214	(Sam.) 13Ki
		АО ТД «Приосколье»	3214	
		Код ТН ВЭД:	0207 14 60	00 9
		Код ОКПД2:		10 (Мясо кур, в том числе цыплят цыплят-бройлеров) замороженное)
		EAN-13	468001974	18986
		ITF-14	146800197	748983
		Вид упаковки:	Мешок ПІ	НД + гофрокороб
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.0	00-212-23476484-2021
		Термическое состояние:	Замороже	нное
		Условия хранения:		ературе не выше минус 18°C
		Срок годности:	6 месяцев. Повторное замораживание не	
			допускается	
		Требования к продукту		
		Допускается		Не допускается
			йте АО НТЕ	ий вид 5 в разделе <u>Заказчики аукционов -</u> <u>Соварная Биржа</u>)
		Часть окорочка, сост бедренной костт прилегающими к ним м тканями с кожей. До наличие прил брюшного жира, спинной части, остатко бедре не более 0,5 см. ребер, остатков лонной более 2 см; нижний коленному суставу косс Края частей тушек отделения должны ровными, без свисающих прирезей и тканей, глубоких надре	и с инительными проскается пегающего прирези в голени в состатков инительного инотинии быть бахромок, выхватов	Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
				Цвет
		Мышц конечностей — от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий — от белого до бледно-желтого, кожи — от светлорозового до светло-бежевого		
				Запах
		Свойственный свежем птицы, слабо выраженны	Посторонний запах	

Консис	генция
Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная	

Требования безопасности пищевой продукции БЕДРО С КОЖЕЙ

ведго с кожеи					
Показатели	Значение показателей НД				
Микробиологические нормативы					
безопасности (патогенные)					
Патогенные микроорганизмы, в	не допускается				
т.ч. сальмонеллы (в 25 г)					
Listeria monocytogenes (в 25 г)	не допускается				
Микробиологические нормативы					
безопасности					
Количество мезофильных					
аэробных и факультативно-	не более 5,0х10 ⁵ КОЕ/г				
анаэробных микроорганизмов					
Токсичные элементы:					
- свинец	не более 0,5 мг/кг				
- мышьяк	не более 0,1 мг/кг				
- кадмий	не более 0,05 мг/кг				
- ртуть	не более 0,03 мг/кг				
Пестициды					
- ΓΧЦΓ (α, β, γ-изомеры)	не более 0,1 мг/кг				
- ДДТ и его метаболиты	не более 0,1 мг/кг				
Радионуклиды					
Цезий-137	200 Бк/кг				
Антибиотики и лекарственные					
средства					
Левомицетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг				
Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг				
Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг				

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 5214 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ БЕДРО С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ

ТУ-10.12.00-212-23476484-2021

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок — 16 г, жир — 19 г.

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 980/240 кДж/ккал.

Условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °C

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности.

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Годен до:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА

Партия:

Штрих-код – ITF-14

Штрих-код - GS1 DataBar

Адрес производства: (H) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (B) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства – по номеру партии: 1-ый знак – буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак – номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак – номер цеха.

Дополнительные знаки на этикетке:



Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ

thl- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Информация на гофрокоробе:

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Укладка продукта Пакет фасовочный

(фото раскрыто на сайте АО HTБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД Размер: $(65\pm10)\times(70\pm10)$ мм

Плотность: 12 мкм

Транспортная упаковка гофрированный короб

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов -</u> <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: $561 \times 380 \times 117$ Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто $\sim 13,400$ кг

Групповая этикетка 60×100 мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду — 5 ящиков высота — 8-12 рядов максимальная масса — 800 кг

Не допускается

Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

Дополнительная информация

Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.

Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта

Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам

Предупреждение

Продукт не содержит аллергенов

Способ приготовления

				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
385.	Части тушек цыплят- бройлеров грудка с	Наименование группы:	ЧАСТИ ТУ	ИШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
кожей (п/пленка) (зам.) 13кг,		Название продукта:	ГРУДКА С	С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ
		Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»		нек цыплят-бройлеров грудка с ленка) (зам.) 13кг
	Приосколье	Код синхронизации	5212	merka) (3am.) 15ki
		АО ТД «Приосколье»	3212	
		Код ТН ВЭД:	0207 14 500	0.9
		Код ОКПД2:	од ОКПД2: 10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыпл (включая цыплят-бройлеров) замороженно	
		EAN-13	4680019748962	
		ITF-14	1468001974	48969
		Вид упаковки:	Мешок ПН	Д + гофрокороб
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.0	0-212-23476484-2021
		Термическое состояние:	Заморожен	ные
		Условия хранения:		ратуре не выше минус 18°C
		Срок годности:	6 месяцев. Повторное замораживание допускается	
		Требования к продукту		
		Допускается		Не допускается
			Внешни	й вид
				в разделе <u>Заказчики аукционов -</u>
		<u>Наци</u>	юнальная То	варная Биржа)
		Часть тушки птицы, сос целой грудной и ключич прилегающими к ним тканью с кожей, без част ребер или с ними длиной см. Допускается нали плечевого сустава после крыльев	ных костей мышечной ей грудных не более 2 чие части	Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		Края частей тушек отделения должны быть без бахромок, свисающи и выхватов тканей, надрезов	ь ровными,	
		Цвет		
		Грудных мышц от бледн до розового, хрящевой белого до бледно-желтог светло-розового до светло	но-розового ткани от го, кожи от	
		Запах		
		Свойственный свежему м слабо выраженный		Посторонний запах
		Консистенция		
1				- 1

Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная

Требования безопасности пищевой продукции ГРУДКА С КОЖЕЙ

КОЖЕИ
Значение показателей НД
не допускается
не допускается
не более 5,0х10 ⁵ КОЕ/г
не более 0,5 мг/кг
не более 0,1 мг/кг
не более 0,05 мг/кг
не более 0,03 мг/кг
не более 0,1 мг/кг
не более 0,1 мг/кг
200 Бк/кг
не допускается (<0,0003) мг/кг
не допускается (<0,01) мг/кг
не допускается (<0,02) мг/кг

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 5212 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГРУДКА С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ

ТУ 10.12.00-212-23476484

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 20 г, жир – 9,0 г

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 670/160 кДж/ккал

Условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °C

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Годен до:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА

Партия:

Штрих-код – ITF-14

Штрих-код - GS1 DataBar

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

Адрес производства: (H) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (B) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства — по номеру партии: 1-ый знак — буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак — номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак — номер цеха.

Дополнительные знаки на этикетке:



Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

РАР Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

thl- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Информация на гофрокоробе:

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Укладка продукта Пакет фасовочный

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД

Размер: $(65\pm10) \times (70\pm10)$ мм

Плотность: 12 мкм

Транспортная упаковка гофрированный короб

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: 561×380×120

Вес короба: 0,350 - 0,370 г

Вес брутто ~ 13,400 кг

Групповая этикетка 60×100 мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару.

Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке.

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон В 1 ряду — 5 ящиков высота — 8-12 рядов максимальная масса — 800 кг

Не допускается

Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

Дополнительная информация

Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.

Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта

Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам

Предупреждение

Продукт не содержит аллергенов

Способ приготовления

	**	**	TT . COMPT MY TTTT		
386.	Части тушек цыплят- бройлеров грудка с	Наименование группы:	ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ- БРОЙЛЕРОВ		
	кожей (лоток ВСП)	Название продукта:	ГРУДКА С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ		
(зам.) 9кг,		Наименование согласно 1С,	Части тушек цыплят-бройлеров		
	Приосколье	ФГИС «Меркурий»	грудка с кожей (лоток ВСП) (зам.) 9кг		
		Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	4332		
		Код ТН ВЭД:	0207 14 500 9		
		Код ОКПД2:	10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное)		
		EAN-13	4680019747729		
		ITF-14	14680019747726		
		Вид упаковки:	Лоток ВСП + пленка + гофрокороб		
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.00-212-23476484-2021		
		Термическое состояние:	Замороженные		
		Условия хранения:	При температуре не выше минус 18°C		
		Срок годности:	6 месяцев. Повторное замораживание не допускается		
		Требования к продукту			
		Допускается	Не допускается		
		Внешний вид (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов -</u> <u>Национальная Товарная Биржа</u>)			
		Национальн Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной и ключичных костей прилегающими к ним мышечной тканью с кожей, без частей грудных ребер или с ними длиной не более 2 см. Допускается наличие части плечевого сустава после	пая Товарная Биржа) Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от		
		Национальн Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной и ключичных костей прилегающими к ним мышечной тканью с кожей, без частей грудных ребер или с ними длиной не более 2 см. Допускается наличие части плечевого сустава после отделения крыльев Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких	пая Товарная Биржа) Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от		
		Национальн Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной и ключичных костей прилегающими к ним мышечной тканью с кожей, без частей грудных ребер или с ними длиной не более 2 см. Допускается наличие части плечевого сустава после отделения крыльев Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких	плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.		
		Национальн Национальн Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной и ключичных костей прилегающими к ним мышечной тканью с кожей, без частей грудных ребер или с ними длиной не более 2 см. Допускается наличие части плечевого сустава после отделения крыльев Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов Грудных мышц от бледнорозового до розового, хрящевой ткани от белого до бледно-желтого, кожи от светло-розового до светло-	плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.		

Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный	Посторонний запах
Кон	систенция
Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная	

Требования безопасности пищевой продукции ГРУДКА С КОЖЕЙ

Показатели	Значение показателей НД
Микробиологические	
нормативы безопасности	
(патогенные)	
Патогенные микроорганизмы, в	не допускается
т.ч. сальмонеллы (в 25 г)	
Listeria monocytogenes (в 25 г)	не допускается
Микробиологические	
нормативы безопасности	
Количество мезофильных	
аэробных и факультативно-	не более $5.0 \times 10^5 \mathrm{KOE/r}$
анаэробных микроорганизмов	
Токсичные элементы	
- свинец	не более 0,5 мг/кг
- МЫШЫЯК	не более 0,1 мг/кг
- кадмий	не более 0,05 мг/кг
- ртуть	не более 0,03 мг/кг
Пестициды	
- ΓΧЦΓ (α, β, γ-изомеры)	не более 0,1 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты	не более 0,1 мг/кг
Радионуклиды	
Цезий-137	200 Бк/кг
Антибиотики и лекарственные	
средства	
Левомицетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг
Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг
Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 4332 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГРУДКА С КОЖЕЙ, ЗАМОРОЖЕННАЯ

ТУ-10.12.00-212-23476484

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 20 г, жир – 9,0 г

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 670/160 кДж/ккал

Условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °C

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Годен до:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: ЛОТОК

Партия:

Штрих-код – ITF-14

Штрих-код - GS1 DataBar

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства — по номеру партии: 1-ый знак — буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак — номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак — номер цеха

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Дополнительные знаки на этикетке:



Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ

thl- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Укладка продукта Потребительская упаковка

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - Национальная Товарная Биржа)

- лоток Д-4 желтая спец.
- пленка ПВХ с печатью 18±2 мкм, 360±5 мм
- термоэтикетка ТОП 60×100 черная

Транспортная упаковка гофрированный короб Вес транспортной единицы 9 кг

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

Размеры короба: 561×380×120	Размеры короба: 561×380×130
Вес короба: 0,350 - 0,370 г	Вес короба: 0,400 - 0,450 г
Вес брутто ~ 9,400 кг	Вес брутто ~ 9,500 кг

Групповая этикетка 70×122 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 11-17 рядов Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду — 5 ящиков высота — 11-17 рядов максимальная масса — 800 кг

Не допускается

Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

Дополнительная информация

Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.

Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта

Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам

Предупреждение

Продукт не содержит аллергенов

Способ приготовления

387.	Части тушек цыплят-	Наименование	ЧАСТИ ТУ	ШЕК НЫПЛ	ЯТ-БРОЙЛЕРОВ	
307.	бройлеров бедро с	группы:				
	кожей (лоток ВСП)	Название продукта:	БЕДРО С К	С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ		
	(зам.) 10кг, Приосколье	Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	EAN-13	ITF-14	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»	
		4406	468001974 6142	146800197 46149	Части тушек цыплят- бройлеров бедро с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг	
		4685	468001974 6135	146800197 46132	Части тушек цыплят- бройлеров бедро с кожей (лоток ВСП) 834 г (зам.) 12шт	
		Код ТН ВЭД:	0207 14 600	19		
		Код ОКПД2:		10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе ци (включая цыплят-бройлеров) замороженно		
		Вид упаковки:	Лоток ВСП	+ пленка + го	офрокороб	
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.00)-212-2347648	34-2021	
		Термическое состояние:	Заморожени	ное		
		Условия хранения:			е минус 18°C	
		Срок годности:	6 месяцев допускается	-	е замораживание не	
		Требования к продукту				
		Допускаето	СЯ	Н	е допускается	
					<u>казчики аукционов -</u> <u>ка</u>)	
		прилегающими к ним тканями с кожей.	ти с пмякотными Допускается пилегающего прирези ков голени в ем; остатков то осой по линии ны быть бахромок, и и выхватов презов		ние включения р, стекла, резины, кровяные сгустки. Вные ожоги, пятна от	
		сухожилий от белого				

Запах			
Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный	Посторонний запах		
Консистенция			
Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная			

Требования безопасности пищевой продукции БЕДРО С КОЖЕЙ

Показатели	Значение показателей НД
Микробиологические нормативы	
безопасности (патогенные)	
Патогенные микроорганизмы, в	не допускается
т.ч. сальмонеллы (в 25 г)	
Listeria monocytogenes (в 25 г)	не допускается
Микробиологические нормативы	
безопасности	
Количество мезофильных	
аэробных и факультативно-	не более 5,0x10 ⁵ КОЕ/г
анаэробных микроорганизмов	
Токсичные элементы	
- свинец	не более 0,5 мг/кг
- мышьяк	не более 0,1 мг/кг
- кадмий	не более 0,05 мг/кг
- ртуть	не более 0,03 мг/кг
Пестициды	
- ΓΧЦΓ (α, β, γ-изомеры)	не более 0,1 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты	не более 0,1 мг/кг
Радионуклиды	
Цезий-137	200 Бк/кг
Антибиотики и лекарственные	
средства	
Левомицетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг
Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг
Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 4406 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ БЕДРО С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ

ТУ-10.12.00-212-23476484-2021

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 19 г

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 980/240 кДж/ккал

Условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °C

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Голен до:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: ЛОТОК

Партия:

Штрих-код – ITF-14

Штрих-код - GS1 DataBar

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства — по номеру партии: 1-ый знак — буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак — номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак — номер цеха

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Дополнительные знаки на этикетке:



Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

2) Р Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ

thl- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Укладка продукта Потребительская упаковка

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

- лоток Д-4 желтая спец.
- пленка ПВХ с печатью 18 ± 2 мкм, 360 ± 5 мм
- термоэтикетка ТОП 60×100 черная

Транспортная упаковка гофрированный короб

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Вес транспортной единицы 10 кг

Размеры короба: 561×380×130

Вес короба: 0,400 - 0,450 г

Вес брутто ~ 10,550 кг

Групповая этикетка 70×122 мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару.

Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке.

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду — 5 ящиков высота — 8-12 рядов максимальная масса — 800 кг

Не допускается

Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

Дополнительная информация

Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.

Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта

Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам

Предупреждение

Продукт не содержит аллергенов

Способ приготовления

388.	Части тушек цыплят-	Наименование	ЧАСТИ ТУ	шек цыпля	Г-БРОЙЛЕРОВ
	бройлеров голень с	группы: Название	ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ		
	кожей (лоток ВСП)	продукта:	TOTALITY OF ROADITY OF CALIFORNIA		
	(зам.) 10кг, Приосколье	Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	EAN-13	ITF-14	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»
		5166	468001974 6593	2468001974 6597	Части тушек цыплят- бройлеров голень с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг
		5169	468001974 7408	1468001974 7405	Части тушек цыплят- бройлеров голень с кожей (лоток ВСП) 834 г (зам.) 12шт
		Код ТН ВЭД:	0207 14 600 9		
		Код ОКПД2:	10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включ цыплят-бройлеров) замороженное)		
		Вид упаковки:	Лоток ВСП	+ пленка + гоф	ррокороб
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.00-212-23476484-2021		-2021
		Термическое состояние:	Замороженная		
		Условия	При температуре не выше минус 18°C		минус 18°С
		хранения: Срок годности:	6 месяцев Т	Іовторное замо	рраживание не допускается
		Срок годности.		-	
			Требо	вания к прод	укту
		_			
		Допу	скается		Не допускается
			ты на сайте А	Внешний вид АО НТБ в разде пьная Товарная	еле <u>Заказчики аукционов -</u>
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим	ты на сайте А Национа а, состояща й берцовой к и к ним мякот	О НТБ в раздо пьная Товарная я из Пло остей Пос ными (нап	еле Заказчики аукционов - н Биржа) хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины,
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср	ты на сайте А Национа. а, состояща й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр	О НТБ в раздольная Товарная я из Пло остей Пос ными (нап жир. мета ирези Вид ее 0,5 Хол	еле <u>Заказчики аукционов -</u> <u>я Биржа)</u> хо обескровленные торонние включения
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра разсм и косой срсуставу. Кожа должна пеньков, об	ты на сайте А Национа а, состояща й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не бол- рез по колен быть чистой	АО НТБ в раздельная Товарная я из Пло остей Пос ными (нап жир. мета ирези ее 0,5 хол ному разля волос,	еле Заказчики аукционов - н Биржа) хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла). имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср суставу. Кожа должна пеньков, ос пигментации, по наминов и друг дефектов. Края	ты на сайте А Национа: а, состояща й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не бол- рез по колен статков в орезов и разр тих прижизне частей туше	О НТБ в раздельная Товарная я из Пло остей Нос ными жир. Мета Видее 0,5 хол ному разлиному , без волос, ывов, енных ек по	еле Заказчики аукционов - н Биржа) хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла). имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср суставу. Кожа должна пеньков, ос пигментации, п наминов и друг дефектов. Края линии отделен ровными, свисающих при	ты на сайте А Национа: а, состояща й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не бол- рез по колен татков в ррезов и разр тих прижизне частей туще ия должны без бахр презей и вых	О НТБ в раздольная Товарная я из Пло остей Пос ными жир. мета видее 0,5 хол ному разливов, синых ек по быть омок,	еле Заказчики аукционов - н Биржа) хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла). имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой сресуставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, пенаминов и друг дефектов. Края линии отделен ровными,	ты на сайте А Национа: а, состояща й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не бол- рез по колен татков в ррезов и разр тих прижизне частей туще ия должны без бахр презей и вых	я из Пло остей Пос ными жир. мета видее 0,5 хол ному разливов, синых ек по быть омок, ватов	еле Заказчики аукционов - н Биржа) хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла). имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср суставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, пенаминов и друг дефектов. Края линии отделен ровными, свисающих при тканей, глубоки	ты на сайте А Национа. а, состояща й берцовой к и к ним мякот наличие приером не болоез по колентатков ворезов и разрих прижизне частей тушкия должны без бахрирезей и вых к надрезов.	О НТБ в раздольная Товарная я из Пло остей Пос ными жир. мета видее 0,5 хол ному разливов, енных ек по быть омок, ватов	еле Заказчики аукционов - н Биржа) хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла). имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскры Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср суставу. Кожа должна пеньков, ос пигментации, п наминов и друг дефектов. Края линии отделен ровными, свисающих при	ты на сайте А Национа: а, состояща й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не бол- рез по колен татков в торезов и разр тих прижизне частей туше ия должны без бахр презей и вых х надрезов.	по на при по	еле Заказчики аукционов - н Биржа) хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла). имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от

Запах			
Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный	Посторонний запах		
Консистенция			
Мышечной ткани — упругая, кожи — упруго-эластичная, жировой ткани — мягкая пластично-эластичная			

Требования безопасности пищевой продукции ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ

Показатели	Значение показателей НД
Микробиологические нормативы	
безопасности (патогенные)	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.	не допускается
сальмонеллы (в 25 г)	
Listeria monocytogenes (в 25 г)	не допускается
Микробиологические нормативы	
безопасности	
Количество мезофильных	
аэробных и факультативно-	не более 5,0х10 ⁵ КОЕ/г
анаэробных микроорганизмов	
Токсичные элементы	
- свинец	не более 0,5 мг/кг
- МЫШЫЯК	не более 0,1 мг/кг
- кадмий	не более 0,05 мг/кг
- ртуть	не более 0,03 мг/кг
Пестициды	
- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	не более 0,1 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты	не более 0,1 мг/кг
Радионуклиды	
Цезий-137	200 Бк/кг
Антибиотики и лекарственные	
средства	
Левомицетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг
Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг
Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 5166 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ, ЗАМОРОЖЕННАЯ

ТУ-10.12.00-212-23476484

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 17 г, жир – 6 0 г

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 980/240 кДж/ккал

Срок годности и условия хранения: при температуре воздуха не выше минус $18\,^{\circ}\text{C}$ – не более 6 месяцев.

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Годен до:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: ЛОТОК

Партия:

Штрих-код – ITF-14

Штрих-код - GS1 DataBar

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

Адрес производства: (H) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (B) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства — по номеру партии: 1-ый знак — буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак — номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак — номер цеха

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Дополнительные знаки на этикетке:



Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

У- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ

thl- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Укладка продукта Потребительская упаковка

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

- лоток ВСП Д4 22,5×13,5×4
- пленка ПВХ с печатью 18 ± 2 мкм, 360 ± 5 мм
- термоэтикетка ТОП 60×100 черная

Транспортная упаковка гофрированный короб

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

Вес транспортной единицы 10 кг Размеры короба: $561 \times 380 \times 120$ Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто $\sim 10,400 \text{ кг}$

Групповая этикетка 70×122 мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - Национальная Товарная Биржа)

Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 10-16 рядов Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду — 5 ящиков высота — 10-16 рядов максимальная масса — 800 кг

Не допускается

Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

Дополнительная информация

Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.

Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта

Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам

Предупреждение

Продукт не содержит аллергенов

Способ приготовления

Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

389.	Тушки цыплят-	Наименование	ТУШКИ ЦІ	ЫПЛЯТ-БР	ОЙЛЕРОВ
307.	бройлеров 1 сорта	группы:			
	(фирм.пакет ПВД)	Название продукта:	Тушки цып	лят-бройле	ров 1 сорта потрошеные
	(зам.) 13кг,	Код синхронизации			Наименование согласно
	Приосколье	АО ТД	EAN-13	ITF-14	1C,
		«Приосколье»	450004054	4.450004	ФГИС «Меркурий»
		1776	468001974	1468001	Тушки цыплят-
			5862	9745869	бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 6
					калибра (зам.) 13кг
		11	460708640	1460708	Тушки цыплят-
			9220	6409227	бройлеров 1сорта
					(фирм.пакет ПВД) 7
					калибра (зам.) 13кг
		12	468001974	1468001	Тушки цыплят-
			6043	9746040	бройлеров 1сорта
					(фирм.пакет ПВД) 8
		13	469001074	1468001	калибра (зам.) 13кг
		13	468001974 6074	9746071	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта
			0074	9/400/1	(фирм.пакет ПВД) 9
					калибра (зам.) 13кг
		14	468001974	1468001	Тушки цыплят-
			6630	9746637	бройлеров 1сорта
					(фирм.пакет ПВД) 10
					калибра (зам.) 13кг
		15	468001974	1468001	Тушки цыплят-
			6609	9746606	бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 11
					калибра (зам.) 13кг
		Код ТН ВЭД:	0207 12 900	9	Rushiopa (Sum) 15 H
		Код ОКПД2:	10 12 20 110) (Мясо к	ур, в том числе цыплят
		Trod Grands.			леров) замороженное)
		EAN-13	4607086409	220	
		ITF-14	1460708640		
		Вид упаковки:	Фирменный	і пакет ПВД	Ц + гофрокороб
		Нормативный	ГОСТ 3196	2-2013	
		документ: Термическое	Заморожені	нье	
		состояние:	Заморожені	IDIC	
		Условия хранения:	При темпер	атуре не ві	ыше минус 18°C и относит
			влажности		•
		Срок годности:	12 месяце	в. Повтој	рное замораживание не
			допускается	1	
			Требовани	я к продук	ту
		Допускает	ся		Не допускается
			сайте АО НТ		Заказчики аукционов -
		Национальная Товарная Биржа)			

удалены все сорта. органы, голова

Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми Потрошеные — тушки, у

которых

внутренние

(между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20

мм Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками. Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).
Фекальные загрязнения.
Видимые кровяные сгустки.
Остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых

репродуктивных органов. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.

Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)

Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные

Состояние кожи

Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и пятен, кровоподтеков Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния

Наличие пеньков, волосовидного пера. С кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, с

царапинами на спине

Состояние костной системы

Костная система без переломов и деформаций.

Киль грудной кости

Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.

С переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей, с искривлениями спины и грудной кости

Цвет

Мышечные ткани - от бледно-розового до розового.

Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.

Тушки, имеющие темную пигментацию

Запах

Свойственный свежему мясу данного вида

Посторонний запах

Требования безопасности пищевой продукции Тушка пыплят-бройлеров

тушка цып,	лят-ороилеров
Показатели	Значение показателей НД
Микробиологические нормативы	
безопасности (патогенные)	
Патогенные микроорганизмы, в	не допускается
т.ч. сальмонеллы (в 25 г)	
Listeria monocytogenes (в 25 г)	не допускается
Микробиологические нормативы	
безопасности	
Количество мезофильных	
аэробных и факультативно-	не более 5,0х10 ⁵ КОЕ/г
анаэробных микроорганизмов	
Токсичные элементы	
- свинец	не более 0,5 мг/кг
- мышыяк	не более 0,1 мг/кг
- кадмий	не более 0,05 мг/кг
- ртуть	не более 0,03 мг/кг
Пестициды	
- ΓΧЦΓ (α, β, γ-изомеры)	не более 0,1 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты	не более 0,1 мг/кг
Радионуклиды	
Цезий-137	200 Бк/кг
Антибиотики и лекарственные	
средства	
Левомицетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг
Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг
Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 7 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА 1 СОРТА ПОТРОШЕНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ

ГОСТ 31962-2013

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 14 г

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 790/190 кДж/ккал

Срок годности и условия хранения: при относительной влажности воздуха $(85\pm5)\%$ и температуре хранения не выше минус 18 °C — не более 12 месяцев.

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Годен до:

Партия:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: ФИРМ.ПАКЕТ

Штрих-код – ITF-14 (левый нижний на 1-ом фото; левый боковой на 2-ом фото)

Штрих-код - GS1 DataBar (вверху по центру на 1-ом фото; нижний правый на 2-ом фото)

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства — по номеру партии: 1-ый знак — буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак — номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак — номер цеха

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Дополнительные знаки на этикетке:



Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

223 РаР Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

— Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ

ЕНС- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Укладка продукта Потребительская упаковка

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

Фирменный пакет ПВД

Размер, мм: $350 \times 200 + 40$ кл

 $350 \times 185 + 40$ кл

Плотность: 45 мкм

Транспортная упаковка гофрированный короб

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - Национальная Товарная Биржа)

Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: 561×380×117

Вес короба: 0,350 - 0,370 г

Вес брутто $\sim 13,400$ кг

Групповая этикетка 70×122 мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару.

Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке.

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800

В 1 ряду – 4 ящика

Высота – 8-12 рядов

Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон 1200×1000

В 1 ряду – 5 ящиков

высота – 8-12 рядов

максимальная масса — $800 \ \text{кг}$

Не допускается

Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

Дополнительная информация

Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.

Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта

Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам

Предупреждение

Продукт не содержит аллергенов

Способ приготовления

Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

	1	1			
390.	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта (п/пленка) (зам.)	Наименование группы:	ТУШКИ ЦІ	ЫПЛЯТ-БРОЙ	ЛЕРОВ
	13кг, Приосколье	Название продукта:	Тушки цып.	лят-бройлеров	1 сорта потрошеные
		Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	EAN-13	ITF-14	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»
		5122	460708640 7653	1460708640 7650	Тушки цыплят-бройлеров 1сорта потрошенные (п/пленка) 6 калибра (зам.) 13кг
		6	460708640 9633	1460708640 9630	Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 7 калибра (зам.) 13кг
		7	468001974 9082	1468001974 9089	Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 8 калибра (зам.) 13кг
		8	468001974 9099	1468001974 9096	Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 9 калибра (зам.) 13кг
		9	468001974 9105	1468001974 9102	Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 10 калибра (зам.) 13кг
		10	468001974 9112	1468001974 9119	Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 11 калибра (зам.) 13кг
		Код ТН ВЭД:	0207 12 900	9	
		Код ОКПД2:) (Мясо кур, в йлеров) замор	том числе цыплят (включая оженное)
		Вид упаковки:	Мешок ПНД	Д + гофрокоро	б
		Нормативный документ:	ГОСТ 31962	2-2013	
		Термическое состояние:	Заморожени		
		Условия хранения:	При темпер влажности (ше минус 18°C и относит
		Срок годности:	12 месяц допускается	ев. Повторі	ное замораживание не
			Требов	ания к продуг	кту
		Допус	кается		Не допускается
		(фото раскрыт	гы на сайте А	нешний вид О НТБ в разде: ьная Товарная	пе <u>Заказчики аукционов -</u> Биржа)
		Тушки должно обескровленны Потрошеные которых удален органы, голова третьим шейнышея (без коплечевых суставплюсневый с	ми, чистыми — тушки, ны все внутрен (между вторь ими позвонка жи) на уро гавов, ноги	Не со у обрабание сорта ми Пост ми), (напр овне метал по Фека	оронние включения оимер, стекла, резины,

ниже его, но не более чем на 20 мм Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками. Остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.

Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)

Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные

Состояние кожи

Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин пятен, кровоподтеков Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния

Наличие пеньков, волосовидного пера.

С кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, с царапинами на спине

Состояние костной системы

Костная система без переломов и деформаций.

Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.

С переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей, с искривлениями спины и грудной кости

Цвет

Мышечные ткани - от бледнорозового до розового. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый. Тушки, имеющие темную пигментацию

Запах

Свойственный свежему мясу Посторонний запах данного вида

Требования безопасности пищевой продукции ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Показатели	Значение показателей НД
Микробиологические нормативы	
безопасности (патогенные)	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.	не допускается
сальмонеллы (в 25 г)	-
Listeria monocytogenes (в 25 г)	не допускается

Микробиологические нормативы	
безопасности	
Количество мезофильных аэробных	
и факультативно-	не более 5,0x10 ⁵ КОЕ/г
анаэробных микроорганизмов	
Токсичные элементы	
- свинец	не более 0,5 мг/кг
- мышыяк	не более 0,1 мг/кг
- кадмий	не более 0,05 мг/кг
- ртуть	не более 0,03 мг/кг
Пестициды	
- ГХЦГ (а, β, у-изомеры)	не более 0,1 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты	не более 0,1 мг/кг
Радионуклиды	
Цезий-137	200 Бк/кг
Антибиотики и лекарственные	
средства	
Левомицетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг
Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг
Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг

Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Маркировка. Пример этикетки

(предоставлен на код синхронизации 7 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - Национальная Товарная Биржа)

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА 1 СОРТА ПОТРОШЕНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ

ГОСТ 31962-2013

Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 14 г

Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 790/190 кДж/ккал

Срок годности и условия хранения: при относительной влажности воздуха $(85\pm5)\%$ и температуре хранения не выше минус 18 °C — не более 12 месяцев.

Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

Повторное замораживание не допускается.

Дата изготовления и упаковки:

Годен до:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА

Партия:

Штрих-код – ITF-14 (левый боковой на 1-ом фото; правый нижний на 2-ом фото)

Штрих-код - GS1 DataBar (нижний правый на 1-ом фото; слева по центру на втором фото)

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

Адрес производства: (H) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (B)

309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50

Адрес производства — по номеру партии: 1-ый знак — буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак — номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак — номер цеха

По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

Дополнительные знаки на этикетке:



Торговый знак



- Ветеринарное клеймо

²²³ Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба

- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ

LHL- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

Укладка продукта Пакет фасовочный

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - Национальная Товарная Биржа)

Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД

Размер: $(60\pm10) \times (70\pm10)$ мм

Плотность: 12 мкм

Транспортная упаковка гофрированный короб

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: 561×380×117

Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто ~ 13,400 кг

Групповая этикетка 70×122 мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

Не допускается укладка продукции в загрязненную тару.

Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке.

Выкладка на поддон Деревянный поддон

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Европоддон 1200×800

В 1 ряду – 4 ящика

Высота – 8-12 рядов

Максимальная масса – 640 кг

Стандартный (большой) поддон 1200×1000

В 1 ряду – 5 ящиков

высота – 8-12 рядов

максимальная масса – 800 кг

			ускается ломанные поддоны, поддоны с ами, грязные поддоны
		Дополнительн	ая информация
		Метод распространения (сбыта)	
		Заказчик АО «ТД «Приосколье», со 13 от 30.12.2013 г.	огласно агентского договора №126А-
		Рекомендации для отдельных г потреблении продукта	рупп потребителей/ограничения в
		Не рекомендуется людям, имеющи животным белкам	им противопоказания по здоровью к
		Предупреждение	
		Продукт не содержит аллергенов	
		Способ приготовления	
		Подвергнуть тепловой обработке до	о кулинарной готовности
391.	Пшеница 5 класса,	l • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 10,5%, Топ Грейн, 25	показателей, указанными ниже:	етом следующих качественных
	1 роин, 23		
		1. Качество Товара должно качества:	соответствовать базисным нормам
		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 горчака и амброзии	Не допускается

		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
392.	Ячмень, Топ Грейн	Технические условия», с учет указанных ниже:	ь ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, соответствовать базисным нормам
		Натура	Не менее 620 г/л
		Влажность	Не более 14 %
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5 %
		Вредная примесь головневых и зараженность	Не допускаются
		Содержание тяжелых металлов, микотоксинов, пестицидов/гербицидов	В соответствии с уровнем, допустимым ГОСТ РФ
		Зараженность сальмонеллой	Отсутствует
		Фузариоз	Не допускается
			дство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

393.	Мясо цыплят-	№ п/п	Раздел описания	Описание
	бройлеров: голень замороженная/	1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная
	категория В/ НБР,	1	Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
	Черкизово	2	Нормативный	CTO 79323491-003-2023
		_	документ	
		3	Декларация о	-
		1	соответствии	-
		5	Состав	Не содержит
		3	Аллергены Средние	По содержит
			значения	F 10.0
			пищевой и	Белки -19,0 г, жиры - 13,0 г,
		6	энергетической	Энергетическая ценность/калорийность - 800 кДж/190 ккал
			ценности в 100 г	800 кдж/190 ккал
			продукта	
			Описание сырого	
			продукта: Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-
				капельное/Комбинированное
				Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей.
				Допускается: 1) наличие частей бедра до 1 см и заплюсневого сустава до 2 см. 2) точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения;
				3) точечные аммиачные ожоги до 0,2 см на заплюсневом суставе, расположенные вдоль линии разреза;
				4) изменение цвета: – до 3 см значительно выраженное, в том числе на суставе, – геморрагии до 5 см слабо
		7		выраженные, до 2,5 см
			Внешний вид	значительные; – в жировой прослойке – без
			продукта	ограничений;
				5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более
				шершавой светлой кожи, не оолее 30% поверхности;
				6) царапины до 5 см глубокие без
				разрывов кожи, не более 5-ти;
				7) разрыв кожи до 3см, не более 2х;
				8) незначительное слущивание
				эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса (на заплюсневом
				суставе);
				9) закрытые переломы без смещения и
				кровоподтеков;
1				10) волосовидное перо;
				11) единичные пеньки – не более 5 шт;
				12) кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть;
				13) срез не по суставу, без раздробления
				трубчатой кости;

14) доработанный от аммиачного ожо сустав; 15) не более двух допустимых дефект на часть; 16) массовая доля влаги, выделившая в процессе размораживания – не более 4%.	ОВ
15)не более двух допустимых дефект на часть; 16)массовая доля влаги, выделившая в процессе размораживания – не	
на часть; 16)массовая доля влаги, выделившая в процессе размораживания – не	
16) массовая доля влаги, выделившая в процессе размораживания – не	гя
в процессе размораживания – не	А
Не допускается:	
1) аммиачные ожоги выше допустим	ых
значений;	
2) перо;	
3) открытые переломы, переломы со	
смещением и кровоподтеками 4) кровосгустки более допустимых	
значений;	
5) дерматит более допустимых	
значений;	
6) изменение цвета более допустимн	X
размеров;	
7) царапины более допустимых	
значений;	
8) пятна желчи; 9) разрывы кожи более 3 см;	
9) разрывы кожи облее 5 см, 10) подсиды и фибрин;	
11) наличие части бедра и заплюснев	ого
сустава выше допустимых значен	
12)воспаление суставов;	
13) отсутствие кожи;	
14) фекальные загрязнения;	
15) остатки кормовых масс;	
16) посторонние включения;	
17) нарушение целостности упаковки	
Продукт упакован валом в пакет и уло	кен
в короб. На короб нанесен термоче	
полной технической информацией. Пан	еты
с сырьём должны быть тщател	
упакованы утверждённым спосо	
закрытия посредством завязывания подворачивания пакета.	иЛИ
подворачивания пакета. Сырье должно быть упаковано аккура	тон
минимизируя захватывание полиэтил	
сырьём. Перед использованием сы	
рекомендуется дефростация продукта	для
полного извлечения пакета без	его
разрывов.	
Цвет на Мышечной ткани: поверхности - от бледно-розового до розового;	
продукта Кожи:	
- бледно-желтый с розовым оттенком	или
без него;	
Подкожного и внутреннего жира:	
- бледно-желтый или желтый. Запах Свойственный свежему мясу цыплят-	
бройлеров	
Консистенция В охлажденном состоянии: мы	
плотные, упругие, при надавлива пальцем образующаяся ямка быс	тро
выравнивается.	-1-0
8 Физико- Показатель Средние	
химические показатель значения	

	показатели	Массовая доля белка, %,	15,2
		не менее	
		Массовая доля жира, %, не более	15,6
		сности (в соответствии с	
		ищевой продукции», ТР Ел птицы и продукции его п	
		Показатель	Допустимый уровень
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5*10 ⁵
	Микробиологиче ские показатели	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25
		L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25
	Токсичные	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
	элементы	Свинец	0,5
9		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
	Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
		ДДТ и его метаболиты	0,1
		Левомицетин	не допускается
		(хлорамфеникол)	(< 0,0003 мг/кг)
		Тетрациклиновая группа:	
	Антибиотики, *,**	тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
		Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	***	(2,02 / 11)
	(по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200
** Д выра ежем препа	антибиотики и лека щивании и деклар есячно предоставляе:	«О безопасности пищевой рственные препараты, ис ируемые поставщиком, мом Перечне применяемь бройлеров, а их остаточ ППК.	пользуемые при указываются в іх ветеринарных
	Чувствительная	Без ограничений	
11.1	группа	•	
11.2	Целевая группа	АО "Турбаслинские бро Сертифицированный Хал	
12	Срок годности	365 суток	
	Условия	При температуре минус 1 Камера транспортного обыть охлаждаемой, чи	средства должна
13	хранения и транспортировки	посторонних запахов	или прочих
		недостатков, которые м ущерб качеству мяс	огут причинить ного продукта.

 1	T	
		Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12 °C
15		полной кулинарной готовности
16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) Допускается: 1) изменение цвета: — до 3 см значительно выраженное, в том числе на суставе, — геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные; — в жировой прослойке — без ограничений; 2) наличие части бедра до 1см; 3) точечные аммиачные ожоги до 0,2 см на заплюсневом суставе, расположенные вдоль линии разреза; 4) точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; 5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 6) царапины — до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 7) наличие заплюсневого сустава до 2см; 8) разрыв кожи до 3 см, не более 2х; 9) незначительное слущивание эпидермиса; 10) закрытый перелом без смещения и кровоподтеков; 11) срез не по суставу, без раздробления трубчатой кости; 12) кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть; 13) волосовидное перо; 14) доработанный от аммиачного ожога сустав. Не допускается: 1) кровосгустки более 0,5 см; 2) перо; 3) изменение цвета более допустимых размеров; 4) открытые переломы, переломы со смещением м кровоподтеками; 5) воспаление суставов; 6) дерматит более допустимых размеров; 7) аммиачные ожоги выше допустимых значений.
17	Фото продукта	Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО

				НТБ в разделе Заказчики аукционов -
				Национальная Товарная Биржа).
				Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.
				Продукт должен быть тщательно упакован утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета или посредством фиксированного подворачивания, исключающего нахождение продукта в открытом виде.
				Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём и контаминацию коробов мясным соком.
				Не допускаются: – разрывы пакетов;
				 загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем; отсутствие / нечеткое / некорректное
				расположение текста, штрих-кода на маркировке; — двойная этикетка / пересорт /
			Дополнительная	повреждение / отклейка этикетки. Не допускается повторное замораживание.
			информация*	Перед использованием сырья
		18	*заполняется в случае наличия дополнительной	рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.
			информации	
			информации	
394.	Мясо индеек	№ п/п	Раздел описания	Описание
394.	механической обвалки		Раздел описания Наименование по НТД	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль.
394.	механической	п/п	Раздел описания Наименование по	Описание Мясо индеек механической обвалки
394.	механической обвалки замороженное. Халяль (НБР),	π/π	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ Декларация о	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. Мясо индеек
394.	механической обвалки замороженное. Халяль (НБР),	1 2 3 4	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ Декларация о соответствии Состав	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. Мясо индеек СТО 79323491-008-2023
394.	механической обвалки замороженное. Халяль (НБР),	1 2 3	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ Декларация о соответствии	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. Мясо индеек
394.	механической обвалки замороженное. Халяль (НБР),	1 2 3 4	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ Декларация о соответствии Состав Аллергены Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. Мясо индеек СТО 79323491-008-2023
394.	механической обвалки замороженное. Халяль (НБР),	1 2 3 4 5	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ Декларация о соответствии Состав Аллергены Средние значения пищевой и энергетической	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. Мясо индеек СТО 79323491-008-2023 - Не содержит Белки – 15 г, жиры – 15 г, калорийность –
394.	механической обвалки замороженное. Халяль (НБР),	1 2 3 4 5	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ Декларация о соответствии Состав Аллергены Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта Описание сырого продукта: Тип убоя	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. Мясо индеек СТО 79323491-008-2023 - Не содержит Белки — 15 г, жиры — 15 г, калорийность — 195ккал/ 810кДж
394.	механической обвалки замороженное. Халяль (НБР),	1 2 3 4 5	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ Декларация о соответствии Состав Аллергены Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта Описание сырого продукта:	Описание Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. Мясо индеек СТО 79323491-008-2023 - Не содержит Белки — 15 г, жиры — 15 г, калорийность — 195ккал/ 810кДж

