УТВЕРЖДЕНА решением Правления АО НТБ (Протокол № 425 от «16» октября 2025г.) Директор Акционерного общества «Национальная товарная биржа»

С.А. Наумов

## СПЕЦИФИКАЦИЯ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ на товарных аукционах АО НТБ

### Москва, 2025 год

#### 1. Общие положения.

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

Спецификация раскрывается на Сайте Биржи не позднее чем за 3 (три) рабочих дня до введения ее в действие.

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

2. Биржевые товары.

	Наименование	1	чественные характеристики	
	биржевого товара		1 1	
1.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016		
			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.)	не более 2,0% не допускается не допускается
			Зерновая примесь	не более 5,0 %
			Протеин	12,5 % и более
			Число падения	не менее 250 с
			Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%
			Головневые, маранные, синегузочные	не допускается
			Фузариозные	не допускаются

		[3a]	раженность	зерновым	не допускается
		вр	едителями		/
			ные показатели ка аниям ГОСТ 9353-2		олжны соответствовать
2.	Подсолнечник	Товар	должен соотве	тствовать	ГОСТ 22391-2015
		«Подсо	лнечник. Технич ительных требовані	іеские у	условия», с учетом
			Качество Товара до нормам качества:	олжно сос	ответствовать базисным
			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, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0
			Масличная примесь, %		Не более 20,0
			Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	Не менее 40,0
		должни реглам ТС 015 3.0 греющ свойст затхлог состоя пневма предус Правил трансп Товара 4. 4 злаг 2,0% 4 фор	ы соответствоват ента Таможенного об (2011). Семена подсолнечноемся состоянии, венные нормальные го, плесневелого нии, обеспечивающи пробратическим пробратическим пробратическим гортного средства, в семян подсолнечния обрать, бобовых и з обеспечать подсолного средства, в семян подсолнечния обрать, бобовых и з обеспечать подсолного средства, в семенах подсовых, бобовых и з обеспечать подсолного средства, в семенах подсовых, бобовых и з обеспечать подсолного средства, в семенах подсолного средства, в семенах подсолного средства, в семенах подсолного средства по	требо союза «О боюза «О боюза «О бой ика должниметь фом возм боотборний 10852-86 котором оборожа не прои дсолнечний ернобобовечника кретовобоветь простования возмения в простования в	м подсолнечника (без ороннего запахов), в ожность отбора проб ком в порядке, «Семена Масличные. проб», по всей глубине существляется поставка

- 4.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего и зараженность семян клещом;
- 4.4.наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.

# 3. Семена льна масличного

Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна масличного. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

Показатели качества	Базисн ые нормы	<b>Максимально</b> допустимые
Влажность, %	13,0	Не более 16,0
Сорная примесь, %	3,0	Не более 10,0
Масличная примесь, %		5,0
Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	42,0
Кислотное число, мг КОН/г		Не более 3,0
Зараженность	Не	Не допускается
вредителями	допуска	
хлебных запасов	ется	

- 1.По показателям безопасности семена льна должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).
- 2.Семена льна масличного должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара
- 4. Дополнительные условия, при которых приемка семян льна не производится:

4.	.1.	наличие	В	семенах	льна	семян	клещевины;
----	-----	---------	---	---------	------	-------	------------

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

#### 4. Рапс

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

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

Показатели	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	45,0	Не менее 40,0
ACB, %		

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

3.Семена рапса должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам рапса (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному территории РΦ, 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

заготовках и поставках», дополнительных требований, указанных ниже:

> 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

Показатели	Базисные	Максималь
качества	нормы	но
		допустимые
7	1.0	** ** **
Влажность, %	12,0	Не более 14,0
Сорная примесь,	2,0	Не более 6,0
%		
Кислотное		Не более 3,0
число, мг КОН/г		
Масличная	6,0	Не более 10,0
примесь, %		
Масличность на	20,0	Не менее 18,0
ACB, %		
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 территории РФ, в состоянии, обеспечивающем на 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.

6.	Пшеница 3 класс	Това	4.Дополнительные услоне производится: 4.1. наличие посторонно средстве с товаром. предметы, наличие к процессе выгрузки тов Покупателя, то Пост причиненный имущест подтвержденный ущеровар должен соответствов мышленное сырье Тех	них предм При этоготорых (зара, нанественик ставщик ставщик ставу Покуго в полном	петов в транспортном м, если посторонние будет установлено в сут ущерб имуществу обязуется возместить пателя документально и объеме.
		допо	олнительных требований 1. Качество Товара дол нормам качества:	<b>і</b> , указанні	ых ниже:
			Показатели качества	Базисны нормы	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	«Пп	ар должен соответст пеница кормовая. Тех олнительных требований	нические	условия», с учетом
		-	Показатели		Требования
		-	Протеин		не ниже 10,5%
		-	Влажность		не более 14%
			Запах		Свойственный
					здоровому зерну
					пшеницы;
					посторонний запах
					(затхлый,
					солодовый,
					плесневый,
					гнилостный) не
			Control Harrison		допускается
			Сорная примесь		не более 4,0%

			D.T.W. ODOVOD		va 5avaa 2 00/	
			в т.ч. овсюг		не более 2,0%	
			в т.ч. органическая		не более 2,0%	
			в т.ч. испорченные	-	не допускается	
		1	Вредные примеси, в т	······································		
		<u> </u>	Подмаринник		не допускается	
			Гречишка		не допускается	
			Головневые, синегузочные	мараные	не допускается	
			Фузариозные		не допускается	
		3	Верновая 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%	
			Товреждение — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	клопом		
			ерепашкой	KJIOHOW	Не более 2,0%	
			Зараженность з вредителями	зерновыми	Не допускается	
8.	Подсолнечник-Э	Товар	•	стствовать	ΓΟCT 22391-2	2015
	Подсоли ини		солнечник. Технич			етом
			нительных требован	-	•	
					_	
		1.	Качество Товара де	олжно сос	тветствовать базис	ным
			TIOMATONE MOTIOOTEDOL			
			нормам качества:		3.6	1
			Показатели	Базисн	Максимально	
				ые	допустимые	
			Показатели качества	ые нормы	допустимые отклонения	
			Показатели	ые	допустимые отклонения Не более 20,0	
			Показатели качества	ые нормы	допустимые отклонения	
			Показатели качества Влажность, % Сорная примесь,	ые нормы	допустимые отклонения Не более 20,0	
			Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число,	<b>ые</b> <b>нормы</b> 8,0	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0	
			Показатели качества Влажность, % Сорная примесь, % Кислотное число, мг КОН/г	ые нормы 8,0 3,0 4,0	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0	
			Показатели качества Влажность, % Сорная примесь, % Кислотное число, мг КОН/г Масличная	ые нормы 8,0 3,0	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0	
			Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %	ые нормы 8,0 3,0 4,0	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0 Не более 20,0	
			Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность	ые нормы 8,0 3,0 4,0	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0	
			Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %	ые нормы 8,0 3,0 4,0	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0 Не более 20,0	
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без	ые нормы 8,0 3,0 4,0  46,0	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0 Не более 20,0 Не менее 42,0	
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без должны соответств	ые нормы 8,0 3,0 4,0 46,0 вопасностивовать тре	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 20,0 Не более 20,0 Не менее 42,0	кого
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без должны соответств регламента Тамож	ые нормы 8,0 3,0 4,0 46,0 вопасности вовать тре енного со	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 20,0 Не более 20,0 Не менее 42,0	кого
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без должны соответств регламента Тамож зерна» (ТР ТС 015/2	ые нормы 8,0 3,0 4,0 46,0 вопасностивовать тременного сосиона.	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0 Не более 20,0 Не менее 42,0  семена подсолнечи бованиям техничестьюза «О безопасне	кого ости
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без должны соответств регламента Тамож зерна» (ТР ТС 015/2 Семена подсолнечня	ые нормы 8,0 3,0 4,0 46,0 вопасности вовать тре сенного со 2011).	допустимые отклонения Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0 Не более 20,0 Не менее 42,0  семена подсолнечнованиям техничествова «О безопаснены быть в здоровом	кого ости и, не
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без должны соответств регламента Тамож зерна» (ТР ТС 015/2 Семена подсолнечн греющемся состоян	ые нормы 8,0 3,0 4,0 46,0 вопасности вовать тременного сом 2011). ника должинии, имети	допустимые отклонения  Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 6,0 Не более 20,0 Не менее 42,0  семена подсолнечнованиям техничестью обазопасновы быть в здоровом об форму, цвет и за	кого ости и, не пах,
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без должны соответств регламента Тамож зерна» (ТР ТС 015/2 Семена подсолнечн греющемся состоян свойственные норм	ые нормы 8,0 3,0 4,0 46,0 вопасности вовать тре сенного со 2011). ника должинии, имети ильным с	допустимые отклонения  Не более 20,0 Не менее 6,0  Не более 15,0  Не более 20,0  Не более 20,0  Не менее 42,0  п семена подсолнечнованиям техничестью обасть в здоровом обероту, цвет и замеженам подсолнечнованиям подсолнечновани	кого ости и, не пах, ника
		2.	Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Кислотное число, мг КОН/г  Масличная примесь, %  Масличность (абс.сух.в-во), %  По показателям без должны соответств регламента Тамож зерна» (ТР ТС 015/2 Семена подсолнечн греющемся состоян	ые нормы 8,0 3,0 4,0 46,0 вопасности вовать тре сенного со 2011). ника должинии, имети мальным сеневелого и	допустимые отклонения  Не более 20,0 Не менее 6,0 Не более 15,0 Не более 20,0 Не более 20,0 Не менее 42,0  и семена подсолнечи бованиям техническоюза «О безопаснены быть в здоровом форму, цвет и замененам подсолнечи постороннего запах	кого ости и, не пах, ника ков),

9.	Рапс-Э	предусмотренном Масличные. Пр проб», по всей котором осущ допускается по минеральными и мусором или предметами.  3. Дополнительным семян подсолнем 3.1. в семен злаковых, превышает 3.2. сем продолговаю белой и бела 3.3. наличи ползучего, иными вред 3.4. наличи камни, мин пыль), мусо товаром. Пр наличие ком выгрузки токупателя причинення	равила прием глубине тран ествляется поставка товара примесями (зем иными подобрать подсолнечной формы, расторонных посторонных посторонных посторонных будет уговара, нанесть дителями; по поставщи будет уговара, нанесть дителями будет уговара нанесть дителя будет уговара нанесть дителя будет уговара нанесть дителя будет уговара на подтверждения подтверждения подтверждения подтверждения подтверждения дителя будет уго дителя б	с галькой, камням лей, угольной пылы бными посторонни ри которых прием вводится: ника количество сем дернобобовых культ лнечника крупна краской; подсолнечника горча семян клещом и/и х предметов (галь веси (земля, угольна становлено в процеста у ущерб имущест к обязуется возмести денный ущерб в полн то	ена ора , в Не ми, ю), ми ика иян гур ой, и с ака или ка, ная е с гы, ссе гву ить еля иом цля
			а должно соот	гветствовать базисн	ЫМ
		Показатели качества	Базисные нормы	<b>Максимально</b> допустимые	
		Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0	
		Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0	
		Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0	
		Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0	

		Масличность на 43,0 Не менее 40,0
		АСВ, %         Массовая доля 2,0       Не более 5,0         эруковой кислоты в масле, %
		2.По показателям безопасности семена рапса должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).  3.Семена рапса должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам рапса (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран — сумма изомеров ГХЦГ) — не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.  4. Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится:  4.1. 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 имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя 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 пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран сумма изомеров ГХЦГ) не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.
- 4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:
- 4.1. наличие в семенах сои горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями; 4.2. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется

		возместить причинен		еству Покупателя				
11.	Соя-Э	документально подтверж	сденный уще	т 17100 99 "Соя				
11.	Соя-Э	Товар должен соответств						
			Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:					
		дополнительных треоовании	1, указанных	ниже:				
		1. Качество Товара должно соответствовать базисным						
		нормам качества:						
		Показатели	Базисные	Максимально-				
		качества	нормы	минимально				
				допустимые				
		Влажность, %	12,0	Не более 16,0				
		Сорная и масличная	-	Не более 15,0				
		примесь (суммарно), %						
		- в т.ч. наличие семян	_	Не более 5%				
		подсолнечника, %						
		Сорная примесь, %	2,0	Не более 5,0				
		Массовая доля						
		сырого протеина, %						
		- при влажности 10% и более	32%	Не менее 27%				
			32,5%	Не менее 27,5%				
		<ul> <li>при влажности менее 10% до 9%</li> </ul>	,	·				
		- при влажности менее 9% до 8%	33%	Не менее 28%				
		- при влажности	33,5%	Не менее 28,5%				
		менее 8% до 6%						
		2. По показателям без						
		соответствовать	требования					
		регламента Таможег зерна» (ТР ТС 015/20		а «О оезопасности				
		3. Семена сои должны		овом, не греюшемся				
		состоянии, иметь фо						
		нормальным семенам	гои (без зат	хлого, плесневелого				
		и постороннего зап						
		пестицидов (ДДТ и						
		сумма изомеров ГХ						
		допустимых уровн						
		законодательству, у						
		РФ, в состоянии, отбора проб пневм						
		порядке, предусмотр						
		Масличные. Правил						
		проб», по всей глуб						
		котором осуществляе						

		произво 4.1. налич зараженнос 4.2. налич минеральн пр.) в тран посторонни	одится: ние в ость семян ие посторые приме спортном ие предлам	семенах клещом ронних си (земи средств меты,	сои гор и/или ины предметов ия, угольна ве с товаром наличие рузки товар	орых приемка не очака ползучего, ми вредителями; (галька, камни, я пыль), мусор и м. При этом, если которых будет оа, нанесут ущерб вщик обязуется		
12.	Cavan	возместить документал	тьно подті		ный ущерб	в полном объеме.		
12.	Сахар белый кристаллический свекловичный к тС-2 — пищевой продукт, представляющий кристаллический свекловичный к тС-2 — пищевой продукт, представляющий кристаллизованную, без вкусо-ароматических сахарозу, полученную в результате пер сахаросодержащего сырья — сахарной свеклы.							
	Ruferophin 10 2	Наименование НД: ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» Происхождение Сракторичний						
		по виду сырья:	Свекловичн <b>Наимено</b>	НЫЙ	lun.			
		еские показатели:	вание показате ля:	Норма:	НД определяю щий норму	Метод испытания:		
			Патогенн ые микроорга низмы, в том числе бактерии рода Сальмоне лла, в 25 г	Не допуск аются в 25,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции.» Приложени е 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 ых	1,0x10³	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	ГОСТ 10444/15- 94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных		

	бактерий, КОЕ/г (см3), не более			микроорганизмо в.»
	Бактерии группы кишечных палочек (колифор мы), не допускаю тся в массе продукта, 1,0 (г/см³)	Не допуск аются в 1,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции» приложение 2 (1.14)	ГОСТ 31747- 2012 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)» (ГОСИТ Р 52816-2007 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»)
	Дрожжи, КОЕ в 1г, не более	10	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти 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 безопаснос ти 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.»
Допускаемые уровни тяжелых металлов и	Наимено вание показате ля:	Норма:	НД определяю щий норму	Метод испытания:
пестицидов:	Токсичные	элементь	I	
	- свинец	0,5	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции.» Приложени е 3 (5).	ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье. Инверсионно- вольтамперометр

	T T	1	1		
		- кадмий	0,05	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции.» Приложени е 3 (5).	ический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье. Инверсионновольтамперометр ический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)).
		- мышьяк	1,0	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции.» . Приложени е 3 (5).	ГОСТ31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственно е сырье. Инверсионно- вольтамперометр ический метод определения массовой концентрации мышьяка.» ГОСТ Р 51962- 2002 «Продукты пищевые и продовольственно е сырье. Инверсионно- вольтамперометр ический метод определения массовой концентрации
		- ртуть	0,01	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти 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			
		ГХЦГα,β,γ -изомер, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции.» Приложени е 3 (5).	МУ №2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в
		ДДТ и его метаболи ты, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции.» Приложени е 3 (5).	воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое.»

		Допускаемые уровни радионуклидов :	Наимено вание показате ля:	Норма:	НД определяю щий норму	Метод испытания:
			Цезий- 137, Бк/кг	Не более 40	ТР ТС 021/2011 «О безопаснос ти пищевой продукции.» Приложени е 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 безопаснос ти пищевой продукции.» Приложени е 4 (19).	ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.»
		ГМО:	Наимено вание показате ля:	Норма:	НД определяю щий норму	Метод испытания:
			Трансгенн ая ДНК (ген 35S)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопаснос ти пищевой продукции» глава 2 статья 7.	ГОСТ Р 52173- 2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации ГМИ растительного
			Трансгенн ая ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопаснос ти пищевой продукции» глава 2 статья 7.	происхождения» МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»
13.	Соя-Рус-1	дополнительні 1. Качестн	при заго ых требов	аний, ун должн	и постав казанных ни	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		Показате	ли			
		качества				
		Влажнос Сорная	$\frac{\text{ть, }\%}{\text{примесь,}}$	макс.		_
		%	примссь,	make.	<u></u>	
		Масличн		макс.	9,0	
		примесь, Протеин АСВ*, %	на	мин. 3	3,0	
		Качественные	показате			карточке анализа
						ими на партию, в ичаться в рамках
		погрешности м	метода.		-	_
		*Протеин п «Инфратек».	ротестиро	ван н	на экспре	есс анализаторе
14.	Масло подсолнечное	Товар долж		тветство		OCT 1129–2013
	нерафинированное	«Межгосударс	твенный	станда	арт Масл	о подсолнечное

ица 4 а, протеин - Степь	Товар должен соответствова показателям: Пшеница 4 клас  Показатели Клейковина  ИДК  Натурный вес  Влажность  Сорная примесь Семена амброзии полыннолистной,	•	2016 <i>Ограничение</i> не менее 19,0%  не более 90 ед.  не менее 750г/л не более
	Клейковина  ИДК  Натурный вес  Влажность  Сорная примесь Семена амброзии	20,0% 45–90 ед. 770 г/л 14,0 %	не менее 19,0% не более 90 ед. не менее 750г/л не более
	ИДК Натурный вес Влажность Сорная примесь Семена амброзии	45–90 ед. 770 г/л 14,0 %	19,0% не более 90 ед. не менее 750г/л не более
	Натурный вес Влажность Сорная примесь Семена амброзии	770 г/л 14,0 %	ед. не менее 750г/л не более
	Влажность  Сорная примесь Семена амброзии	14,0 %	750г/л не более
	Сорная примесь Семена амброзии	,	
	Семена амброзии	2,0 %	14,0%
	1		не более 2,0
		не	%
	трехраздельной	допускается	не
	Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы		допускается
	лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	не допускается	не
			допускается
	Головневые, маранные,	не	не
	синегузочные	допускается	допускается
	Фузариозные	не	не более
		допускается	1,0%
	Зерновая примесь	4,0%	не более 5,0
	в т.ч. проросшие	не	% не более
	зерна других культур	допускается	1,0% не более
		не допускается	1,0%
	Число падения	270c.	не менее 250c
	Протеин	12,5% и более	не менее 12,5%
	Повреждение клопом- черепашкой	1,5%	не более 2,0
	Зараженность зерновыми	не допускается	не допускается
		Протеин Повреждение клопом-черепашкой Зараженность зерновыми вредителями	Протеин 12,5% и более Повреждение клопом- 1,5% черепашкой 3араженность зерновыми не

16.	Ячмень - Степь	Товар должен соответствова показателям: Ячмень, ГОСТ 2	•	м качественным
		Показатели	Базис	Ограничение
		Влажность	13,5 %	14,0%
		Сорная примесь	2,0 %	более 2,0 % не
		В том числе испорченные зерна	1,0%	принимается
		Семена амброзии	W-0	более 1,0% не
		Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	принимается
		Вредная примесь (семена	не	принимается
		горчака ползучего, софоры лисохвостой, вязеля	допускается	не
		разноцветного и т.д.)		принимается
		Фузариозные	не	не
		Зерновая примесь	допускается 5,0 %	принимается более 6,0 %
		Јерновал примесь	3,0 70	не
		В том числе		принимается
		Битые	1,5 %	_
			1.00/	более 1,5%
		поврежденные	1,0%	не
				принимаютс я
				более 1,0 %
				не
				принимается
		Натура	630 г/л	Менее 620
				г/л не
		Запах	Свойственн	принимается
		Janax	ый здоровому	
		Зараженность зерновыми	зерну не	не
		вредителями	допускается	
		Остальные показатели качест требованиям ГОСТ 28672—20	ва должны сос	
17.	Кукуруза - Степь	Товар должен соответствова показателям: Кукуруза, ГОСТ		м 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
		Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	Более 100 шт./кг не принимается
		Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается
		Зерновая примесь	10,0%	Более 10,0% не принимается
		в том числе: поврежденные	5%	Более 5,0% не
		(включая поврежденные сушкой)	не допускается	принимается Более 2,0% не принимается Более 2,0% не
		другие зерновые	2,0%	принимается
		Запах	Свойственн ый здоровому зерну	
		Зараженность зерновыми	не	не
		вредителями Остальные показатели качес требованиям ГОСТ 13634—9		принимается
18.	Пшеница 10,5% Сентябрь	Товар должен соответствог 2016, с учетом дополните ниже:	_	
		Протеин	10,5% на а.с	С.В.
		Влажность	не более 14	
		Сорная примесь	не более 2%	
		Вредные примеси	не допускан	
		Зерновая примесь	не более 5%	
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускае	тся
		Повреждение клопом-черепашкой	0,9%	

19.	Углеродная единица		ифицированный результат реализации климатическ				
		1 '	раженный в	массе парнин	ковых газов,		
20	T 4			глекислого газа.	И. П		
20.	Пшеница 4 класс -	1		ь ГОСТ 9353-201	·		
	Витерра	1	•	ом следующих ка	ичественных		
		показателеи, у	указанными ниж	te:			
		Натура		не менее 760 г/з			
		Влажность		не более 14,0%			
		Сорная прим	есь	не более 2,0%			
		Зерновая при	имесь	не более 5,0%			
		Протеин		12,5% и более			
		Проросших	верен	не более 1,0%			
		Фузариозных	х зерен	не более 1,0%			
		Зерен,	поврежденных	не более 0,5%			
		клопом-чере	пашкой				
		Число паден	ия	не менее 250 се	K		
		Клейковина		не менее 19%			
		Содержание	головни,	не допускается			
		-	са и амброзии				
		Запах		Свойственный	здоровому		
				зерну			
				пшеницы;	Посторонний		
				запах	,		
				(затхлый,	солодовый,		
				плесневый,			
				гнилостньй) не	допускается		
		На каждое тра	нспортное сред	ство оформляется	я карантинный		
				писью отправите			
		счет Поставщ	ика.	-	- /		
		На каждую г	партию Товара	оформляется пр	отокол ФГБУ		
		«Центр					
			тва зерна» с по	олным техничес	ким анализом		
		зерна и	_	<b></b> =	5 /0 0 1 1		
21				ованию ТРТС 01	1		
21.	Сахар белый	Описание	•	-	плический		
	кристаллический	продукта:		ый категории			
	свекловичный категории TC-2 -				гавляющий		
	категории ТС-2 - Доминант			ллизованную, их добавок	•		
	доминант		•	их добавок в результате по	сахарозу,		
				в результате на кащего сырья -	•		
			свеклы.	пащого оприя	Jakapilon		
		Наименов		2-2015 «Caxa	р белый.		
		ание НД:	Технические		,		
		Происхож					
		дение по					

	виду сырья:				
	Микробио логическ ие показател и:	Наимен ование показат еля:	Норма:	НД опреде ляющи й норму	Метод испытани я:
		Патоген ные микроор ганизмы , в том числе бактери и рода Сальмо нелла, в 25 г	Не допуска ются в 25,0 г	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 1.	-ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевы е продукты. Методы выявлени я бактерий рода Salmonell а.» -ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002) «Пищевы е продукты. Методы выявлени я бактерий рода Salmonell а.» -ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявлени я бвктерий рода Salmonell а.» -ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявлени я бвктерий рода Shigella.»

	Количес тво мезофи льных аэробны х и факульт ативно анаэроб ных бактери й, КОЕ/г (см³), не более	1,0x10³	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии» прилож ение 2 (1.14)	(ГОСТ Р 54085-2010 «Продукты пищевые. Метод выявлени я бвктерий рода Shigella.» ГОСТ 10444/1 5-94 «Продук ты пищевы е. Методы определения количес тва мезофи льных аэробны х и факульт ативноанаэроб ных микроор ганизмо
	Бактери и группы кишечн ых палочек (колифо рмы), не допуска ются в массе продукт а,1,0 (г/см³)	Не допуска ются в 1,0 г	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии» прилож ение 2 (1.14)	в.»  ГОСТ 31747- 2012 «Пищев ые продукт ы. Методы выявлен ия и определ ения количес тва бактери

				й группы
				кишечны
				x
				палочек
				(колифо
				рмных
				бактери й)»
				(FOCUT
				P 52816-
				2007
				«Пищев
				ые
				продукт
				ы. Методы
				выявлен
				ия и
				определ
				ения
				количес тва
				бактери
				й группы
				кишечны
				x
				палочек
				(колифо рмных
				бактери
				й)»)
	Дрожжи,	10	TP TC	ГОСТ
	КОЕ в		021/201	10444.1
	1г, не		1 «О	
	более		безопас ности	«Микроб иология
			пищево	пищевы
			Й	х
			продукц	продукт
			«NN»	ов и
			прилож	-
			ение 2 (1.14)	для животны
	Плесени	10	TP TC	
	, KOE/г		021/201	
	(см <sup>3</sup> ), не		1 «O	выявлен
	более		безопас	ия и
			НОСТИ	подсчет
			пищево	а
			Й	количес

			продукц ии» прилож ение 2 (1.14)	тва дрожжей и плеснев ых грибов.» (ГОСТ 10444.1 2 – 88 «Продук ты пищевы е. Метод определ ения дрожжей и плеснев ых грибов.»
Допусн мые	кае Наимен ование		НД опреде	Метод
уровни тяжель	1 показат	Норма:	ляющи й	испытани я:
металл	і епя:		и норму	Я.
1 1 2		Гоксичны	е элемент	ГЫ
пестиц		Гоксичны	е элемент	ГЫ
I II		<b>Гоксичны</b> 0,5	<b>е элемен</b> т TP TC	
пестиц	ид		TP TC 021/201	ГОСТ33 824-
пестиц	ид		TP TC 021/201 1 «O	FOCT33 824- 2016
пестиц	ид		TP TC 021/201 1 «О безопас	ГОСТ33 824- 2016 «Продук
пестиц	ид		TP TC 021/201 1 «О безопас ности	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты
пестиц	ид		TP TC 021/201 1 «О безопас	ГОСТ33 824- 2016 «Продук
пестиц	ид		TP TC 021/201 1 «О безопас ности пищево	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы
пестиц	ид		ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.»	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен
пестиц	ид		ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.»	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное
пестиц	ид		ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье.
пестиц	- свинец	0,5	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.»	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное
пестиц	ид		ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5).	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси
пестиц	- свинец	0,5	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5).  ТР ТС 021/201 1 «О	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси онно- вольтам перомет
пестиц	- свинец	0,5	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5). ТР ТС 021/201 1 «О безопас	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси онно- вольтам перомет рически
пестиц	- свинец	0,5	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5). ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси онно- вольтам перомет рически й метод
пестиц	- свинец	0,5	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5). ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево	ГОСТ33 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси онно- вольтам перомет рически й метод определ
пестиц	- свинец	0,5	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3 (5). ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности	ГОСТЗЗ 824- 2016 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси онно- вольтам перомет рически й метод

			Прилож ение 3 (5).	токсичных элемент ов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси онновольтам перомет рически й метод определения содержания токсичных элемент ов (кадмия
				(кадмия, свинца, меди и
	- Мышьяк	1,0	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.». Прилож ение 3 (5).	цинка)(. ГОСТ31 628- 2012 «Продук ты пищевы е и продово льствен ное сырье. Инверси онно-

Г					П
					вольтам
					перомет
					рически
					й метод
					определ
					ения
					массово
					й
					концент
					рации
					 мышьяк
					a.»
					ГОСТ Р
					51962-
					2002
					«Продук
					ты
					пищевы
					е и
					продово
					льствен
					ное
					сырье.
					Инверси
					OHHO-
					вольтам
					перомет
					рически
					й метод
					определ
					ения
					массово
					Й
					концент
					рации
					мышьяк
					a.»
		- ртуть	0,01	TP TC	МУ№51
				021/201	78-90
				1 «O	«Методи
				безопас	ческие
				НОСТИ	указани
				пищево	я по
				Й	обнаруж
				продукц	ению и
				ии»	определ
				прилож	ению
				ение 3	содержа
				(5)	ния
				. ,	общей
	· ·				

	Допускае мые уровни радионук лидов:	Наимен ование показат еля: Цезий- 137,	<b>Норма:</b> Не  более	НД опреде ляющи й норму ТР ТС 021/201	методом хромато графии в тонком слое.»  Метод испытани я:  ГОСТ 32161-
		ДДТ и его метабол иты, мг/кг	0,005	(5).  TP TC 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 3	их пестици дов в воде, продукт ах питания, кормах и табачны х изделия
		ГХЦГα,β ,γ- изомер, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/201 1 «О безопас ности пищево й продукции.» Приложение 3	МУ №2142- 80 «Методи ческие указани я по определ ению хлорорг аническ
			Пест	ициды	ртути в пищевы х продукт ах методом бесплам енной атомной абсорбц ии.»