1			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
			дней и задней частей
		каркаса тушки).	
		Но попуска ста-	
		Не допускается:	ou vaguor:
		 наличие кост 	_
			жилий и грубой
		соединительн	
		- кровяные сгу	
		наличие пень	•
		– посторонние	
			е загрязнения;
		 нарушение це 	елостности упаковки.
		Фарш заморажи	ивается в блоках
		прямоугольной фо	
		Габаритные разм	
		Длина, не более - 6	
		Высота, не более -	
		Ширина, не более	
			синие пакеты ПНД.
		На пакет нанесег	н термочек с полной
		технической инфор	
			картонную подложку,
		паллет и обмотаны	
	Цвет	От розового до тём	
			жему мясу индеек без
	Запах		аха. Без запаха порчи,
			паха, постороннего
		аромата.	
1 1	Консистанция		
	Консистенция	-	Лопустимый
	Консистенция		Допустимый уровень
	Консистенция	- Показатель	Допустимый уровень
	Консистенция	- Показатель Массовая доля	уровень
	Консистенция	- Показатель	=
	Консистенция	- Показатель Массовая доля белка, %, не	уровень
	Консистенция	Показатель Массовая доля белка, %, не менее	уровень
	Консистенция	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля	уровень 13,0
	Консистенция	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля	уровень 13,0 18,0
	Консистенция	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не	уровень 13,0
	Консистенция	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более	уровень 13,0 18,0
	Консистенция	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число	уровень 13,0 18,0 70,0
	Консистенция	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г	уровень 13,0 18,0
	Физико-	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более	уровень 13,0 18,0 70,0
		- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0
	Физико-	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не	уровень 13,0 18,0 70,0
	Физико- химические	Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0
	Физико- химические	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0
	Физико- химические	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не более, %	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не более, % Фракционный	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	- Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не более, % Фракционный состав костных	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не более, % Фракционный состав костных включений размером до 500 мкм, %, не менее	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не более, % Фракционный состав костных включений размером до 500	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26
	Физико- химические	Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не более, % Фракционный состав костных включений размером до 500 мкм, %, не менее Фракционный состав костных	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26 0,3
	Физико- химические	Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более Массовая доля влаги, %, не более Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля кальция, %, не более Массовая доля костных включений не более, % Фракционный состав костных включений размером до 500 мкм, %, не менее Фракционный	уровень 13,0 18,0 70,0 4,0 0,26

		по 750 мил 0/-	
		до 750 мкм, %, не более	
		Фракционный	
		состав костных	11.
		включений	Не допускается
		размером свыше	
		750 мкм, %	
			ционного состава не
			и выходного и входного
			лярном производстве и
	П		в год в рамках ППК.
			гвии с TP TC 021/2011
		ищевой продукции»	»; ости мяса птицы и
	продукции его пер		ости мяса птицы и
	продукции его пер	ераоотки») 	Допустимый
		Показатель	уровень
		Количество	уровень
		мезофильных	
		аэробных и	
		факультативно	
		анаэробных	1*106
		микроорганизмо	
		$B, KOE/\Gamma (cm^3), He$	
	Микробиологиче	более	
	ские показатели	Патогенные, в	
	CRIC HORASATCHI	т.ч.	
		сальмонеллы, не	
		допускаются в	25
		массе продукта	
		(г)	
		Listeria	
		monocytogenes,	
9		не допускаются в	25
		массе продукта	
		(r)	
			Допустимые уровни,
		Показатель	мг/кг, не более
	Токсичные	Свинец	0,5
	элементы	Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
		Γ ХЦ Γ (α , β , γ -	0,1
	Пестициды	изомеры)	
	пциды	ДДТ и	0,1
		его метаболиты	
		Левомицетин	не допускается
			(<0,0003 мг/кг)
	Антибиотики,	Тетрациклиновая	не допускается (<0,01
	*,**	группа	мг/кг)
		Бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	Удельная	
	(по мясу)	активность	200
	` •	цезия-137, Бк/кг	
* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».			
** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при			
выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в			
ежемес	ячно предоставляем	ом Перечне приме	еняемых ветеринарных

		v	
препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количесть контролируются согласно ППК.			
10	гируются согласно ги ГМО	Отсутствует	
11.1	Целевая группа	Сертифицированный халяльный продукт	
11.2	Чувствительная группа	Без ограничений	
12	Срок годности	180 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	Не выше минус 12 °C.	
15	измерения Способ приготовления	-	
16	Фото продукта (внешний вид, включая вид товара в охлажденном/зам ороженном состоянии, недопустимые дефекты)	раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) Недопустимые дефекты: - наличие пера; - кровяные сгустки; - наличие сухожилий, грубой соединительной ткани.	
17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством фиксированного подворачивания, исключающего открытый продукт. Не допускаются: — загрязнение упаковки продуктом/ внешним загрязнителем; — отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; — двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / отклейка этикетки; — продукт должен быть упакован аккуратно; — пакеты не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.	
18	Дополнительная информация* *заполняется в случае наличия дополнительной информации	Не допускается размораживание и повторное замораживание сырья в процессе хранения и транспортировки.	

395.	Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:		
		Показатели	Требования	
		Протеин	12,5% и более	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Натурный вес	770 г/л и более	
		Число падения	Не менее 250 с	
		Клейковина	19,0% и более	
		идк	45-90 единиц	
		Сорность, В том числе:	Не более 2,0%	
		- Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	Не допускается	
		- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не допускается	
		Зерновая примесь	Не более 5,0%	
		Повреждение клопом черепашкой	Не более 1,5%	
		Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются	
		Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%	
		Остальные показатели качества д требованиям ГОСТ 9353-2016.	должны соответствовать	

396.	Пшеница, протеин 11,5_Доминант	Товар должен соответствовать след показателям:	дующим качественным
		Показатели	Требования
		Протеин	11,5% и более
		Влажность	Не более 14,0%
		Натурный вес	760 г/л и более
		Число падения	Не менее 250 с
		Клейковина	18,0% и более
		идк	45-90 единиц
		Сорность, В том числе:	Не более 2,0%
		- Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	Не допускается
		- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)	Не допускается
		Зерновая примесь	Не более 5,0%
		Повреждение клопом черепашкой	Не более 2,0%
		Головневые, маранные, синегузочные зерна	Не допускаются
		Зерна потемневшие и с черным зародышем	Не более 5,0%
		Остальные показатели качества до требованиям ГОСТ 9353-2016.	лжны соответствовать

397.	Пшеница 4 класса,	<u> </u>	гь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 12,5%, БИ- АЙ ГРАНУМ	Технические условия», с уче показателей, указанных ниже:	етом следующих качественных
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 12,5%
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	, i
		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
398.	Пшеница 4 класса,	Поставщика. Товар должен соответствоват	гь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 11,5%, БИ- АЙ ГРАНУМ	показателей, указанных ниже:	стом следующих качественных стветствовать базисным нормам
		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
			ство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет

200	E FILAM	Т	- FOCT 20674 2010 F	
399.	Горох, БИ-АЙ ГРАНУМ	Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:		
		1.Качество Товара должно сос качества:	ответствовать базисным нормам	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 2,0%	
		Зерновая примесь, в том числе:	Не более 15,0% в том числе поврежденные не более 3,0%, битые и половинки не более	
			8,0%.	
		Другого цвета	Не более 3%	
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,	
			гнилостный) не допускается	
400.	Лён масличный, БИ- АЙ ГРАНУМ	сертификат (с печатью и подпи Поставщика. Товар должен соответство	ство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет вать ГОСТ 10582-76 «Лён тельных требований, указанных	
		1.Качество Товара должно сос качества:	ответствовать базисным нормам	
		Влажность	Не более 9,0%	
		Сорная примесь, тах В том числе семена клещевины, ядовитая, вредная примесь	Не более 3,0%	
		Масличность	Не менее 40% на АСВ	
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	
		Запах	Свойственный здоровым семенам льна; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
			ство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет	

401.	Ячмень, БИ-АЙ ГРАНУМ	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические		
		условия»	Не менее 620	
		Натура Влажность	Не более 14,0%	
			Не более 14,0%	
		Сорная примесь Зерновая примесь	Не более 5%	
		Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
		1 1 1	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет	
402.	Кукуруза, БИ-АЙ ГРАНУМ	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 сертификат (с печатью и подписью отправителя То Поставщика.		

403.	Пшеница 3 класса, протеин 14,5%,	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница Технические условия» с учетом следующих качественны		
	Ресурс Агро Трейдинг	показателей, указанных ниже:	<u>*</u>	
		Натура	Не менее 760 г/л	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 2,0%	
		Протеин	Не менее 14,5%	
		Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	
		Число падения	Не менее 280с	
		Клейковина	Не менее 24-25%	
		Содержание головни, семян	Не допускается	
		горчака и амброзии	пе допускиется	
		Запах	Свойственный здоровому зерну	
			пшеницы; посторонний запах	
			(затхлый, солодовый,	
			плесневый, гнилостный) не	
			допускается	
404.	Пшеница 3 класса, протеин 14,0%, Ресурс Агро	_	ть ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных	
	Трейдинг		111 760 /	
		Натура	Не менее 760 г/л Не более 14,0%	
		Влажность	Не более 14,0% Не более 2,0%	
		Сорная примесь	Не облее 2,0% Не менее 14,0%	
		Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	
		Число падения	Не менее 280с	
		Клейковина	Не менее 24-25%	
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
			ство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет	

405.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Ресурс Агро Трейдинг	-	ть ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
	Треидин	Нотуго	Не менее 760 г/л
		Натура Влажность	Не более 14,0%
			Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не облее 2,0% Не менее 13,5%
		Протеин Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	The obline 2,076
		Число падения	Не менее 280с
		Клейковина	Не менее 23-24%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		горчака и амброзии	педопускается
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну пшеницы; посторонний
			запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
406.	Пшеница 4 класса, протеин 13,0%, Ресурс Агро Трейдинг	*	гь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных
	Треидині	Натура	Не менее 760 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2,0%
		Протеин	Не менее 11,5%
		Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%
		Число падения	Не менее 250с
		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
			ство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет

407.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Ресурс Агро Трейдинг	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:		
	трендиш	Натура	Не менее 760 г/л	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 2,0%	
		Протеин	Не менее 12,5%	
		Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	
		Число падения	Не менее 250с	
		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	
408.	Пшеница 4 класса, протеин 12,0%, Ресурс Агро Трейдинг	На каждое транспортное средство оформляется кара сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара Поставщика. Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Готах Технические условия», с учетом следующих качест показателей, указанных ниже:		
	т реидині	Натура	Не менее 760 г/л	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 2,0%	
		Протеин	Не менее 12,5%	
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%	
		черепашкой Число падения	Не менее 250с	
		Клейковина	Не менее 20-21%	
		Содержание головни, семян	Не допускается	
		горчака и амброзии		
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
			ство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет	

409.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Ресурс Агро Трейдинг	1,5%, Технические условия» с учетом следующих к		
	Треидиш	Натура	Не менее 760 г/л	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 2,0%	
		Протеин	Не менее 11,5%	
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%	
		черепашкой	110 003100 2,070	
		Число падения	Не менее 230с	
		Клейковина	Не менее 18-19%	
		Содержание головни, семян	Не допускается	
		горчака и амброзии		
		Запах	Свойственный здоровому	
			зерну пшеницы; посторонний	
			запах (затхлый, солодовый,	
			плесневый, гнилостный) не	
			допускается	
410.	Пшеница 5 класса, протеин 11,0%, Ресурс Агро	±	гь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных	
	Трейдинг	Home	Не менее 760 г/л	
		Натура Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 14,0%	
		Протеин	Не менее 12.5%	
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%	
		черепашкой	116 001166 2,070	
		Число падения	Не менее 230с	
		Клейковина	Не менее 16-17%	
		Содержание головни, семян	Не допускается	
		горчака и амброзии		
		Запах	Свойственный здоровому	
			зерну пшеницы; посторонний	
			запах (затхлый, солодовый,	
			плесневый, гнилостный) не	
			допускается	
			дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет	

411.	Пуугачуууга 5 хитааса	Торож но жимом осопроженового	т ГОСТ 0252 2016 «Пучачуча
411.	Пшеница 5 класса,	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований,	
	протеин 10,5%,		ом дополнительных треоовании,
	Ресурс Агро Трейдинг	указанных ниже:	
	треидинг	Натура	Не менее 750 г/л
		Натура Влажность	Не более 14,0%
			Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не менее 10,5%
		Протеин Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	,
		Число падения	Не менее 230с
		Клейковина	Не менее 16-17%
		Зерновая примесь	Не более 5,0%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		горчака и амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну
			пшеницы; посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не допускается
			допускается
		сертификат (с печатью и подпи	исью отправителя Товара) за счет
		Поставщика.	
412.	Ячмень, Ресурс Агро	Поставщика. Товар должен соответствова	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень.
412.	Ячмень, Ресурс Агро Трейдинг	Поставщика. Товар должен соответствова	
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова Технические условия» с учето указанных ниже:	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень.
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова Технические условия» с учето	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0%
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0%
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0% Не более 5,0%
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0%
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0% Не более 5,0% свойственный здоровому зерну
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0% Не более 5,0% свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0% Не более 5,0% свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый,
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0% Не более 5,0% свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не
412.	7	Поставщика. Товар должен соответствова: Технические условия» с учето указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Запах На каждое транспортное сред	ть ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. ом дополнительных требований, Не менее 620г/л Не более 14,0% Не более 2,0% Не более 5,0% свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не

413.	Кукуруза, Ресурс Агро Трейдинг	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», 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 2,0%
		Битые (EN 16378:2013)	Не более 5,0%
		Поврежденные (EN 16378:2013)	Не более 5,0% (в т.ч. поврежденные сушкой не более 2,0%)
		Амброзия	Не допускается
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
414.	Горох, Ресурс Агро Трейдинг	«Горох. Технические условия», Определение примесей, разм насекомых, видов и разновидно	ь качеству ГОСТ 28674-2019 ГОСТ ISO 605-2013 «Бобовые. меров, посторонних запахов, остей», должен соответствовать О безопасности зерна», а также азателям:
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2,0%
		Битые (половинки и менее половинки) (ГОСТ ISO 605-2013)	Не более 8,0%
		Поврежденные (ГОСТ ISO 605- 2013)	Не более 3,0%
		Другого цвета (ГОСТ ISO 605- 2013)	Не более 3,0%
		Амброзия	Не допускается
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	

415.	Пшеница 3 класс	Товар должен соответство	овать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.	
	урожай 2025г.	Технические условия», с учетом следующих качественных		
		показателей, указанных них		
		Натура	мин. 770 г/л	
		Влажность	мин. 770 1731	
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+овсюг не	
		Сорная примесь	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	
416.	Пшеница 4 класс урожай 2025г.	1	рвать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных	
		Hokasaresien, ykasaimisix iiriz	же:	
		Натура Влажность	же: мин. 770 г/л макс 14,0%	
		Натура	мин. 770 г/л макс 14,0%	
		Натура Влажность	мин. 770 г/л	
		Натура Влажность Сорная примесь	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не	
		Натура Влажность	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4%	
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 11.5 % (N x 5.7)	
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 11.5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед.	
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 11.5 % (N х 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 23% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg) Не более 1,5%	
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 11.5 % (N х 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 23% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg) Не более 1,5% Не допускается	
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 11.5 % (N х 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 23% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg) Не более 1,5%	
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка Зараженность	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 11.5 % (N х 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 23% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg) Не более 1,5% Не допускается	

417.	Пшеница 5 класс урожай 2025г.	-	вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных иже:
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не
			более 25шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	Мин 9,5%
		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
		качественным показателя	
		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
419.			твовать качеству ГОСТ 13634-90 ои заготовках и поставках», а также и показателям:
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 3%
		Зерновая примесь	макс 5%
		Зараженность	Не допускается
		Амброзия	Не допускается
		Другие показатели	согласно ГОСТ 13634-90
		другие показатели	COLUMN 1 OCT 13034-70