		Стронци	He	безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 4 (19).	«Продук ты пищевы е. Метод определ ения содержа ния цезия Сs-137.»
		й-90, Бк/кг	более 25	021/201 1 «О безопас ности пищево й продукц ии.» Прилож ение 4 (19).	32163- 2013 «Продук ты пищевы е. Метод определ ения содержа ния стронци я Sr-90.»
	ГМО:	Наимен ование показат еля:	Норма:	НД опреде ляющи й	Метод испытани я:
				имдон	
		Трансге нная ДНК (ген 35S)	Не более 0,9%	нормуTP TC021/2011 «обезопасностипищевойпродукции»глава 2статья7.TP TC	ГОСТ Р 52173- 2003 «Сырье и продукт ы пищевы е. Методы идентиф икации ГМИ

			глава 2 статья 7.	«Иденти фикация и количес твенное определ ение рекомби нантной ДНК характе рной для ГМО растите льного происхо ждения методом ПЦР»
22.	Пшеница 4 класс-Рус- 1	Товар должен скачественных показател	соответствовать іям:	следующим
		Пшеница 4 класса, ГОС		
		Показатели качества	Максимально-мин	имально
			допустимые	
		Натура, г/л	не менее 770	
		Влажность, %	не более 14,0	
		Сорная примесь, %	не более 2,0	
		Зерновая примесь, %	не более 5,0 не более 2,0	
		Проросшие зерна, % Протеин, %	не облее 2,0	
		Зерен, поврежденных	не более 1,5	
		клопом-черепашкой, %		
		Число падения, сек.	не менее 230	
		Клейковина, %	не менее 20,0	
		ИДК, ед.	не более 85	
		Зараженность	не допускается	
		вредителями хлебных запасов		
		Запах	свойственный здо	ровому
				леницы;
			посторонний	запах
			(затхлый, соло	одовый,
	1		плесневый, гнилості	шті) па
			1010011000111, 1111010011	ныи) нс

23.	Пшеница 4 класс,	Товар должен	соответствовать следующим
	протеин 12,5% -Рус-1	качественных показател	
		Пшеница 4 класса, ГОС	
		Показатели качества	Максимально-минимально
			допустимые
		Натура, г/л	не менее 750
		Влажность, %	не более 14,0
		Сорная примесь, %	не более 2,0
		Зерновая примесь, %	не более 5,0
		Проросшие зерна, %	не более 2,0
		Протеин, %	не менее 12,5
		Зерен, поврежденных	не более 1,5
		клопом-черепашкой, %	220
		Число падения, сек.	не менее 230
		Клейковина, %	не менее 20,0
		ИДК, ед.	не более 85
		Зараженность	не допускается
		вредителями хлебных	
		запасов Запах	свойственный здоровому
		Janax	, , 1
			зерну пшеницы; посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
24.	Масло подсолнечное	_	гвовать ГОСТ 1129-2013 «Масло
	рафинированное	подсолнечное. Техническ	ие условия».
	дезодорированное		
25	Премиум (наливом)	T	FOCT 1120 2012 .M
25.	Масло подсолнечное	<u> </u>	твовать ГОСТ 1129-2013 «Масло
	рафинированное	подсолнечное. Техническ	ие условия».
	дезодорированное Премиум		
	(фасованное)		
26.	Масло подсолнечное	Товар должен соответст	твовать ГОСТ 1129-2013 «Масло
20.	рафинированное	подсолнечное. Техническ	
	дезодорированное	magazina maa. Tamin look	j
	Высший сорт		
	(наливом)		
27.	Масло подсолнечное	Товар должен соответст	гвовать ГОСТ 1129-2013 «Масло
	рафинированное	подсолнечное. Техническ	
	дезодорированное		
	Высший сорт		
	(фасованное)		
28.	Масло подсолнечное	*	гвовать ГОСТ 1129-2013 «Масло
	рафинированное	подсолнечное. Техническ	ие условия».
	дезодорированное		

	Первый сорт (наливом)	
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 «Кукуруза кормовая. Технические у		
45.	Кукуруза свежая в	Товар должен соответствовать ГОС		
15.	початках 1 сорта	свежая в початках. Технические усл		
46.	Кукуруза свежая в	Товар должен соответствовать ГОС		
	початках 2 сорта	свежая в початках. Технические усл	ОВИЯ».	
47.	Ячмень 1 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия».		
48.	Ячмень 2 класса	Товар должен соответствовать ГОО Технические условия».	СТ 28672-2019 «Ячмень.	
49.	Ячмень 3 класса	Товар должен соответствовать ГОО Технические условия».	СТ 28672-2019 «Ячмень.	
50.	Ячмень пивоваренный 1 класса	Товар должен соответствовать ГС пивоваренный. Технические услови		
51.	Ячмень пивоваренный 2 класса	Товар должен соответствовать ГС пивоваренный. Технические услови		
52.	Ячмень пивоваренный 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия».		
53.	Ячмень пивоваренный 4 класса	Товар должен соответствовать ГС пивоваренный. Технические услови		
		2016, с учетом дополнительных ниже:		
	10.50/	Протеин	12,5% на а.с.в.	
	Пшеница 12,5%	Число падения	не менее 250 сек	
	Сентябрь	Натура	не менее 770 г/л не более 14%	
		Влажность Сорная примесь	не более 14%	
		Вредные примеси	не допускаются	
		Зерновая примесь	не более 5%	
		Зараженность зерновыми		
		вредителями	не допускается	
55.		Товар должен соответствовать ГОС «Кукуруза. Требования при заго учетом следующих качественных п ниже:	говках и поставках» с	
	Кукуруза, урожай	П	C50 _/_	
	2023 г. –	Натура не менее б		
	ГРАНОЛЮКС	Влажность не более 1	-	
		Сорная примесь не более 2		
		Поврежденные зерна не более 5 не более 5		
		Поврежденные при не более 2		
1		Troppendentiale tipit lie conce 2	,0 / 0	

		CAMINA			
		сушке Протеин	не менее 8,0%		
		Амброзия	не допускается		
		Тиморозия	пе 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.	parment considered appropriation of the		
56.		Товар должен соответств	вовать ГОСТ Р 53900-2010		
20.			ехнические условия» с учетом		
		1	х 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	Запах	Свойственный здоровому зерну		
	г. – ГРАНОЛЮКС		ячменя; посторонний запах		
			(затхлый, солодовый, плесневый,		
			гнилостньй) не допускается		
		На каждое транспортное средство оформляется каранти сертификат (с печатью и подписью отправителя Това счет Поставщика.  На каждую партию Товара оформляется протокол «Центр оценки качества зерна» с полным технич анализом зерна и исследованием согласно требованию 015/2011.			
57.		Товар должен соответст	гвовать следующим качественных		
		показателям:			
		Пшеница 4 класса, ГОСТ			
		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые		
		Натура, г/л	не менее 750		
	Пшеница 4 класс,	Влажность, %	не более 14,0		
	протеин 12,5% КАА	Сорная примесь, %	не более 2,0		
	,	Зерновая примесь, %	не более 5,0		
		Проросшие зерна, %	не более 2,0		
		Протеин, %	не менее 12,5		
		Зерен, поврежденны	их не более 1,5		
		клопом-черепашкой, % Число падения, сек.	не менее 230		
		-исло падения, сек.	HC MCHCC 230		

		Клейковина, %	не менее 20,0
		ИДК, ед.	не более 100
		Зараженность	
		*	не допускается
		вредителями хлебн запасов	ых
		Запах	anayamnayyy yy ayananayy anyyy
		Janax	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах
			-
			,
<b>70</b>		T	допускается
58.		l •	гвовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
			с учетом следующих качественных
		показателей, указанным	и ниже:
			7(0 /
		Натура	не менее 760 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Протеин	14,5% и более
		Проросших зерен	не более 1,0%
		Качество клейковины	50-100
		не ниже II группы, ед.	
		ИДК	
		Число падения	не менее 200 сек.
	Пшеница 3 класс –	Клейковина	не менее 23%
	ОАО «БМК»	Содержание головни,	не допускается
	OHO (DIVIR)	семян горчака и	
		амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну
			пшеницы; Посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостньй) не
			допускается
		_ =	вара предоставляется декларация о
			нии протокола испытаний.
			портное средство оформляется
			сат от ФГУ "Россельхознадзор" на
			пределов Воронежской области за
		счет Поставщика.	
59.		Товар должен соотве	
		Требования при заго	
			ых показателей, указанными ниже:
	Соя - Рус	1. Качество Товара	должно соответствовать базисным
		нормам качества	:
		Показатели качества	Базисные Максимально-
			нормы минимально

				попустили го
		Duorento carr 0/	12.0	допустимые
		Влажность, %	12,0	не более 12,0%
		Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%
		Масличная примесь %	, 6,0	не более 22,0%
		Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%
		Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%
60.		«Подсолнечник. Техні	ра должно соот	ГОСТ 22391-2015 ния.» ветствовать базисным
		Показатели	Базисные	Максимально-
		качества	нормы	минимально
			nopbi	допустимые
		Влажность, %	8,0	не более 8,0%
	Подсолнечник – Рус	Сорная примесь, %	3,0	не более 4,0%
		Кислотное число,	4,0	не более 4,0 мг
		мг КОН/г	7,0	КОН/г
		Масличная примесь, %	-	не более 10,0%
		Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%
61.		«Подсолнечник. Техні	ра должно соот	ГОСТ 22391-2015 ния.» ветствовать базисным
			<del>,</del>	
		Показатели	Базисные	Максимально-
		качества	нормы	минимально
				допустимые
	П. т. с. т. с. т. р 1	Влажность, %	8,0	не более 8,0%
	Подсолнечник – Рус 1	Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%
		Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г
		Масличная	_	не более 7,0%
		примесь, %		
		Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%
		( Cyn. B Bo), /0	1	1
62.	Соя некл. – Рус 2	следующих качествен	готовках и по ных показателей	ОСТ 17109-88 «Соя. оставках.» с учетом б, указанными ниже: ветствовать базисным

		нормам качества:			
		Показатели качества	Базисни	ые Максимально- минимально допустимые	
		Влажность, %	12,0	не более 12,0%	
		Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%	
		Масличная примесь, %	6,0	не более 19,0%	
		Масличность на ACB, %	20,0	Не менее 20,0%	
		Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%	
				I	
63.	Подсолнечник – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:			
		Влажность	Влажность 6-8%		
		Сорная примесь		Не более 5%	
		Масличная примесь		Не более 7%	
		Кислотное число		Не более 5 мг КОН/г	
		Масличность на АСІ	3	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.  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 настоящей случае согласия Покупателя Спецификации. В принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается 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 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.

обязуется Поставщик 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 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

64.	Кукуруза —	указанного в настоящем п Ежедневно обновляем: АЧС размещена на са http://www.fsvps.ru/fsvps/а При неисполнении лю Покупатель оставляет з поставки без применения санкций.	ая эпизоотическая ситуация по айте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА	
	Агропоставка МТ	2010, не должен содержать ГМО, долже соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 « безопасности зерна», а также следующи качественным показателям:		
		Влажность Сорная примесь	Не более 14% Не более 3% (максимум до	
		Сорная примесь	5%)	
		Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до	
			15%)	
		Товара по зачетному ва. Зачетным весом то рассчитанный, исходи уменьшения на натур каждый процент сорн процент зерновой пры показателей, но не вы	овара считается вес товара, я из физического веса с учетом вальную скидку в размере 1% за ной примеси и 0,1% - за каждый имеси свыше установленных п.1 нше максимально допустимых.	
		котором определяется Товара, данные лабор зачетного веса, факти окончательная стоим которая определяется веса и цены товара считается цена, от	приемка подтверждается (реестра) по форме ЗПП-3, в я: физический вес полученного раторных исследований, расчет ическая цена за тонну Товара и пость принятой партии товара, я как произведение зачетного а. Фактической ценой товара пределяемая как отношение ости товара к физическому весу	
		дезоксиниваленол (Д	сели содержания микотоксина ОН) в среднесуточной пробе:	
		<ul><li>Содержание микотог не более 0,9 мг/кг, вк</li></ul>	ксина дезоксиниваленол (ДОН) лючая 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 случае согласия Покупателя Спецификации. В 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 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.

обязуется Поставщик 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 OT приемки Товара 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. 65. Пшеница 5 класс Агропоставка МТ 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54078-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, Товар должен соответствовать качественным следующим показателям: Не более 14% Влажность Не более 2% (максимум 5%) Сорная примесь Зерновая примесь Не более 5% (максимум 15%) 2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей, но не выше максимально допустимых. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара определяемая как отношение считается цена, окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных пункте настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением

Некачественный Товар сторон. считается 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. Поставшик 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 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 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.

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

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.

приемка Окончательная 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 определяемая как отношение считается цена, окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.

- 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных пункте 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 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 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.

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 подтверждается приемка 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 пена. определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.

3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных пункте настоящей В 1 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 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 приемки Покупателю отказаться ОТ Товара 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

69.	Пшеница 4 класс – OAO «БМК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:		
		Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Проросших зерен Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах	не менее 730 г/л не более 14,0% не более 2,0% не более 5,0% 12,5% и более не более 1,0% 50-100  не менее 200 сек. не менее 20% не допускается  Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах	
		о соответствии на осно На каждое транси Карантинный сертиф на Товар, ввозимый из	(затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается овара предоставляется декларация овании протокола испытаний. портное средство оформляется оикат от ФГУ "Россельхознадзор" з-за пределов Воронежской области	
70.	Ячмень, Агрокомплекс	за счет Поставщика. Товар должен качественных показат Ячмень, ГОСТ 28672-2		
		Показатели качества	допустимые	
		Натура, г/л	не менее 570	
		Влажность, %	не более 15,5	
		Сорная примесь, %	не более 2,0	
		Зерновая примесь, %	не более 8,0	
		Проросшие зерна, %	не более 2,0	
		Протеин, %	не менее 7,0	

		Зараженность вредителями хлебны запасов Запах	не допускается  свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
71.	Лен масличный, Агрокомплекс	Товар должен соответствовать следующ качественных показателям: Лен масличный, ГОСТ 10582-2076	
		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые
		Влажность, %	не более 16
		Сорная примесь, %	не более 5,0
		Масличная примесь, %	не более 10,0
		Зараженность вредителями хлебнь запасов	не допускается
72.	Пшеница 4 класс Урожай 2023 ООО ТД РИФ	1 ' '	ветствовать ГОСТ 9353-2016 не условия» с учетом следующих слей, указанными ниже:
		Натура	не менее 765 г/л
		Влажность н	не более 14,0%
		Сорная примесь н	не более 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Протеин 1	12,5% и более
		ИДК н	не более 90 ед.
		* *	не более 1,0% в составе Зерновой примеси
		Фузариозных зерен	не более 0,5%
		поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%
		Число падения	не менее 250 сек
		Клейковина 1	не менее 20%

		Содержание головни, сем горчака, спорыни повилики, амбрози Запах	Свой пшен (затх	·	ронний запах ый, плесневый,
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.			-
		На каждую партин «Центр оценки ка анализом зерна и ТРТС -15/2011.	чества з исследо	ерна» с полнь ванием согла	ым техническим сно требованию
73.	Ячмень продовольственный, Урожай 2023 ООО ТД РИФ		том следующих		
		Натура		не менее 620	г/л
		Влажность		не более 14,00	
		Сорная примесь		не более 2,0%	
		Зерновая примесь		не более 10,09	
		Семена подсолнечника		не более 0 Зерновой при	меси
		Фузариозных зерез		не более 0,5%	
		Содержание п семян горчака, сп повилики	головни, орыньи,	не допускаетс	es .
		Запах		запах (затхл	й здоровому я; посторонний ый, солодовый, гнилостный) не
		На каждое транспортное средство офо сертификат (с печатью и подписью с счет Поставщика.		1 1	-
		На каждую партин «Центр оценки ка анализом зерна и TPTC -15/2011.	чества з	ерна» с полны	ым техническим
74.	Пшеница 3 класс,	Показатели	Базис		Ограничение
	протеин 14.5% - ДМА	качества			
			780%		770%
		Влажность, тах	14%		15%

			I -	
		Сорная	2%	4%
		примесь, тах		
		Зерновая	5%	7%
		примесь, тах		
		Протеин, min	14.5%	14.5%
		Число падения,	280%	270%
		min		
		Количество	25%	24%
		клейковины,		
		min		
		ИДК, тах	43-95ед.	95ед.
		Повреждение	1.5%	2%
		клопом		
		черепашкой,		
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоров запаха	•
			фумигантов и других ин	оролных запахов
			ү фунициов и других ин	ородных запахов
		Остальные <b>соответствовать</b>	показатели качест ГОСТ 9353-2016.	гва должны
75.	Пшеница 4 класс, протеин 12.5% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
	inperential research		7700/	
		i i Hatiyda, min	1 / /0%	1 760%
		Натура, min	770%	760% 15%
		Влажность, тах	14%	15%
		Влажность, max Сорная		+
		Влажность, max Сорная примесь, max	14% 2%	15% 4%
		Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая	14%	15%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах	14% 2% 5%	15% 4% 7%
		Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min	14% 2% 5% 12.5%	15% 4% 7% 12.5%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах	14% 2% 5%	15% 4% 7%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, тіп Число падения,	14% 2% 5% 12.5%	15% 4% 7% 12.5%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, тип Число падения, тип Количество	14% 2% 5% 12.5% 270%	15% 4% 7% 12.5% 250%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, тіп Число падения, тіп	14% 2% 5% 12.5% 270%	15% 4% 7% 12.5% 250%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та	14% 2% 5% 12.5% 270%	15% 4% 7% 12.5% 250%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах	14% 2% 5% 12.5% 270% 21%	15% 4% 7% 12.5% 250% 20%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та	14% 2% 5% 12.5% 270%	15% 4% 7% 12.5% 250%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом	14% 2% 5% 12.5% 270% 21%	15% 4% 7% 12.5% 250% 20%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом черепашкой,	14% 2% 5% 12.5% 270% 21% 43-95ед. 2%	15% 4% 7% 12.5% 250% 20%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом	14% 2% 5% 12.5% 270% 21%	15% 4% 7% 12.5% 250% 20% 95ед. 2%
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом черепашкой,	14% 2% 5% 12.5% 270% 21% 43-95ед. 2%	15% 4% 7% 12.5% 250% 20% 95ед. 2% не принимается
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом черепашкой, Зараженность	14%         2%         5%         12.5%         270%         21%         43-95ед.         2%         не допускается	15% 4% 7% 12.5% 250% 20% 95ед. 2% не принимается
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом черепашкой, Зараженность	14%         2%         5%         12.5%         270%         21%         43-95ед.         2%         не допускается         Свойственный здоровом	15% 4% 7% 12.5% 250% 20%  95ед. 2%  не принимается ому зерну без
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом черепашкой, Зараженность	14% 2% 5% 12.5% 270% 21% 43-95ед. 2% Не допускается Свойственный здоров запаха	15% 4% 7% 12.5% 250% 20%  95ед. 2%  не принимается ому зерну без
		Влажность, тах Сорная примесь, тах Зерновая примесь, тах Протеин, та Число падения, та Количество клейковины, та ИДК, тах Повреждение клопом черепашкой, Зараженность Запах	14% 2% 5% 12.5% 270% 21% 43-95ед. 2% Не допускается Свойственный здоров запаха	15% 4% 7% 12.5% 250% 20% 95ед. 2% не принимается ому зерну без

76.	Пшеница 3 класс,	Показатели	Базис	Ограничение
, 0.	протеин 13.5% - ДМА	качества	Dajik	от раничение
	протенн 13.5 / 0 Дин 1	Натура, тіп	780%	770%
		Влажность, тах	14%	15%
		Сорная	2%	4%
		примесь, тах	270	1,0
		Зерновая	5%	7%
		примесь, тах		, , ,
		Протеин, тіп	13.5%	13.5%
		Число падения,	280%	270%
		min		
		Количество	23%	23%
		клейковины,		
		min		
		ИДК, тах	43-95ед.	95ед.
		Повреждение	1.5%	2%
		клопом		
		черепашкой,		
		Зараженность	не	не
		_		принимается
		Запах	Свойственный здо	ровому зерну без
			запаха	
			фумигантов и д	других инородных
			фумигантов и д запахов кач	ругих инородных нества должны
		<b>Остальные</b> соответствовать	фумигантов и д запахов кач	
77.	Пшеница 3 класс,		фумигантов и д запахов кач	
77.	Пшеница 3 класс, протеин 14.0% - ДМА	соответствовать	фумигантов и д запахов показатели кач ГОСТ 9353-2016.	нества должны
77.		<b>Показатели</b>	фумигантов и д запахов показатели кач ГОСТ 9353-2016.	нества должны
77.		соответствовать  Показатели качества	фумигантов и д запахов показатели кач ГОСТ 9353-2016.	нества должны Ограничение
77.		соответствовать  Показатели качества Натура, min	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%	нества должны Ограничение 770%
77.		Соответствовать  Показатели качества  Натура, min Влажность,	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%	нества должны Ограничение 770%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%  14%	<b>Ограничение</b> 770% 15%
77.		Соответствовать  Показатели качества  Натура, min Влажность, max Сорная	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%  14%	<b>Ограничение</b> 770% 15%
77.		Соответствовать  Показатели качества  Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%  14%	Ограничение  770% 15% 4%
77.		Соответствовать  Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%  14%	Ограничение  770% 15% 4%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780% 14%	Ограничение  770% 15% 4% 7%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min	фумигантов и дапахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780% 14%  2%  5%  14.0% 280%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%           270%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min Количество	фумигантов и д запахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780% 14% 2% 5%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min Количество клейковины,	фумигантов и дапахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780% 14%  2%  5%  14.0% 280%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%           270%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min Количество клейковины, min	фумигантов и дапахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%  14%  2%  5%  14.0%  280%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%           270%           24%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min Количество клейковины,	фумигантов и дапахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780% 14% 2% 5% 14.0% 280% 25%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%           270%           24%           95ед.
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min Количество клейковины, min	фумигантов и дапахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780%  14%  2%  5%  14.0%  280%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%           270%           24%
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min Количество клейковины, min ИДК, max Повреждение клопом	фумигантов и дапахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780% 14% 2% 5% 14.0% 280% 25%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%           270%           24%           95ед.
77.		Показатели качества Натура, min Влажность, max Сорная примесь, max Зерновая примесь, max Протеин, min Число падения, min Количество клейковины, min ИДК, max Повреждение	фумигантов и дапахов  показатели кач ГОСТ 9353-2016.  Базис  780% 14% 2% 5% 14.0% 280% 25%	Ограничение           770%           15%           4%           7%           14.0%           270%           24%           95ед.

		Запах	Свойственный здорово запаха фумигантов и других ин-	
		Остальные соответствовать	показатели качест ГОСТ 9353-2016.	ва должны
78.	Пшеница 5 класс,	Показатели	Базис	Ограничение
	протеин 10.5% - ДМА	качества	7.004	7400/
		Натура, min	760%	740%
		Сорная	2%	4%
		примесь, тах	00/	100/
		Зерновая	8%	10%
		примесь, тах в том числе	5%	5%
		проросшие, тах	370	370
		Влажность, тах	14%	15%
		Протеин, тіп	10.5%	10.5%
		Число падения,	230%	100%
		min	25070	10070
		Количество	16%	14%
		клейковины,		
		min		
		Зараженность	не допускается	не
			·	принимается
		Запах	Свойственный здорово запаха	ому зерну без
			фумигантов и друг запахов	их инородных
		соответствовать		
79.	Кукуруза - ДМА	Показатели	Базис	Ограничение
		качества	1.40/	14.50/
		Влажность, тах	14%	14,5%
		Сорная	3%	5%
		примесь, тах	1504	1904
		Зерновая	15%	18%
		примесь, max В составе		
		В составе зерновой		
		примеси		
		Битые, тах	5%	5%
		Поврежденные	5%	5%
		всего, тах		0
		Том числе к		-
	1	l I		
		поврежденным		

	T		T	1
		-поврежденные		
		сушкой,	2%	2%
		нагревом		
		-поврежденные	2%	2%
		гниением,		
		плессенью		
		Зараженность	не допускается	
		Запах	Свойственный здорово	ому зерну без
			запаха	J 1 J
			фумигантов и друг	их инородных
			запахов	1
		Афлатоксины	В пределах европейских	С НОРМ
		Остальные	показатели качест	•
			ΓΟCT 13634 – 90.	должиы
		COUIDCICIBUBAIB	1001 13034 - 70.	
			тые, поврежденные, с	орную примесь
		проводятся по Е	N 16378	
				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		
		Свободные	2%	2%
		жирные		
		кислоты (FFA),		
		max (1111),		
		Зараженность	не допускается	не
		зерновыми	is goily station	принимается
		вредителями		
		Запах	Свойственный здоровом	IV ZenhV
		Juliux	без запаха фумигантов и	
			инородных запахов	другил
		Цвет	•	,
		Птвет	жёлто - коричневый, без	5
			признаков плесени,	
			ферментации и порчи	
		0		
			показатели качест	ва должны
		соответствовать		
			ь годным для извлечени	я растительного
		масла,пригодны	М	

			для продажи. Анализы на масличнос 11 (ИСО).	сть, FFA, проводятся по ФОСФА	
81.	Пшеница 4 Агрокомплекс	класс,	Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:		
	1		Пшеница 4 класса, ГОС	CT 9353-2016	
			Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	
			Натура, г/л	не менее 710	
			Влажность, %	не более 14,0	
			Сорная примесь, %	не более 2,0	
			Зерновая примесь, %	не более 5,0	
			Проросшие зерна, %	не более 2,0	
			Протеин, %	не менее 11,0	
			Зерен, поврежденн клопом-черепашкой, %		
			Число падения, сек.	не менее 100	
			Клейковина, %	не менее 18,0	
			ИДК, ед.	не более 100	
			Зараженность	не допускается	
			вредителями хлебн	ых	
			запасов		
			Запах	свойственный здоровому	
				зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый,	
				плесневый, гнилостный) не	
				допускается	
				•	
82.	Шрот подсолн	ечный	_	ствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот	
92	П10	50/	подсолнечный. Техничес	·	
83.	' '	5% – усагро-	_ · · · ·	ветствовать ГОСТ 9353-2016 не условия» с учетом следующих	
	Инвест»	year po-		елей, указанными ниже:	
			Показатели качества	Максимально-	
			Протеин, %	минимально допустимые 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		
			Повреждение	не более 1,2	
			клопом-черепашкой		

84. Пшеница 10,5% – OOO «Русагро-Инвест» 1		«Пшеница. Техническ	ответствовать ГОСТ 9353-2016 кие условия» с учетом следующих гелей, указанными 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 Повреждение	не более 1,0
		клопом-черепашкой	he object 1,0
85.	Горох		ствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох
	000		вия» с учетом следующих
	«Агротехнологии»		гелей, указанными ниже:
		нормам качества	а должно соответствовать базисным и:
		Показатели качества	Максимально- минимально допустимые
		Влажность, %	не более 15,0%
		Сорная примесь, %	не более 4,0%
		Зерновая примесь, %	не более 12,0%
		Мелкий горох, %	не более 5,00%
		Протеин на АСВ, %	Не менее 20,0%
86.	Горох ООО «Русагро- Инвест»	Технические услов качественных показат	г <b>елей, указанными ниже:</b> а должно соответствовать базисным
		Показатели качества	Максимально-
		D=0.0000 0/	минимально допустимые
		Влажность, %	не более 15,0%
		Сорная примесь, %	не более 4,0%
		Зерновая примесь, %	не более 12,0%
		I Marray = a = 0/	va 6 ava 5 000/
		Мелкий горох, % Протеин на АСВ, %	не более 5,00% Не менее 21,0%

87.	Горох «Кшеньагро»	Технические услов качественных показат	елей, указанными ниже: должно соответствовать базисным:  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	Товар должен соответс	ствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох.
	«Отрадаагроинвест»	Технические услов	•
			елей, указанными ниже:
		1. Качество Товара нормам качества	должно соответствовать базисным:
		Показатели качества	Максимально-
			минимально допустимые
		Влажность, %	не более 15,0%
		Сорная примесь, %	не более 4,0%
		Зерновая примесь, %	не более 10,0%
		Мелкий горох, %	не более 5,00%
		Протеин на АСВ, %	не менее 18,0%
89.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Деметра Трейдинг	«Пшеница. Техническ качественных показат	тветствовать ГОСТ 9353-2016 ие условия», с учетом следующих елей, указанных 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%
		Содержание головни,	не допускается
		семян горчака и	
		амброзии	
		Запах	Свойственный
			здоровому зерну

		На каждое транспортное с сертификат (с печатью и счет Поставщика.  На каждую партию Това «Центр оценки качеств	пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается  средство оформляется карантинный подписью отправителя Товара) за ара оформляется протоков ФГБУ за зерна» с полным техническим едованием согласно требованию
90.	Пшеница 3 класс — ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»	«Пшеница. Технически качественных показате.  Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Проросших зерен Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК Число падения Клейковина	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% 60-95  не менее 200 сек. не менее 24%
		о соответствии на основ На каждое транспортно 1. Карантинный "Россельхознадзо	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается зара предоставляется декларация вании протокола испытаний. е средство оформляется: сертификат от ФГУ ор" на Товар, ввозимый из-за егородской области за счет
91.	Пшеница 4 класс – OOO «Мукомольный комбинат «Володарский»	Товар должен соот	ветствовать ГОСТ 9353-2016 не условия» с учетом следующих

			l l
		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,
			гнилостньй) не допускается
		На каждую партию Тов	ара предоставляется декларация
			ании протокола испытаний.
		На каждое транспортно	е средство оформляется:
		1. Карантинный	сертификат от ФГУ
			р" на Товар, ввозимый из-за
			городской области за счет
		Поставщика;	•
		2. СДИЗ в системе О	<b>РГИС</b> зерно.
92.	Масло подсолнечное	Товар соответствует ГО	CT 1129_2013
			C1 1127-2013
	нерафинированное	«Межгосударственный (	стандарт Масло подсолнечное
	нерафинированное наливом - БМЭ3	v <u>-</u>	
		v <u>-</u>	стандарт Масло подсолнечное
		Технические условия» д	стандарт Масло подсолнечное
		Технические условия» д	стандарт Масло подсолнечное
		Технические условия» д нерафинированного.	стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование	стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя	стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного Нормативные значения
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг	стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного Нормативные значения
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более	стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного  Нормативные значения  25
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг	стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного  Нормативные значения  25
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг КОН/г, не более	Стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного  Нормативные значения  25  4,00
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг КОН/г, не более  Массовая доля	Стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного  Нормативные значения  25  4,00
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг КОН/г, не более  Массовая доля нежировых примесей,	Стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного  Нормативные значения  25  4,00
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг КОН/г, не более  Массовая доля нежировых примесей, %, не более	<b>Нормативные значения</b> 25 4,00 0,10
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг КОН/г, не более  Массовая доля нежировых примесей, %, не более  Массовая доля фосфоросодержащих	<b>Нормативные значения</b> 25 4,00 0,10
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг КОН/г, не более  Массовая доля нежировых примесей, %, не более  Массовая доля	<b>Нормативные значения</b> 25 4,00 0,10
		Технические условия» диерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мгиода, не более  Кислотное число, мгиода, не более  Массовая доля нежировых примесей, м, не более  Массовая доля фосфоросодержащих веществ, м, не более:	<b>Нормативные значения</b> 25 4,00 0,10
		Технические условия» диерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мгиода, не более  Кислотное число, мгиодом конти, не более  Массовая доля нежировых примесей, м, не более  Массовая доля фосфоросодержащих веществ, м, не более: в пересчете на	<b>Нормативные значения</b> 25 4,00 0,10
		Технические условия» диерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мгиода, не более  Кислотное число, мгиода, не более  Массовая доля нежировых примесей, м, не более  Массовая доля фосфоросодержащих веществ, м, не более: в пересчете на стеароолеолецитин	Стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного           Нормативные значения           25         4,00           0,10         0,80
		Технические условия» д нерафинированного.  Наименование показателя  Цветное число, мг йода, не более  Кислотное число, мг КОН/г, не более  Массовая доля нежировых примесей, %, не более  Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин	Стандарт Масло подсолнечное ля масла подсолнечного           Нормативные значения           25         4,00           0,10         0,80