420.	Ячмень яровой урожай 2025г.		овать качеству ГОСТ 28672-2019 условия», а также следующим
		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
421.	Соя урожай 2025г.	1 -	ать качеству ГОСТ 17109-88 «Соя. и поставках», а также следующим
		Влажность	макс 12,0%
		Сорная примесь	макс 3%
		Зерновая примесь	макс 6%
		Запах	Свойственный
		Другие показатели	согласно ГОСТ 17109-2019
		Протеин	40
422.	Рапс урожай 2025г.	_	ать качеству ГОСТ 10583-76 ереработки. Технические условия», венным показателям:
		Влажность	макс 12,0%
		Сорная примесь	макс 3%
		Зерновая примесь	макс 6%
		Запах	Свойственный
		Другие показатели	согласно ГОСТ 10583-76
		Масличность	46
423.	Подсолнечник	Товар лолжен соответствова	ать качеству ГОСТ 22391-2015
	масленичный урожай 2025г.	_	ие условия», а также следующим
		Влажность	макс 8,0%
		Сорная примесь	макс 3%
		Масличная примесь	макс 5%
		Запах	Свойственный
		Другие показатели	согласно ГОСТ 22391-2015
i	Ī	Масличность	40-52 %

Лен урожай 2025г.	Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Запах Другие показатели	макс 14,0%	
Пен упожай 2025г	Зерновая примесь Запах	макс 4%	
Пен упожай 2025г	Запах		
Пен упожай 2025г		макс 5%	
Лен урожай 2025г	другие показатели	Свойственный	
Лен упожай 2025г		согласно ГОСТ 28674-2019	
лоп урожан 20231.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Техническ условия», а также следующим качественным показателям:		
	Влажность	макс 13,0%	
	Сорная примесь	макс 3%	
	Зерновая примесь	макс 6%	
	Запах	Свойственный	
	Другие показатели	согласно ГОСТ 10582-76	
	качественным показателям:	условия», а также следующим	
	Влажность	макс 14,0%	
	Сорная примесь	макс 3%	
	Ядро	Не менее 70 %	
	Запах	Свойственный	
	Другие показатели	согласно ГОСТ 19082-2021	
	F17	Согласно ГОСТ Р 9353-2016 Базисные показатели качества: - содержание сырого протеина не менее 10,5%, 11,5%, 12,5%; - сорная примесь не более 2%; - зерновая примесь не более 5% (в т.ч. содержание проросших зерен не более 1%); - влажность не более 14%; - зараженность не допускается; - урожай 2024-2025 год. Обязательное - обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.	
Пш	еница озимая	Базисные показатели качест – содержание сырого прот	

	T a						
428.	Семена	Согласно ГОСТ 22391-2015					
	подсолнечника		ные показатели каче	ства:			
			ажность $-8,0\%$;				
			рная примесь – 3,0%				
		масличность – 46,0%, 48%, 50%;					
		– кислотное число масла не более 3 мг КОН/г;					
		– ма	сличная примесь не	более 15,	0%.		
		Обяза	тельно:				
		– об	язательное оформле	ние СДИ	З в систе	ме ФГИС ЗЕРНО	
		пр	и поставке партии зе	рна.			
120		- F					
429.	Пшеница прод.	Товар должен соответствовать следующим качественным					
	13,5%, Русагро	показателям:					
		Максимально-минимально допустимые (Пшеница 3 класса)					
		N.C.	Наименование	Ед. измере	Предель ные	Метод	
		№ п/п	показателя	ния	нормы	определения	
			1	2	3	4	
		1	Протеин (в пересчете	0/	12.5	Экспресс метод	
		1	на а.с.в.), не менее	%	13,5	(Инфратек)	
		2	Клейковина, не менее	%	23	ГОСТ Р 54478- 2011	
		3	идк	Ед. ИДК	43-77	ГОСТ Р 54478- 2011	
		4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015	
		5	Число падения, не менее	сек	300	ΓΟCT ISO 3093- 2016 ΓΟCT 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		
		9	В т.ч. минеральной примес и, не более	%	0,3	ГОСТ 30483-97	
		9.1	Гальки, не более	%	0,1	10013010337	
		9.2	Испорченные зерна, не более	%	0,7		
		9.3	Куколь, не более	%	0,5		
		10	Зерновая примесь, не более	%	4		
		10.1	в т.ч. битые и поврежденные, не более	%	2	ГОСТ 30483-97	
		— в з ка	р должен быть: доровом, не греюще чества, без изменен потевания;				

- цвет: свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа. - запах: свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов: - зараженность вредителями не допускается. Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна». 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 допустимые максимально показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным. 430. Атрибуты генерации права, связанные с характеристиками процесса производства электрической энергии на квалифицированном генерирующем объекте и со сведениями о таком генерирующем объекте и выработке ИМ электрической энергии, позволяющие обладателю этих прав совершать действия, предусмотренные Федеральным законом «Об Электроэнергетике», в отношении определенного количества электрической энергии. 431. Товар должен соответствовать ГОСТ Р 5060-2021 «Ячмень Ячмень пивоваренный – ОПХ пивоваренный. Технические условия», но учетом дополнительных требований, указанных ниже: Агро Показатели Спецификация Сортовая чистота, % ≥ 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, %	<u>≥</u> 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
		Жизнеспособность, %	≥95
432.	Ячмень – ОПХ Агро	принимается. Товар должен соответствовать Голивоваренный. Технические услополнительных требований, указа	гловия», но с учетом
		The state of the s	C1
		Показатели Влажность, %	Спецификация ≤ 14.5
		Diamocis, 70	
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, %	9.0 - 12.0 ≥ 85
		Проход через сито < 2,2, %	≤3
		Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %	≤0.2
		Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %	≤2
		Сорная примесь, %	≤1
		Цвет	<u>l</u>

			Состояние	В здоровом, не греющемся		
			Состояние	остоянии		
			Запах	Свойственный здоровому		
				зерну ячменя, без		
				плесневелого, солодового,		
				затхлого и других		
				посторонних запахов		
		Поставляемый Товар должен быть в здоровом не гре				
				т и запах, свойственный нормальному		
		1 -	,	лесневого и постороннего запахов). По		
		_	=	сти соответствует TP TC 015/2011 O		
			сности зерню.	При наличии ГМО, Товар не		
		прини	мается.			
433.	Мясо индеек:	№	Раздел	Описание		
	бескостное мясо	п/п	описания			
	бедра		Наименование	Мясо индеек: бескостное мясо бедра		
	замороженное/НБР,	1	по НТД	замороженное Мясо индеек		
	Черкизово		Группа продукта	Мясо индеек		
		2	Нормативный	CTO 68618444-003-2023		
			документ			
		3	Декларация о	-		
		4	соответствии Состав			
		_				
		Средние значения пишевой и Белки – 20 г. жиры – 6 г. кало		Пе содержит		
				Белки – 20 г, жиры – 6 г, калорийность – 130		
		6	энергетической	ккал/560 кДж		
			ценности в 100			
			г продукта			
			Описание			
			сырого			
			продукта:	D ~		
			Тип убоя	Ручной		
			Тип охлаждения	Комбинированное		
				Мякотные ткани бедра тушки индейки		
				анатомической формы, полученные путем		
				обвалки, жиловка ручным способом, без		
				костей и кожи, зачищенные от жира, с		
				наличием поверхностной пленки.		
		7		Допускается:		
				1. повреждения и разрывы мышечной		
			D	ткани, в том числе с изменением формы		
			Внешний вид	и размера куска;		
			продукта	2. наличие поверхностной пленки;		
				3. незначительное наличие жира (светлого		
				оттенка) по краям филе,		
				4. шириной не более 2 см;		
				5. наличие мелких точечных		
				кровоизлияний, не более 1/3 площади		
				6. поверхности продукта: 7. неоднородность цвета филе		
				(пятнистость);		
	<u>l</u>	<u> </u>	l .	(IIMIIIMCIOCID),		

		8. наличие кровост суммарно не более 9. наличие белых поло 10. наличие плотной со (фасции); 11. массовая доля влагт хранении – не более	I см; ос мышечной ткани; ос мышечной ткани; ос мышечной ткани от ткани от выделившиеся при
		значений; 4. гематомы и кровопо 5. наличие мелких крапустимых значен 6. посторонние включ	пия; более допустимых одтеки; ровоизлияний более ий; ения; язнения, остатки на от желчи; ность; ости упаковки.
	Цвет на	синего цвета и уложен гофрокороб нанесен технической информац Свойственный цвету	термочек с полной ией о продукте.
	поверхности продукта	розового до красного.	мяса индеск, от
	Запах	Свойственный свежем постороннего запаха. химического запаха, по	Без запаха порчи,
	Консистенция	В охлажденном со плотные, упругие	остоянии: мышцы
		Показатель	Допустимый
8	Физико- химические показатели	Массовая доля белка, %, не менее	уровень 16,0
		Массовая доля жира, %, не более	7,2
	«О безопасности	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци	TP EAGC 051/2021
		Показатель	Допустимый уровень
9	Микробиологи ческие показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более	1*10 ⁵
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25,0

	Listeria	
	monocytogenes, не допускаются в массе	25,0
	продукта (г) Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Токсичные	Свинец	0,5
элементы	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,03
Пестициды	ГХЦГ (а, β, γ- изомеры)	0,1
пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003 мг/кг)
Антибиотики,	тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин	не допускается (<0,01 мг/кг)
*,**	(сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	
	бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)
Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137	не более 200 Бк/кг(л)
месячно предоставл паратов для цыпля тролируются согласн		емых ветеринарных
ГМО	Не содержит	
Чувствительна я (целевая	Без ограничений	
группа)		
Срок годности	365 суток	
Условия	При температуре не вы Камера транспортного быть охлаждаемой,	о средства должна
хранения и транспортиров ки	посторонних запахо недостатков, которые ущерб качеству Транспортировка о	•
Температура	контролем температуры	
продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C	
, Способ приготовления	Подвергнуть тепловой кулинарной готовности	
Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и	Раскрыты на сайте А Заказчики аукционов Товарная Биржа).	АО НТБ в разделе
допустимый и недопустимый вид товара)	Допускается:	

				 повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера продукта; наличие поверхностной пленки: незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см; наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади поверхности продукта; неоднородность цвета филе (пятнистость); наличие кровосгустков размером не более 1 см, без ограничений; наличие белых полос мышечной ткани; наличие плотной соединительной ткани
				(фасции). Не допускается: 1. наличие костей, хрящей более допустимого значения; 2. наличие кожи; 3. наличие жира более допустимых значений; 4. гематомы и кровоподтеки; 5. наличие мелких кровоизлияний более допустимых значений; 6. посторонние включения; 7. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи.
		17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия — подворачиванием, исключающим открытый продукт. Не допускаются: — разрывы пакета; — загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем; — отсутствие/нечеткое/некорректное/распол ожение текста, штрих-кода на маркировке; — двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
		18	Дополнительна я информация	Не допускается повторное замораживание
434.	Мясо индеек: филе грудки большое замороженное/НБР, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание

	T		1
	Наименование по	-	ле грудки большое
		замороженное	
	Группа продукта	Мясо индеек	
	Нормативный документ	CTO 68618444-003-2	2023
	В Декларация о	-	
	Состав		
		-	
	•	-	
	Средние значения пищевой и		
		Белки – 23 г, жиры –	- 1,5 г, калорийность –
	ценности в 100 г	110 ккал/450 кДж	
	продукта		
	Описание сырого		
	продукта:		
	Тип убоя	Ручной	
	Тип уооя Тип охлаждения	Комбинированное	
	тин уаламдения		ндейки, состоящая из
		большой грудной мы	
		Допускается:	
			разрывы мышечной
			2,5 см, в том числе с
			ы и размера продукта;
			личие жира (светлого
			м филе, шириной не
		более 2 см;	1 , 1
			он филе – в случае,
			наружи выглядит как
		филе без дефектов	
		4. мелкие кровосгуст	ски не более чем в 2%
		от партии.	
	Внешний вид		
	продукта	Не допускается:	
		1.повреждения цел	остности филе более
7		допустимого значе	
		2. наличие костей, хр	оящей, кожи;
		3.кровоизлияния;	
			с измененным цветом;
		. .	больше допустимого
		предела;	Hanak na duras
		6.наличие зеленых г 7.посторонние вклю	
		8. нарушение целост	
		о.парушение целост	HOOTH YHUROBKH.
		Пролукт упакован в	валом в пакет ПВД и
		уложен в гофрокоро	
			сен термочек с полной
		технической информ	
	Цвет на		
	поверхности		гу мяса индеек: от
	продукта	бледно-розового до	розового.
		Свойственный свеж	ему мясу индеек без
	20000		а. Без запаха порчи,
	Запах	•	аха, постороннего
		аромата.	•
	Консистенция	В охлажденном	состоянии: мышцы
	і кансистенния	1	·
	Консистенции	плотные, упругие	
		плотные, упругие Показатель	Допустимый

			Физимо	Массовая доля белка, %, не	18,4
			Физико- химические	менее	
			показатели	Массовая доля	
			normon i com	жира, %, не	1,8
			П	более	TD TC 021/2011O
					т с ТР ТС 021/2011 «О ЕАЭС 051/2021 «О
				зои продукции», 11 тицы и продукции ег	
			осзопасности миса п		Допустимый
				Показатель	уровень
				Количество	
				мезофильных	
				аэробных и	
				факультативно	$5*10^{5}$
			M	анаэробных	
			Микробиологичес кие	микроорганизмов, KOE/Γ (см ³), не	
			показатели	КОЕ/г (см ³), не более	
			IIVICAGE WIII	Патогенные, в т.ч.	
				сальмонеллы, не	27.0
				допускаются в	25,0
				массе продукта (г)	
				Listeria	
				monocytogenes, не	25,0
				допускаются в	- , -
				массе продукта (г)	Потистический
				Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не
		9	Токсичные	HUKASATCJIB	более
				Свинец	0,5
			элементы	Мышьяк	0,1
				Кадмий	0,05
				Ртуть	0,03
				ГХЦГ (α, β, γ-	0,1
			Пестициды	изомеры) ДДТ и	
				его метаболиты	0,1
				левомицетин	не допускается
				(хлорамфеникол)	(<0,0003 мг/кг)
				тетрациклиновая	не допускается
				группа:	(<0,01 мг/кг)
				тетрациклин,	
			Антибиотики, *,**	окситетрациклин,	
				хлортетрациклин (сумма исходных	
				веществ	
				и их 4-эпимеров)	
				бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)
			Радионуклиды	Удельная	не более 200
			(по мясу)	активность цезия-	не более 200 Бк/кг(л)
				137	` ′
			ласно ТР ТС 021/2011 «		
			Антибиотики и лекар цивании и деклари	ственные препараты, руемые поставщико	• •
1			цивании и деклари есячно предоставляем		
İ					
		препа	ратов для цыплят-01	роилеров, а их ост	гаточные количества г
			ратов для цыплят-бр олируются согласно П		гаточные количества
			ратов для цыплят-оролируются согласно П Г МО		таточные количества

		(<u> </u>
	12	(целевая группа) 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	15 Способ	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности.
	16	Фото продукта (внешний вид, включая вид товара в охлажденном и замороженном состоянии; допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допускается: 1. повреждения и разрывы мышечной ткани длиной до 2,5 см, в том числе с изменением формы и размера продукта; 2. незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см. Не допускается: 1. наличие участков с изменением цвета; 2. наличие жира, больше допустимого предела; 3. наличие поверхностной зеленой пленки на филе; 4. повреждения целостности большого филе более допустимого значения; 5. кровоизлияния.
	17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия — подворачиванием, исключающим открытый продукт. Не допускаются: — разрывы пакета; — загрязнения упаковки; — продуктом/внешним загрязнителем; — отсутствие/нечеткое/некорректное/расп оложение текста, штрих-кода на маркировке; — двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.

		18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание
435.	Мясо кур: тушка	№ п/п	Раздел описания	Описание
	цыпленка-бройлера потрошеная 2 сорта	1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 2-го сорта охлажденная
	охлажденная/НБР,		Группа продукта	Мясо кур
	Черкизово	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	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г;
			пищевой и энергетической ценности в 100	Энергетическая ценность/калорийность – 730 кДж/180 ккал
			г продукта	
		7	Описание	
			продукта:	A
			Тип убоя	Автоматический/Ручной/Комбинированный Воздушно-капельное/Комбинированное
			Тип охлаждения Внешний вид	Тушка птицы без внутренних органов,
			продукта	хорошо обескровленная, чистая, без
			продукти	посторонних включений, без фекальных и
				других загрязнений. Удалены внутренние
				органы и голова, шея, ноги по заплюсневый
				сустав или ниже, но не более 20 мм. Мышцы
				развиты удовлетворительно. Грудные
				мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное
				выделение киля грудной кости и отсутствие
				подкожного жира.
				Вес тушки от 1,5 кг до 2,9 кг.
				Допускается:
				1. наличие почек и легких;
				2. остаток шеи длиной до 3 см;
				3. единичные пеньки; 4. волосовидное перо;
				5. незначительное выделение киля грудной
				кости и отсутствие подкожного жира; 6. отсутствие кисти крыла;
				7. воспаление фолликул: единичные, редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений;
				разоросанные до 0,3 см, оез ограничении; 8. Дерматит:
				на грудке до 1 см не более 3-х;
				– на спине и бедрах до 1 см участков
				шершавой светлой кожи, не более 20%
				поверхности;
				9. Аммиачные ожоги:
				 на грудке не более 2 темных участков до 1 см² и не более 10-ти на тушку точечных
				редко разбросанных до 0,6 см;
				 редко разоросанных до 0,0 см, на заплюсневом суставе вдоль линии
				разреза;
				10. слущивание эпидермиса кожи, не
				ухудшающие товарный вид тушки;

11. намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи; 12. Царапины: - на всех частях царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 3-х на тушку или суммарно 15 см; - не более 2-х воспаленных царапин или незажившей раны до 2 см2; - легкие царапины - без ограничений; 13. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку): - не более 3 разрывов кожи на тушку; не более 1 см на грудке; - не более 2 см на других частях; 14. Подсиды - не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 15. Изменения цвета кожи: - слабо выраженные на грудке до 3 см; - слабо выраженные до 6 см или значительно выраженные до 3,5 см на спине, бедре, голени; - изменение цвета крыла: на внешней/ внутренней поверхности – до 2 см слабо выраженное не более 2-х на тушку и до 1 см значительное не более 1-го на тушку; – на кисти слабо выраженное ограничения или значительно выраженное не более 50%; 16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см; 17. точечные кровоизлияния; 18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени кровоподтеков и смещений; незначительное искривление киля грудной кости. Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие легких, почек. волосовидное перо). Массовая доля влаги, выделившейся при хранении - не более 4%. Не допускается: 1. видимые кровосгустки; 2. царапины более допустимых значений; 3. остатки кишечника и клоаки, трахеи,

408

пищевода,

органов; 4. искривления зрелых

распределение мягких тканей; открытый перелом голени и крыльев;

костей,

внешний вид и влияющие на нормальное

репродуктивных

ухудшающие

	 	T	Ι .	1
				раженных наминов,
			требующих удал	ения;
			7. открытое мясо;	
			8. остатки субпр	оодуктов и других
				рганов (допускаются
			остатки легких и	
			9. плохо обескровл	
			10. фекальные загря	
			11. остатки кормовы	х масс;
			12. фибрин;	
			13. тушки с холодил	ьными ожогами;
			14. тушки, имеющие	темную пигментацию;
			15. не удалённая п	цея (более допустимых
			значений);	
			16. ярко выраженны	е кровополтеки:
			17. посторонние вкл	
			17. посторонние вкл	io icinia.
			Тупции ужнали палото	я в пакет и гофрокороб.
				есен термочек с полной
			технической информ	пациеи.
			Пакеты с спроём т	олжны быть тщательно
				рждённым способом
				• • •
			закрытия посредст подворачивания пак	
		Цвет на	Мышечной ткани:	era.
		'		TO #00000000
		поверхности	- от бледно-розового	одо розового;
		продукта	Кожи:	_
			•	озовым оттенком или без
			него;	
			Подкожного и внутр	
			- бледно-желтый или	и желтый.
		Запах	Мышечной ткани:	
			- от бледно-розового	до розового;
			Кожи:	
			- бледно-желтый с р	озовым оттенком или без
			него;	
			Подкожного и внутр	еннего жира:
			- бледно-желтый или	=
		Консистенция		ругие, при надавливании
		7	пальцем образую	
			выравнивается	, omerpo
	8	Физико-	Показатель	Допустимый уровень
		химические	Массовая доля	And a summer a boncing
		показатели	белка, %, не	16,0
		nonaga i wifi	менее	10,0
			Массовая доля	
			жира, %, не	14,0
			более	14,0
I	9	Показатели безоп		вии с ТР ТС 021/2011 «О
	1		цевой продукции»,	
		UCSUNACHUCIN IINI		IT EASC USI/ZUZI «U
			а птицы и продукции Показатель	и его переработки»)
		безопасности мяс	а птицы и продукциі Показатель	
		безопасности мяс Микробиологич	а птицы и продукции Показатель Количество	и его переработки»)
		безопасности мяс Микробиологич еские	а птицы и продукции Показатель Количество мезофильных	и его переработки»)
		безопасности мяс Микробиологич еские	а птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и	и его переработки») Допустимый уровень
		безопасности мяс Микробиологич еские	а птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно	и его переработки»)
		безопасности мяс Микробиологич еские	а птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	и его переработки») Допустимый уровень
		безопасности мяс Микробиологич еские	а птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов,	и его переработки») Допустимый уровень
		безопасности мяс Микробиологич еские	а птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не	и его переработки») Допустимый уровень
		безопасности мяс Микробиологич еские	а птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов,	и его переработки») Допустимый уровень

	T	1	1=1
		Патогенные, в т.ч.	
		сальмонеллы, не	в 25,0 не допускается
		допускаются в	в 23,0 не допускается
		массе продукта (г)	
		L.monocytogenes,	
		не допускаются в	в 25,0 не допускается
		массе продукта (г)	
	Токсичные		Допустимые уровни,
	элементы	Показатель	мг/кг, не более
	351CMCH I BI	Свинец	0,5
		Мышьяк	,
			0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
	Пестициды	Γ ХЦ Γ (α , β , γ -	0,1
		изомеры)	
		ДДТ и его	0,1
		метаболиты	
	Антибиотики,	Левомицетин	не допускается
		(хлорамфеникол)	(< 0,0003 мг/кг)
		Тетрациклиновая	
		группа:	
		тетрациклин,	
		окситетрациклин,	не допускается
		хлортетрациклин	(< 0,01 мг/кг)
		(сумма исходных	, , , ,
		веществ	
		и их 4-эпимеров)	
		Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	Удельная	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	(по мясу)	активность цезия-	Не более 200
		137, Бк/кг	
10	ГМО	Отсутствует	
11.1	Чувствительна	Без ограничений	
	я группа	вез ограничении	
11.2	Целевая группа	AO «Турбаслински	
		Сертифицированный	і Халяльный продукт
12	Срок годности	5 суток	
13	Условия	При температуре от	минус 1°С до плюс 2°С
	хранения и		го средства должна быть
	транспортиров		й, не иметь посторонних
	ки		х недостатков, которые
			щерб качеству мясного
			овка осуществляется с
		контролем температу	
14	Температура	От минус 1°С до плю	oc 4°C
	продукта в		
	любой точке		
	измерения		
15	Способ	- ·	ой обработке до полной
	приготовления	кулинарной готовнос	
16	Фото продукта		е АО НТБ в разделе
	(внешний вид,		нов - Национальная
	включая	Товарная Биржа).	
	допустимый и		
	недопустимый	Допускается:	
	вид товара)	1. наличие почек и ле	егких;
		2.остаток шеи длино	
		3.единичные пеньки	;
		4.волосовидное перс	o;
	i e e e e e e e e e e e e e e e e e e e		

5. незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира; 6. отсутствие кисти крыла (визуализация на отдельном крыле, применять к тушке аналогично); 7. воспаление фолликул: единичные редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений; 8. аммиачные ожоги на заплюсневом суставе; 9. на грудке не более 2 темных участков до 1 см² и не более 10-ти на тушку точечных редко разбросанных до 0,6 см; 10. дерматиты на грудке до 1 см² не более 3-11. дерматит на спине и бедрах до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 20% поверхности; 12. на всех частях царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 3-х на тушку или суммарно 15 см); 13. легкие царапины - без ограничений; 14. не более 2-х воспаленных царапин или незажившей раны до 2 см²; 15. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку): не более 3 разрывов кожи на тушку; не более 1 см на грудке; не более 2 см на других частях; 16. Подсиды – не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 17. Изменения цвета кожи: слабо выраженные на грудке до 3 см; слабо выраженные до 6 см или значительно выраженные до 3,5 см на спине, бедре, голени; изменение цвета крыла: на внешней/ внутренней поверхности – до 2 см слабо выраженное не более 2-х на тушку и до 1 см значительное не более 1-го на тушку; на кисти слабо выраженное без ограничения или значительно выраженное не более 50%; 18. геморрагии выраженные, слабо вилимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см; 19. точечные кровоизлияния; 20. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений.

Не допускается:

- 1. видимые кровосгустки;
- 2. царапины более допустимых значений;
- 3. фибрин;
- 4. открытые переломы голени и крыльев;
- 5. открытое мясо;
- 6. плохо обескрвленая тушка;

			7. не удалённая шея (более допустимых
			значений);
			8. ярко выраженные кровоподтеки;
			9. фекальные загрязнения;
			10. остатки кормовых масс;
	17	Фото продукта	11. посторонние включения. Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе
	1,	(транспортная	Заказчики аукционов - Национальная
		упаковка)	Товарная Биржа).
		,	
			Сырье должно быть упаковано аккуратно.
			Пакеты с сырьём должны быть тщательно
			упакованы утверждённым способом
			закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа,
			исключающего нахождение продукта в
			открытом виде.
			Размещение на поддоне
			Гофрокороб-Лоток 545х385х120 мм 404 г
			Схема укладки и образец собранного паллета:
			1) Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду,
			11 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый;
			2) FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11
			рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый
			Короба не должны иметь разрывов или
			любых иных повреждений.
			Верхний ряд коробов должен быть укрыт
			крышкой из гофрированного картона, закреплённой стрейч-плёнкой, либо плотно
			острейчёван таким образом, чтобы
			исключить любые возможные риски,
			связанные с попаданием посторонних
			загрязнителей в продукцию во время
			транспортировки и хранения.
Ц			Короба на поддоне должны быть плотно
			упакованы стрейч-плёнкой в несколько слоёв
Ц			(в зависимости от плотности плёнки) таким образом, чтобы обеспечить надёжную
			образом, чтобы обеспечить надёжную фиксацию коробов в составе паллеты и
			снижение рисков повреждений во время
			погрузочно-разгрузочных работ.
			Обёртывание в три слоя является
			рекомендуемым.
	18	Дополнительна	отсутствует
		я информация	

436. Горох – Агропоставка МТ

1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54630-2011, не должен содержать Γ МО, должен соответствовать следующим качественным показателям:

Влажность	Не более 14%
Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)
Зерновая примесь	Не более 8% (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.

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 выше. 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 AЧС;
- 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» (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 какихлибо 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.

Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по AЧС размещена на сайте POCCEЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/.

		При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.					
437.	Люпин – Агропоставка МТ	± ' '	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54632-2011, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:				
		Влажность	Не более 14%				
		Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)				
		Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)				
		2. Окончательной приемкой Т зачетному весу.	овара считается приемка Товара по				
		физического веса с учетом умень	ся вес товара, рассчитанный, исходя из шения на натуральную скидку в размере примеси и 0.1% - за каждый процент ленных 0.1 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 - AЧС) регионах; 					
		 поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионо 					
		 транзит поставляемого товара не бу неблагоприятные зоны по АЧС; 					
		 при транспортировке товара 	не будут использоваться транспортные рированы в неблагоприятных по АЧС				
		- транспорт, который будет использоват не перевозил животных, а также мя месяца.					
		которых отсутствуют яйца и лю числе продукты, относящиеся к и но не исключительно, пельмени, беляши и иное), содержащие в свотранспортных средствах указанн фиксируется составлением Акта данного условия, зафиксирован Покупателю отказаться от прием либо мер ответственности со	под разгрузку транспортные средства, в бые продукты, содержащие мясо, в том категориям «полуфабрикаты» (такие как, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, рем составе мясо. В случае обнаружения в ных выше продуктов данное нарушение в в присутствии водителя. Нарушение ное в указанном порядке, дает право ки Товара без применения к нему какихстороны Поставщика, а также без вования об оплате Товара. Не соблюдение				

		Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.					
		Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по AЧС размещена сайте POCCEЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/					
		При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляю за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либ штрафных санкций.					
438.	Овес – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53901-2010, не долж содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественн показателям:					
		Влажность	Не более 14%				
		Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)				
		Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)				
		зачетному весу. Зачетным весом товара считается физического веса с учетом уменьше 1% за каждый процент сорной пр зерновой примеси свыше установлен Окончательная приемка подтверждформе ЗПП-3, в котором определ Товара, данные лабораторных исфактическая цена за тонну Товара партии товара, которая определяется цены товара. Фактической ценой то	вес товара, рассчитанный, исходя из ения на натуральную скидку в размере оимеси и 0,1% - за каждый процент нных п.1 показателей. ается составлением Акта (реестра) по пяется: физический вес полученного еследований, расчет зачетного веса, и окончательная стоимость принятой ся как произведение зачетного веса и вара считается цена, определяемая как и товара к физическому весу принятого				
		максимально допустимых показат настоящей Спецификации. В сл указанный товар, цена на данный то соглашением сторон. Некачественны	ать товар качеством с превышением елей, предусмотренных в пункте 1 учае согласия Покупателя принять овар устанавливается дополнительным ый Товар считается не поставленным.				
		4. Поставщик гарантирует, что:					
		поставляемый товар не произвед чуме свиней (далее по тексту - А	ен в неблагоприятных по африканской ЧС) регионах;				
		– поставляемый товар не вывезен	из неблагоприятных по АЧС регионов;				
		 транзит поставляемого това неблагоприятные зоны по АЧС; 	пра не будет проходить через				
			е будут использоваться транспортные оованы в неблагоприятных по АЧС				

месяца.

 транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три

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 какихлибо 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. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.				
439.	Тушка цыпленка- бройлера 1 сорта замороженная халяль потрошеная в индивидуальной упаковке, Агросила-	№ π/π 1 2	Раздел описания Наименование по НТД Группа продукта Нормативный документ	Описание Тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта халяль замороженная Тушка цыпленка-бройлера ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части).		
	Коммерция	3	Декларация о соответствии Состав	Технические условия» -		
		5	Аллергены Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Не содержит Белки – 16,0 г, жиры – 14,0 г; Энергетическая ценность/калорийность – 790 кДж/190 ккал		
		7	Описание сырого продукта: Тип убоя Тип охлаждения	Автоматический/Ручной Водяное/Воздушно- капельное/Комбинированное		
			Внешний вид продукта	Потрошеная 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.		
				Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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; 4. 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;
- 5. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;
- изменение цвета кожи кончика крыла до 1см:
- 7. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле до 5 см, значительно выраженные до 3 см;
- 8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;
- 9. 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;
- 10. подсиды не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см 2 ;
- 11. единичные пеньки;
- 12. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании не более 4%.

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).

Не допускается:

- 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;
- 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;

		1.6	<u></u>
		16. кровоизлияния значений;	более допустимых
			допустимых значений;
			остности упаковки.
		Тушка уклалываетс	ся в пакет с типографской
			лицевой стороне пакета,
			и друг с другом не
			й. Пакет фиксируется
			ет нанесен термочек с
		полной техническо	
		Масса тушки: 1,6-2	
	Цвет	Мышечной ткани:	
		- от бледно-розовог	го до розового;
		Кожи:	
			с розовым оттенком или
		без него;	
		Подкожного и внут	
		- бледно-желтый ил	
	Запах		ежему мясу цыпленка-
	TO	бройлера	
	Консистенция		стоянии мышцы плотные,
			надавливании пальцем
	- A		а быстро выравнивается
	Физико-	Показатель	Допустимый уровень
	химические	Массовая доля	160
	показатели	белка, %, не	16,0
		менее	
		Массовая доля	14.0
		жира, %, не более	14,0
9			вии с TP TC 021/2011 «О , TP EAЭC 051 «О
9	безопасности пил безопасности мяса	цевой продукции», птицы и продукции	, ТР ЕАЭС 051 «О цего переработки»)
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции» птицы и продукции Показатель	, ТР ЕАЭС 051 «О
9	безопасности пил безопасности мяса	цевой продукции», птицы и продукции Показатель Количество	, ТР ЕАЭС 051 «О цего переработки»)
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных	, ТР ЕАЭС 051 «О цего переработки»)
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и	, ТР ЕАЭС 051 «О цего переработки»)
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно	, ТР ЕАЭС 051 «О тего переработки») Допустимый уровень
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	птицы и продукции». Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	, ТР ЕАЭС 051 «О цего переработки»)
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно	, ТР ЕАЭС 051 «О тего переработки») Допустимый уровень
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	продукции» птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	, ТР ЕАЭС 051 «О тего переработки») Допустимый уровень
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не	, ТР ЕАЭС 051 «О тего переработки») Допустимый уровень
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более	, ТР ЕАЭС 051 «О тего переработки») Допустимый уровень
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	цевой продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не	, ТР ЕАЭС 051 «О пего переработки») Допустимый уровень
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в	, ТР ЕАЭС 051 «О пего переработки») Допустимый уровень
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы,	тр едэс 051 «О него переработки») Допустимый уровень 5*10 ⁵
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	тр едэс 051 «О него переработки») Допустимый уровень 5*10 ⁵
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	продукции» птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта	тр едэс 051 «О него переработки») Допустимый уровень 5*10 ⁵
9	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в	тр едэс 051 «О его переработки») Допустимый уровень 5*10 ⁵ в 25,0 не допускается
	безопасности пин безопасности мяса Микробиологиче	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта	тр едэс 051 «О него переработки») Допустимый уровень 5*10 ⁵
9	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в	в 25,0 не допускается в 25,0 не допускается
	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта	в 25,0 не допускается Допустимые уровни,
	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели	продукции». Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель	в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не более
	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели	продукции» птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель Свинец	тр едэс 051 «О тего переработки») Допустимый уровень в 25,0 не допускается в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5
	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели	продукции» птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель Свинец Мышьяк	тр едэс 051 «О тего переработки») Допустимый уровень в 25,0 не допускается в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1
	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель Свинец Мышьяк Кадмий	тр едэс 051 «О тего переработки») Допустимый уровень в 25,0 не допускается в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1 0,05
	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели Токсичные элементы	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	тр едэс 051 «О тего переработки») Допустимый уровень в 25,0 не допускается в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1 0,05 0,03
	безопасности пип безопасности мяса Микробиологиче ские показатели	продукции». птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель Свинец Мышьяк Кадмий	тр едэс 051 «О тего переработки») Допустимый уровень в 25,0 не допускается в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1 0,05

Антибнотики, •,*** Антибнотики, •,*** Петрациклиновая пруппа: петрациклиновая пруппа: петрациклиновая пруппа: петрациклиновая пруппа: петрациклини (со.003 мг/кт) тетрациклини (сумма искодпах веществ и их 4-эпимеров) пе допускается (со.02 мг/кт) * Солавено ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продуктають веществ и их 4-эпимеров) пе допускается (со.02 мг/кт) * Солавено ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продуктають веществ приметажени предораты, поспъзвания предараты, поспъзвания предараты поставщиком, указываются в есмемсеатию предоратива предараты, поспъзвания предараты, поспъзвания предараты, поспъзвания предараты, поспъзвания предараты, поспъзвания предараты и десемва группа 10 ГМО 11 Чувствительная (педевая группа) 12 Срок голисет и без ограничений 12 Срок голисет и без ограничений 13 Условия хувления и транспортировком практов, посторые могут причинить, ущерб кансеттву меното сырам при предеозать посторонних запаков, яни прочины постаратировка или прочина постаратировка или прочины постаратировка или прочина постаратировка или прочина постаратировка или прочина при перевозатировке при предеозатировке при предеозатировка предаватировка предаватировка предаватировка предаватировка предаватировка предаватировка предаватировка предаватировка предаватировка прочина предаватировка предав		Т		H H T	
Антибнотики,				ДДТ и его	0,1
Склормифеннякол (< 0.0003 мг/кг) тетрациклин, клортеграциклин, клортеграциклин, клортеграциклин, клортеграциклин, клортеграциклин (< 0.01 мг/кг) (сумма некодных веществ и их 4-зиимеров) ме допускается бащитрации ме допускается (< 0.02 мг/кг)					
теграциклиновая группа. теграциклини, окситеграциклини, ине допускается контролиров винк 4-энимеров) * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности инщевой продуктин» « Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декарственные препараты, используемые при выращивании и декарственные препараты, используемые при выращивании и декарственные поставщиком, указнавлоства в саконоскию иреафотавляемом Перечие ирименяемых встеринарных препаратов для иншать бройлеров, а их остаточные контролируются согласно ПИК. 10 ГМО Отсуствует 11 Чувствительная (пелевая группа) 12. Орок юдности 13 Условия Транспортировки 14 Температура продукта в длобой гочке притотовления 15 Снособ притотовления 16 Фото продукта в длобой гочке памерения 16 Фото продукта (внешений выд, включай в дла продукта в длобой гочке памерения 16 Фото продукта (внешений выд, включай в дла продукта в длобой гочке притотовления 16 Фото продукта (внешений выд, включай в дла продукта в длобой гочке притотовления 16 Фото продукта (внешений выд, включай в дла продукта в длобой гочке притотовления 16 Фото продукта (внешений выд, включай в дла продукта в длобой гочке притотовления 16 Фото продукта (внешений выд, включай в дла продукта в дла продук				,	
пручна: тетрациклин, оксигеграциклин, оксигеграциклин, оксигеграциклин, оксигеграциклин, оксигеграциклин, оксигеграциклин, оксигеграциклин (<0.01 мг/кг) (сумая пеходных веществ и из 4-лимьеров) пех 4-лимьеров пех 6-лим 6-л			*,**		(< 0,0003 мг/кг)
теграниклин, картерациклин, кар допускается окистрерациклин (<0,01 мг/кг) (сумма пеходных веществ и их 4-эшимеров)				.	
окситетрациклин, карограцикани, карограцикани, карограцикани, карограцики (< 0,01 мг/кг) (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) не допускается (< 0,02 мг/кг)					
**Cогласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности нищевой продуктателя на из 4-эпимеров) не допускается (< 0.02 мг/кг)				_	
Сумма исходных веществ из к 4-эпимеров)				_	
вепеств и их 4-эпимеров					(< 0,01 MF/KF)
Н ИХ 4-ЭПИМЕРОВ				` •	
*Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поглащиком, указываются в ежемсеачно предоставляемом Перечие применяемых ветеринарных пренаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. 10 ГМО Отсутствует 11 Чувствительная (целевая группа) 12 Срок годиости 365 суток 13 Условия При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должла быть охлаждаемой, читой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевожах. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура при прастворящом должов после вскрытия упаковки непосредствляется с контролем температуры при перевожах. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура при прастворящом должов после вскрытия упаковки непосредственно после вскрытия упаковки непосредственно после вскрытия упаковки долустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый выд товара) 16 Фото продукта Вакатуры при прастворящей долустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый выд товара) 2 Сотаток 2-3 шейных позвонков; 3 Царапины на всех частях, кроме грудки: — дегже поверхностные цвращины без огращичений; — глубокие цварапины до 2 см² (4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1-ой вослее 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 рязрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки					
** Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемсечно предоставляемом Перечие применяемых ветеринарных ирепаратов для цыплач-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. 10 I MO Огсутствует 11 Чумствительная (ислевая группа) 12 Срок годиости 365 суток 13 Условия хранения и транспортировки Камера гранспортирот средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь унцерб качеству мяспот сырья минус 18°C контролем температуры при прочих недостатков, которые могут причинить унцерб качеству мяспот сырья транспортировка осуществляется с контролем температуры при пресвозках. Температура при гранспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура продукта В не выше минус 18°C 15 Способ приготовления Нодвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 16 Фото продукта (внешний вид, включая) 17 Способ приготовления Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 16 Фото продукта (внешний вид, включая) 17 Способ приготовления Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 18 Допускается: 19 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 19 Допускается: 10 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 19 Допускается: 10 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытив и дакамине в дакамине по дакамине в				и их 4-эпимеров)	на попускается
** Антибиотики и лекаретвенные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в сжемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для шыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ПШК. 10 ГМО Отсутствует 11 Чувствительная (нелевая группа) 12 Срок годности зб5 суток 13 Условия хранения и транспортировки при температуре не выше минус 18°С Камера транепортного средства должна быть одлаждаемой, чистой, не иметь посторощих запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температура продукта в добот очке измерения 15 Способ приготовления 16 Фото продукта (внешний вид, включая) допустимый и недопустимый недопустимый недопустимый недопустимый недопустимый недопустимый недопустимый недопустимый вид товара) 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия упаковки 16 Фото продукта (внешний вид, включая) 17 Онускается: 18 Нацичне почек и легких; 2 остаток 2-3 шейных позвонков; 3 Царапины на всех частях, кроме грудки, не более 1 разрывов кожи); — не более 1 ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² 4 разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на весх частях, кроме грудки, не более 1 разрыва на часть: — на весх частях, кроме грудки,				•	(< 0,02 мг/кг)
выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в сжемесячно предоставляемом Перечие применяемых встеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. 10 ГМО 11 Чувствительная (нелевая группа) 12 Срок годности 13 Условия хранения и транспортировки транспортировки 14 Температура продукта в любой точке измерения 15 Слособ приготовления 16 Фото продукта (впешний инд, включая долустимый вид товара) 16 Пофотовая долустимый видопустимый вид товара) 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственню после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 16 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковки 17 Подвержная докрытам д					
ежемсеячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. 10 ГМО Отеутствует 11 Чувствительная (нелевая группа) 11.2 Целевая группа 12 Срок годиости 365 суток 13 Условия хранения и транспортировки быть охлаждаемой, честой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, котторые могут причинить ущерб качеству масного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С 14 Температура продукта в любой точке измерения 15 Способ приготовления подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия унаковам допустимый и недопустимый и недопустиму недобы правиму прави достом недобы правиму прави достом недобы правимы достом недобы правичений: — петкие поврежности неповерсительная докамательная достом недобы править недобы править достом недобы править недобы править недобы править недобы править недобы править недобы прави достом недобы править недобы прави достом недобы прави достом недобы прави достом н					
препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. 10 ГМО Отсутствует 11 Чувствительная (целевая группа (целевая группа) 12 Срок годпости 13 Условия хранения и транспортировки и транспортировка осуществляется с контролем температуры при превозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С 14 Температура продукта в диобой точке измерения продукта в диобой точке измерения и транспортировке замороженного сырья минус 18°С 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопусти					
Тибородируются согласно ППК.					
10 ГМО Отсутствует 11 Чувствительная (целевая группа) 11.2 Целевая группа 12 Срок годности 365 суток 13 Условия кранения и транспортировки При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должна обыть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортирювка остронних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка остронних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировке замороженного сырья инири 18°C 14 Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 15 Способ приготовления Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - грубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1 разрыва на часты: - на всех частях, кроме грудки, не более 1 разрыва на часты: - на всех частях, кроме грудки,					остаточные количества
11.					
11.2 Целевая группа Без ограничений 12 Срок годности 365 суток 13 Условия кранения и транспортировки При температуре не выше минус 18°C Камера транепортного средства должна быть одлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущер качеству мясного сырья, Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при преревозках. Температура при препература при преревозках. Температура при при преревозках. Температура при преревозках. Температура при преревозках. Температура при предевозках. Т				Отсутствует	
11.2 Целевая группа Без ограничений 12 Срок годиости 365 суток При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причнить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C Не выше минус 12°C Не выше м	1	11		Без ограничений	
12 Срок годности 365 суток При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить уперб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура про транспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура про транспортировке замороженного сырья минус 18°C Не выше минус 12°C Н	11	1.2		-	
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 продукта в любой точке измерения Подвергнуть тепловой обработке до полной приготовления Не выше минус 12°C 14 Температура продукта в любой точке измерения Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия упаковки Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия упаковки Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия упаковки Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия упаковки Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после векрытия упаковки Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарная Биржа Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарна Биржа Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказлики аукционов - Национальная Товарна Биржа Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе заказлики аукционов - Национальная Товарна Биржа Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе заказлики аукционов - Национальная на постать на сайте АО НТБ в разде				*	
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 Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустивый и недопустивый вид товара) Раскрытия упаковки Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. Царапины на всех частях, кроме грудки: — легкие поверхностные царапины без ограничений; — глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - перосе 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,				·	2 PV 11/2 VV 11/2 18°C
транспортировки быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, когорые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С 14 Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С 15 Способ приготовления 16 Фото продукта (висшний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара) 16 Дото продукта (висшний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара) 16 Дото продукта (висшний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый вид товара) 17 Допускается: 18 Дарапины 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часты: — на всех частях, кроме грудки,	1	13		1 1	-
посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура продукта в любой точке измерения 15 Способ приготовления 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара) 16 Дотустичный и недопустимый вид товара) 17 Способ приготовления 18 Допускается: 19 Допускается: 10 Наличие почек и легких; 20 состаток 2-3 шейных позвонков; 31 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 4 разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,			=		
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 при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 15 Способ приготовления 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара) 16 Дото продукта (виешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 17 Варная Биржа (в деятных позвонков; за Царапины а 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 (в разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часты: — на всех частях, кроме грудки,			транспортировки		
ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 15 Способ приготовления 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 16 Дото продукта (внешний вид, включая допустимый вид товара) 17 Способ приготовления 18 Ото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 19 Способ приготовления 10 Ото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 10 Ото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 10 Ото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара) 10 Ото продукта (внешний в даказчики аукционов - Национальная товарая Биржа). 11 Опускается: 12 Опускается: 13 Способ приготовленией пригонов и легких; 2 Остаток 2-3 шейных позвонков; 3 Царапины на всех частях, кроме грудки; 14 Температура при транспортировке с контролем информацион и полной кулинарной готовности непосредственно после вкурытия упаковки 15 Способ приготовления 16 Фото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа). 16 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа). 17 Опускается: 18 Не выше минус 12°C 18 Ото полной кулинарной готовности непосредственно после вкурытия упаковки 18 Ото полной кулинарной готовности непосредственно после вкурытия упаковки 19 Способ приготовления 10 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа 10 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа 10 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа 10 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа 10 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа 10 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа 10 Ото продукта в даказчики аукционов - Национальная Товарам Биржа 10 Ото продукта в даказчика в даказчика в даказчика					
Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С 14 Температура продукта в любой точке измерения 15 Способ приготовления 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 17 Допускается: 18 Царапины на всех частях, кроме грудки: 19 — глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); 20 — не более 1 разрыва на часть: 21 — на всех частях, кроме грудки, не более 1 разрыва на часть: 22 — на всех частях, кроме грудки, не более 1 разрыва на часть: 23 — на всех частях, кроме грудки,					
контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 15 Способ приготовления приготовления приготовления (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 17 Оварная Биржа). Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,				2 .	- III
Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C 14 Температура продукта в любой точке измерения 15 Способ приготовления кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) 17 Товарная Биржа). Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,					
14 Температура продукта в любой точке измерения 15 Способ приготовления Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара) Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). 2 Остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 илли незажившей раны до 2 см² 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,					
Продукта в любой точке измерения Не выше минус 12°C Тособ приготовления Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки Тосов приготовления Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Товарная Биржа Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки,					
Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки		14	Температура		
15 Способ приготовления 16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый вид товара) 16 Допускается: 1 наличие почек и легких; 2 остаток 2-3 шейных позвонков; 3 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 4 разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки,			продукта в	He brille Manye 12°	$_{\rm C}$
Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки			любой точке	ПС выше минус 12	
Приготовления Кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки		-			
После вскрытия упаковки Товарная Биржа). Товарная Биржа). Допустимый и недопустимый вид товара) Дарапины на всех частях, кроме грудки: — глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); — не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,		15		- ·	-
Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допустимый вид товара) Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,			приготовления		=
Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа . Товарная Биржа . Товарная Биржа . Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,		1.6	Ф		
Товарная Биржа . Товарная Биржа . Товарная Биржа . Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,	1	10			
допустимый вид товара) Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,			•		Кънацъноирътт - аопо
недопустимый вид товара) Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: – на всех частях, кроме грудки,				товарнал виржа).	
1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,				Допускается:	
 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. 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 4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: на всех частях, кроме грудки, 					и легких;
3. Царапины на всех частях, кроме грудки:	Ц		~ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
 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 разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: на всех частях, кроме грудки, 					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ограничений; — глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); — не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,				_	
 глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: на всех частях, кроме грудки, 					
суммарно (без разрывов кожи); — не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см ² 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,				•	
 не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: на всех частях, кроме грудки, 					
или незажившей раны до 2 см ² 4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,				• •	
4. разрывы кожи — не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,					
не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,					
					1 1
размером до 2 см;				размером до	2 см;
 разрыв кожи на грудке до 1 см 				– разрыв кожи	на грудке до 1 см