		Перекисное число, 10,0 моль активного кислорода/кг, не более						
93.	Пшеница кормовая- Ставропольский бройлер		пр должен соотво пеница кормовая. олнительных требов	Техни	ические	•	i», c	78-2010 учетом
			Показатели			сные Эмы	ь	симал но стимы е
			Влажность, %		14,0		15,0	
			Сорная примесь, %		2,0		4,0	
		-	Зерновая примесь,		5,0		15,0	
			в т.ч. пророст, %		-,0	не боле	·	
		-	в т.ч. овсюг, %			не боле		
		-	в т.ч. щуплые, %	, )		не боле		
			Вредные примеси т.ч.Подмаренник, куколь, вьюн повилика, молочай	нок,	]	не допусь	кается	
		•	Фузариозные, %	,		до 1,	0	
			Повреждение клог черепашкой, %	пом		Не боле	e 2,0	
			Зараженность зерновыми вредителями		I	Не допусн	кается	
94.	Cog	Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греюц состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормаль Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запах При наличии ГМО, Товар не принимается.				льному ахов).		
74.	Соя кормовая- Ставропольский бройлер		1 ' '	товках	х и п	ОСТ 173 оставках ых ниже:	», c	«Соя. учетом
			чество Товара до мам качества:	олжно	соотв	етствова	гь ба: 	зисным
			Показатели качества		исные рмы	Максия но допусти		
			Влажность, %	1	2,0	15,0	0	

			Сорная примесь, %	2,0	2,0	
			Масличная	не бол	ee 10,0	
			примесь, %			
			Сырой Протеин	не мен	ree 33,0	
			%			
			Зараженность	не допу	ускается	
			вредителями			
			Растения, вызываю кишечного тракта,	-	•	
			куколь, вьюнок,	повилика, м	олочай – не	
			допускаются.			
			Товар должен быт	-	-	
			состоянии, иметь и нормальному Това			
			и постороннего зап	• • `	о, плеспевого	
			При наличии ГМО		нимается.	
			1	, 1		
	TC			_	OCT P 520	22 2010
0.5	L K VKVnV39 KONMOR9G-	Това	ар должен соотве		OCT P 5390	03-2010
95.	Кукуруза кормовая-		KYMYDO KOMMODOG	Tovillingoria	MOHOBILEN	VIIIOTONA
95.	Ставропольский	«Ку	- куруза кормовая. элинтельных требов:		•	учетом
95.		«Кул допо	олнительных требова	аний, указанні	ых ниже:	
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка		аний, указанні	ых ниже:	учетом
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требовачество Товара домам качества:	аний, указанні олжно соотв	ых ниже: етствовать ба	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до	аний, указанні олжно соотв Базисны	ых ниже: етствовать ба: Максимал	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требовачество Товара домам качества:	аний, указанні олжно соотв	ых ниже: етствовать ба	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества: Показатели качества	аний, указанні олжно соотв Базисны е нормы	ых ниже: етствовать ба: Максимал допустим	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества:  Показатели качества  Влажность, %	аний, указанні олжно соотв Базисны е нормы	ых ниже: етствовать баз Максимал допустим	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, %	Базисны е нормы  15,0 2,0	Максимал допустим 4,0	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь,	Базисны е нормы  15,0 2,0	ых ниже: етствовать баз Максимал допустим	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, %	Базисны е нормы  15,0 2,0	Максимал допустим 17,0 4,0 15,0	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, Испорченные, %	Базисны е нормы  15,0 2,0 % 15,0	Максимал допустим 17,0 4,0 15,0 до 1,0	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь,	Базисны е нормы  15,0 2,0 % 15,0	Максимал допустим 17,0 4,0 15,0	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара до мам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, Испорченные, %  Зараженность	Базисны е нормы  15,0 2,0 % 15,0	Максимал допустим 17,0 4,0 15,0 до 1,0	зисным
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова чество Товара домам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, Испорченные, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва	Базисны е нормы  15,0 2,0 % 15,0 Н	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0 е допускается	зисным пьно пье
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	олнительных требова пество Товара домам качества:  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, Испорченные, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва кишечного тракта,	Базисны е нормы  15,0 2,0 % 15,0 Н  ающие пора	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0  е допускается  ажения желу, подмаренник, к	дочно-
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	Показатели качества  Показатели качества  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, Испорченные, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва кишечного тракта, выюнок, овсюг. по	Базисны е нормы  15,0 2,0 15,0 Н  ающие пора	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0  е допускается  ажения желу, подмаренник, кай – не допуска	дочно-
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	Показатели качества  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % Испорченные, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва кишечного тракта, выонок, овсюг. поналичие вредной	Базисны е нормы  15,0 2,0 15,0 Н  ающие пора	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0  е допускается  ажения желу, подмаренник, кай – не допуска	дочно-
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	Показатели качества  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, Испорченные, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва кишечного тракта, выонок, овсюг. поналичие вредной допускается.	Базисны е нормы  15,0 2,0 % 15,0  Н  ающие пора такие как: примеси голо	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0  е допускается  ажения желу, подмаренник, кай — не допускаеть вынья допускаеть выня, спорынья	дочно-куколь, каются, и — не
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	Показатели качества  Показатели качества  Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Зерновая примесь, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва кишечного тракта, выонок, овсюг. поналичие вредной допускается. Поставляемый То	Базисны е нормы  15,0 2,0 15,0 Н  ающие пора такие как: пвилика, молоч примеси головар	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0 е допускается  ажения желу, подмаренник, кай – не допускается быть в здоров	дочно-куколь, каются, и — не
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	Показатели качества  Показатели качества  Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, испорченные, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва кишечного тракта, выонок, овсюг. поналичие вредной допускается. Поставляемый Тогреющемся состе	Базисны е нормы  15,0  2,0  15,0  15,0  15,0  Н  ающие пора такие как: пвилика, молоч примеси головар должен оянии, имет	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0  е допускается  ажения желу, подмаренник, кай — не допуска	дочно-куколь, заются, и — не запах,
95.	Ставропольский	«Кул допо 1.Ка	Показатели качества  Показатели качества  Показатели качества  Влажность, %  Сорная примесь, %  Зерновая примесь, %  Зараженность вредителями  Растения вызыва кишечного тракта, выонок, овсюг. поналичие вредной допускается. Поставляемый То	Базисны е нормы  15,0 2,0 15,0 15,0  15,0  15,0  15,0  15,0  Н  ающие поравилика, молочиника, молочин	Максимал допустим  17,0 4,0 15,0 до 1,0  е допускается  ажения желу подмаренник, кай — не допускаеть в здоров в цвет и овару (без зап	дочно- суколь, саются, и — не запах, схлого,

96.	Ячмень кормовой- Ставропольский бройлер	Товар должен соответствов кормовой Технические усло требований, указанных ниж 1. Качество Товара долж	овия», с уче ке:	том дополнительных
		нормам качества:  Показатели  качества	Базисны е нормы	Максимально допустимые
		Влажность, %	14,0	15,0
		Сорная примесь, %	2,0	4,0
		Зерновая примесь, % Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	15,0	допускается
		Зараженность вредителями	не	допускается
		Товар должен быть	цвет и за v (без затх ).	лах, свойственный лого, плесневого и
97.	Горох кормовой- Ставропольский бройлер	Товар должен соответствой кормовой Технические услотребований, указанных ниж	овия», с уче се:	том дополнительных
		1. Качество Товара долж нормам качества:	тно соотве	гствовать базисным
		Показатели качества	Базисны е нормы	Максимально- минимально допустимые
		Влажность, %	15,0	16,0
		Сорная примесь, %	2,0	4,0
		Зерновая примесь, %	15,0	15,0
		Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не	допускается
		Растения, вызывающие поражения желудочно- кишечного тракта, такие, как: подмаренник,	не	допускается

		куколь, вьюнок,	
		повилика, молочай,	
		овсюг.	
		наличие вредной	не допускается
		примеси головня,	
		спорынья	
		Товар должен быть в	в здоровом не греющемся
		состоянии, иметь цве	т и запах, свойственный
		нормальному Товару (	без затхлого, плесневого и
		постороннего запахов).	
		При наличии ГМО, Това	р не принимается.
		, ,	1
98.	Ячмень яровой,	Товар должен соответств	вовать ГОСТ 28672-2019
	урожай 2023 -	«Ячмень. Технические усло	
	ДОБРЫНЯ	качественных показателей, ука	
		,	
		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%
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну ячменя; посторонний
			запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостньй) не
			допускается
		Зараженность насекомыми-вредопускается. На каждое транспортное средстертификат (с печатью и подгочет Поставщика. На каждую партию Товара с «Центр оценки качества зеранализом зерна и исследование	тво оформляется карантинный писью отправителя Товара) за оформляется протокол ФГБУ она» с полным техническим
2		015/2011.	
99.	Ячмень яровой,	Товар должен соответствовать	
	урожай 2023 - СМЗ	«Ячмень. Технические усло	
		качественных показателей, ука	азанных ниже:
		Натура	не менее 620 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
	1	PP	

		Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	
		Протеин	Не менее 12,5%
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		допускается. На каждое транспортное средсертификат (с печатью и подсчет Поставщика. На каждую партию Товара «Центр оценки качества зе	редителями хлебных запасов не ство оформляется карантинный писью отправителя Товара) за оформляется протокол ФГБУ рна» с полным техническим дем согласно требованию ТРТС
100.	Подсолнечник - СМЗ	Товар должен соответст «Подсолнечник. Техничест дополнительных требований,	кие 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%
		Масличность на АСБ	Не менее 40-47 %
		греющемся состоянии, им свойственные нормальным затхлого, плесневелого и постранспортное средство сертификат (с печатью и подсчет Поставщика. На каждун протокол ФГБУ «Центр оцен	ижны быть в здоровом, не еть форму, цвет и запах, семенам подсолнечника (без гороннего запахов). На каждое оформляется карантинный писью отправителя Товара) за о партию Товара оформляется нки качества зерна» с полным а и исследованием согласно
101.	Пшеница 4 класс - СМЗ	•	
		Нотупо	No Moyee 750 p/z
		Натура Влажность	не менее 750 г/л не более 14,0%
			не более 14,0%
	1	Сорная примесь	HC OUJICE 2,0 /0

		2	6 5 00/
		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,
			гнилостный) не допускается
		*	редителями хлебных запасов не
		допускается.	
			цство оформляется карантинный
		• • •	дписью отправителя Товара) за
		счет	
		Поставщика.	
		• •	оформляется протокол ФГБУ
		«Центр	
			полным техническим анализом
		зерна и	5 TDTC 015/2011
102.	C	исследованием согласно тре	
102.	Сухое обезжиренное	± '''	тветствовать следующим
	молоко 1,5%	качественных показателям ГОСТ 33629-2015	ı <b>.</b>
		1001 33029-2013	
		Показатели качества	Максимально-минимально
		Показатели качества	допустимые
		Массовая доля влаги, %,	не более 5,0
		Массовая доля жира, %	не более 1,5
		Массовая доля молочного	От 54,0 до 47,0 включ.
		* *	ОТ 34,0 до 47,0 включ.
		LOOVONO LHOUTONIII V/	
		сахара (лактозы), %	24
		Массовая доля белка в	34
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном	34
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не	34
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не	0,2
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее Индекс растворимости, см сырого осадка, не более Группа чистоты, не ниже	0,2
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,2 1 От 14 до 21 включ. (от 0,126
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее Индекс растворимости, см сырого осадка, не более Группа чистоты, не ниже	0,2

103.	Масло сливочное 82,5%	Товар должен соо качественных показателям ГОСТ 32261-2013	ответствовать следующим и:
		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°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	
104.	Молоко сырое цельное коровье	Товар должен соо качественных показателям	ответствовать следующим и:
		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, <sup>0</sup> Т	От 16,00 до 18,00
		Группа чистоты	Не ниже 1

Температура замерзания, С	Не выше минус 0,505
КМАФАнМ, КОЕ*/г	Не более
Riving ROE /1	$1x10^5$
Содержание соматических	Не более
клеток, КОЕ, г.	$4x10^5$
Патогенные, в том числе са	льмонеллы, в 25 г. продукта не
лопускаются	

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 микроорганизмов элементов. патогенных сальмонелл), пестицидов, афлатоксина M1- по нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01. Ингибирующие вещества не обработка допускаются. Термическая (пастеризация) Молока, а также наличие консервантов и солей стабилизаторов в молоке не допускаются. Во 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	Характеристика высшего		
показателя			
	Однородная жидкость без осадко		
Консистенция	и хлопьев.		
	Замораживание не допускается.		
	Чистые, без посторонних запахов		
Вкус и запах	и привкусов, не свойственных свежему		
	натуральному молоку		
Цвет	От белого до светло-кремового		

Метод контроля	ГОСТ 28283
Периодичность	В каждой партии
контроля	В камдон нартни

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

Таблица 2.

Наимен ование показат еля	Титруе мая кислот ность, ⁰Т	Группа чистот ы, не ниже	Плотность, кг/м³, (при температу ре 20°C	Массова я доля жира, %	обезжир	белка, %	Группа терому стойчи вости по алкого льной пробе	Темп ерату ра заме рзани я <sup>0</sup> 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
Периоди чность исследов аний	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждой партии	В каждо й парти и

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

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для сорта
паименование 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,	II
не ниже	
Температура замерзания, °С,	0,505
не 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.

Наименование показателя	Допустимы е уровни мг/ кг (л), не более	Методы контроля	Периоди ть контр	
Токсичные элементы:				
свинец	0,1	ГОСТ 26932-86	1 раз месяца	в 3
мышьяк	0,05	ГОСТ 26930-86	1 раз месяца	в 3
кадмий	0,03	ГОСТ 26933-86	1 раз месяца	в 3
ртуть	0,005	ГОСТ 26927-86	1 раз месяца	в 3
Микотоксины:			1 раз месяца	в 3
Афлатоксин M <sub>1</sub>	0,0005	ГОСТ 30711- 2001	1 раз месяца	в 3
Антибиотики:*			1 раз месяца	в 3

Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается ((менее 0,01) (менее 0,0003))	ГОСТ 32219	1 раз месяца	В	3
Стрептомицин	не допускается (менее 0,2)	ΓΟCT 32219	1 раз месяца	В	3
Тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)	ГОСТ 32219	1 раз месяца	В	3
Пенициллины	не допускается (менее 0,004)	ГОСТ 32219	1 раз месяца	В	3
Ингибирующие вещества*	Не допускаютс я	ГОСТ 23454- 2016	1 раз месяца	В	3
Пестициды (в пересчёте на жир):		ГОСТ 23452- 2016	1 раз месяца	В	3
ГХЦГ (а, β, γ- изомеры)	0,05		1 раз месяца	В	3
ДДТ и его метаболиты	0,05		1 раз месяца	В	3
Радионуклиды:	Бк/кг	ГОСТ 32163	1 раз месяцев	В	6
Цезий-137	100		1 раз месяцев	В	6
Стронций-90	25		1 раз месяцев	В	6

# Примечание:

- \*-контроль антибиотиков (качественное определение) и ингибирующих веществ проводится каждой поступающей партии лабораторией Покупателя, антибиотика количественное определение каждого необходимости при производственной проводится аккредитованной лаборатории.
- 3.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке не должны превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 5)

Таблица 5.

Наименова ние показателя	Норма дл сорта	Я	Периодичност ь контроля	Метод контр
	высшего			оля
КМАФАнМ, КОЕ в	$1,0\times10^{5}$		1 раз в 10 дней	ГОСТ
1см <sup>3</sup> , не более			_	32901

ĺ	Соматические	4×10 <sup>5</sup>	1 раз в 10 дней	ГОСТ
	клетки в $1$ см $^3$ , не			23453
	более			
	Патогенные, в том			
	числе сальмонеллы,	25	1 раз в 6	ГОСТ
	масса (объем)		месяцев	31659
	продукта, $\Gamma(cm^3)$ , в			
	котором не			
	допускается			

## Примечание:

- \* КМАФАнМ количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов.
  - \*\* KOE колониеобразующие единицы.

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

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

## 4. Маркировка

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

- наименование молока;
- значения показателей идентификации молока в соответствии с требованиями 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

	I		.,				
		_	<u>•</u>	нтации и ин			
				ентации, инфо	•		
		_	спортной таре (при нали				
		-	-	рганолептические			
		1	асно требованиям ТР Т		· 1		
			гоящего договора. Правил		ы отбора проб		
		и по	дготовка их к анализу по	FOCT 13928-84.			
			6. Сопроводительная до	окументация.			
			Каждая поступающая партия Молока должна				
		сопр	овождаться:				
		_	- товарно-транспортно	й накладной от	Поставщика		
		Мол	юка;				
			- ВСД (ветеринарно-сс	проводительные	документы в		
			тронной форме по систе				
			7. Условия транспортирования.				
			Молоко перевозя		изированными		
		тран	спортными средствами		*		
			евозок скоропортящихся				
		виде		портные средс			
			печивать поддержание т				
			-	ют в цистернах			
		1	костей, металлических				
		1	ешенных для контакт		_		
			туктами федеральным ор				
		_	цествляющим функции і	-			
			спечения санитарно-эпид				
			еления, защиты прав потр		onar onony mn		
			Крышки тары должнь		герметично		
		1	орные устройства крыше	<del>-</del>	термети ше.		
			Молоко транспортируют	± •	rype or $2^0C$ no		
			С. Температура охлажда				
			упателю. должна быть н				
			упателю: должна оыть н рворённости сторон, вын				
			йств на перерабатываю:				
			ее одного часа после дой		в течение не		
			ве одного часа после дои: 8. Условия хранения.	Nr1.			
			Допускается хранения.	Молока и Пос	Tabililita Thi		
			пературе (4±2)°С в соотв к хранению и перевозке		Ф1 СФ имкин		
		01.0	, к лрапонию и перевозке	IVIUJIUKA.			
105.	Пшеница кормовая-	Това	ар должен соответств	вовать ГОСТ Р	54078-2010		
105.	Пшеница кормовая- Белгородский		-				
		1	пеница кормовая. Техн				
	бройлер	допс	олнительных требований	, указанных ниже	•		
		[	Показатели	Базисные	Максимал		
			11UKASA I CJIN				
				нормы	ьно		
					допустимы		
					e		

			Влажность, %	14,0	15,0		
1			Сорная примесь, %	2,0	4,0		
			Зерновая примесь, %		15,0		
			в т.ч. пророст, %	5,0	не более 5,0		
			в т.ч. овсюг, %		не более 2,0		
			в т.ч. щуплые, %		не более 5,0		
			Вредные примеси,	B	110 001100 0,0		
			т.ч.Подмаренник,				
			куколь, вьюно	ок,	не допускается		
			повилика, молочай				
			Фузариозные, %		до 1,0		
			Повреждение клоп	ОМ	По болго 2.0		
			черепашкой, %		Не более 2,0		
			Зараженность				
			зерновыми	]	Не допускается		
			вредителями				
			тавляемый Товар дол				
			оянии, иметь цвет и				
			ару (без затхлого, пле			ахов).	
		при	наличии ГМО, Товај	р не принима	ется.		
106.	Соя кормовая- Белгородский бройлер	доп	бования при загот олнительных требова 1. Качество То	овках и п	оставках», с ых ниже:	«Соя. учетом	
1			базисным норм	мам качества		гвовать	
			-	мам качества	:	гвовать	
			Показатели	мам качества Базисные	: Максималь	гвовать	
			-	мам качества	: Максималь но	гвовать	
			Показатели	мам качества Базисные	: Максималь	гвовать	
			Показатели	мам качества Базисные	: Максималь но	гвовать	
			Показатели качества	мам качества Базисные нормы	: Максималь но допустимые	гвовать	
			Показатели качества Влажность, %	Базисные нормы  12,0 2,0	Максималь но допустимые  15,0 2,0	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь,	Базисные нормы  12,0 2,0	Максималь но допустимые	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, %	Базисные нормы         12,0       2,0         не бо.       12,0	Наксималь но допустимые  15,0 2,0  пее 10,0	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, % Протеин на АСВ,	Базисные нормы         12,0       2,0         не бо.       12,0	Максималь но допустимые  15,0 2,0	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, %	Базисные нормы         12,0       2,0         не бо.       12,0	Наксималь но допустимые  15,0 2,0  пее 10,0	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, % Протеин на АСВ, %	Базисные нормы  12,0 2,0 не бол	Максималь но допустимые  15,0 2,0  пее 10,0  нее 33,0	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, % Протеин на АСВ, % Зараженность	Базисные нормы  12,0 2,0 не бол	Наксималь но допустимые  15,0 2,0  пее 10,0	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, % Протеин на АСВ, % Зараженность вредителями	Базисные нормы  12,0 2,0  не бол	Максималь но допустимые  15,0 2,0  пее 10,0  нее 33,0  ускается	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, % Протеин на АСВ, % Зараженность	Базисные нормы  12,0 2,0  не бо.  не мен	Максималь но допустимые  15,0 2,0  пее 10,0  нее 33,0  ускается	гвовать	
			Показатели качества  Влажность, % Сорная примесь, % Масличная примесь, % Протеин на АСВ, % Зараженность вредителями Растения, вызывают	Базисные нормы  12,0 2,0  не болене допешие поражентакие, как:	Максималь но допустимые  15,0 2,0  пее 10,0  нее 33,0  ускается  ия желудочно-подмаренник,	гвовать	

107.	Кукуруза кормовая- Белгородский бройлер	Товар должен быть в состоянии, иметь цве нормальному Товару и постороннего запах При наличии ГМО, Товар должен соответс «Кукуруза кормовая. Тех дополнительных требовани 1. Качество Това базисным нормал	т и запах, св (без затхлого, ов).  овар не принитвовать ГО кнические учий, указанных пра	ойственный плесневого мается.  СТ Р 53903-2010 словия», с учетом ниже:
		Показатели	Базисные	Максимально
		качества	нормы	допустимые
		Влажность, %	15,0	17,0
		Сорная примесь, %	2,0	4,0
		Зерновая примесь, %	15,0	15,0
		Испорченные, %		до 1,0
		Зараженность вредителями	Нед	опускается
		Растения вызывают кишечного тракта, та вьюнок, овсюг. повил наличие вредной при допускается. Поставляемый Товар греющемся состоян свойственный норма плесневого и постор ГМО, Товар не прини	кие как: под ика, молочай имеси головн должен бы ии, иметь льному Това оннего запах	маренник, куколь,  – не допускаются, ия, спорынья — не гь в здоровом не цвет и запах, пру (без затхлого,
108.	Ячмень кормовой- Белгородский бройлер	Товар должен соответствой кормовой Технические усл требований, указанных ниж 1. Качество Това базисным норман	овия», с учет ке: ара должно	ом дополнительных
		Показатели качества	<b>Базисные</b> нормы	Максимально допустимые
		Duaywa ary 0/	140	15.0
		Влажность, % Сорная примесь, %	14,0	15,0 4,0
				411

		Вредные примеси, в не допускается			
		т.ч. Подмаренник,			
		куколь, вьюнок,			
		повилика, молочай.			
		Зараженность не допускается			
		вредителями			
		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.			
		Tiph ham in two, tobap ne nphinimaetex.			
109.	Горох кормовой-	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох			
	Белгородский	кормовой Технические условия», с учетом дополнительных			

бройлер

требований, указанных ниже:

Качество Товара долж базисным нормам качества: 1. должно соответствовать

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,	не допускается		
вызывающие			
поражения			
желудочно-			
кишечного тракта,			
такие, как:			
подмаренник, куколь,			
вьюнок, повилика,			
молочай, овсюг.			
наличие вредной	не д	опускается	
примеси головня,			
спорынья			
Товар должен быть	-	1	
состоянии, иметь ці	вет и запа	х, свойственный	

		нормальному Т постороннего за При наличии Г	апахов).		ого, плесневого и имается.
110.	Пшеница 4 класс 11,5 протеин	Показатели качества	Базис		Ограничение
	протенн	Натура, тіп	770г/л		760г/л
		Влажность,	14,0%		15,0%
		Сорная примесь, тах	2,0%		4,0%
		Зерновая примесь, max	5,0%		7,0%
		в том числе,			более 2,0% не
		проросшие			принимается
		Протеин, %	11,5%		11,5%
		Число падения,	250сек.		менее 230сек. не
		сек.			принимается
		Количество клейковины, min	18,0%		18,0%
		ИДК, тах	43-95ед.		95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	2,0%		2,0%
		max			
		Зараженность	не допу	скается	не принимается
		Запах	*		здоровому зерну
					игантов и других
			инородн	ых запах	ЮВ
111.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Деметра Трейдинг	Товар должен с «Пшеница. Техниче качественных показ	•	овия» с	-
		Натура		не мене	е 760 г/л
		Влажность		не боле	e 14,0%
		Сорная примесь		не боле	e 2,0%
		Зерновая примесь		не боле	
		Протеин		11,5% ı	и более
		Зерен, поврежденных не более 1,5% клопом-черепашкой			e 1,5%
		Число падения		не мене	е 250 сек
		Клейковина		не мене	e 18%
		Содержание головн	и, семян	не допу	скается

		горчака и амброзии				
		Запах	Свойственный здоровому			
		Juliux	зерну пшеницы;			
			Посторонний запах			
			(затхлый, солодовый,			
			плесневый, гнилостный) не			
			допускается			
			Zonyekaeren			
		На каждое транспортное средст	тво оформляется карантинный			
		сертификат (с печатью и подп	исью отправителя Товара) за			
		счет Поставщика.				
112.	Кукуруза -	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90				
	ДОБРЫНЯ	«Кукуруза. Требования при заготовках и поставках»				
		учетом				
		следующих качественных пока	зателей, указанных ниже:			
		Натура	640 г/л			
		Влажность	не более 14,0%			
		Сорная примесь	не более 3,0%			
		Зерновая примесь	не более 10,0%			
		Протеин	6,0%			
		Протеин	0,070			
		На каждое транспортное средство оформляется карантинн				
		сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за				
		счет	невю отправителя товара) за			
		Поставщика.				
		На каждую партию Товара о	формидется протокой ФГБУ			
		«Центр	формилетел протокой ФГВ3			
		оценки качества зерна» с по.	пным техническим анапизом			
		зерна и	півім телін ісеким апализом			
		исследованием согласно требо	ванию ТРТС 015/2011.			
113.	Пшеница 4 класс -	Товар должен соответствовать				
110.	ДОБРЫНЯ	Технические условия», с учето				
		показателей, указанных ниже:				
		Натура	не менее 780 г/л			
		Влажность	не более 14,0%			
		Сорная примесь	не более 2,0%			
		Зерновая примесь	не более 5,0%			
		Протеин	14%			
		Число падения	не менее 220 сек			
		Клейковина	21,5%			
		Запах	свойственный здоровому			
			зерну			
			пшеницы; посторонний			
			запах			
			(затхлый, солодовый,			
			плесневый,			
			гнилостный) не			
	İ		,			
			допускается			

		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 пол	ным техническим анализом			
		зерна и исследованием согласно требон	ванию TPTC 015/2011			
114.	Ячмень яровой - АФЕ	Товар должен соответство				
	1	«Ячмень.Технические услови	я» с учетом следующих			
		качественных показателей, ука	занных ниже:			
		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				
		поврежденные				
		Протеин не менее 12%				
		Запах свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый,				
			плесневый, гнилостный) не допускается			
		Зараженность насекомыми-вред	дителями хлебных запасов не			
		допускается.				
		На каждое транспортное средст				
		сертификат (с печатью и подп счет Поставщика.	исью отправителя Товара) за			
		На каждую партию Товара о	формляется протокол ФГБУ			
		«Центр оценки качества зерг				
		анализом зерна и исследование 015/2011.	м согласно требованию ТРТС			
115.	Пшеница 4 класс,	Товар должен соответствовать				
	протеин 13,5% -	Технические условия», с учето	м следующих качественных			
	АФЕ	показателей, указанных ниже:	750 /			
		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 250 сек			

		Клейковина	21%			
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается			
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается			
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет				
		Поставщика. На каждую партию Товара оф «Центр оценки качества зерна» с пол зерна и исследованием согласно требов	ным техническим анализом			
116.	Пшеница 3 класса, 13,5 прот Каргилл	Требования, предъявляемые к пшеницы указаны ниже в Т показатели качества пшеницы ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1	качеству при поставках Габлице № 1. Остальные			
		Показатель	Норматив			
		Протеин	не менее 13,5 %			
		Клейковина	не менее 23 %			
		Натурный вес	не менее 770 г/л			
		Число падения	не менее 250 сек.			
		Влажность	не более 14 %			
		Сорная примесь	не более 2 %			
		Зерновая примесь	не более 3 %			
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %			
		Зараженность вредителями	не допускается			

		Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается			
117.	Пшеница 4 класса, 12,5 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 12,5 %			
		Клейковина	не менее 20 %			
		Натурный вес	не менее 770 г/л			
		Число падения	не менее 230 сек.			
		Влажность	не более 14 %			
		Сорная примесь	не более 2 %			
		Зерновая примесь	не более 3 %			
		Зерна, поврежденные клопомчерепашкой	не более 1 %			
		Зараженность вредителями	не допускается			
		Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	'			
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 Нормат				
		Протеин	не менее 11,5 %			
		Клейковина	не менее 18 %			
		Натурный вес	не менее 770 г/л			
		Число падения	не менее 230 сек.			

		Джамуу асту	vo 50 voc 14 0/
		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 каче пшеницы указаны ниже в Таблиц показатели качества пшеницы дол ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1	це № 1. Остальные
		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 %
			не более 2 %
		Сорная примесь	
		Зерновая примесь	не более 5 %
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %
		Зараженность вредителями	не допускается
		Проросшие зерна (в составе зерновой примеси)	не допускается более 1 %
		Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
120.	Пшеница 5 класса, 9,5 прот. – Каргилл	Требования, предъявляемые к каче пшеницы указаны ниже в Таблиц	еству при поставках це № 1. Остальные

		показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1				
		Показатель		Нормати	3	
		Протеин	не м	енее 9,5 %		
		Клейковина не менее 1				
		Натурный вес	не м	енее 690 г/л	I	
		Число падения	не м	енее 200 се	к.	
		Влажность	не бо	олее 14 %		
		Сорная примесь	не бо	олее 2 %		
		Зерновая примесь	не бо	олее 5 %		
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой				
		Зараженность вредителями не допускается				
121.	Подсолнечник классический — Каргилл	<ol> <li>Поставка семян подсе целей не допускается.</li> <li>Поставляемый Товар нормативам, указанный Таблица № 1</li> <li>Показатель         <ul> <li>-1-</li> <li>Масличность, а.с.в.</li> <li>Влажность</li> <li>Сорная примесь</li> <li>Кислотное число масла</li> <li>Заражённость вредител (насекомые-вредители и хлеб клещи)</li> <li>Карантинные объекты</li> </ul> </li> <li>Содержание олеиновой кисло</li> <li>3. Остальные показателя</li> </ol>		олжен со аблице № 1 Ед. изм. -2- % % % мгКОН/г шт	ответствовать ниже:  Базис	
122.	Подсолнечник высокоолеиновый – Каргилл	1. Поставка семян подсо целей не допускается.	олнеч	ника для	кондитерских	

		2.	Поставляемый			ответствовать	
		T. 6	нормативам, у	казанным в та	аолице № 1	ниже:	
			блица № 1 затель		Ед. изм.	Базис	
		110Ka	<u>затель</u> -1-		-2-	-3-	
		Масл	ичность, а.с.в.	%	46,0		
			(ность	%	8,0		
		Сорн	ая примесь		%	3,0	
		Масл	ичная примесь		%	15,0	
		Кисл	отное число мас	ла	мгКОН/ г	3,5	
		Зарах	кённость і	вредителями	ШТ	не	
		,	комые-вредител	и и хлебные		допускает	
		клеш				СЯ	
		Kapa	нтинные объекті	Ы	ШТ	не	
						допускает ся	
		Соле	ржание олеинов	ой кислоты	%	82	
		Содо	ржинне опеннов	<u> </u>	70		
		3.	Остальные по соответствоват			вара должны	
123.	Пшеница 3 кл. Март	Товар	должен соответ	ствовать ГОС	T 9353-201	6 Пшеница.	
		Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным					
			нормам качест	ı			
			Показатели	Максимальн		ІЬНО	
			качества Влажность, %	Не более 13			
			Сорная	Не более 2,0			
			примесь,%				
			Зерновая примесь,%	Не более 5,0	)		
			Клейковина, %	Не менее 23	,0		
			ИДК	Не менее 75	.0		
			Протеин, %	Не менее 13	•		
			Натура г/л	Не менее 75			
			Число	Не менее 25			
			падения, сек				
		Зараженность Не допускается					
			вредителями				
		<u> </u>					

124.	Пшеница 4 кл. Март	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:				
		1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:				
		-	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые		
			Влажность, % Сорная примесь,%	Не более 13,0 Не более 2,0		
			Зерновая примесь,%	Не более 5,0		
			Клейковина, %	Не менее 20,0		
		-	ИДК	Не менее 75,0		
		<u> </u>	Протеин, %	Не менее 12,5		
		-	Натура г/л	Не менее 750		
			Число падения, сек	Не менее 150		
			Зараженность вредителями	Не допускается		
125.	Пшеница 5 кл. Март	Промь дополн	ишленное сырь нительных требо	ствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница се Технические условия, с учетом ований, указанных ниже: ра должно соответствовать базисным ва:		
			Показатели качества	Максимально-минимально допустимые		
			Влажность, %	Не более 13,0		
			Сорная примесь,%	Не более 2,0		
			Зерновая примесь,%	Не более 5,0		

		Клейковина, %	Не мен	ee 16,0		
		идк	Не менее 50,0			
		Протеин, %	Не менее 10,5 Не менее 750			
		Натура г/л				
		Число падения, сек	Не огра	аничива	ется	
		Зараженность вредителями	Не доп	ускаетс	Я	
126.	Белгородский	Товар должен с	оответст	вовать	ГОСТ 9353-2016	
	бройлер – пшеница 3 класса	качественных показателей, указанными ниже:				
		Натура 750-800 г/л				
		Влажность			tee 13,50%	
		Сорная примесь			tee 2,0%	
		Зерновая примесь			ee 5,0%	
		Качество клейковины, ед. 75-90 ед. ИДК				
		Число падения		200-350 сек		
		Клейковина			iee 25%	
		Стекловидность		40-509		
		Содержание головни горчака и амброзии	и, семян	не доп	ускается	
		Запах		Свойс	твенный здоровому	
				зерну	пшеницы;	
					ронний запах	
				(затхл		
					евый, гнилостный) не	
127.	Пшеница 3 класс – OOO	_ · ' '	ответст ские усл	вовать	кается.  ГОСТ 9353-2016 с учетом следующих	
	«Агротехнологии»	качественных показ	, ,			
	ЗП№1 Новорусаново,		-	но соот	ветствовать базисным	
	6 6707 00кг	нормам качест	ва:			
		Показатели	Базисні	ые	Максимально-	
		качества	нормы		минимально	
			1		допустимые	
		Влажность, %	14,0		не более 14,0%	
		Сорная примесь, %	2,0		не более 2,0%	
		Зерновая примесь,	5,0		не более 5,0%	

			1	
		%		
		Клейковина	23,0	не менее 23,0%
		ИДК, ед.	77,0	не менее 77 ед. и не более 98ед.
		П	14.0	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
		Протеин, %	14,0	не менее 14,0%
		Натура, г/л	750	не менее 750 г/л
		Число падения, сен	350	не менее 240 сек.
128.	Пшеница 4класс 12,5-	Товар должен		вать следующим
	13,4% – OOO	качественных пок		
	«Русагро-Инвест»	Пшеница 4 класса,		
	ШЭ, 8 620 262кг	Показатели	Требования	Максимально-
		качества		минимально
				допустимые
		Клейковина	19,0% и более	не менее 19,0%
		ИДК	45-90ед.	45-90ед.
		Натура, г/л	760 г/л и более	не менее 760г/л
		Влажность, %	не более 14,0%	не более 14,0%
		Сорная примесь,	не более 2,0%	не более 2,0%
		% В том числе:	7-	
		- семена амброзии	на популкатая	на попускастая
		полыннолистной,	не допускается	не допускается
		трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, вязель разноцветный и	не допускается	не допускается
		т.д.)		
		Головневые,	не допускаются	не допускаются
		синегузочные,	-	
		мараные зерна		
		Фузариозные	не допускаются	не более 0,5%
		зерна, %		
		Зерновая	не более 5,0%	не более 6,0%
		примесь, %		
		Протеин, %	12,5% и более	не менее 12,5%
		Зерен,	не более 2,0%	не более 2,0%
		поврежденных		
		клопом-		
		черепашкой, %		
		Число падения,	не менее 250с.	не менее 250с.
		сек.		
		Зараженность	не допускается	не допускается
		вредителями		
		хлебных запасов		
		Запах	свойственный	свойственный
			здоровому	здоровому зерну
			зерну пшеницы.	пшеницы.

129.	М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013	Общее назначение: подходит для приготовления любых (в том числе требуль взбивания маргарина) мучных кондитерских хлебобулочных изделий (сдобного печенья, пессизделий, кексов овсяного печенья, сахарного печанья, крекеров, пряников, сушек, барбубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек сдобных изделий.), а также для приготовления кулина 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.				
		Органолептически Вкус и запах	Чистые, молочные или м		е со сливочным оттенком	
		Консистенция при температуре 20°C± 2	или сливочные, без посто Однородная, пластичная,			
		Цвет	От светло-желтого до жел	того, однород	цный по всей массе	
		Физический				
		Физико-химически		Значение	Методика анализа	
		Массовая доля жира, %, не мен	ee	82	FOCT 32189	
		Массовая доля влаги и летучих	веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189	
		Кислотность, град Кеттстофера	, не более	2,5	FOCT 32189	
		Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, не более			ΓΟCT P 51487	
		При выпуске с предприятия		5,0		
		В конце срока годности		10,0	F007.00100	
		Температура плавления,°С		27-38	FOCT 32189	
		Массовая доля соли, % Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания		0-1,0 60	FOCT 32189	
		жира в продукте, не более				
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более		2	FOCT 31754	

		Содержание твердых триглиц	церидов (%) при	гемпературе:	30-40	ГОСТ 31757
		10°C   15-20				
			30°C 4-10			
		Энергетическая ценность 100	г продукта, кДж	35°C /ккал	2-6 3030 / 740	TP TC 022/2011
		Рекомендуемая темпер взбивании	Рекомендуемая температура при взбивании Рекомендуемая Ре температура при тем внесении в тесто ра (сдобные х/б изделия) (вне			
		Летний период	Зимний период	20+	<b>-2°</b> C	<b>40°</b> C – max!
		<b>18+-2°</b> C	<b>20+-2°</b> C			
		Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг Срок годности и условия хранения.  При хранении продукта в складских охлажд помещениях или холодильниках при посто циркуляции воздуха, срок годности со дня произвесоставляет при температуре:				
		от -20 C до +20 C вкл. – 12 месяцев.  Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011				
130.	М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013					
		Преимущества:				
		Состав: масла растительные рафинированные дезодориров том числе переэтерифицированные: пальмовое фракции, подсолнечное, вода, эмульгаторы (Е47 Е322), соль, консервант (сорбат калия), р кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, в (Е160а) Может содержать следы продуктов переработки мо				

Органолептические показатели					
Вкус и запах	Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются				
Консистенция при температуре 20°C± 2	Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая				
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе				

#### Физико-химические показатели

Наименование	Значение	Методика
паименование	эначение	анализа
Массовая доля жира, %, не менее	82	FOCT 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18,0	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	FOCT 32189
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487
Температура плавления,°С	40-44	ГОСТ 32189
Массовая доля соли, %	0-1,5	ГОСТ 32189
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		ГОСТ 31757
	57-62	
10°C	34-38	
20°C	14-19	
30°C 35°C	8-14	
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	2,0	FOCT 31754
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3030 /740	TP TC 022/2011

<sup>\*</sup> возможно изменение интервалов значений содержания твердых триглицеридов по согласованию с потребителя

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

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг:

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

Срок годности и условия хранения.

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

	1				
		021/2011, TP TC	022/2011, TI		TC 024/2011, TP TC /2012
131.	М 220 маргарин для песочного теста универсальный ГОСТ 32188-2013	Общее назначение: предназначен для приготовления, песочного печенья и различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий.			
		оптимизир     Снижает о дорогосто специализ     Способств за счет во	себестоимос ящих колованные озует увеличе озможности оды (10%) от ащает затяги с получат	одственни ть за сче омпонент смеси); ению выс дополни рецепту	ый процесс; т возможности вывода гов (яйцепродукты, хода готовых изделий, ительного ввода муки грного количества; ста;
		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.			
		Органолептическ	ие показате	ли	
		Вкус и запах	Чистые, молочн	ые или молоч	ннокислые со сливочным оттенком их привкусов и запахов
		Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пла	астичная, пове	рхность среза слабо-блестящая
		Цвет	От светло-желто	го до желтого,	, однородный по всей массе
		Физико-химичест		ЭЛИ Значение	Методика анализа
		Массовая доля жира, %, не менее  Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не		82 18	FOCT 32189
		более	чил веществ, %, Не	10	1001 32108
		Кислотность, град Кеттстофе	ра, не более	3,5	ΓΟCT 32189
		Перекисное число, ммоль (½ не более	О)/кг, при отгрузке,	5,0	ГОСТ Р 51487
		Температура плавления,°С		27-36	ГОСТ 32189

	T	Солержание т	верлых триго	церидов* (%) при	T	FOCT 31757	
		Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:			100131131		
		10°C			26-33		
				20°C	13-17		
				30°C	0.0		
				35°C	2-6		
		Массовая доля содержания жи		хирных кислот, % от не более	0-3 60	FOCT 31663	
		Массовая доля от содержания		в жирных кислот, % ге, не более	2	FOCT 31754	
		Энергетическа /ккал	я ценность 10	0 г продукта, кДж	3030 /740	TP TC 022/2011	
		Рекомен		Рекомен		ректировке рецептуры и	
		темпер приме	• •			ского процесса	
		Летний период	Зимний период	специализиров Столовой г необходимость	рименялся не занный маргари руппы и есть в удешевлению птуры,	корректировке рецептуры.	
		16+-2°C	18+-2°C	Рекомендуемый дополнительныі + 10% от реце (max). Рекомендуемый дополнительныі +20% от реце (max)	й ввод воды: ептурного кол й ввод муки:	корректировки технологического процесса:	
		Упаковка	ı: Маргај	оин расфасо	ван в кор	оба по 20 кг	
		Срок годі	ности и	условия хра	нения.		
		При хранении продукта в складских охлаждаемы помещениях или холодильниках при постоянно циркуляции воздуха, срок годности со дня производств составляет при температуре: от -20С до 0С вкл. — 12 месяцев, от +1С до +18С вкл. — 9 месяцев.					
		Продукт	соответ	ствует требо	ваниям Т	ΓP TC 024/2011	
132.	М 312 маргарин для	Общее на					
	кремов		предназначен для изготовления кремовых украшений на				
	универсальный	торты и	_	ые с испо.	пьзование	ем молочно-сахарных	
	ГОСТ 32188-2013	сиропов, также применяется для изготовления суфле для					

Преимущества:

кондитерских изделий премиум-класса.

сахарного сиропа от 140%;

тортов, пирожных и конфет «Птичье молоко», для мучных

Дает возможность снизить себестоимость готового продукта, за счет увеличенного ввода молочно-

- Увеличивает производительность, за счет сокращения времени взбивания
- Улучшает формоустойчивость кремового полуфабриката, работать с кремом становится проще и удобнее;
- Позволяет получать вкусный и легкий крем.

# Состав:

масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).

Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.

# Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.
Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

# Физико-химические показатели

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	16	FOCT 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ΓΟCT 32189
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более	5,0	FOCT P 51487
Температура плавления,°С	30-38	ΓΟCT 32189
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:		FOCT 31757
10°C	29-35	
20°C	13-18	
30°C 35°C	5-8 3-6	
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2,0	ΓΟCT 31754
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж/ккал	3110 / 760	TP TC 022/2011

		Рекомендуемая темпе	ратура использования				
		Летний период	Зимний период	Рекомендации дополнительных ком	по вводу ипонентов		
				Молочно-сахарный сироп	От 140-200%		
		<b>10+-2°</b> C	<b>12+-2°</b> C	Молоко сгущенное уваренное (ГОСТ/ТУ)	До 400%		
				Молоко цельное с сахаром (ГОСТ/ТУ)	До 200%		
				Фруктовые наполнители: (к готовому кремовому п/ф)	До 100%		
		Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг Срок годности и условия хранения  При хранении продукта в складских охлаждаем					
		помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20С до 0С вкл. – 12 месяцев, от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев					
		Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/201					
133.	Лен, год урожая 2023	Семена коричневого льна Российского происхождения, без ГМО					
		Качественные показатели ниже: Содержание масла (масличность): норма 40%, однако не может быть менее 38%					
		Влажность: норм лимит максимум	•	ь не должен г	іревышать		
		Посторонние при превышать лимит	-	б, показатель н	не должен		
		СЖК: максимум	2.0% (на масляно	й основе)			
		Тестирование должно проводиться в соответствии методами ISO/IEC по выбору Продавца. Продукция должна соответствовать действующим нормам EC, действующим номент погрузки:					
		- РЕГЛАМЕНТУ СОВЕТА № 39 максимальным у продуктах и происхождения»	96/2005 от 23 гровням остатков кормах растит	февраля 2005 пестицидов в ельного и х	г. «По пищевых животного		

		- 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.			
134.	Кукуруза, год урожая	хорошего товарного ка состоянии и соответс качественным показател живые насекомые и постыть пригодна для импо Влажность ≤ 14,0%;	месте отгрузки семена должны быть чества, товарного вида, в хорошем твовать указанному описанию и им. В них не должны присутствовать горонние запахи. Продукция должна орта в ЕС.		
	2023	сорная примесь ≤ 2%; семена подсолнечника ≤ не допускаются; битые ≤ 5%; поврежденные ≤ 3%; поврежденные сушкой ≤ 2%; амброзия не допускается; испорченные ≤ 1%			
135.	Горох желтый, год урожая 2023	Остальные показатели по ГОСТ 13634-90  Влажность $\leq$ 14,0%; сорная примесь $\leq$ 2%; битые $\leq$ 8% (половинки и менее половинки); поврежденные $\leq$ 3%; другого цвета $\leq$ 5%			
136.	Ячмень, год урожая 2023	Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019  натура $\geq$ 620; влажность $\leq$ 14,0%; сорная примесь $\leq$ 2%; фузариоз $\leq$ 0,2%; семена подсолнечника $\leq$ не допускаются; зерновая примесь $\leq$ 10%  Остальные показатели по ГОСТ 28672-2019			
137.	Подсолнечник – БМЭ3 1	Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.			
		Наименование	Нормативные		
		показателя	значения		
		Влажность	6-8%		
		Сорная примесь	Не более 3%		
		Масличная примесь	Не более 7%		
		Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г		

			100	.,	
		Масличность на АСВ	Не менее 489	<b>%</b> 0	
		Семена подсолнечник состоянии, имеют фор нормальным семенам	ому, цвет и подсолнечн	запах, свойо ника (без з	
120	П	плесневелого и посторог			
138.	Подсолнечник – БМЭЗ 2	Товар соответствует Гот Технические условиях указанным ниже.			
		Наименование	Нормат	гивные	
		показателя		ения	
		Влажность	6-8%		
		Сорная примесь	Не более 3%		
		Масличная примесь	Не более 7%		
		Кислотное число	Не более 4 м		
		Масличность на АСВ	Не менее 460	<b>7</b> 0	
139.	Пшеница 3 класса, 14,5 прот Каргилл	Семена подсолнечник состоянии, имеют формальным семенам плесневелого и посторог Требования, предъявля пшеницы указаны ни	ому, цвет и подсолнечниего запахов	запах, свойо пика (без з ) еству при п	ватхлого,
	Tije uperi Taiprinin	показатели качества г ГОСТ 9353-2016.			
		Таблица № 1		T	
		Показателя	Ь	Нормал	СИВ
		Протеин		не менее 14,5	%
		Клейковина		не менее 25 %	ó
		Натурный вес		не менее 770	г/л
		Число падения		не менее 250	сек.
		Влажность		не более 14 %	Ó
		Сорная примесь		не более 2 %	
		Зерновая примесь		не более 3 %	
		Зерна, поврежденные кл	не более 1 %		
		черепашкой			

		Наличие семян аллергенных растений не допускается (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)
140.	Подсолнечник _Рус_1	1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».
		№         Наименование показатели качества         Базисные показатели качества           1         Влажность         6-7 %           2         Сорная примесь тах 3 %           3         Массовая доля масла тіп 46% на АСВ           4         Масличная примесь тах 12 %           5         Кислотное число масла тах 4,0 мг КОН/г
		<ol> <li>Товар должен быть в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки, с температурой в слое зерна не выше 25°С, иметь форму, цвет, соответствующий определенным сортовым признакам, и запах, свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</li> <li>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:</li> </ol>
		Влажность, % сорная примесь, % масличность, % КЧМ  баз ис 1,00 1,50 ис 1,00 1,50 ис 2,50 4,00 % % %  бол до
	<ul> <li>3) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:</li> <li>декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ГМО</li> <li>карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14</li> <li>карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.</li> </ul>	

		- запрещается фумигация зерна в TC, остаточный запах фумиганта не допускается.  4) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 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 обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.  6) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.				
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 зд запаха фумиганто инородных запах	± *		
		Битые, поврежденные, цветные определяются по методу ИСО 605. Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28674 - 2019.Качественное, пригодное для продажи, без живых насекомых и инородного запаха				
142.	Шрот соевый	Показатели кач		Базис		
	кормовой тостированный	Массовая доля влаги в веществ, %	и летучих Не бол	nee 12,0		
		Массовая доля сырого %	о протеина, Не мен	нее 45,5		

	1	I=r		1			
		Массовая доля жира на а. с. в., От 2,0 до 4,0 включительно					
			Массовая доля сырой клетчатки Не более 7,0				
		на а. с. в, %					
		Массовая доля влаги, % Не более 12,0					
142	T.	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	Базисні	PIG	Максимально допустимые		
		Влажность	8,0%		9,0%		
		Сорная примесь	3,0%		10,0%		
		Кислотное число	3,0 мг КС	ЭН/г	3,5 мг КОН/г		
		Масличность а.с.в.	46%		40%		
		запахом • Не принимаю вредителями • Не принимаю семенами амбр	тся семена п тся семена п озии я семена подсол отся семена	одсолнечника одсолнечника	ым или гнилостным с зараженностью с зараженностью й и бело-полосатой о подсолнечника		
144.	Соя МЭЗ Ресурс	Товар должен сос	ответствоват заготовках				
		дополнительных требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:					
		Показатели ка		Базисные	Максимальн		
				нормы	о допустимые		
		Влажность, %		12,0	14,0		
		Сорная примесь	. %	3,0	3,5		
		Масличная прим		не боле			
	i.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					

			Протеин сырой, %	не менее 33	3,0
		-	Зараженность вредителями	не допускае	тся
			Растения, вызывающие п тракта, такие, как: подмар молочай – не допускаются Товар должен быть в здо иметь цвет и запах, свойст затхлого, плесневого и по При наличии ГМО, Товар	енник, куколь, вьюном.  ровом не греющемственный нормальном стороннего запахов).	ок, повилика, я состоянии, у Товару (без
145.	Пшеница кормовая- Токаревская птицефабрика		р должен соответств еница кормовая. Техн лнительных требований,	ические условия»	, с учетом
			Показатели	Базисные нормы	Максима льно допустим ые
			Влажность, %	14,0	15,0
			Сорная примесь, %	2,0	4,0
			Зерновая примесь, %	5,0	15,0
			в т.ч. пророст, %	не более	5,0
			в т.ч. овсюг, %	не более	2,0
			в т.ч. щуплые, %	не более	5,0
			Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допуска	ается
			Фузариозные, %	до 1,0	
			Повреждение клопом черепашкой, %	Не более	2,0
			Зараженность зерновыми вредителями	Не допуска	ается
		состо	авляемый Товар должен оянии, иметь цвет и запа ру (без затхлого, плеснен наличии ГМО, Товар не	ах, свойственный н вого и постороннег	ормальному
146.	Соя кормовая- Токаревская птицефабрика		•	х и поставках»,	99-88 «Соя. с учетом

		1	. Качество Товара нормам качества:		твет	ствовать ба	зисным
			Показатели качества	Базисные <b>нормы</b>	M	<b>Гаксималь</b> но	
			Ku leelba	пормы	до	опустимые	
			Влажность, %	12,0		12,0	
			Сорная примесь,	2,0		2,0	
			Масличная примесь, %	не бо	лее	10,0	
			Протеин на АСВ, %	не м	енее	32,0	
			Зараженность вредителями	не до			
			Растения, вызываю кишечного тракта куколь, вьюнок,	, такие, как	: по	дмаренник,	
			допускаются. Товар должен быт состоянии, иметь	-		-	
			нормальному Това	- •	ого,	плесневого	
			и постороннего заг При наличии ГМО		оини	мается.	
147.	Кукуруза кормовая- Токаревская		куруза кормовая.	Технически	e yc	гловия», с	03-2010 учетом
	птицефабрика		олнительных требов				
		,	. Качество Товара нормам качества:		TBEI	ствовать оа	зисным
			Показатели	Базисн	ые	Максима.	пьно
			качества	норм		допустим	
			Влажность, %	15,0		17,0	
			Сорная примесь, %	ó 2,0		5,0	
			Зерновая примесь,	% 15,0		15,0	
			Испорченные, %			до 1,0	
			Зараженность		Не д	опускается	
			вредителями				
			Растения вызыва кишечного тракта, вьюнок, овсюг. погналичие вредной допускается.	, такие как: вилика, моло	чай -	маренник, ку – не допуска	уколь, потся,
		1					

Показатели качества	148.	Ячмень кормовой- Токаревская птицефабрика	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.  Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным			
Влажность, %				нормам качества:		
Влажность, % 14,0 14,0 Сорная примесь, % 2,0 4,0 Зерновая примесь, % 15,0 Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, выонок, повилика, молочай.  Зараженность вредителями 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.  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 Максимальноминимально допустимые  Влажность, % 15,0 16,0 Сорная примесь, % 2,0 4,0 Зерновая примесь, % 15,0 15,0 Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом) Растения, не допускается				Показатели	Базисные	Максимально
Сориая примесь, % 2,0 4,0     Зерновая примесь, % 15,0     Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, выонок, повилика, молочай.     Зараженность вредителями				качества	нормы	допустимые
Сорная примесь, % 2,0 4,0				Влажность, %	14.0	14.0
Зерновая примесь, %   15,0					,	
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, выонок, повилика, молочай.  Зараженность вредителями  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.  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:  Показатели вайсные Максимальноминимально допустимые  Влажность, % 15,0 16,0  Сорная примесь, % 2,0 4,0  Зерновая примесь, % 15,0 15,0  Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)  Растения, не допускается						1,0
Зараженность вредителями   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.   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 минимально допустимые   Влажность, % 15,0 16,0     Сорная примесь, % 2,0 4,0     Зерновая примесь, % 15,0 15,0 15,0     Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)   Растения, не допускается				Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок,	ŕ	опускается
состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.  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  Показатели качества  Влажность, % 15,0 16,0 допустимые  Влажность, % 2,0 4,0 зерновая примесь, % 15,0 15,0 зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)  Растения, не допускается				Зараженность вредителями		
Токаревская птицефабрика  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:    Показатели качества   Базисные нормы минимально допустимые				состоянии, иметь це нормальному Товару постороннего запахов)	вет и запа (без затхло	х, свойственный го, плесневого и
Нормам качества:           Показатели качества         Базисные нормы минимально допустимые           Влажность, %         15,0         16,0           Сорная примесь, %         2,0         4,0           Зерновая примесь, %         15,0         15,0           Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)         не допускается           Растения,         не допускается	149.	Токаревская	корм треб	овой Технические усло ований, указанных ниже	вия», с учет е:	ом дополнительных
качества         нормы         минимально допустимые           Влажность, %         15,0         16,0           Сорная примесь, %         2,0         4,0           Зерновая примесь, %         15,0         15,0           Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)         не допускается           Растения,         не допускается				нормам качества:		
Влажность, % 15,0 16,0 Сорная примесь, % 2,0 4,0 Зерновая примесь, % 15,0 15,0 Зараженность не допускается вредителями (в т. ч. брухусом) Растения, не допускается				Показатели	Базисные	Максимально-
Влажность, % 15,0 16,0 Сорная примесь, % 2,0 4,0 Зерновая примесь, % 15,0 15,0 Зараженность не допускается вредителями (в т. ч. брухусом) Растения, не допускается				качества	нормы	минимально
Сорная примесь, %         2,0         4,0           Зерновая примесь, %         15,0         15,0           Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)         не допускается           Растения,         не допускается						допустимые
Сорная примесь, %         2,0         4,0           Зерновая примесь, %         15,0         15,0           Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)         не допускается           Растения,         не допускается				Влажность %	15.0	16.0
Зерновая примесь, %       15,0       15,0         Зараженность       не допускается         вредителями (в т. ч. брухусом)       не допускается         Растения,       не допускается						, ,
Зараженность не допускается вредителями (в т. ч. брухусом) Растения, не допускается					_	,
вредителями (в т. ч. брухусом) Растения, не допускается					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
брухусом) Растения, не допускается				_	не д	Опускается
Растения, не допускается				1 -		
				100	нел	опускается
				вызывающие		<i>J</i>

		поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг. наличие вредной примеси головня, спорынья  Товар должен быть в зд состоянии, иметь цвет и нормальному Товару (без постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не	запах, свойственный затхлого, плесневого и
150.	Молоко сырое цельное коровье- Грейнрус Агро	Товар должен соответствовать с показателям:  Наименование Показателей Массовая доля жира, % не менее Массовая доля белка, % не менее Сухой обезжиренный молочный остаток, % не	<b>Высший сорт</b> 3.0  2,8
		·	
		менее Термоустойчивость, группа, не ниже Консистенция	II Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не
		менее Термоустойчивость, группа, не ниже	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему
		менее Термоустойчивость, группа, не ниже Консистенция Вкус и запах	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку От белого до светлокремового
		менее Термоустойчивость, группа, не ниже Консистенция Вкус и запах	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку От белого до светлокремового От 16,00 до 18,00
		менее Термоустойчивость, группа, не ниже Консистенция Вкус и запах	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку От белого до светлокремового