 ſ	ı	<u> </u>
		 точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; изменение цвета кожи кончика крыла до 1см; слабовыраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний 1-го на тушку; 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 подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; единичные пеньки. пятна от разлитой желчи; отсутствие частей тушки; открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; воспаление суставов; открытое мясо; фибрин; фекальные загрязнения; посторонние включения; аммиачные ожоги более допустимых значений; кровоизлияния кровоизлияния
17	Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)	значений; 11. дерматит более допустимых значений. Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Потребительская упаковка Термочек расположен на внутренней стороне упаковки, в верхней части. Для пакетов «Халяль» имеется знак, и сопутствующая информация на пакете. 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/распол ожение текста, штрих-кода на маркировке.

			1	1
				Транспортная упаковка
				Гофрокороб-лоток 554х368х130мм макси
				бурый 445г
				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	Не допускается повторное замораживание
			информация	
440.	Тушка цыпленка-	N₂		
110.	бройлера 1 сорта	п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по	Тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1
	замороженная		НТД	сорта замороженная
	потрошеная в		Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера
	индивидуальной	2	Нормативный	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур,
	упаковке, Агросила-		документ	цыплят, цыплят-бройлеров и их части).
	Коммерция			Технические условия»
	1 '	3	Декларация о	-
			соответствии	
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние	
			значения	Белки – 16,0 г, жиры – 14,0 г;
			пищевой и	Энергетическая ценность/калорийность –
			энергетической	790 кДж/190 ккал
			ценности в 100 г	750 RAM 150 RRAM
			продукта	
		7	Описание сырого	
			продукта:	V/B
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-
			D	капельное/Комбинированное
			Внешний вид	Потрошеная тушка цыпленка-бройлера
			продукта	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
				хрящевидный, легко сгибаемый, не
				выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота
				области нижней части живота незначительные.
				позначительные.
				Допускается:
				1. наличие почек и легких;
				2. остаток 2-3 шейных позвонков;
				3. царапины на всех частях, кроме грудки:
				 даранины на всех настях, кроме грудки. легкие поверхностные царапины
				 – легкие поверхностные царапины без ограничений;
			1	осэ отрапичении,

- глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);
- не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см^2 ;
- 4. 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;
- 5. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;
- 6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;
- 7. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле до 5 см, значительно выраженные до 3 см;
- 8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;
- 9. 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;
- 10. подсиды не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;
- 11. единичные пеньки;
- 12. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании не более 4%.

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).

Не допускается:

- 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;
- фибрин;
- 10. фекальные загрязнения;
- 11. посторонние включения;

	1	1	T	T	1
					гочечные кровоизлияния
				•	вменившимся цветом на
				одной части;	
				13. царапины более	е допустимых значений;
				14. разрывы кож значений;	и более допустимых
				· ·	соги более допустимых
				16. кровоизлияния	более допустимых
				значений;	
					допустимых значений; остности упаковки.
					я в пакет с типографской лицевой стороне пакета,
					и друг с другом не
					й. Пакет фиксируется
					ет нанесен термочек с
				полной техническо	
				Масса тушки: 1,6-2	
			Цвет	Мышечной ткани:	,
			7	- от бледно-розовог	го до розового:
				Кожи:	,, r,
					розовым оттенком или
				без него;	
				Подкожного и внут	реннего жира:
				- бледно-желтый ил	
			Запах		ежему мясу цыпленка-
				бройлера	
			Консистенция		тоянии мышцы плотные,
					надавливании пальцем
				образующаяся ямка	а быстро выравнивается
		8	Физико-	Показатель	Допустимый уровень
			химические	Массовая доля	
			показатели	белка, %, не	16,0
				менее	
				Массовая доля	
				жира, %, не	14,0
				более	
		9	безопасности пип	сности (в соответсті цевой продукции», птицы и продукции	
			Микробиологиче	Показатель	Допустимый уровень
			ские показатели	Количество	And Standing Popular
				мезофильных	
				аэробных и	
				факультативно	
				анаэробных	5*10 ⁵
				микроорганизмов	5 10
				, КОЕ/г (см ³), не	
				более	
				Патогенные, в	
				т.ч. сальмонеллы,	
				не допускаются в	в 25,0 не допускается
				массе продукта	
1				(r)	
	į l	1	I	L.monocytogenes,	
					I
				не допускаются в	в 25,0 не допускается
				не допускаются в массе продукта (г)	в 25,0 не допускается

		Токсичные	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
		элементы	Свинец	0,5
			Мышьяк	0,1
			Кадмий	0,05
			Ртуть	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (а, β, γ-	0,1
			изомеры)	
			ДДТ и его	0,1
			метаболиты	·
		Антибиотики,	левомицетин	не допускается
		*,**	(хлорамфеникол)	$(<0,0003 \text{ M}\Gamma/\text{K}\Gamma)$
			тетрациклиновая	
			группа:	
			тетрациклин,	
			окситетрациклин,	не допускается
			хлортетрациклин	(< 0,01 мг/кг)
			(сумма исходных	
			веществ	
			и их 4-эпимеров)	на на жазача а = = =
			бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
	* Согл	пасно ТР ТС 021/2011	«О безопасности пи	
				ты, используемые при
				иком, указываются в
	ежеме	есячно предоставляе	мом Перечне прим	еняемых ветеринарных
	-	-		остаточные количества
		олируются согласно I		
	10	ГМО	Отсутствует	
	11	Чувствительная	Без ограничений	
-	11.0	(целевая группа)	_	
-	11.2	Целевая группа	Без ограничений	
-	12	Срок годности	365 суток	2 PLUIS MINES 100C
	13	Условия хранения и	При температуре не	е выше минус 18°C гного средства должна
		хранения и транспортировки		й, чистой, не иметь
		транспортировки		пахов или прочих
			•	рые могут причинить
				у мясного сырья.
			Транспортировка	-
				атуры при перевозках.
			1 7 1	ри транспортировке
-			замороженного сыр	рья минус 18°C
	14	Температура		
		продукта в	Не выше минус 12°	C
		любой точке		
-	15	измерения Способ	Полвергнуть теппо	вой обработке до полной
	13	приготовления		ности непосредственно
		Thur or opyremmy	после вскрытия упа	_
	16	Фото продукта		ге АО НТБ в разделе
		(внешний вид,	_	онов - Национальная
		включая	Товарная Биржа).	
		допустимый и		
		недопустимый	Допускается:	
		вид товара)	1. наличие почек і	
			2. остаток 2-3 шей	
			_	ех частях, кроме грудки:
			· ·	рхностные царапины без
			ограничений	1;

П	
	– глубокие царапины до 12 см
	суммарно (без разрывов кожи);
	 не более 1-ой воспаленной царапины
	или незажившей раны до 2 см ²
	4. 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
	5. точечные кровоизлияния -единичные
	редко разбросанные на тушке до 0,4 см,
	без ограничений;
	6. изменение цвета кожи кончика крыла до
	1см;
	7. слабо выраженные изменения цвета
	кожи на крыле – до 5 см, значительно
	выраженные - до 3 см;
	8. закрытые переломы костей крыла без
	кровоизлияний 1-го на тушку;
	9. аммиачные ожоги:
	 на грудке не более 1-го темного
	участка до 1 см² и не более 10-ти
	точечных редко разбросанных до 0,3
	CM;
	 на заплюсневом суставе вдоль линии
	разреза
	10. подсиды - не более 3-х слабо
	выраженных участков с повреждениями
	верхнего слоя кожи до 1 см ²
	11. единичные пеньки
	Не жениемением
	Не допускается:
	1. пятна от разлитой желчи; 2. отсутствие частей тушки;
	3. открытые переломы и закрытые
	переломы с кровоизлияниями;
	4. воспаление суставов;
	5. открытое мясо;
	6. фибрин;
	7. фекальные загрязнения;
	8. посторонние включения;
	9. аммиачные ожоги более допустимых
	значений;
	10. кровоизлияния более допустимых
	значений;
	11. дерматит более допустимых значений.

Tr	17	Фото продукта	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе
	1/	(потребительская	
		` -	Заказчики аукционов - Национальная
		и транспортная	Товарная Биржа).
		упаковка)	п с
			Потребительская упаковка
			Термочек расположен на внутренней
			стороне упаковки, в верхней части.
			Не допускается:
			загрязнения упаковки
			продуктом/внешним загрязнителем;
			продуктом/внешним загрязнителем,миграция краски, растяжения и
			разрывы, изменение цвета пленки;
			разрывы, изменение цвета пленки, – двойная этикетка, пересорт, замятие,
			повреждение, смещение, отклейка,
			разрывы/царапины более 1 см/любого
			размера при нечитаемости информации
			размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки;
			- отсутствие/нечеткое/некорректное/расп
			оложение текста, штрих-кода на
			маркировке.
			Транспортная упаковка
			Гофрокороб-лоток 554х368х130мм макси
			бурый 445г.
			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	Не допускается повторное замораживание.
	-0	информация	and partition of the state of t
L			