151.	Пшеница пищевая 3		*		
ļ	кл - AO «СКХ»		ценица.Технические услов		дополнительных
		тре	бований, указанных ниже:		M
			Показатели	Базисные нормы	Максимально <b>допустимые</b>
			Влажность, %	14,0	14,0
			Сорная примесь, %	2,0	2,0
			Зерновая примесь, %	5,0	5,0
			в т.ч. пророст, %	·	олее 1,0
			в т.ч. щуплые, %		олее 1,0
			Вредные примеси, в т.ч.	110 00	3,100 1,0
			подмаренник, куколь,		
			вьюнок, повилика,	не доп	<b>пускается</b>
			молочай, горчак,		,
			амброзия		
			Фузариозные, %	до	0 1,0
			Повреждение клопом-	На би	олее 2,0
			черепашкой, %	116 00	onee 2,0
			Зараженность зерновыми	Не дог	<b>пускается</b>
			вредителями		•
			Число падения, не менее		200
			Белизна, не менее		15
			Клейковина, не менее		23
ļ			тавляемый Товар должен гоянии, иметь цвет и запа	-	-
152.	Пшеница пищевая 4		и наличии ГМО, Товар не в	принимается.	
	кл - AO «СКХ»	«Пп	пеница. Технические услов	вия», с учетом ;	
	кл - AO «CRX»	«Пп	иеница.Технические услов бований, указанных ниже:	вия», с учетом ,	дополнительных
	кл - AO «CKX»	«Пп	пеница. Технические услов	вия», с учетом д	дополнительных Максимально
	кл - AO «CKX»	«Пп	пеница.Технические услов бований, указанных ниже: Показатели	вия», с учетом д Базисные нормы	дополнительных Максимально допустимые
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические услов бований, указанных ниже: Показатели Влажность, %	вия», с учетом д Базисные нормы 14,0	Максимально допустимые 14,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические услов бований, указанных ниже: Показатели Влажность, % Сорная примесь, %	Базисные нормы 14,0 2,0	Максимально допустимые 14,0 2,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические услов бований, указанных ниже: Показатели Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, %	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические услов бований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, %	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, %	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч.	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, %	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь,	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0 олее 1,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	пеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика,	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0 олее 1,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	шеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % 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, %	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0 олее 1,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	пеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0 олее 1,0 пускается
	кл - AO «CKX»	«Пп	пеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % 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	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0 олее 1,0 олее 1,0
	кл - AO «CKX»	«Пп	пеница. Технические условований, указанных ниже:  Показатели  Влажность, % Сорная примесь, % Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, % в т.ч. щуплые, % Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, выонок, повилика, молочай, горчак, амброзия  Фузариозные, % Повреждение клопом-черепашкой, %	Базисные нормы 14,0 2,0 5,0 не бо	Максимально допустимые 14,0 2,0 5,0 олее 1,0 олее 1,0 олее 2,0 олее 2,0

		Клейковина, не менее	19
		Поставляемый Товар должен бы состоянии, иметь цвет и запах, Товару (без затхлого, плесневого При наличии ГМО, Товар не при	свойственный нормальному о и постороннего запахов).
153.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - АПК АСТ Компани М	Товар должен соответствовать I Технические условия», с учетом показателей, указанных ниже: Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина	
		Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах  На каждое транспортное карантинный сертификат (	Не допускается  Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается  средство оформляется
154.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - АПК АСТ Компани М	отправителя Товара) за счет П Товар должен соответствовать І Технические условия» с учетом показателей, указанными ниже:  1. Качество Товара базисным нормам каче	оставщика. ОСТ 9353-2016 «Пшеница. и следующих качественных должно соответствовать
		Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах	Не менее 770 г/л Не более 14,0% 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
		На каждое транспортное карантинный сертификат (сотправителя Товара) за счет П	средство оформляется с печатью и подписью оставщика.
155.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - АПК АСТ Компани М	Товар должен соответствовать I Технические условия» с учетом показателей, указанными ниже:  1. Качество Товара базисным нормам каче	следующих качественных должно соответствовать
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 13,5%
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	
		Число падения	Не менее 300
		Клейковина	Не менее 23-24%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах
			(затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный)
150		На каждое транспортное карантинный сертификат отправителя Товара) за сче	(с печатью и подписью т Поставщика.
156.	Ячмень, АПК АСТ Компани М	Товар должен соответствовать показателям: Ячмень, ГОСТ 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 зерну ячменя; посторонний запах
			(затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный)
		Ha managa	не допускается
		На каждое транспортное	средство оформляется
		карантинный сертификат (о	
		отправителя Товара) за счет П	юставщика

157.	Кукуруза, АПК АСТ Компани М	Кукуруза. Требовани должен содержатт требованиям ТР ТС	тветствовать качеству ГОСТ ия при заготовках и поставках. Б ГМО, должен соответ 015/2011 «О безопасности зачественным показателям:	- 2010, не гствовать
		Влажнось	Не более 14,0%	)
		Сорная примесь	Не более 2%	
		Зерновая примесь	Не более 8%	
		Аброзия	Не допускается	[
		Зараженность	Не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зер запаха фумига других ин запахов	
		карантинный сер		омляется одписью
158.	33100 Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производ для изготовления сдобных, При непосредственном уп воздействия на здоровье. Функциональные преиму Высокожирный универсаль Готовые изделия обладают Обладает хорошей спо сахаром/сахарной пудрой; Хорошо связывает рецепту массы; Способствует образования гарантирует мелкодисперся Специально подобранный высокое качество готового Основные ингредиенты (Рафинированные дезодори виде (пальмовое масло и эмульгаторы (Е471, Е475 краситель Е160а, регулятор Может содержать следы Пищевая ценность в 100 (калорийность) - 740 ккал/3	оный маргарин; приятным вкусом и ароматом; собностью к аэрированию при ва грную жидкость, предотвращает расслоен о хорошей текстуры, высокого подъён ную пористость мякиша; жировой состав и эмульгаторы, позволяк изделия в течение всего срока годности. состав): рованные масла в натуральном и модифи его фракции, подсолнечное масло), вод о кислотности лимонная кислота. и соевого лецитина г продукта: вико-химические показатели:  Значение	ет вредного вбивании с ние тестовой ма изделий, от сохранять ицированном да питьевая, вки-молоко",
		Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота  Светло-желтый, однородный по всей	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ
		Цвет	массе	32189-2013

		Консистенция при (20±2)°С	вид. Допус и неодно пищевкусо агентов),	я, плотная, ть среза блестя кается матовая ородность провых добавом ической обрабо	поверхность и введении с (взбивных исчезающая	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %,		82		ГОСТ
		не менее Массовая доля влаги и				32189-2013
		летучих веществ, % не более		18		ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более		1		ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C		33 – 38		ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний по	ериод 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %		55		ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %		2		ГОСТ 31754-2012
		Сроки годности, температ	уры и усло	вия хранения		
		от - 20°C до +20°C включительно 360 суток				
		Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно			ъ отдельно	
		продуктов, обладающих резким специфическим запахом.  Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-				
		вкладышем.				
		Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 45 коробов, масса нетто 900 кг. Продукт соответствует требованиям:				
		TP TC 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции TP TC 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее				
		маркировки				
		TP TC 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию TP TC 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок,				
		ароматизаторов и технологических вспомогательных средств				
		Сертификат "Халял"				
159.	33107 Маргарин	Спеці	ификаци	ия № 3310	7 ТФ	
	твердый «Столовый	ΓΟCT 32188-2013	- '			
	Особый с Молочным	Область применения:				
	вкусом и ароматом»,	Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного				
	82%, марка МТ,	воздействия на здоровье.				
	весовой	Функциональные преимущества: Высокожирный универсальный маргарин;				
		Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом; Обладает технологичностью, что обеспечивает получение однородной,				
		пластичной тестовой массь Хорошо связывает рецепту	ι;		•	•
		массы; Отличается высокой ст механической обработке;				пературе и

Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

### Основные ингредиенты (состав):

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

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

### Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение		Методика определения
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота		ГОСТ 32189- 2013
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189- 2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид		ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933- 2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33 - 38		ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189- 2013
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55		ГОСТ 32189- 2013
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2		ГОСТ 31754- 2012

#### Сроки годности, температуры и условия хранения

от - 20 С до +20 С включительно	360 суток
от - 20°C до +20°C включительно	260 оттот

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

Упаковка:

ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.

Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.

Продукт соответствует требованиям:

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

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

160. 33109 Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой

# Спецификация № 33109 ТФ

CTO 44585898-009-2023

# Область применения:

Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

### Функциональные преимущества:

Высокожирный универсальный маргарин;

Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;

Обладает технологичностью, что обеспечивает получение однородной, пластичной тестовой массы:

Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке;

Не рекомендован к применению в кондитерских изделиях, технология которых предусматривает взбивание маргарина;

Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

### Основные ингредиенты (состав):

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

Содержит продукты переработки сои

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика
Вкус и запах	С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая, сливочная, ванильная, кислая	определения ГОСТ 32189- 2013
Цвет	ноты. От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	ΓΟCT 32189- 2013
Консистенция при (20±2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933- 2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	34 – 44	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	10 - 25	ГОСТ 32189- 2013
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189- 2013
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754- 2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

		от - 20°С до +20°С включите	пьно	360 суток	
		Не подвергать действию г	цвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно		
		продуктов, обладающих резким специфическим запахом.  Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным меш вкладышем.  Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.  Продукт соответствует требованиям:  ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продук ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в част маркировки  ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых доба ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Сертификат "Халял"			
161.	33820 Маргарин	т Специфі	икация № 33820 <b>Т</b> Ф	þ	
	твердый «СолПрох	» ΓΟCT 32188-2013	· • ·		
	для песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой	Применяется при производстветеста, песочного печенья разли полуфабрикатов и других предусматривает взбивание с са При непосредственном употре воздействия на здоровье.  Функциональные преимущес Высокожирный специализиров аэрированию; Придает готовым изделиям при Равномерно распределяется в то Маргарин позволяет получить высокой способности к аэриров Обеспечивает увеличение объег Специально подобранный жи позволяют получить хороший мелкодисперсную пористость; Обладает высокой технологи формовку теста.  Основные ингредиенты (соста Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его масло), вода питьевая, эмульгат краситель Е160а, ароматизатор, Пищевая ценность в 100 г п			
		Показатель	Значение	Методика	
		Вкус и запах	Чистые, вкус сливочный, запах сливочный с легкой топленой нотой	<b>определения</b> 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	

1

ГОСТ 31933-2012

Массовая доля поваренной соли, % не более

		Температура плавления жира,	33 - 1	36	ГОСТ 32189-2013
		выделенного из маргарина, °С	33		1 5 5 1 5 2 1 5 7 2 0 1 5
		Массовая доля твердых			
İ		триглицеридов в жире,	14 -	17	ГОСТ 32189-2013
ĺ		выделенном из маргарина, %			
		при 20°C			
1		Максимальное содержание			EOGE 22102 221
		насыщенных жирных кислот в	55		ГОСТ 32189-2013
		жировой фазе продукта, %			
		Максимальное содержание			
		трансизомеров жирных	2		ГОСТ 31754-2012
		кислот в жировой фазе	_		
		продукта, %			
		Сроки годности, темпо От -20°С до +20°С включите	льно		360 суток
		Не подвергать действию п			Хранить отдельно о
		продуктов, обладающих резн			
		Упаковка: ящик из гофр	оированного кар	отона с пол	имерным мешком-
		вкладышем.			
					диницы 20,350 кг.
		На паллете 40 н	соробов, масса н	етто 800 кг	
		TD TC 021/2011 T			
		ТР ТС 021/2011 Технический ј			
		ТР ТС 022/2011 Технический	регламент на п	ищевую про	дукцию в части ее
		маркировки ТВ ТС 024/2011 Тоуууулганж			
		ТР ТС 024/2011 Технический р			
		ТР ТС 029/2012 Технический	_		
		ароматизаторов и технологич Сертификат "Халял"	сских вспомога	пельных сред	дств
		Сергификат Халил			
1.60	22020	<u> </u>	No. f	12020 TA	
162.	33830 Маргарин	· -	икация № 3	33830 ТФ	i
162.	33830 Маргарин твердый «СолПро»	Специф ГОСТ 32188-2013	икация № 3	33830 ТФ	·
162.	твердый «СолПро»	ΓΟCT 32188-2013	икация № 3	33830 ТФ	
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий,	ГОСТ 32188-2013 Область применения:	·		
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве	бездрожжевых	и дрожжевы	
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и	бездрожжевых других изделий	и дрожжевы	х слоеных изделий,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве	бездрожжевых других изделий	и дрожжевы	х слоеных изделий,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре	бездрожжевых других изделий блении в пищу	и дрожжевы	х слоеных изделий,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье.	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:	и дрожжевы продукт не с	х слоеных изделий,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарин Маргарин обладает высокой пл	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва: н, фасовка по 2 к астичностью;	и дрожжевы продукт не с	х слоеных изделий,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргария	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва: н, фасовка по 2 к астичностью;	и дрожжевы продукт не с	х слоеных изделий,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке ра	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва: н, фасовка по 2 кастичностью; ским воздействи	и дрожжевы продукт не с	х слоеных изделий,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто;	бездрожжевых других изделий блении в пищу   тва:  н, фасовка по 2 к  астичностью;  ским воздействи  вномерно расп	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке ра	бездрожжевых других изделий блении в пищу   тва:  н, фасовка по 2 к  астичностью;  ским воздействи  вномерно расп	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям;	бездрожжевых других изделий блении в пищу   тва:  п, фасовка по 2 к  астичностью;  ским воздействи  вномерно расп  и привлекате	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разделиям;	бездрожжевых других изделий блении в пищу   тва:  1. фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлеката  теленные слои го по	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (соста	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:  п, фасовка по 2 кастичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате целенные слои голь):	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м ельный внеш	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям.
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (состарафинированные дезодорирова	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:  п, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате целенные слои годы; нные масла в на	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м ельный внеш отовым издели	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям.
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (соста Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его	бездрожжевых других изделий блении в пищу   тва:  1, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате целенные слои голь; на вы афракции, подсо	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м ельный внеш отовым изделя туральном и в	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргария Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (соста Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, E475, сое	бездрожжевых других изделий блении в пищу   тва:  и, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распиненные слои голь; смав):  и и привлекате правиные масла в на фракции, подсевый лецитин), с	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м ельный внеш товым издел туральном и п олнечное масле	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к консервант Е202,
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргария Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (состарафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соекраситель Е160а, регулятор кис	бездрожжевых других изделий блении в пищу   тва:  и, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распиные слои годе.  привлекате привлекате правиные масла в нафакции, подседый лецитин), спотности лимон	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м ельный внеш туральном и п олнечное масле	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к консервант Е202, ароматизатор.
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, раздосновные ингредиенты (состарафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соекраситель Е160а, регулятор кис Пищевая ценность в 100 г п	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:  п, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате целенные слои годы; нные масла в нафракции, подсовый лецитин), содукта: жиры	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м ельный внеш туральном и п олнечное масле	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к консервант Е202, ароматизатор.
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргария Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (состарафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соекраситель Е160а, регулятор кис	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:  п, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате целенные слои годы; нные масла в нафракции, подсовый лецитин), содукта: жиры	и дрожжевы продукт не о т; ям; ределяется м ельный внеш туральном и п олнечное масле	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к консервант E202, ароматизатор.
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, раздосновные ингредиенты (состарафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соекраситель Е160а, регулятор кис Пищевая ценность в 100 г п	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва: и, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате целенные слои годена. На фракции, подседый лецитин), содукта: жиры кДж.	и дрожжевы . продукт не от т; ям; ределяется м ельный внеш отовым изделитуральном и полнечное массоль пищевая ная кислота, а — 82 г, энерг	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к консервант E202, ароматизатор.
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (сост. Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соет краситель Е160а, регулятор кис Пищевая ценность в 100 г п (калорийность) - 740 ккал/3030	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва: н, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате феленные слои годый лецитин), с потности лимон родукта: жиры кДж.	и дрожжевы продукт не от продукт не от туральном и полнечное маслоль пищевая ная кислота, а — 82 г, энергиказатели:	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к консервант E202, ароматизатор.
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргария Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (соста Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соекраситель Е160а, регулятор кис Пищевая ценность в 100 г п (калорийность) - 740 ккал/3030	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва: п, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате целенные клои годений, подсовый лецитин), с потности лимоноодукта: жиры кДж.	и дрожжевы . продукт не от туральный внеш отовым издели туральном и полнечное маслоль пищевая ная кислота, а — 82 г, энергимазатели:  ние	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к, консервант Е202, ароматизатор. етическая ценность
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (сост. Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соет краситель Е160а, регулятор кис Пищевая ценность в 100 г п (калорийность) - 740 ккал/3030	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:  п, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате фракции, подсовый лесцитин), с потности лимон родукта: жиры кДж.  -химические по Значе Чистые, с п	и дрожжевы продукт не от продукт не от туральном и принечное масильный внешение масиль пищевая ная кислота, а — 82 г, энергиказатели:  ние  ривкусом и	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям.  модифицированном до), вода питьевая, к, консервант Е202, ароматизатор. етическая ценность
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (сост. Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соем краситель Е160а, регулятор кис Пищевая ценность в 100 г п (калорийность) - 740 ккал/3030 Органолептические и физико	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:  п, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате фракции, подсовый лецитин), с потности лимон родукта: жиры кДж.  -химические по Значе Чистые, с правпахом сливо	и дрожжевы продукт не от продукт не от т; ям; ределяется мельный внеше отовым изделитуральном и полнечное масле пищевая ная кислота, а — 82 г, энергимазатели:  ние  ривкусом и рок с легкой	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям.  модифицированном ло), вода питьевая, к консервант E202, ароматизатор. етическая ценность методика определения
162.	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%,	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве круассанов, слоеного печенья и При непосредственном употре воздействия на здоровье. Функциональные преимущес Специализированный маргарии Маргарин обладает высокой пл Маргарин устойчив к механиче Маргарин при раскатке равкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем изделиям; Обеспечивает однородные, разд Основные ингредиенты (сост. Рафинированные дезодорирова виде (пальмовое масло и его эмульгаторы (Е471, Е475, соет краситель Е160а, регулятор кис Пищевая ценность в 100 г п (калорийность) - 740 ккал/3030	бездрожжевых других изделий блении в пищу гва:  п, фасовка по 2 к астичностью; ским воздействи вномерно распи и привлекате фракции, подсовый лесцитин), с потности лимон родукта: жиры кДж.  -химические по Значе Чистые, с п	и дрожжевы продукт не от продукт не от туральном и принечное масильный внешение масиль пищевая ная кислота, а — 82 г, энергиказатели:  ние  ривкусом и	х слоеных изделий, оказывает вредного между слоями, не ний вид готовым иям. модифицированном ло), вода питьевая, к, консервант Е202, ароматизатор. етическая ценность методика

		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, %	10°C 58 - 65 20°C 39 - 43 35°C 13 - 17	ГОСТ 32189-2013
		при температуре 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
		продуктов, обладающих резы Упаковка: ящик из гофриробернутых в по Масса нетто 10 На паллете:	прямых солнечных лучей. этом сим специфическим запахом. ованного картона, вмещающи кг, вес брутто упаковочной е 88 коробов, масса нетто 8 каллете 911,24 кг. регламент о безопасности прегламент на масложировую регламент на масложировую регламент о безопасности	ий 5 пластов по 2 кг, диницы 10,303 кг. 880 кг, вес брутто ищевой продукции дукцию в части ее о продукцию пищевых добавок,
163.	33835 Маргарин	Специф	икация № 33835 <b>Т</b> Ф	
	твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой	ΓOCT 32188-2013		

эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.

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

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189- 2013
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189- 2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933- 2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	44 – 48	ГОСТ 32189- 2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°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 и условия хранения

от - 20°C до +20°C включительно	360 суток
Не подвергать действию прямых солн	ечных лучей. Хранить отдельно от
продуктов, обладающих резким специф	ическим запахом.

#### Упаковка:

ящик из гофрированного картона, вмещающий монолит, обернутый в пергамент, весом  $10~\rm kr$  со струнной нарезкой пластов по  $1~\rm kr$ . Масса нетто  $10~\rm kr$ , брутто  $10,216~\rm kr$ 

**На паллете:** 77 коробов, масса нетто 770 кг, вес брутто продукции на паллете 786,56 кг.

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

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

# 164. 33840 Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой

#### Спецификация № 33840 ТФ

*ΓΟCT 32188-2013* 

#### Область применения:

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

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

#### Функциональные преимущества:

Высокожирный специализированный маргарин;

Маргарин имеет высокую кремообразующую способность;

Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений:

Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом;

Маргарин обеспечивает получение кремов и начинок с однородной консистенцией, слегка кремового оттенка;

Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, хорошо сохраняет их устойчивость, имеет гладкую и блестящую поверхность.

#### Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433), консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.

Может содержать следы соевого лецитина.

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

#### Органолептические и физико-химические показатели:

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

#### Сроки годности, температуры и условия хранения

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

		вкладышем. Масса нетто 20 кг,	ованного картона с полимер вес брутто упаковочной единобов, масса нетто 800 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 рег ароматизаторов и технологическ Сертификат "Халял"	ламент на пищевую продук памент на масложировую пр гламент о безопасности пиш	цию в части ее одукцию евых добавок,	
165.	331110 Маргарин	Специфика	ция № 331110 ТФ		
	твердый	ΓΟCT 32188-2013	·		
	«GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой	Область применения: Применяется при производстве мудля изготовления сдобно-булочн кондитерских изделий. При непосредственном употреблег воздействия на здоровье. Функциональные преимущества	ых изделий, бриошей, пиро нии в пищу продукт не оказ:	огов и других	
		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 издел гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша; Специально подобранный жировой состав и концентрат смеси токоферс позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего сргодности.  Основные ингредиенты (состав): Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том чимодифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433), с			
		пищевая (не более 1%), ароматиза концентрат смеси токоферолов; краситель Е160а. Может содержать следы соевого ле Пищевая ценность в 100 г проду 740 ккал/3030 кДж.	регулятор кислотности лиме	онная кислота,	
		Органолептические и физико-хи	мические показатели:	M	
		Показатель	Значение	Методика определения	
		Вкус и запах	Выраженные, сладко- сливочного масла  Желтый, однородный по	2013	
		Цвет	всей массе Пластичная, плотная,	2013	
		Консистенция при (20±2)°С	однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	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 Массовая доля твердых	33 – 38	ГОСТ 32189- 2013	
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	Летний Зимний период 16 - 19 16	ΓΟCT 32189-2013	

		Массовая доля насыщенн	ых	ГОСТ 31663-
		жирных кислот % не более	55	2012 (ISO 5508-90)
		Массовая доля трансизомер	ров 2	ΓΟCT 31754-
		жирных кислот, % не более	Δ	2012
		Сроки годности, температурь		
		от - 20°C до +20 включительно	360 суток	
			прямых солнечных лучей. Хран ким специфическим запахом.	ить отдельно с
			рированного картона с полимер	ным мешком-
		вкладышем.		10
			) кг, вес брутто упаковочной едини коробов, масса нетто 550 кг.	цы 10 кг.
		Продукт соответствует требог	ваниям:	
			і регламент на масложировую пр	одукцию»
		TP TC 021/2011 «О безопаснос TP TC 022/2011 «Пишевая пр	сти пищевои продукции» одукция в части ее упаковки»	
			ования безопасности пищевых до	бавок,
			ологических вспомогательных с	редств»
166.	338210 Маргарин		ıкация № 338210 ТФ	
	твердый	ΓΟCT 32188-2013		
	«GRANDPRO Tart»	Область применения: Применяется при произволств	ве мучных кондитерских изделий	из песочного
	для песочного теста,		ша «Курабье», и других кондитер	
	82%,		ривает взбивание с сахаром\сахарн	
	марка МТ, весовой	воздействия на здоровье.	блении в пищу продукт не оказь	івает вредного
		Функциональные преимущес		способностью
		Высокожирный маргарин премиум класса, обладающий высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу;		
			и воздуха, позволяет предотврати	ть затягивание
		теста; Обладает высокой технологі	ичностью, обеспечивает хорошу	ю отсадку и
		формовку теста ручным и меха	низированным способом;	-
			ровой состав и функциональные ие объема и однородную рассыпча	
		готового изделия;	е оовема и однородную рассвита	тую структуру
		-	риятный насыщенный сладко-сли	вочный вкус и
		аромат, золотистый цвет;	антиокислителей продлевает сро	ки реапизации
		готовых изделий.		F
		Основные ингредиенты (сост		
			ированные дезодорированные (	
			гьевая, эмульгаторы (E471, E475, е более 1%), ароматизатор, ан	
		аскорбиновая кислота, концен-	грат смеси токоферолов; регулято	
		лимонная кислота, краситель Е	160a. <b>1002 г. –</b> жиры – 82 г., энергетичес	MAN HANNOCTI
		740 ккал/3030 кДж.	<del>юдукта.</del> жиры – 82 г, энсргетичес	кая ценность -
		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
		V 0 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1	Пластичная, плотная,	ГОСТ 32189-
		Консистенция при (20±2)°C	однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	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,	33 – 36	ГОСТ 32189-
	выделенного из маргарина, °C Массовая доля твердых		2013
	триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	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		
	от - 20°C до +20°C	360 суток	
	включительно  Не подвергать действию г продуктов, обладающих резк	— — — — — — — — — — — — — — — — — — —	ить отдельно с
		рированного картона с полимер	ным мешком-
	Масса нетто 10	кг, вес брутто упаковочной едини соробов, масса нетто 550 кг.	цы 10 кг.
	TP TC 021/2011 «О безопаснос TP TC 022/2011 «Пищевая про TP TC 029/2012 «Требо	регламент на масложировую пр ти пищевой продукции»	ых добавок,
167. 338310 Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий 82%, марка МТС, весовой	ГОСТ 32188-2013 Область применения: Применяется при производстве При непосредственном употрен воздействия на здоровье. Функциональные преимущес: Высокожирный универсальный Технологичен в работе в шир пластичности Не вытечет из теста при расстой При соблюдении технологии правильной формы и размеров Обеспечивает создание равноме Обладает высокой пластичности Основные ингредиенты (соста Масла растительные рафини	маргарин; оком диапазоне температур благо	вает вредного одаря высокой чить изделия действиям з том числе
	концентрат смеси токоферол краситель E160a.	онсервант E202, ароматизатор, ав ов, регулятор кислотности лимо одукта: жиры – 82 г, энергетичес	тиокислитель: онная кислота,
	концентрат смеси токоферол краситель E160a.  Пищевая ценность в 100 г пр	ов, регулятор кислотности лимо  одукта: жиры – 82 г, энергетичес	птиокислитель: онная кислота, кая ценность -
	концентрат смеси токоферол краситель Е160а.  Пишевая ценность в 100 г пр 740 ккал/3030 кДж.	ов, регулятор кислотности лимо  одукта: жиры – 82 г, энергетичес	тиокислитель: онная кислота,

			T	
		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,	44 – 48	ГОСТ 32189-
		выделенного из маргарина, °С Массовая доля твердых	10°C 55 - 62	2013
		триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	20°C 39 - 43 35°C 13 - 17	ΓΟCT 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
		_	<u> </u>	
		от - 20°C до +20°C включительно		
		Не подвергать действию продуктов, обладающих резк	прямых солнечных лучей. Храг сим специфическим запахом.	нить отдельно
		Упаковка: ящик из гофрир обернутых в по	оованного картона, вмещающий 5 п лимерную пленку. кг, вес брутто упаковочной единиг	
		На паллете:	88 коробов, масса нетто 880 к	
		продукции на паллете 911,24 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 доба ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»		
168.	338410 Маргарин	_ · _	кация № 338410 ТФ	
	твердый	ГОСТ 32188-2013		
	«GRANDPRO Cream» для кремов, 84% марка МТК, весовой	«Птичье молоко» и других саха	ок для тортов, рулетов, пирожных, ристых и мучных кондитерских из, блении в пищу продукт не оказы	делий.
	-	воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущес</u> Высокожирный специализиров	<u>тва:</u>	
		Обладает выраженным вкусом	и ароматом сливочного масла;	0
			пособность, позволяет взбить крем с сироп при производстве кремог и т.д.	
		Обладает отличной формоуст кремовых украшений;	ойчивостью, рекомендуется для	изготовления
		Способствует увеличению срок Основные ингредиенты (соста		
		Масла растительные рафини модифицированные), вода пит	прованные дезодорированные (в ъевая, эмульгаторы (Е471, Е475, ароматизатор, антиокислитель:	Е433, соевый

		кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.  Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры — 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.			
		Органолептические и физико-химические показатели:			3.5
		Показатель		Значение	Методика определения
		Вкус и запах	Сливочные		ГОСТ 32189- 2013
		Цвет	всей массе	гый, однородный по	ГОСТ 32189- 2013
		Консистенция при (20±2)°С	Пластичная поверхности сухая на вид		ГОСТ 32189- 2013
		Массовая доля жира, %, не менее		84	ГОСТ 32189- 2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более		16	ΓΟCT 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	ΓΟCT 31754- 2012
		Сроки годности, то от - 20°С до +20 включительно  Не полвергать действ	°C	360 суток	
		Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранит продуктов, обладающих резким специфическим запахом.  Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерни вкладышем.  Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единице На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.  Продукт соответствует требованиям:  ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую прод ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых требования безопасности пищевых продукция в части ее упаковки»			перным мешком- ницы 10 кг. продукцию» евых добавок,
169.	Сахар белый	Товар должен соо		_	
	кристаллический свекловичный категории ТС 3	белый. Технически ниже:			
		Показатель кач	ества	Норм	a
		Цвет		Белый, чистый. Д желтоватый	Допускается

Внешний вид	Однородная сыпучая масса
	кристаллов. Допускаются
	комки, разваливающиеся
	при легком нажатии.
	Раствор сахара должен быть
	прозрачным, без
Чистота раствора	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
	мелассы.
Массовая доля сахарозы	
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	0,003
вещество), %, не более	
Массовая доля золы (в	0,05
пересчете на сухое	0,03
вещество),% не более	
Цветность в растворе,	
единиц оптической	195
плотности (ICUMSA), не	
более	
Массовая доля диоксида	10
серы, мг/кг сахара, не	10
более	
Массовая доля	0,0003
ферропримесей, %, не более*	

Продукция предназначена для реализации в торговой сети, для промышленной переработки, в том числе для производства детского питания, и других пищевых целей. Не рекомендуется употребление продукта людям, страдающим диабетом.

Продукция не содержит ГМО.

170.	Полутуши свиные	2. Состав и	характеристика сырья:
	охлажденные и	Внешний	Полутуши получены путем разделения
	замороженные	вид:	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
			• •
			1 1 1
			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	Допускается общее количество
		мые	технологической зачистки (побитости,
		отклонен	
1		ия	

	кровоподтеки) не более 0,3% по массе от
	партии
	Indp I IIII
Термиче	Температура свинины в охлажденном
ское	состоянии 0 + 4°C в толще мышц в любой
состояни	точке изменения
e:	Температура свинины в замороженном
	состоянии -1218°С в толще мышц в
	любой точке измерения Не допускается
	применение мясного сырья,
	замороженного более одного раза.
Органолеп 2015)	тические характеристики: (ГОСТ 7269-
Запах:	Мышечная ткань имеет приятный запах,
	свойственный свинине. Не допускается в
	производство свинина с кислым или
	затхлым запахом. Жировая ткань не
	должна иметь запаха осаливания или
	прогоркания.
Цвет:	Мышечная ткань на разрубе (распиле) - от
	светло-розового до красного цвета;
	Мышцы на разрезе слегка влажные, не
	оставляют пятна на фильтровальной
	бумаге.
	Жировая ткань белого или бледно розового
	цвета. Не допускается в производство
	мясосырье с темным или коричневым
	цветом поверхности, с сильно подсохшей
	поверхностью.
Консисте	На разрезе мясо плотное, упругое,
нция:	образующаяся при надавливании ямка
	быстро выравнивается.
	Жировая ткань мягкая, эластичная.
Упаковк	Свиные полутуши поставляют без
a:	упаковки, или упакованы в соответствии с ГОСТ 31476-2012.
Маркиро	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.
Срок	В соответствии со сроками и условиями
годности	хранения, заявленными производителем
	хранения, заявленными производителем

Tnef	бован	ван Камера транспортного средства должна					
		быть охлаждаемой, чистой, не иметь					
		посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить					
тиро	- 1						
ию:		ущерб качеству мяса.		-			
			контролиро				
		температуры при перев					
		в камере для перевозки					
		условиями хранения и Г	OCT 31476	-2012			
Физі	ико-хими	<b>ческие характеристик</b>	ти:				
Пок	азате	Допустимые уровни	НД на	метод			
ли							
(фак	тор						
ы)	1						
p H		5,8-6,2	ГОСТ Р 51	478-99			
		5,0 0,2		7/0//			
		П.,,,,,,,,,,,,	FOOT 700	2015			
	-	1 1 /	FOCT 7269	9-2015			
ость		выраженным запахом	I				
аром		свежего					
буль	она	доброкачественного					
		мяса					
Опре	еделе	Бульон прозрачный	, ΓΟCT 2339	92-2016			
ние		допустимо небольшое					
прод	укто	количество хлопьев, без	3				
		образования					
перв	ично	желеобразного осадка					
го		•					
расп	ала						
<del>  *</del>	ов в						
буль							
(проб							
серн							
лой	OKHO						
медь	10)						
			(22772	TD TC			
		гические характеристи ГС 034/2013)	іки: (соглас	CHU IT IC			
	1		Потто	ТТП			
	азате	Допустимые уровни	Допустим	НД на			
ЛИ		охл.	ые уровни	метод			
(фак	тор		зам.				
ы)							
KMA	ΑФА	$1 \times 10^{3}$	$1 \times 10^{4}$	ГОСТ			
нМ				10444.15-			
(KOI	-			94			
не бо	олее)						
БГКІ		В 0,1 г не допускается	В 0,01 г не	ГОСТ			
			допускаетс				
			Я	2012			
			<i>/</i> 1	_012			

Proteus B	на попускается	- ГОСТ
0,1 г	не допускается	28560-90
Патогенн	на пописка стад	ΓOCT 31659-2012
	не допускается	1001 31039-2012
ые		
микроорг		
анизмы, в		
том числе		
сальмоне		
ллы в 25		
I.		EO.CT 22021 2012
L.monocy	не допускается	ГОСТ 32031-2012
togenes B		
25 г		TD TG 004 (0044 TD
Показатели ТС 034/2013)	безопасности: (согласно	TP TC 021/2011, TP
Показате	Допустимые уровни	НД на метод
ли	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	r 1
(фактор		
ы)		
Токсичны	0,5	ГОСТ 26929-94,
e		ГОСТ 26932-86,
элементы		ΓΟCT 30178-96.
: Свинец		МУК 4.1.986-00
мг/кг не		
более		
Токсичны	0,1	ГОСТ 26929-94,
e	-,-	ГОСТ 26930-86,
элементы		ГОСТ 30178-96
: Мышьяк		
мг/кг не		
более		
Токсичны	0,05	ГОСТ 26929-94,
e	,	ГОСТ 26933-86,
элементы		ГОСТ 30178-96.
: Кадмий		МУК 4.1.986-00
мг/кг не		
более		
Токсичны	0,03	ГОСТ 26929-94.
e	,	ГОСТ 26927-86.
элементы		ГОСТ 30178-96
: Ртуть		
мг/кг, не		
более		
Левомице	не допускается (менее	ГОСТ Р ИСО 13493-
тин:	0,0003 мг/кг)	2014
Тетрацик	не допускается (менее	МУ 3049-84
линовая	0,01 мг/кг)	
группа:	ĺ	

		Бацитрац	не допускается (менее	MV 3049-84			
		ин:	0,02 мг/кг)	3017 01			
		Пестицид	0,1	МУ 2142-80			
		ы: ГХЦГ	0,1				
		(α,β,γ-					
		изомеры),					
		не более					
		Пестицид	0,1	МУ 2142-80			
		ы: ДДТ и	,				
		его					
		метаболи					
		ты, не					
		более					
		Цезий-	Допустимый уровень	ГОСТ 32161-2013			
		137	(Н), Бк/кг (л) 200				
			Биологические показ	атели			
		Африкан					
		ская чума	Не допускается				
		свиней					
		(ДНК					
		вируса					
		африканс					
		кой чумы					
		свиней)					
			D				
		Минималь		условиями договора			
		ный срок	поставки				
		годности					
		при					
		поставке:					
			1. Отечественное сырье	(на каждую партию):			
		Сопровод	• ветеринарное	свидетельство,			
		ительная		истеме Меркурий			
		документа ция	2. Импортное сырье:				
			• ветеринарное	свидетельство,			
				истеме Меркурий			
			3. Наличие протокола и	исследований на АЧС			
			на каждую партию				
171.	Kyrcynyga ACTOU	Товар полу	TAIL COOTDATCEDODOTI FO	OCT 13634 00 11			
1/1.	Кукуруза-АСТОН	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 и технических регламентов Таможенного Союза					
			го Экономического Союза				
				,			

		Показатели	Базисные показатели качества	Мин./макс допустимые			
		Влажность, %	14,50	18,0			
		Зерновая примесь %	, 10,0	15,0			
		Сорная примесь, %	2,0	5,0			
		Семена амброзии		Не более 10,0 Шт/Кг			
		Зараженность	не допускается, клещом I степени	кроме зараженности			
172.	Кукуруза (ООО "АСТОН Крахмало- Продукты", адрес 391520, Рязанская обл, Шиловский р-н,	технических рег (Евразийского Эко	ламентов Тамож номического Союза жности может б	СТ 13634-90 и енного Союза ), максимальное ыть указано в			
	д Ибредь, Заводская ул., здание 1А,)	Показатели	Базисные нормы	Максимально			
	<i>jsn.</i> , <i>sganne</i> 111, <i>j</i>			допустимые			
		Зараженность		ускается			
		Влажность, % Натурный вес,		ee 15,0 % ee 660,00			
		Гр/л	пе мене				
		Зерновая примесь, %	10,0 %	15,0 %			
		Сорная примесь, %	2,0 %	6,0 %			
		В т.ч. Семена подсолнечника	0,5 %	1,0 %			
173.	Подсолнечник- АСТОН	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).					
		Показатели Б	азисные нормы	Максимально допустимые			
		Влажность %	8,0	20,0			
		Сорная примесь,%	3,0	15,0			

		Кислотное число, мг/КОН/г Масличность	46,0					
		на А.С.В. %	40,0					
174.	Рапс -АСТОН	Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).						
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые				
		Влажность %	8,0	18,0				
		Сорная примесь, %	3,0	Без ограничений				
		Масличность на А.С.В. %	44,0	ограничении				
		М.Д. эруковой кислоты, %		2,0				
		М.Д. глюкозинолатов в шроте, %	1,2					
		Кислотное число		,				
175.	Семена льна	масла мг/КОН/г Товар должен соо	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u>г КОН/г</u> СТ 10582-76 и				
175.	Семена льна масличного-АСТОН	Товар должен соо	тветствовать ГО аментов Тамож	СТ 10582-76 и енного Союза Максимально				
175.		Товар должен соо технических регла (Евразийского Эконо Показатели	тветствовать ГО аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы	СТ 10582-76 и енного Союза  Максимально допустимые				
175.		Товар должен соо технических регла (Евразийского Эконо	тветствовать ГО аментов Тамож мического Союза).	СТ 10582-76 и енного Союза Максимально				
175.		Товар должен соо технических регла (Евразийского Эконо Показатели	тветствовать ГО аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0  40,0	СТ 10582-76 и енного Союза  Максимально допустимые				
175.		Товар должен соо технических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %  Масличность (ISO),%  Кислотное число,	тветствовать ГО (аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0  40,0  2,50 мг КОН/г	Т 10582-76 и енного Союза  Максимально допустимые  12,0  38,0  4,00 мг КОН/г				
175.		Товар должен соо технических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %  Масличность (ISO),%	тветствовать ГО аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0  40,0	Т 10582-76 и енного Союза  Максимально допустимые  12,0 38,0				
175.		Товар должен соот технических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %  Масличность (ISO),%  Кислотное число,  Сорная примесь, %  Товар должен соот	ртветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0 40,0  2,50 мг КОН/г  3,0  тветствовать ГОС аментов Тамож	Т 28674-2019 и енного Союза				
	масличного-АСТОН	Товар должен соотехнических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %  Масличность (ISO), %  Кислотное число,  Сорная примесь, %  Товар должен сооттехнических регла	ртветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0 40,0  2,50 мг КОН/г  3,0  тветствовать ГОС аментов Тамож	Т 28674-2019 и енного Союза				
	масличного-АСТОН	Товар должен соот технических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %  Масличность (ISO), %  Кислотное число,  Сорная примесь, %  Товар должен соот технических регла (Евразийского Эконо  Показатели	тветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0 40,0  2,50 мг КОН/г  3,0  тветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы	Т 28674-2019 и енного Союза  Максимально допустимые  12,0 38,0 4,00 мг КОН/г  10,0  Т 28674-2019 и енного Союза  Максимально допустимые				
	масличного-АСТОН	Товар должен соот технических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %  Масличность (ISO),%  Кислотное число,  Сорная примесь, %  Товар должен соот технических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %	тветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0 40,0  2,50 мг КОН/г  3,0  тветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  14,0	Т 28674-2019 и енного Союза  Максимально допустимые  12,0 38,0 4,00 мг КОН/г 10,0  Т 28674-2019 и енного Союза  Максимально допустимые				
	масличного-АСТОН	Товар должен соот технических регла (Евразийского Эконо  Показатели  Влажность, %  Масличность (ISO), %  Кислотное число,  Сорная примесь, %  Товар должен соот технических регла (Евразийского Эконо  Показатели	тветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы  9,0 40,0  2,50 мг КОН/г  3,0  тветствовать ГОС аментов Тамож мического Союза).  Базисные нормы	Т 28674-2019 и енного Союза  Максимально допустимые  12,0 38,0 4,00 мг КОН/г  10,0  Т 28674-2019 и енного Союза  Максимально допустимые				

		C	итые, % емена др. культур, % оврежденные, %	,	H	е боле	ee 3,0 ee 3,0 ee 3,0	
177.	Ячмень-АСТОН	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).						
		Π	оказатели	Базисн	ые нормы		аксимально опустимые	
		Co	орная примесь, %	2,0		12,	0	
			рновая примесь, %	6,0		15,		
			атурный вес, Гр/л	600,0		550		
			пажность, %	14,0		19,0	)	
178.	Пшеница 5 класс, протеин 11,0% -ДМА	L	Показатели кач	ества	Базис	0г	раничение	
	_		Натура, тіп		760 г/л	740	0 г/л	
			Влажность, тах		14%	159		
			Сорная примесь, п		2%	4%		
			Зерновая примесь,	, max	5%	7%		
			Протеин, тіп		11%	119	%	
			Число падения, т	n	230 сек.	210	) сек.	
			Количество клейк min	совины,	16%	159	%	
			ИДК, тах		43-95 ед.	95	ед.	
			Повреждение черепашкой, max	клопом	1,5%	2%		
			Зараженность		не допускается		принимается	
			Амброзия		не допускается		принимается	
			Запах		Свойственный без запаха фум	ииган	тов и других	
			тальные показа СТ 9353-2016.	тели Д	инородных заг <b>10лжны соо</b>		ствовать	
179.	Пшеница (3 кл.,	Тов		тветств	овать ГОСТ	93	353-2016 и	
	протеин 15,3, натура		-	аменто			о Союза	
	мин. 770) -АСТОН	` -		номиче			с учетом	
		доп	олнительных треб				Morross	
			Показател	ІИ	Базисны нормы		<b>Максимал</b> ьно	
					пормы		допустимы е	
			_					
			Влажность, %		14,0		19,0	

	1					
			Сорная примесь, %	2,0		12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %		не более	
			Испорченные зерна, %		не более	21,0
			Зерновая примесь, %	5,0		7,0
			в т.ч. пророст, %		не более	1,0
			Натурный вес, Гр/л		770,0	
			Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%		23,0	23,0
			Протеин, %		Не менее	2 15,3
			ИДК, ед.		100,0	100,0
			Повреждение клопом		не более	2.0
			черепашкой, %		пс облес	2,0
					До 10 экз	вкп
			Зараженность		Св.10 до 15	
			Очистка-требуется		- ,	
180.	Пшеница (3 кл.,	Тов	ар должен соответствов:	ать	ГОСТ 93	553-2016 и
	протеин 14,5, натура		нических регламентов		аможенного	
	мин. 770) -АСТОН		разийского Экономическо		Союза),	с учетом
		` -	олнительных требований, ук			<i>y</i> =215141
			Показатели		Базисные	Максимал
					нормы	ьно
					•	допустимы
						e
			Влажность, %		14,0	19,0
			Сорная примесь, %		2,0	12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %		не бол	ree 1,0
			Испорченные зерна, %		не бол	iee 1,0
			Зерновая примесь, %		5,0	7,0
			в т.ч. пророст, %		не бол	iee 1,0
			Натурный вес, Гр/л		770,0	
			Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%		23,0	23,0
			Протеин, %		Не мен	
			ИДК, ед.		100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашк %	кой,	не бол	ree 2,0
			/0		П 10	
			Зараженность			окз.вкл. 15 экз/кг
			Очистка-требуется		Св.10 до	1.J. JKS/KI
181.	Пшеница (3 кл.,	Тов	ар должен соответствов	эть	ГОСТ 93	353-2016 и
101.	протеин 14,0, натура		ар должен соответствова нических регламентов		аможенного	
	мин 750) -АСТОН		разийского Экономическо		союза),	с учетом
	WIND 150) -ACTOIL		олнительных требований, ук		/ :	с учетом
		доп	олнительных треоовании, ук Показатели	asaHl	ных ниже: Базисные	Максимал
			показатели			
					нормы	ьно допустимы
						е
			Влажность, %		14,0	19,0

			Common Travers	or 0/		2.0	12.0	\
			Сорная приме			2,0	12,0 олее 1,	
			в т.ч. Фузарио					
			Испорченные	_		5,0	олее 1, 7,0	U
			Зерновая прим в т.ч. пророст,		<u>7,0</u> олее 1,	0		
						750,0	олее 1,	730,0
			Натурный вес, Клейковина (Г			23,0		23,0
			Протеин, %	OC1) 3KJI.,70			енее 14	
			ИДК, ед.			100,0	енее 12	100,0
				клопом черепаш	шой	·		-
			%	хлопом черепаш	ікои,	не б	олее 2,	0
			Зараженность Очистка-требу	<i>у</i> ется		До 10 Св.10 д	) экз.вк (о 15 эк	
182.	Пшеница	(3 кл.,	Товар должен	соответство	DATL	ГОСТ 9	9353-2	.016 и
102.	протеин	13,5) -	_	регламентов		`аможенно		Союза
	АСТОН	15,5)	(Евразийского	Экономическ		Союза),	c	учетом
	ACTOIL		дополнительных			, .		учетом
				треоовании, <u>у</u> казатели	Kasan	Базисные		ксимал
				Rasarcan		нормы	IVIA	ьно
						110p22	лоп	устимы
							7	e
			Влажность, %			14,0	19,0	
			Сорная приме			2,0	12,0	
			в т.ч. Фузарио				олее 1,	
			Испорченные				олее 1,	0
			Зерновая прим			5,0	7,0	_
			в т.ч. пророст,				олее 1,	
			Натурный вес.			750,0		730,0
			Клейковина (Г	ОСТ) 3кл.,%		23,0	1.0	23,0
			Протеин, %				енее 13	
			ИДК, ед.		U	100,0		100,0
			11овреждение	клопом черепаш	ікои,	не б	олее 2,	0
			Зараженность				) экз.вк	
			Очистка-требу	<b>ется</b>		Св.10 д	(о 15 эк	3/КГ
								<u>'</u>
183.	Пшеница	(4 кл.,	Товар должен	соответство	вать	ГОСТ 9	9353-2	016 и
	протеин	13,0) -	-	регламентов		аможенно		Союза
	ACTOH	- ) <del>- )</del>	(Евразийского	Экономическ		Союза),	С	учетом
			дополнительных			, .		J
			Показ					мально
						ормы		тимые
			Влажность, %		14,0		19,0	
			Сорная приме		2,0		12,0	
			в т.ч. Фузарио		2,0	не боле		
			Б 1. 1. <del>4</del> узирно	on or or or or or or or or or or or or or		110 00110	,0	

	-			Испорченные зерна, %	119 50	лее 1,0
				Зерновая примесь, %	5,0	7,0
				в т.ч. пророст, %		лее 1,5
				Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
				Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
				Протеин, %		нее 13,0
				ИДК, ед.	100,0	100,0
				Повреждение клопом	ř	<u> </u>
				черепашкой, %	не бо:	лее 2,0
				Зараженность		экз.вкл.
				Очистка-требуется	Св.10 до	15 экз/кг
184.	Пшеница протеин АСТОН	(4 кл., 12,5) -	(Евр	нических регламенто разийского Экономичес	в Таможенн ского Союза).	ого Союза, с учетом
			доп	олнительных требований,		
				Показатели	Базисные нормы	Максималь но 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 1,5
				Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
				Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
				Протеин, %	Не ме	енее 12,5
				ИДК, ед.	100,0	100,0
				Повреждение клопо черепашкой, %	ом не бо	олее 2,0
				Зараженность	Ло 10	экз.вкл.
				Очистка-требуется		о 15 экз/кг
185.	Пшеница	(4 кл.,	Тов	± ' '		9353-2016 и
	протеин	12,0) -		нических регламенто		
	ACTOH		` -	разийского Экономичес		•
			доп	олнительных требований,		
				Показатели	Базисные нормы	Максимально <b>допустимые</b>
				Влажность, %	14,0	19,0
				Сорная примесь, %	2,0	12,0
				в т.ч. Фузариозные зерна,	е бол	·
				%		·
				Испорченные зерна, %	не бол	
				Зерновая примесь, %	5,0	7,0
				в т.ч. пророст, %	не бол	
				Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0

	1		1		T	<u> </u>
				Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
				Протеин, %	Не мен	<u> </u>
				ИДК, ед.	100,0	100,0
				Повреждение клопом черепашкой, %	не бол	ee 2,0
				Зараженность	До 10 э	КЗ.ВКЛ.
				Очистка-требуется	Св.10 до	
			'	-		
186.	Пшеница	(4 кл.,	Тов	ар должен соответсті	вовать ГОСТ	9353-2016 и
100.	протеин	11,5) -		нических регламенто	_	
	АСТОН	11,5)		разийского Экономиче		
	7101011			олнительных требований	,,	•
			доп	Показатели	Базисные	Максимально
				показатели	Нормы	допустимые
					пормы	допустимые
				Влажность, %	14,0	19,0
				Сорная примесь, %	2,0	12,0
				в т.ч. Фузариозные зерна, %	не бол	ee 1,0
				Испорченные зерна, %	не бол	ee 1,0
				Зерновая примесь, %	5,0	7,0
				в т.ч. пророст, %	не бол	ee 1,5
				Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
				Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
				Протеин, %	Не мен	ee 11,5
				ИДК, ед.	100,0	100,0
				Повреждение клопом черепашкой, %	не бол	ee 2,0
				Зараженность	До 10 э	КЗ.ВКЛ.
				Очистка-требуется	Св.10 до	
				1 2		
187.	Пшеница	(4 кл.,	Тов	ар должен соответст	вовать ГОСТ	9353-2016 и
107.	протеин	11,2) -		нических регламенто	_	
	ACTOH	11,2)		разийского Экономиче		
	ACTOIL			олнительных требований		•
			доп	Показатели	Базисные	Максимально
				Показатели	нормы	допустимые
					пормы	допустимые
				Влажность, %	14,0	19,0
				Сорная примесь, %	2,0	12,0
				в т.ч. Фузариозные зерна, %	не бол	ee 1,0
				Испорченные зерна, %	не бол	ee 1,0
				Зерновая примесь, %	5,0	7,0
				в т.ч. пророст, %	не бол	
				Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
				Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
				Протеин, %	Не мен	
				ИДК, ед.	100,0	100,0

		Повреждение клопон черепашкой, %	м не бол	ee 2,0
		Зараженность Очистка-требуется	До 10 э Св.10 до	
188.	Пшеница (5 кл., для прод целей, протеин 10,5) -АСТОН	Таможенного Союза (Союза), с учетом дополниниже:	-	кономического ний, указанных
		Показатели	Базисные нормы	Максималь но допустимые
		Сорная примесь, %	2,00	12,00
		В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, %		Не более 1,0 Не более 1,0
		Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, %	5,0	7,0 1,50
		Натура, г/л	710	
		Влажность, %	14,00	19,00
		Клейковина (ГОСТ)	17,0	14,0
		ИДК, ед.	100	
		Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	Не болес	e 3,0
		Зараженность Очистка-требуется	До 10 эк Св.10 до 15	экз./кг
		Протеин,%	Не менее	: 10,5
189.	Пшеница (5 кл., для прод целей, протеин 10,0) -АСТОН	Товар должен соответс технических регламент (Евразийского Экономич дополнительных требовани	гов Таможенн неского Союза),	, с учетом
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Сорная примесь, %	2,00	12,00
		В т.ч	2,00	12,00
		Фузариозные зерна, % Испор. зерна, %		Не более 1,0 Не более 1,0
		Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, %	5,0	7,0 1,50
		Натура, г/л	710	)
		Влажность, %	14,00	19,00

ИДК, сд.   100			Клейковина (ГОСТ)	17,0	14,0		
190.   Пшеница (5 кл., фураж) - ACTOH   Показатели   Базисны допустимые   Показатели   Показа			ИДК, ед.	1	00		
190. Ппеница (5 кл., фураж) - АСТОН   190. Ппеница (5 кл., фураж) - АСТОН   190. Ппеница (5 кл., фураж) - АСТОН   190. Ппеница (5 кл., фураж) - АСТОН   190. Ппеница (5 кл., фураж) - АСТОН   190. Ппеница (5 кл., фураж) - АСТОН   190. Потеменно в таможенного союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных пиже:			поврежденных клопом- черепашкой, %	Не бо	лее 3,0		
190. Пписница (5 кл., фураж) - ACTOH  Технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных пиже:    Показатели   Базиены   Максимально допустимые			Очистка-требуется	Св.10 до	15 экз./кг		
фураж) - АСТОН  Технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:			Протеин,%	Не ме	нее 10,0		
В т.ч :: Фузариозные зерна,%   Не более 1,0	190.	I	технических регламент (Евразийского Экономич дополнительных требования	ов Таможен еского Союза й, указанных ни Базисны	нного Союза а), с учетом же: Максимально		
Верновая примесь, %   Не более 1,0   Не более 1,0			в т,ч .: Фузариозны		12,0		
Вт.ч. проросших, %   Не более 5,0     Натура, гр/л   Не менее 680,00     Влажность %   До 10 экз/кг     Св.10 до 15 экз./кг     Показатели качества   Натура, min   620 г/л   620 г/л     Влажность, max   14%   15%     Сорная примесь, max   2%   49%     Зерновая примесь, max   5%   7%     Зараженность   Не допускается   Не принимается     Цвет   Желтый     Запах   Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов     Афлатоксин общий, 20 ррь				Не			
Влажность %   Не более 19,0			В т.ч. проросших, %	Не боле	e 5,0		
Зараженность Очистка-требуется   До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг				·			
ДМА/ДМ    Качества   е     Натура, min   620 г/л   620 г/л     Влажность, max   14%   15%     Сорная примесь, max   2%   4%     Зерновая примесь, max   5%   7%     Зараженность   не допускается   не принимается     Цвет   Желтый     Запах   Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов     Афлатоксин   общий, 20 ррь			Зараженность	До 10 экз/кг			
ДМА/ДМ    Качества   е     Натура, min   620 г/л   620 г/л     Влажность, max   14%   15%     Сорная примесь, max   2%   4%     Зерновая примесь, max   5%   7%     Зараженность   не допускается   не принимается     Цвет   Желтый     Запах   Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов     Афлатоксин   общий, 20 ррь	101						
Влажность, тах 14% 15% Сорная примесь, тах 2% 4% Зерновая примесь, тах 5% 7%  Зараженность не допускается не принимается Цвет Желтый Запах Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов Афлатоксин общий, 20 ppb	191.			Базис	_		
Сорная примесь, тах         2%         4%           Зерновая примесь, тах         5%         7%           Зараженность         не допускается не принимается         принимается           Цвет         Желтый           Запах         Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов           Афлатоксин общий,         20 ppb			Натура, тіп		620 г/л		
Зерновая примесь, тах 5% 7%  Зараженность не допускается не принимается  Цвет Желтый  Запах Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов  Афлатоксин общий, 20 ppb							
Принимается   Цвет   Желтый   Запах   Свойственный здоровому зерну   без запаха фумигантов и других   инородных запахов   Афлатоксин общий, 20 ppb							
Цвет       Желтый         Запах       Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов         Афлатоксин общий, 20 ppb			Зараженность	не допускается			
без запаха фумигантов и других инородных запахов Афлатоксин общий, 20 ppb			Цвет	Желтый			
Афлатоксин общий, 20 ррь			Запах	без запаха фуми	гантов и других		

		Остальные показатели	и должны соот	гветствовать ГОСТ			
		28672-2019					
192.	Пшеница кормовая протеин 10,5-13,4 на ACB – Тамбовский	а «Пшеница кормовая. Технические условия», с у дополнительных требований, указанных ниже:					
	бекон	Показатели	Базисные нормы	Таблица 1.1 Максимально допустимые			
		1	3				
		Протеин на АСВ	ee 10,5%				
		Влажность	14,0%	20,0%			
		Сорная примесь	2,0%	10,0%			
		в т.ч. овсюг	не боле	ee 2,0%			
		в т.ч. минеральная примесь	не боле	ee 1,0%			
		в т.ч. куколь	не боле	ee 0,5%			
		Зерновая примесь	15,0%	17,0%			
		Спорынья и головня	не боле	ee 0,1%			
		Горчак ползучий, вязель разноцветный	не боле	ee 0,1%			
		Головневые (мараные, синегузочные) зерна	не боле	ee 10%			
		Фузариозные зерна	не боле	ee 1,0%			
		Содержание микотоксинов:					
		Зеараленон	не более 0,02 мг/кг				
		Т-2 токсин		ее 0,05 мг/кг			
		Дезаксиниваленол	не более 0,5 мг/кг				
		Охратоксин А	не более 0,01 мг/кг не более 0,01 мг/кг				
		Афлатоксин В1 Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2					
		Фумонизин	не более 0,5 мг/кг				
		Содержание нитратов		ее 450 млн (мг/кг)			
		Содержание нитритов	не более 10 млн (мг/кг)				
		ДДТ и его метаболиты		ее 0,05 мг/кг			
		Токсичность		/скается			
		Зараженность вредителями					
		Внешний вид: зерно ова бороздку,	• •	ватой формы. Имеет			
		образуя в зерне замкнут					
		<u> Цвет</u> : от коричневого до светлого бежевого. Свойственны					
		нормальному					
		зерну пшеницы. Обесцв	веченность не до	пускается.			
		Запах: свойственный	здоровому	= -			
		посторонний запах (зата					
		солодовый, плесневый,	гнилостный) не	допускается.			
		ГМО не допускается.	, '	•			
		Обязательно к предост	авлению товарн	о-сопроводительные			
		документы:	-				
		•	ветствия (топько	на кормовые цели)			
		_		<del>-</del>			
		• Протоколы испы					
		• Ветеринарно-сог	_	документы			
		• Карантинные сертификаты					

193.	Ячмень кормовой – Тамбовский бекон	Товар должен соответст кормовой. Технические (измененная редакция, требований, указанных	условия» изм. №2) с учето	
				Таблица 1.2
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		1	2	3
		Протеин на АСВ	не менес	
		Натура		е 600 г/л
		Влажность	14,5% 2,0%	20,0% 10,0%
		В т.ч. овсюг	2,0% не более	
		в т.ч. минеральная		
		примесь	не более	e 1,0%
		в т.ч. куколь	не более	2 0,5%
		Зерновая примесь	не более	
		в т.ч. проросшие зерна	не допус	
		Спорынья и головня Горчак ползучий, вязель	не более	C U,1%
		Горчак ползучий, вязель разноцветный	не более	e 0,1%
		Фузариозные зерна	не более	21.0%
1		Содержание микотоксинов:		,
		Зеараленон	не более	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 Сумма афлатоксинов В1. В2.	не более	е 0,01 мг/кг
		G1. G2		€ 0,01 мг/кг
		Фумонизин		е 0,5 мг/кг
		Содержание нитратов Содержание нитритов		2 450 млн (мг/кг) 2 10 млн (мг/кг)
		ДДТ и его метаболиты		е 0,05 мг/кг
		Зараженность вредителями	не допус	
		Внешний вид: зерно ова бороздку, образуя в зерн Цвет: от желтого до нормальному зерну ячм Запах: свойственный зд запах (затхлый, солодовый, плесневый, ГМО не допускается.  Обязательно к предоста документы:  • Лекларация соот	не замкнутую лин светлого бежев неня. провому зерну ячилостный не давлению товарно	нию. ого. Свойственный нменя; посторонний цопускается.
194.	Кукуруза кормовая – Тамбовский бекон	<ul><li>Протоколы испы</li><li>Ветеринарно-соп</li><li>Карантинные сер</li></ul>	таний с исследов проводительные дотификаты ГОС	ст Р 53903-2010
		(измененная редакция, требований, указанных	изм. №2) с учето	ом дополнительных
				Таблица 1.3

		_	-	Максимально
		Показатели	Базисные норг	мы допустимые
		1	2	3
		Протеин на АСВ		менее 8,0%
		Влажность	15,0%	25,0%
		Сорная примесь	2,0%	10,0%
		в т.ч. минеральная примесь	не	более 1,0%
		Зерновая примесь		более 15,0%
		Спорынья и головня	не	более 0,15%
		Горчак ползучий, вязель разноцветный	не	более 0,1%
		Содержание микотоксинов:		
		Зеараленон		более 0,035 мг/кг
		Т-2 токсин		з более 0,05 мг/кг
		Дезаксиниваленол		более 0,5 мг/кг
		Охратоксин А Афлатоксин В1		более 0,01 мг/кг более 0,01 мг/кг
		Сумма афлатоксинов В1. В2.	нс	OOJIEE O,OT MI/KI
		G1. G2		более 0,02 мг/кг
		Фумонизин		з более 2,5 мг/кг
		Содержание нитратов		более 450 млн (мг/кг) более 10 млн (мг/кг)
		Содержание нитритов  ДДТ и его метаболиты		оолее 10 млн (мг/кг) более 0,05 мг/кг
		Зараженность вредителями		допускается
		Superior of B Brogain strain.		Acity charter
195.	Пшеница 3 класса,	=	торонних запахов.  зарно-сопроводительные пько на кормовые цели) едованием на ГМО пые документы	
195.				
	протеин 14,0% - АПК АСТ Компани М	Технические условия», с показателей, указанных ни		педующих качественных
		Homen	тт	72 years 770 p/-
		Натура		е менее 770 г/л
		Влажность		е более 14,0%
		Сорная примесь		е более 2%
		Зерновая примесь	H	е более 5,0 %
		Протеин	Н	е менее 14,0 %
		Число падения		е менее 200 сек
		Клейковина		е менее 24,0 %
		Качество клейковины		т 60 до 95 усл.ед
		Содержание головни, горчака и амброзии	семян Н	е допускается
		Запах	С	войственный здоровому з
				шеницы; Посторонний

Полутуша н/ш 2 кат	счет Поставщика. Товар должен соответствовать ГО	OCT 31476-2012 Chungan					
	На каждое транспортное средство сертификат (с печатью и подпис						
	Не допускается наличие пророкарантинными объектами и Остальные показатели согласно	и живыми вредителями.					
	цветом оболочек и эндосперма коричневого цвета не более 2,0 %	от кремового до светло-					
	Не допускается содержание зер						
		допускается					
		плесневый, гнилостный) не					
		(затхлый, солодовый,					
		зерну пшеницы; Посторонний запах					
	Запах	Свойственный здоровому					
	горчака и амброзии						
	Содержание головни, семян	Не допускается					
	Качество клейковины	От 60 до 95 усл.ед					
	Клейковина	Не менее 20,0 %					
	Число падения	Не менее 200 сек					
	Протеин	Не менее 12,5 %					
	Зерновая примесь	Не более 5,0 %					
	Сорная примесь	Не более 2,0 5					
	Влажность Не более 14,0 %						
	Натура	Не менее 740 г/л					
	нормам качества:						
	•	соответствовать базисным					
M	1 10 7	_					
АПК АСТ Компани	показателей, указанными ниже:						
протеин 12,5% - М -	Технические условия» с учетом	и следующих качественных					
Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать І	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.					
	счет Поставщика.	лью отправителя товара) за					
	Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.						
	карантинными объектами и						
	_	_					
	Не допускается содержание зер						
		(затхлый, солодовый, плесневной гнилостный) не допускается					
	протеин 12,5% - М - АПК АСТ Компани	зернобобовых культур. Повреждиветом оболочек и эндосперма коричневого цвета не более 2,0 % Не допускается наличие пророк карантинными объектами и Остальные показатели согласно На каждое транспортное средстве сертификат (с печатью и подписсчет Поставщика.  Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - М - АПК АСТ Компани М  Технические условия» с учетом показателей, указанными ниже:  1. Качество Товара должно нормам качества:  Натура Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Число падения Клейковина Качество клейковины Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах  Не допускается содержание зер зернобобовых культур. Повреждиветом оболочек и эндосперма коричневого цвета не более 2,0 % Не допускается наличие пророк карантинными объектами и Остальные показатели согласно					



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 г.

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;

				Г
				- дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов
				убоя.
198.	Окорок	свиной	б/к	Товар должен соответствовать ТУ 9214-001-68600533-15
170.	б/ш	Chinon	O/ IC	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой
	0/ III			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*105
				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 х 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 :  $2 \pm 2$ °C Сроки годности и условия хранения: при температуре от 0 до 4°С – 21 сутки 9214-001-68600533-15 199. Товар должен соответствовать ТУ Лопатка б/к охл (зам) Полуфабрикат мясной свинины крупнокусковой из 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 розоватокрасный 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<sup>5</sup>

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. Гофрокороб №1 580х380х135 мм , Материал упаковки: вакуумный пакет (350 х 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 ± Температура в толще продукта (замороженный продукт): не выше минус 8°C (согласно ТР ТС 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°C – не более 12 месяцев. 200. Рис дробленка. Товар должен соответствовать ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. с учетом дополнительных (экстра, высший, Технические условия, но 1,2,3 copt) – O $\Pi X$ требований, указанных ниже: Агро Др οб 2 высш 1 3 ле Экстра ий сорт сорт сорт нка Влажност 15, % 15.5 15.5 15.5 15.5 15,5 5 Количество ядер, имеющих отношение Нет % 90 длины ограничений ядра ширине 2, 3 и более, не менее

Доброкач ественное							98,
ядро, не менее	%	99,7	99,7	99,4	99,1	99	2
в том числе:							
рис дроблены й, не более	%	4	4	9	13	25	Нет огр ан
пожелтев шие ядра риса, не более	%	не доп.	0,5	2	6	8	иче ни 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	ан иче ни й
глютинозн ые ядра, не более	%	0,5	1	2	2	3	
шелушен ые зерна просянки, не более	%		огра	Нет аничени	й		3
Нешелуше ные зерна риса, не более	%	не доп.	не доп.	0,2	0,3	0,3	Нет огр ан иче ни й
Сорная примесь, не более	%	0,2	0,2	0,3	0,4	0,4	0,8
в том числе:			Γ	T	Т	Т	ı
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	0,0 5
	Зараженн ость вредителя ми хлебных запасов	шт	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не до п.
	Загрязнен ность мертвыми вредителя ми хлебных запасов:	шт	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не до п.
	Металлом агнитная примесь, не более	мг в 1 кг	3	3	3	3	3	3
	Посториясыя	- <del>х</del> т		6				

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.

201. 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:

указанных нижс.	
Показатели	Спецификация
Влажность, %	≤ 13.5
Экстракт (как есть), %	≥77
Жиры, %	≤1.0
Сорная примесь, %, в тч	≤0.3
Минеральная, %	≤0.05
Вредная, %	Не допускается
Металломагнитная примесь, %	≤2.5

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 *TP TC 015/2011 О безопасности зерню*. При наличии ГМО, Товар не принимается.

202.	Пшеница – ОПХ Агро	Товар должен соотв	етствовать	ГОСТ 9353-2	2016. Пшеница.	
	1	Технические условия., но с учетом дополнительных				
		требований, указанных ниже:				
		Показател		Специо	рикация	
		Влажность,			4.0	
		Экстрактивность			30.0	
		вещество (E2) (as	-	_ `		
		Белок (в сухом веще		9.0-	-12.0	
		Сход с сита > 2.			85	
		Проход через сито			3	
		Зерновая примесь:			0.2	
		масличных культур,	•			
		кукурузу), %	6			
		Зерновая примесь:	(кроме	<u> </u>	≤2	
		масличных),	%			
		Сорная приме			≦2	
		В тч минеральна			0.3	
		Цвет и запа:	X		здоровому зерну	
					плесневелого,	
					гхлого и других	
					их запахов	
		Состояние		В здоровом, не греющемся		
				сост	ИИНКО	
203.	Сахар	состоянии, иметь цв Товару (без затхлого По параметрам безон О безопасности зе принимается.  Товар должен соот	о, плеснево пасности со рню. При	ого и посторого пответствует Т наличии ГМ	ннего запахов). ГР ТС 015/2011 МО, Товар не	
	(экстра, TC 2) – ОПХ	белый. Технические	условия».,		-	
	Агро	требований, указанн	ых ниже:	T		
		Параметр	Ед-ца	Экстра	TC 2	
		Массовая доля	%	≥ 99.8	≥ 99.7	
		сахарозы				
		Массовая доля				
		редуцирующих	%	≤ 0.03	≤ 0.04	
		веществ (св)				
		Массовая доля влаги	%	≤ 0.1	≤ 0.12	
		Содержание золы (св)	%	≤ 0.027	≤ 0.036	
		Цветность в	IU	≤ <b>4</b> 5	≤ 104	
		растворе	(ICUMS	<u> </u>	<u> </u>	
		растворе	A)			
		Массовая доля	мг/кг	-	≤15	
		диоксида серы	1V11 / K1	-	_1.0	
		Массовая доля	%	< 0	0.0003	
1		ферропримесей	/ 0		J.0003	

			Потенциал		Без	-			
			ектрического		образования				
		ПОЛ	ія флока (флок		хлопьев				
			кислоты).						
204.	Пшеница продовольственная 3-	Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормально Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахо По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 021/20 О безопасности пищевой продукции. ТР ТС 022/20 Пищевая продукция в части ее маркировки. При налич ГМО, Товар не принимается.  Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшени 3-го класса, продовольственная. Технические условия»							
	й класс.	учето	м дополнительн	ных требон	ваний, указанні	ых ниже:			
	Ставропольский								
	бройлер	1.Кач	ество Товара	должно	соответствова	ать базисным			
		норма	ам качества:						
		_							
			Показател	И	Базисные	нормы			
			качества						
			Влажность, %		14,0	)			
			Сорная примесн	, %	2,0				
			Зерновая приме	сь, %	3,5				
			Мелкое зерно более:	о, не	1,5				
			Натура, не мене	ee:	770 г	/л			
			Стекловидности менее,%:	ь не	50				
		1	Протеин на а.с менее,%	.в., не	13,5				
			Клейковина, менее, %	не	23				
			ИДК		От 65 ед. д	о 85 ед.			
			Повреждение клопом-черепап не более,%	шкой,	2				
			Пшеница поврежденная альтернариозом спорыньей, гол а также с нал карантинных се	овнёй, ичием	не приним	лается			

205.	Пшеница (протеин 15 БМЭ3	(3 кл., ,0) –	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 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
			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
206.	Пшеница ( протеин 14 БМЭЗ	(3 кл., ,5) –	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 показателям, указанным ниже.  Наименование показателя	2016 и качественным 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 допускается
207.	Пшеница протеин БМЭ3	(3 14,0)	КЛ., —	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 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
				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
208.	Пшеница протеин БМЭ3	(3 13,5)	кл., –	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 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

			0/	<i>5</i> 20
			в т.ч. проросшие зерна, %	не более 2,0
			Натурный вес, гр/л	не менее 760
			Клейковина, %	не менее 23,0
			Протеин, %	13,5 и более
			ИДК, ед.	45 - 100
			Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0
			Число падения	не менее 200 с
			Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
			Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
209.	Пшеница (4 протеин 13,0) БМЭ3	кл.,	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 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

210.	Пшеница протеин БМЭ3	(4 12,5)	кл.,	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 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
211.	Пшеница протеин БМЭ3	(4 12,0)	кл., —	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 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
212.	Пшеница (4 кл., протеин 11,5) — БМЭЗ	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 показателям, указанным ниже.	016 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, %	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
213.	Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,5) – БМЭ3	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 показателям, указанным ниже.	· ·
		Наименование показателя	Нормативные значения
		Влажность, %	не более 14,0
		Сорная примесь, %	не более 2,0
		Зерновая примесь, %	не более 5,0
		в т.ч. проросшие зерна, %	не более 2,0

		,	
		Натурный вес, гр/л	не менее 750
		Клейковина, %	не менее 14,0
		Протеин, %	10,5 и более
		ИДК, ед.	45 - 100
		Повреждение клопом черепашкой, %	не более 3,0
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
214.	Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,0) – БМЭЗ	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 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
215.	Пшеница (5 кл., кормовая) – БМЭ3	Товар соответствует ГОСТ 9353-2 показателям, указанным ниже.	016 и качественным

			Наименован показателя		_	ативные чения		
		Влажность,	<b>%</b>		не более 14,0			
		Сорная прим	ıесь, %		не б	более 5,0		
		Зерновая при	имесь, %		не б	олее 15,0		
		в т.ч. пророс	шие зерна, %	не	5олее 5,0			
			ъ зерновыми в	редителями		опускается		
		Запах		•	Свой	іственный		
					_	вому зерну		
						; Посторонний (затхлый,		
					солодовь	ій, плесневый,		
						остный) не ускается		
216.	Жом сушеный	Описание	продукта:	Жом сушен		<u> </u>		
	гранулированный		- •	веклосахарног	-			
				ный применя		-		
			вяйственных	животных,	для п	роизводства		
		Наименован ие НД:	ИОВ И КОРМОВ ГОСТ Р 54901-201	ых смесеи. 12 «Жом сушеный. Те	хнические услови:	Я»		
		Происхожде ние по виду	Свекловичный					
		сырья: Органолепт	Наименование	Норма:	нд	Метод		
		ические показатели	показателя:	Facilities	определяю щий норму	<b>испытания:</b> ГОСТ Р 54901-		
			Внешний вид	Гранулы цилиндрической формы с матовой поверхностью	FOCT P 54901- 2012	2012		
			Цвет	Серый различных оттенков	ГОСТ Р 54901- 2012	ГОСТ Р 54901- 2012		
			Запах	Специфический, без посторонних запахов	ΓΟCT P 54901- 2012	FOCT P 54901- 2012		
		Физико- химические показатели	Наименование показателя:	Норма:	НД определяю щий норму	Метод испытания:		
			Массовая доля влаги, % не более	14,0	FOCT P 54901-12	ГОСТ Р 54951- 2012 (ИСО 6496:2009) ГОСТ 13456-82 п. 3.3.		
			Массовая доля сырого протеина, в пересчете на сухое вещество, % не менее	7,0	FOCT P 54901-12			
			Массовая доля несгранулирова нного жома, % не более	10,0	FOCT P 54901-12	ГОСТ Р 54901-2012 п.8.7		
			Содержание примесей: содержание инородных примесей	Не допускается	FOCT P 54901-12	FOCT P 54901- 12		
			Содержание металломагнитн ых частиц размером более 2 мм (в наибольшем	Не допускается	FOCT P 54901-12	ГОСТ 13496.9- 96 ГОСТ 13456-82 п. 3.7		

		линейном				
		измерении) и с				
	-	острыми краями	20.0	ГОСТ Р	LOC.	T 12406.0
		Массовая доля (содержание)	30,0	54901-12	96	T 13496.9-
		(содержание) металломагнитн		31001 12		Т 13456-82 п.
		ых частиц			3.7	
		размером менее				
		2 мм включительно,				
		млн-1 (мг/кг), не				
		более `			<u></u>	
		Размер гранул	Размер диаметра	ГОСТ Р		T P 54901-
			гранул не более	54901-12	12	
			30 мм, длиной не более 2,5			
			диаметра.			
Дог	пустимы	Наименование	Норма:	нд		Метод
e	уровни	показателя:		определяю	ис	пытания:
	желых таллов и	ΓΧЦΓ (α, β, γ –	0,05	щий норму	МУ 21	12-80
	стицидов:	изомеры), мг/кг,	0,03			32194-2013:
		не более			ГОСТ	
				DDIC No.445 445	2014	0115
		ДДТ (сумма	0,05	ПДК №117-116 от 17.05.77	ГОСТ 2142-8	31481, MY
		изомеров и метаболитов)		01 11.00.11	FOCT	
		,			гост	
					2014	
		Свинец, мг/кг, не	2,0		LOCT	
	ŀ	более Кадмий, мг/кг, не	0,3		2008; 55447	
		кадмии, мілкі, не более	0,0			30692-2000;
						34141-2017
		Мышьяк, мг/кг,	1,0	DMIN 07 100		P 55447-
		не более		ВМДУ-87 утв. ГУВ	2013; 53101	FOCT P
				Госагропрома	гост	34141-2017
		Ртуть, мг/кг, не	0,1	ССР от 07.08.87	ГОСТ	P 53352;
		более		№ 123-4/281-87	ГОСТ	P 55447-
					2013	31650-2012;
						34141-2017
						.1.1472-03
	икробиоло	Наименование	Норма:	НД определяю	ЩИЙ	Метод
	ческие казатели:	показателя:		норму		испытан ия:
		Общая	5*10⁵			
		c				
		бактериальная				
		обсемененность				
		обсемененность , КОЕ/г, не более	Не допускается	Правила		Правила
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч.	Не допускается	бактериологичес	кого	бактериологи
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в	Не допускается	бактериологичес исследования		бактериологи ческого
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г		бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ	MCX	бактериологи ческого исследовани
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г	Не допускается	бактериологичес исследования	MCX	бактериологи ческого
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г		бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ
	ļ	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР
		обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975
1 1 2 2	опустимы Уровни	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975
e	лустимы уровни дионукли	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975	MCX 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия:
e	уровни дионукли	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные	МСХ 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р
e pag	уровни дионукли	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя:	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма:	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные правила и нормы	МСХ 5	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975
e pag	уровни дионукли	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные правила и нормы 13.5.13/06-01	МСХ ощий ы ВП	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010
e pag	уровни дионукли	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя:	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные правила и нормы	мсх эщий ы вп	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975
e pag	уровни дионукли	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65 Не более	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные правила и нормы 13.5.13/06-01 (утв.Министерств	мсх 5 ощий ы вп вом йства	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010  МКР NW40152.4Д3 62/01.00294-
е рад дов	уровни дионукли в:	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65 Не более	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму Ветеринарные правила и нормь 13.5.13/06-01 (утв. Министерствесельского хозяй РФ от 19.12.2000	мсх 5 в вп вом йства	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010  МКР Ме40152.4Д3 62/01.00294- 2010
е рад дов	уровни дионукли в:	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг  Стронций-90, Бк/кг	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65 Не более 120	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные правила и нормы 13.5.13/06-01 (утв.Министерств сельского хозяй РФ от 19.12.2000  НД определяю	мсх 5 в вп вом йства	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010 МКР №40152.4Д3 62/01.00294- 2010  Метод
дов	уровни дионукли в:	обсемененность КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя: Цезий-137, Бк/кг  Стронций-90, Бк/кг	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65 Не более	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму Ветеринарные правила и нормь 13.5.13/06-01 (утв. Министерствесельского хозяй РФ от 19.12.2000	мсх 5 в вп вом йства	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010  МКР Ме40152.4Д3 62/01.00294- 2010
дог Дог е нит	уровни дионукли в: пустимы уровни	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг  Стронций-90, Бк/кг  Наименование показателя:  Нитраты, мг/кг,	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65 Не более 120  Норма:	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму Ветеринарные правила и норме 13.5.13/06-01 (утв.Министерсте сельского хозяй РФ от 19.12.2000  НД определяю норму ПДК №143-4/7	МСХ 5 БП БП БП БП БП БП БП БП БП БП БП БП БП	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010 МКР №40152.4Д3 62/01.00294- 2010 Метод испытан ия: ГОСТ
дог Дог е нит	уровни дионукли в: опустимы уровни тратов и	обсемененность КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г  Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг  Стронций-90, Бк/кг	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65 Не более 120	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму Ветеринарные правила и нормы 13.5.13/06-01 (утв.Министерстесльского хозяй РФ от 19.12.2000  НД определяю норму  ПДК №143-4/7 (ПДК нитратов	МСХ 5 ВП ВП ВП ВП ВП ВП ВП ВП ВП ВП ВП ВП ВП	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040-2010 МКР №40152.4Д3 62/01.00294-2010  Метод испытан ия:
дог Дог е нит	уровни дионукли в: опустимы уровни тратов и	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг  Стронций-90, Бк/кг  Наименование показателя:  Нитраты, мг/кг, не более	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Не более 65  Не более 120  Норма:  Норма:	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные правила и нормы 13.5.13/06-01 (утв.Министерсте сельского хозяй РФ от 19.12.2000  НД определяю норму  ПДК №143-4/7 (ПДК нитратов нитритов в ко	МСХ 5 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010 МКР №40152.4Д3 62/01.00294- 2010 Метод испытан ия: ГОСТ
дог Дог е нит	уровни дионукли в: опустимы уровни тратов и	обсемененность КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеробактерии  Знаменование показателя: Цезий-137, Бк/кг  Стронций-90, Бк/кг  Наименование показателя: Нитраты, мг/кг, не более  Нитриты, мг/кг,	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Норма: Не более 65 Не более 120  Норма:	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму Ветеринарные правила и нормь 13.5.13/06-01 (утв. Министерсте сельского хозяй РФ от 19.12.2000  НД определяю норму ПДК №143-4/7 (ПДК нитратов н ко для животных	МСХ 5 БП ВП	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010 МКР №40152.4Д3 62/01.00294- 2010 Метод испытан ия: ГОСТ
дог Дог е нит	уровни дионукли в: опустимы уровни тратов и	обсемененность , КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г Анаэробы, в 50г Энтеробактерии  Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г Наименование показателя:  Цезий-137, Бк/кг  Стронций-90, Бк/кг  Наименование показателя:  Нитраты, мг/кг, не более	Не допускается Не более 300кое/г при отсутствииэнтеро патогенной кишечной палочки Не допускается  Не более 65  Не более 120  Норма:  Норма:	бактериологичес исследования кормов, утв. ГУВ СССР 10.06.1975  НД определяю норму  Ветеринарные правила и норми 13.5.13/06-01 (утв. Министерсте сельского хозяй РФ от 19.12.2000  НД определяю норму  ПДК №143-4/7 (ПДК нитратов в ко для животных	МСХ 5 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	бактериологи ческого исследовани я кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975  Метод испытан ия: ГОСТ Р 540040- 2010 МКР №40152.4Д3 62/01.00294- 2010 Метод испытан ия: ГОСТ

217.	Пшеница 12,5% Русагро	микото ов:  Гмо:	вател	Наименован показателя Афлатоксинмг/кг, не боле Зеараленон (2 токсин), мг/к не более Дезоксинивал ол, мг/кг, не более Наименован показателя ГМО И Ка	и: (ф- (кг,	Норм 0,05 2 1 Норм Не более 0	a: ,9%	18.02.89 г.  НД опре ни МДУ мико кормах животных, Минсельх 01.02.89, Минсель письмо сельхозна 07.05.08 2/4393	венным ом СССР от ) уделяющий орму токсингов в для с/х утв. ГУВ оза СССР, № 434-17	Метод испытан мя:  ГОСТ 31653- 12; ГОСТ ISO 14718-2017 ГОСТ 32251- 2013; М 04- 32-2004 ГОСТ ISO 17371-2016; ГОСТ 31653- 12, ГОСТ 31673-12 (ISO 6870:2002), МУ А 1/016 от 19.10.2015 ГОСТ EN 15791-2015, МУ А 1/016 от 19.10.2015  Метод испытан ия: ГОСТ Р 56058-2014
		<b>№</b> п/п		менование казателя	из	Ед. вмерения	-	эльные рмы		тод еления
				1		2		3	4	
		1		еин (в счете на .), не менее		%	1	2,5	Экспресс (Инфрате	метод к)
		2	Клей мене	ковина, не е		%	:	20	FOCT P 5	4478-2011
		3	идк		I	Ед. ИДК	18	-102	ГОСТ Р 5	4478-2011
		4	Клоп не бо	-черепашка, элее		%		1	ГОСТ 335	38-2015
		5	не ме			сек	2	250	ΓΟCT ISO ΓΟCT 276	3093-2016 76-88
		6	Нату мене	ра, не е		г/л	7	70	ΓΟCT 108	40-2017
		7	Влаж боле	кность, не е		%		14	ΓΟCT 135	86.5-2015
		8	Сорн не бо	ая примесь, элее		%		2		
		9		т.ч. ральной пр и, не более		%	(	),3	ГОСТ 304	83-97
		9.1	Галь	ки, не более		%	(	),1	7 001 304	00-07
		9.2	зерна	рченные а, не более		%		),7		
		9.3		ть, не более		%	(	),5		
		10	Зерн прим боле	есь, не		%		4	ГОСТ 304	83-97

		10.1	в т.ч. битые и поврежденны, не более	Ç	%	2				
		• В зд	<b>Товар должен быть:</b> • В здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или							
		отпот • Цвет	отпотевания, согласно ГОСТ 10967-2019; • Цвет - свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа согласно ГОСТ 10967-2019;							
		• Запа плесн	х - свойство светого, солод	енныі ового	й здорово э, затхлог	ому зерну го и других	пшеницы, без х посторонних			
		•3apa	ов согласно ГО женность вреди 5.6-93, ГОСТ 13	ителя	ми не дог	тускается с	огласно ГОСТ 117.			
		-	ования к поста ая партия т		ı должн	а быть	сопровождена			
		следу	ющими докуме арация соответ	нтам	и:		-			
		•Прот	•	ия по	безопасн		вой продукции она»;			
		•Спра	окол испытани вка об исполь	зуемі	ых пестиг	цидах;				
		•Карт на ТС		ерна,	либо кач	ественное	удостоверение			
		парти	я поставляется	-			случае, когда юнов.			
		•Фумі	игация; игация зерна в '							
		-	патель вправе шающим ма		-	-	с качеством, показатели,			
			смотренные н сия Покупател			-	ей. В случае овар, цена на			
		данны соглаг		•	анавлива качествен		полнительным считается не			
			вленным.							
218.	Пшеница 11,5% Русагро		ватели ка стимые Пшениі	честв ца 4 к		<b>Таксимальн</b>	ю-минимально			
		<b>№</b> п/п	Наименовани показателя	e	Ед. измерения	Предельнь нормы	ые Метод определения			
			1		2	<b>3</b> 11,5	4			
		1	Протеин (в перен на а.с.в.), не менее		%		Экспресс метод (Инфратек)			
		2	Клейковина, не ме	нее	%	18	ГОСТ Р 54478-2011			
		3	идк		Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011			
		4	Клоп-черепашка, более	не	%	1	ГОСТ 33538- 2015			

5	Число падения, не менее	сек	230	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 примеси, не более	%	0,3	FOOT 20402
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	FOCT 30483-
10.1	в т.ч. битые и поврежденные, не более	%	2	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

			данн:	асия Покупателя зый товар у ашением сторон. авленным.	устанавлива	ается до	полнительным
219.	Пшеница Русагро	10,5%		затели качес стимые Пшеница :		Максималы	но-минимально
			<b>№</b> 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	ГОСТ Р 54478- 2011
			3	идк	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478- 2011
			4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015
			5	Число падения, не менее	сек	220	ГОСТ ISO 3093- 2016 ГОСТ 27676-88
			6	Натура, не менее	г/л	770	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	ГОСТ 30483-97
			• В за качес отпот • подти • Зап плест запах • Зара	пр должен быть: доровом, не греющетва, без изменен тевания, согласно ГОСТ ах - свойственневелого, солодовсков согласно ГОСТ иженность вредите. 6.6-93, ГОСТ 13586	пий, повыц ГОСТ 1096 иный здоро Г 10967-20 ный здорон ого, затхло Т 10967-201 лями не до	шенной тем 67-2019; вому зерну 19; вому зерну ого и други 9; опускается с	ппературы или данного типа и пшеницы, без х посторонних согласно ГОСТ

Требования к поставке

		1							
		Каж,	дая партия т	овара ,	должна	быть	сопровождена		
			следующими документами:						
			ларация соответ						
							евой продукции		
			согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;						
			токол испытани						
			авка об исполн						
		_	точка анализа з	ерна, либ	бо качест	гвенное	удостоверение		
		на Т							
		_	антинный серті	-			•		
		_	ия поставляется	из-под к	арантин	ных рег	ионов.		
			иигация;	TC					
			иигация зерна в						
			латель вправе	-		-	-		
		_				•	е показатели,		
			усмотренные н						
		данн		-	•		говар, цена на		
			1	•	вливаетс		ополнительным		
			ашением сторог авленным.	п. 115КаЧ	ССТВЕННЬ	ın ioba	р считается не		
220.	Соя протеин 38 АС		) Показатели	качеств	a Mar	симапы	но-минимально		
220.	B Pycarpo	1	·				оя. Требования		
	B_1 year po		при заготовка			/ 00 WC	ол. Треоования		
			Наименова				токорожани		
		№	показателя ка		Ваз	каче Каче	показатели ства		
		1							
		$\frac{1}{2}$	Влажнос			max			
		2	Сорная при			max	3 %		
		3	В том чис			max (	),3 %		
		4	минеральная п			max	12.0/		
		+	Масличная пр В том числе с			Шах	12 70		
		5				max 1	1,5 %		
		6	подсолнечн Протеин на			min (	38 %		
		7	Зараженно				скается		
		8	Семена клещ			· ·	скаются		
			Семена клещ	СБИПЫ		пс допу	Скаются		
		2	) Товар долже	ы быть	р 2 ПО1	OPOM	ue rnemiliemos		
							, свойственные		
			•		•		о, плесневого и		
			*		`		•		
		постороннего запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ							
							сности зерна».		
			<del>-</del> -	, - <b>.</b>			1		
		3	) В случае о	тклонені	TO RE	указанн	ого базисного		
			. •			•	ться от Товара		
			полностью	или в	части,		-		
			уменьшения	цены со	огласно	съёмам	, указанным в		
			таблице ниже						

		влажность, %		сорна	я примесь, %	мас	личная	примес	ъ, %	
				ы за 1%	1	съемы за		съемы за 1%		
		базис		1	бази с	1%	баз ис	1,0	1,5	2,0
			1,0%	2,0%		2,0%	ne	%	%	%
		12,0	12,1- 14,0	14,1-15,0	3,0	3,1-5,0	12, 0	12,1	20,1	35,1 - 50,0
		<ul> <li>4) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:</li> <li>декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ГМО</li> <li>карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14.</li> <li>карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.</li> <li>запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается.</li> <li>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.</li> <li>б) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.</li> <li>7) Качественные характеристики определяются по</li> </ul>					дена  «О  14.  огда  вапах  я от  учае  ии и  ости  ьких  оков  вки.  овар			
221.	Пшеница 4 класс, протеин 14% -	Товар	должен	соответс	ствова	средству. ть ГОСТ 93 етом следую				
	ДОБРЫНЯ			условия», указанных		•	ощи?	x nanc	CIDCE	ιποιν
		Нату	ура		не м	енее 780 г/л	I			
		Влах	кность			олее 14%				
		Copi	ная прим	есь	не б	олее 2,0%				
		Зерн	овая при	имесь	не б	олее 5,0%				
		Про	теин		не м	генее 14%				
		Числ	10 паден	ИЯ	не м	енее 220 се	К			
			и́ковина		не м	енее 21,5%				
		Запа	X		свой	іственный		овом		рну
							-	онний		пах
					`	хлый, соло		-		вый,
					ГНИЈ	тостный) не	допу	скает	ся	
		_	кенность скается.	насекомі	ыми-в	редителями	хлеб	эных з	вапасс	в не

222.	Пшеница 4 класс,	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.  Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.			
222.	протеин 13,5% - ДОБРЫНЯ	_	, с учетом следующих качественных		
		Натура Влажность Сорная примесь	не менее 760 г/л не более 14% не более 2,0%		
		Зерновая примесь	не более 5,0%		
		Протеин	не менее 13,5%		
		Число падения Клейковина	не менее 260 сек		
		Запах	не менее 19% свойственный здоровому зерну		
		Janax	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.			
223.	Пшеница 4 класс,	_	ствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.		
	протеин 12,5% - СМЗ		, с учетом следующих качественных		
		показателей, указанных	к ниже:		
		Нотупо	не менее 760 г/л		
		Натура Влажность	не более 14,0%		
			не более 2,0%		
		Сорная примесь	1		
		Зерновая примесь	не более 5,0%		
		Протеин	не менее 12,5%		
		Число падения	не менее 260 сек		
		Клейковина	не менее 18%		

		допускается. На каждое транспортно сертификат (с печатью счет Поставщика. На каждую партию Темеров (Центр оценки качест)	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается ми-вредителями хлебных запасов не е средство оформляется карантинный и подписью отправителя Товара) за овара оформляется протокол ФГБУ гва зерна» с полным техническим дованием согласно требованию ТРТС		
224.	Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - СМЗ	, Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшени			
225.	Ячмень - СМЗ	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:    Натура			

		Сорная примесь	не более 2,0%				
		Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные					
		Протеин	Не менее 12,5%				
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается				
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинн сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГ «Центр оценки качества зерна» с полным техническ анализом зерна и исследованием согласно требованию ТР 015/2011.					
226.	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					
227.	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%					
228.	Белгородский бройлер — 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%					
229.	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.					

230.	Агросила-Коммерция – Голень цыпленка- бройлера	Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Голень охлажденная весовая/ Голень замороженная весовая. Цвет свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.
231.	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.
232.	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.
233.	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: Спиннолопаточная 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.
234.	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.					
235.	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					
236.	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.					
237.	Шрот соевый, Ставропольский бройлер		ара должно с ГОСТ Р 53799-	соответствовать требованиям 2010.			
238.	Масло соевое, Ставропольский бройлер	Качество Това действующего		оответствовать требованиям 12.			
239.	Масло подсолнечное, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 1129-2013.					
240.	Сем. подсолнечника - ТД НМЖК	Товар должен соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учётом дополнительных требований, указанных ниже:  Базисные нормы для расчета зачетного веса Товара:					
		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 2% 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%			
		Грызовые (крупной продолговатой формы, размером от 14 мм до 25 мм, с толстой наружной оболочкой), а также семена подсолнечника масличностью ниже 40% поставке не подлежат. Семена подсолнечника с длиной семянки более 14 мм относятся к сорной примеси.				
241.	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%	производи от 4% до 8 от 8% до 1 от 12% до от 16% до свыше 209 (приемка свыше 209 техническ	1	ъю
		Сорность	3,0%	от 8% - ми (приемка свыше 189 техническ	8 % - минус 1 % за 1% инус 1,5% за 1% Товара с сорной примест допускается при наличой возможности и посельного согласования)	нии
		Кислотное число, мг. КОН/г.	Не более 4,0 КОН/г	Приемка Т	Говара с КЧМ свыше 4,0 допускается только п ехнической возможности дополнительно	іри и и
		Масличность (в пересчете на абсолютно сухое вещество)	не менее 40	% от 43% до от 46% до	- минус 4% за 1% 46% - минус 2,5% за 1% 49% - списаний нет % - плюс 0,5% за 1%	Ó
		Масличная примесь	12%			
		Содержание олеиновой кислоты, %	Не менее 82	2%		
		Пальмитиновая кислота в высокоолеиновом подсолнечнике, % не более	4%			
		мм до 25 мм, с то подсолнечника	олстой нарул масличнос а подсолне	жной оболоч гью ниже ника с длино	иы, размером от 1 кой), а также семен 40% поставке ной семянки более 1	на
242.	Кукуруза пищевая- ООО «Таргет Агро»	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:				
		Показатели	і качества	Базисные нормы	Максимально <b>допустимые</b>	
		Цвет			елтый	
		Натуральны	_		иенее 695	
		Влажность,		14,0	14,5	
		Сорная прим В том числе - Песок/крем	:	1,0 1,0	3,0 1,5	

	1	1	1			<del></del>	
			- Посторонн включения	1,0	1,5		
			Битые зерна, %	1,0	3,0		
			Поврежденные зеря		5,0		
			Зерна с термическ повреждением, %	им 0,1	0,5		
			Щуплые зерна, %	5,0	8,0		
			Афлатоксин (В1, Н		олее 20 частей на		
			G1, G2)	32, 110 00	миллиард		
			Охратоксин А	Не бо	лее 200 частей на		
				МИ	ллиард МАКС		
			Зараженность вредителями	H	е допускается		
			Растения, вызыва кишечного тракта,		жения желудоч		
			вьюнок, повилика, м		-	ль, 	
			Товар должен бы			мся	
			состоянии, иметь цвет и запах, свойственный				
			нормальному Товару (без затхлого, плесневого и				
		постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.					
		При влажности зерна ниже базисных показателей,				тей,	
			списывается процент веса по влажности в				
			результате подработ	•	1 0		
			сушке продовольст			сла	
243.	Соя кормовая- ООО	Това	семян и эксплуатаци пр должен соотве			«Соя.	
243.	«Таргет Агро»		-			учетом	
	«Tupi et Tit po»	_	олнительных требов			y icrom	
		7	The contract of the contract o	, <i>j</i>			
		2	2. Качество Товара	должно соо	тветствовать баз	висным	
			нормам качества:	:			
			Показатели	Базисные	Максимальн		
			качества	нормы	о допустимые		
			Влажность, %	12,0	15,0		
			Сорная примесь, %	2,0	2,0		
		Масличная не более 10,0 примесь, %					
		Протеин на не менее 33,0 ACB, %					
		Зараженность не допускается					
		вредителями					
			Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник,				
			куколь, вьюнок,		иолочай – не		
			допускаются.				

244.	Ячмень на пищевые цели (возможен фураж) - ООО	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.  Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячкормовой Технические условия», с учетом дополнител требораций указанилу наже:			
	«Таргет Агро»	требований, указанных ниже: 2. Качество Товара должно соответствовать базисны нормам качества:			
		Показатели Базисные качества нормы	Максимальн о допустимые		
		Влажность, % 12,0	15,0		
		Влажность, % 12,0 Сорная примесь, 1,5 % В том числе:	3,5		
		- Посторонние 0,5 включения	1,5		
		1,0	2,0		
		Битые зерна, % 5,0	8,0		
		Поврежденные 2,0 зерна, %	4,0		
		Тонкие зерна 10,0 ячменя, %	15,0		
		Зерна с 0,1 термическим повреждением, %	0,3		
		Масличная не примесь, %	более 10,0		
		Протеин на АСВ, не %	менее 33,0		
		вредителями	опускается		
		Растения, вызывающие поражения желудочно- кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай — не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.			
245.	Содружество Соя ДВ 39_2024	овар – соевые бобы НЕ ГМО, про едерация – урожай 2024 года.	исхождение – Российская		

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 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% 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». 246. 38 Бобы сои Агропоставка МТ 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ΓMO, должен соответствовать следующим качественным показателям: Не более 12% Влажность Не более 3% Сорная примесь Зерновая примесь Не более 10% Не менее 38% 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 подтверждается приемка 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 пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением Некачественный сторон. Товар считается 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 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 OT приемки Товара 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 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.		
247.	Бобы сои 39 – 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 39% АСВ	
		<ol> <li>Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.</li> <li>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.</li> </ol>		
		составлением Акта (реескотором определяется: фи Товара, данные лаборатор зачетного веса, фактическокончательная стоимость которая определяется кан веса и цены товара. Фасчитается цена, определяется принятого товара.	говара к физическому весу	
		Спецификации. В случа	о допустимых показателей, пункте 1 настоящей	

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 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 отказаться от приемки Товара Покупателю 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.

248.	Бобы	сои	40	П-
	Агроп	оставк	a MT	•

1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:

Влажность	От 10% до 12%
Сорная примесь	Не более 3%
Зерновая примесь	Не более 10%
Протеин	Не менее 40% АСВ

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

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

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

- 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным.
- 4. Поставщик гарантирует, что:
- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту AЧС) 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 приемки ОТ Товара 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 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. 249. 40 Бобы сои M-Агропоставка МТ 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109должен содержать ГМО, не должен следующим соответствовать 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 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 пена. определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.

- 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных пункте настоящей В 1 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 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 приемки Покупателю отказаться ОТ 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.

250. 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 <b>допустимые</b>	
Влажность, %	14,0	15,0	
Сорная примесь, %	2,0	4,0	
Зерновая примесь, %	5,0	15,0	
в т.ч. пророст, %	не более 5,0		
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		
Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не дог	тускается	
Фузариозные, %	до 1,0		
Повреждение клопом черепашкой, %	Не б	олее 2,0	
Зараженность зерновыми вредителями	Не дог	тускается	

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.			
251.	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	<b>Базисные</b> 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 Не допускается вредителями			
252.	Ячмень кормовой- Уральский бройлер	вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускак наличие вредной примеси головня, спорынья допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом греющемся состоянии, иметь цвет и за свойственный нормальному Товару (без затхл плесневого и постороннего запахов). При нали ГМО, Товар не принимается.  Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Я кормовой Технические условия», с учетом дополните.			
		<ul><li>требований, указанных ниже:</li><li>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</li></ul>			
		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 не допускается т.ч. Подмаренник,			

	1	1		ı	
			куколь, вьюнок,		
			повилика, молочай.		
			Зараженность	не д	опускается
			вредителями		
			Товар должен быть		-
			состоянии, иметь ци		-
			нормальному Товару постороннего запахов)	•	ого, плесневого и
			При наличии ГМО, То		імается.
			11pii 11wiii 11ii 1 1120, 10.	bup iie iipiiiii	invacion.
253.	Горох кормовой- Уральский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:			
		1	. Качество Товара дол нормам качества:	іжно соотве	гствовать базисным
			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	,	тенее 20,5%
			протеина	TC IVI	енес 20,3 /0
			Зараженность	не д	опускается
			вредителями (в т. ч.		
			брухусом)		
			Растения,	не д	опускается
			вызывающие		
			поражения		
			желудочно-		
			кишечного тракта,		
			такие, как:		
			подмаренник, куколь,		
			вьюнок, повилика,		
			молочай, овсюг.		
			наличие вредной	не д	опускается
			примеси головня,		
			Спорынья	2 2 7 2 7 0 D O D	- wa Provouloug
			Товар должен быть	-	-
		состоянии, иметь цвет и запах, свойственный			
		нормальному Товару (без затхлого, плесневого и			
		постороннего запахов).			
			При наличии ГМО, То	вар не прини	імается.

254.	Токаревская птицефабрика – масло подсолнечное	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Кислотное число до 6 мгКОН/г Перекисное число до 10 ммоль ½ О/кг		
255.	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%.		
256.	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%.		
257.	Горох (желтый разных оттенков)	Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		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	
		Запах Свойственный здоровому гороху, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов		

	На каждое транспортное карантинный сертификат отправителя товара) за счет I	(с печатью и подписью	
Нут (продовольственный)	Товар должен соответствовать ГОСТ 8758-76 «Нут. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
	Влажность	Не более 14 %	
		Не более 2 %	
		Не более 3%	
	*	Не более 3%	
	Битый	Не более 3%	
	Зараженность вредителями	Не допускается	
Лен масличный	На каждое транспортное карантинный сертификат отправителя товара) за счет I Товар должен соответствовать масличного. Промышленное сы учетом следующих качественныже:  1. Качество Товара должн	Нут должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего запахов)  средство оформляется (с печатью и подписью Іоставщика.  ГОСТ 10582-76 «Семена льна прье. Технические условия» с	
	nophan ka reersa.		
	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)	
	(продовольственный)	нут (продовольственный)  Товар должен соответствов Требования при заготовках следующих качественных пока  1. Качество Товара должен нормам качества:  Влажность Сорная примесь Поврежденные Маранный Битый Зараженность вредителями  Состояние, цвет, запах  На каждое транспортное карантинный сертификат отправителя товара) за счет I  Товар должен соответствовать масличного. Промышленное сы учетом следующих качественниже:  1. Качество Товара должен нормам качества:  Масличность Влажность Сорная примесь Зараженность вредителями	

		На каждое транспорти карантинный сертифика отправителя товара) за сче	т (с печатью	оформляется и подписью
260.	Ячмень	Товар должен соответствой показателям: Ячмень, ГС Ячмень, ГОСТ 28672-2019		
		Натура	Не менее 62	0 г/п
		Влажность	Не более 14,	
		Сорная примесь	Не более 2 %	
		Зерновая примесь	Не более 5 %	<b>6</b>
		Запах	свойственн зерну	ый здоровому ячменя;
			посторонни	
			(затхлый,	
			-	гнилостный)
			не допускае	ется
261.	Пшеница кормовая- Самарский бройлер	карантинный сертифика отправителя товара) за счо Товар должен соответст «Пшеница кормовая. Теха дополнительных требований	ет Поставщика.  вовать ГОСТ  нические услові	ия», с учетом
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
			_	
		Влажность, %	14,0	15,0
		Сорная примесь, %	2,0	4,0
		Зерновая примесь, % в т.ч. пророст, %	5,0	15,0 ree 5,0
		в т.ч. овсюг, %		iee 2,0
		в т.ч. щуплые, %		ree 5,0
		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допу	скается
		Фузариозные, %	до	1,0
		Повреждение клопом черепашкой, %	Не бол	iee 2,0
		Зараженность зерновыми вредителями	Не допу	ускается
		Поставляемый Товар должен состоянии, иметь цвет и заг Товару (без затхлого, плесне При наличии ГМО, Товар не	ах, свойственны евого и посторон	й нормальному

262.	Соя кормовая- Самарский бройлер	Товар должен соответсти Требования при заготови дополнительных требовани  1. Качество Товара доли нормам качества:	ках и постав й, указанных ні	ках», с учетом иже:	
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	
		Влажность, %	12,0	15,0	
		Сорная примесь, %	2,0	2,0	
		Масличная примесь, %	не бол	пее 10,0	
		Протеин на АСВ, %		не менее 33,0	
		Зараженность вредителями	не допускается		
		Растения, вызывающие	подмаренник, и допускаются. оровом не грею ойственный норго и постороннего	куколь, вьюнок, цемся состоянии, мальному Товару о запахов).	

263.	Кукуруза кормовая- Самарский бройлер	Товар должен соответство «Кукуруза кормовая. Техні дополнительных требований,	ические усло	овия», с учетом
		1. Качество Товара долж нормам качества:	но соответств	вовать 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 до	опускается
264.	Ячмень кормовой- Самарский бройлер	примеси головня, спорына Поставляемый Товар д греющемся состоянии, им нормальному Товару (постороннего запахов). принимается.  Товар должен соответствоват кормовой Технические услов требований, указанных ниже:	олжен быть и али и али и али и али и али и и али и и и	в здоровом не пах, свойственный о, плесневого и ГМО, Товар не
		1. Качество Товара долж нормам качества:	но соответств	вовать базисным
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально <b>допустимые</b>
		Влажность, %	14,0	15,0
		Сорная примесь, %	2,0	4,0
		Зерновая примесь, %	5,0	15,0
		Вредные примеси, в т.ч.	не до	пускается
		Подмаренник, куколь,		
		вьюнок, повилика,		
		молочай.		
		Зараженность	не до	пускается
		вредителями		
		Товар должен быть в здор иметь цвет и запах, свой (без затхлого, плесневого При наличии ГМО, Товар	ственный норг и постороннег	мальному Товару о запахов).

265.	Горох кормовой- Самарский бройлер	Товар должен соответствова кормовой Технические услов требований, указанных ниже  1. Качество Товара долж нормам качества:	вия», с учетом :	дополнительны
		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 ме	енее 20,5%
		Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не до	опускается
	Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не до	<b>ОПУСКАЕТСЯ</b>	
		наличие вредной примеси головня, спорынья	не до	опускается

иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без

затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.

266.	Пшеница кормовая -	Товар должен соответств	овать ГОСТ	P 54078-2010
	ШКХП	«Пшеница кормовая. Техн		•
		дополнительных требований,	, указанных них	ке:
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
			1	
		Влажность, %	14,0	15,0
		Сорная примесь, %	2,0	4,0
		Зерновая примесь, %	5,0	15,0
		в т.ч. пророст, %		олее 5,0
		в т.ч. овсюг, %		олее 2,0
		в т.ч. щуплые, %	не бо	олее 5,0
		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не доп	ускается
		Фузариозные, %	ло	1,0
		Повреждение клопом черепашкой, %		олее 2,0
		Зараженность зерновыми вредителями	Не доп	ускается
		Поставляемый Товар должен состоянии, иметь цвет и запа Товару (без затхлого, плеснея При наличии ГМО, Товар не	ах, свойственні вого и посторон	ый нормальному
267.	Пшеница продовольственная 3 класса - ШКХП	1. Качество Товара должно нормам качества: Влажность — 12-13,5% Количество клейковины — 23 Качество клейковины — 7 слабая) Число падения — 200- 350с Стекловидность — 40 - 50% Сорная примесь — не более 20 Зерновая примесь — не более Натурная масса — от 770 — 80	- 30% 5 - 90ед.(удо % 5%	

268.	Кукуруза кормовая- ШКХП	Товар должен соответств «Кукуруза кормовая. Техн дополнительных требований, 1. Качество Товара долж нормам качества:	ические усло указанных ни	овия», с учетом иже:
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Влажность, %	15,0	17,0
		Сорная примесь, %	2,0	4,0
		Зерновая примесь, %	15,0	15,0
		Испорченные, %	į,	до 1,0
		Зараженность вредителями	Не до	опускается
		Растения вызывающие п тракта, такие как: подма повилика, молочай — не примеси головня, спорын Поставляемый Товар д греющемся состоянии, им нормальному Товару постороннего запахов). принимается.	ренник, кукол допускаются, ья — не допуска должен быть меть цвет и заг (без затхлого	ь, вьюнок, овсюг. наличие вредной ется. в здоровом не пах, свойственный , плесневого и

269.	Ячмень кормовой- ШКХП	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмен кормовой Технические условия», с учетом дополнительны требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным				
		нормам качества:  Показатели качества  норм				
		Влажность, % 14,				
		Сорная примесь, % 2,0				
		Зерновая примесь, % 5,0	15,0			
		Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается			
		вредителями	не допускается			
		Товар должен быть в здоровом не иметь цвет и запах, свойственный (без затхлого, плесневого и посторо При наличии ГМО, Товар не прини	нормальному Товару оннего запахов).			
270.	Полутуши свиные охлажденные	Внешний вид сырья	раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа			
		Оцениваемые показатели	Нормативно-правова документация			
		1. Общие технические требования				
		1.1. Мясосырье I и II категории. 1.2. Сопровождающие документы:	ГОСТ Р 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и			
		1.2.1. Наименование продукта во все сопроводительных документах должно быть идентичным.	х полутушах.			
		1.2.2. В товаросопроводительной документации на неупакованны продукты убоя указывается следующая информация:	TP TC 034/2013 Раздел XI п.117в; ТР TC 021/2011			
		- вид мяса продуктивного животного, которого получен продукт убоя,	Глава 6 Статья 39			
		- наименование продукта убоя,				

- термическое состояние - наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; - количество продуктов убоя; - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя. - маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза 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. 1.3. Срок годности: 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. Требования к транспортировке сырья 2.1. Требование к расположению TP TC 034/2013 полутуш: Раздел IX п.98 2.1.1. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в

Транспортирование

осуществляется

соприкосновение. 2.2. **Требования к транспорту:** 

2.2.1.

вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их

СанПиН 2.3.6.1066-01

Раздел 11 п.11.2, 11.4

оклаждаемым транспортом, с наличием подвесных путей и перекодников для беспрепятственной разгрузки полутуш на подвесные пути пека приемки МПЗ Мясницкий рял.  2.2.2. Наличие санитарного паспорта на транспортее должна поддерживаться +2°C до +4°C; Относительная влажность возгуха 85°4;  2.2.4. Транспортные средства, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный теминературный режим.  2.2.5. Не допускаются транспортные средства с пестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию.  2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наиженование владеныя пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер.  2.2.7. Сведения об опложбировании грузи (вид и форма пломбы) указываются в транспортном накладной.  2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и сиятия пломб без нарупения их пелостности.  2.3. Требования к крюкам:  2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на спор-кроках (для	Τ		спаниализировани в		
2.2.3. Температура в транспорте должна поддерживаться +2°С до +4°С; относительная влажность воздуха 85%; 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 подлесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию. 2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиек пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или измертных практы транспортной накладной. 2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности. 2.3. Требования к крюкам: 2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на сверо-крюках (для			наличием подвесных путей и переходников для беспрепятственной разгрузки полутуш на подвесные пути цеха приемки МПЗ Мясницкий ряд.		
таб.5  труза враненный 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.  2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владелыя пломбы, торговые знаки или номер.  2.2.7. Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной.  2.2.8. Пломбы, на должны долускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их щелостности.  2.3. Требования к крюкам:  2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на свро-крюках (для)		2.2.2.	1 1	ГОСТ Р 31476-2012	
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.  2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Отгиск 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.  2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.  2.3. Требования к крюкам:  2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для		2.2.3.	должна поддерживаться +2°C до +4°C; Относительная влажность	Раздел 10 п. 10.2, таб.5 ТР ТС 034/2013	
средства с нестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию.  2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владелыа пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер.  2.2.7. Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной.  2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.  2.3. Требования к крюкам:  2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на свро-крюках (для		2.2.4.	быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный		
хрытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владелыца пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер.  2.2.7. Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной.  2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.  2.3. Требования к крюкам:  2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для		2.2.5.	средства с нестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т	Правительства РФ om 15.04.2011 N 272 (ред. om 22.12.2016).	
груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной.  2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.  2.3. Требования к крюкам:  2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для		2.2.6.	крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо	Раздел IVn.56,57,58	
кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.  2.3. Требования к крюкам:  2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для		2.2.7.	груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной		
2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для		2.2.8.	кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их	АО НТБ в разделе <u>Заказчики</u> <u>аукционов -</u> <u>Национальная</u>	
кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для		2.3. <b>T</b> p	ебования к крюкам:		
обменного фонда крюков		2.3.1.	кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для обеспечения возвратности из		

Покупателя), крюки - в чистом состоянии, технически исправны;	
3. Требования к маркировке.  * Не допускается прием сырья с нармаркировке.	рушением требований к
3.1. Краска для маркировки: 3.1.1. 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. Место 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 категории упитанности, классы и возрастную принадлежность), - 2 клейма должны располагаться на задней части (ближе к	Инструкции по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7
голяшке, либо ниже окорока, около поясничной части). Не допускается наличие клейма посередине окорока, т.к. заднетазовая часть используется для приготовления окорока со шкурой и на грудо-реберной части, т.к. используется для деликатесной продукции.	
- 2 клейма на лопаточной части.	ΓΟCT P 31476-2012
3.2. Вид маркировки:	Раздел 6 п. 6.2
3.2.1. Категории свинины обозначают: - первую - круглым клеймом диаметром 40 мм;	ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п.6.4
- 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. T	4. Требования к мясосырью:		
4.1. <b>O</b>	бщие требования:		
4.1.1.	Вес полутуши – 40-46 кг.	ГОСТ Р 31476-2012	
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.	табл. 2	
4.1.3.	Разница в толще шпика на холке в самой толстой её части и на пояснице в самой тонкой части не должна превышать 1,5 см.		
	Толщина пласта грудинки в самой тонкой части 3+ см		
	Толщина шпика при прямом срезе не более 2см.	ГОСТ Р 31476-2012	
	нешний вид полутуш, свежесть, пах:	Раздел 5 п.5.2.10	
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, 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 <b>без</b> <b>щековины</b> .		
4.2.5.	Не допускается наличие лимфоузлов.		
4.2.6.	Не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, загрязнений, опухолей.		
4.3. T	ребования 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.		
4.3.	3. Не допускается наличие скакательного сустава, распил ровный.	
4.4.	Требования к ногам:	TP TC 034/2013
4.4.	1. Без гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.	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.	Температура мясосырья, рН:	
4.5.	1. В толще мышц от +2°C до +4°C в лопаточной части. pH=5,6-6,5.	
	Цвет сырья и шпика в месте распила:	
4.6.	1. Цвет сырья от светло-розового до красного, шпик – от белого до бледно-розового.	
4.7.	Распил полутуш:	
4.7.	1. Ровный по всей длине, без наличия раздробленных позвонков. Спинной мозг удален, без его нарушения.	
4.8.	Наличие 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.	Гребования 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)
- Непереработанное 5.1.2. 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 $\Phi$ 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  $0.1~\Gamma$ .

#### 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

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 санитарноэпидемиологическом у надзору (контролю) (в ред. решений Комиссии Таможенного союза om 17.08.2010 N 341. om 18.11.2010 N 456, om 02.03.2011 N 571) Глава II, Раздел 1.

ТР ТС 034/2013 Приложение 5

(зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании не должно превышать установленных норм.	
6. Мясо, предназначенное для промышленной переработки, должно быть выработано согласно действующим регламентирующим документам.	1. ТР ТС 034/2013  "О безопасности мяса и мясной продукции";  2. ТР ТС 021/2011  "О безопасности пищевой продукции";  3. ТР ТС 005/2011  "О безопасности упаковки"  4. ТР ТС 022/2011  "Пищевая продукция в части ее маркировки";  5. ГОСТ Р 31476-2012 "Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия"  6. СанПиН 2.3.2.1078-01  "Гигиенические требования безопасности и

	1			1
				пищевых
				продуктов".
				7. Постановление
				Правительства
				РФ от 15.04.2011
				N 272 (ред. от
				22.12.2016). Раздел
				IVп.56,57,58
				8. СанПиН
				2.3.6.1066-01
				Раздел 11 п.11.2,
				11.4
				9. ΓΟCT 14192-96
				«Маркировка грузов»
				10.Инструкции по
				ветеринарному
				клеймению мяса
				(с изменениями на 5 июня 2014
				на 3 июня 2014 года) Раздел 1
				п.1.7
271.	Пшеница 3 класса,	Товар должен соответствовать	FOCT 03	53-2016 "Пиненина
2/1.	протеин 13,5% - ООО	Технические условия» с учето		
	«Грейн Сервис»	показателей, указанными ниже:		ыции ка icei beimbiх
		1. Качество Товара должно	соответс	ствовать базисным
		нормам качества:		
		Натура	Не мене	е 770 г/л
		Влажность	Не более	2 14,0%
		Сорная примесь	Не более	
		Протеин	Не мене	e 13,5%
		l l	111-6	• • • • •
		Зерен поврежденных клопом	не оолес	2,0%
		черепашкой		ŕ
		черепашкой Число падения	Не мене	e 300
		черепашкой Число падения Клейковина	Не мене	e 300 e 23-24%
		черепашкой Число падения	Не мене	e 300 e 23-24%
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян	Не мене	е 300 е 23-24% скается
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не мене Не мене Не допус Свойств зерну	е 300 е 23-24% скается енный здоровому пшеницы;
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не мене Не мене Не допус Свойств зерну Посторо	е 300 е 23-24% скается енный здоровому пшеницы; нний запах (затхлый,
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не мене Не мене Не допус Свойств зерну Посторо солодов	е 300 е 23-24% скается енный здоровому пшеницы; нний запах (затхлый, ый, плесневый,
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не мене Не мене Не допус Свойств зерну Посторо солодов	е 300 е 23-24% скается енный здоровому пшеницы; нний запах (затхлый,
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не мене Не мене Не допус Свойств зерну Посторо солодов гнилост	е 300 е 23-24% скается енный здоровому пшеницы; нний запах (затхлый, ый, плесневый, ный) не допускается
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах	Не мене Не мене Не допу- Свойств зерну Посторо солодов гнилоств	е 300 е 23-24% скается енный здоровому пшеницы; нний запах (затхлый, ый, плесневый, ный) не допускается
		черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах  На каждое транспортное средсти	Не мене Не мене Не допу- Свойств зерну Посторо солодов гнилоств	е 300 е 23-24% скается енный здоровому пшеницы; нний запах (затхлый, ый, плесневый, ный) не допускается

272.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствовать Технические условия», с учето показателей, указанных ниже:	
		Нотуго	Не менее 770 г/л
		Натура Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 12,5%
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	11c 00siec 2,070
		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
273.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - ООО «Грейн Сервис»	сертификат (с печатью и подписчет Поставщика.  Товар должен соответствовать Технические условия» с учето показателей, указанными ниже:  1. Качество Товара должно	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. м следующих качественных
		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,
		На каждое транспортное средсти сертификат (с печатью и подписчет Поставщика.	

274.	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 нормам качества:	соответствовать базисным	
		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 средсти сертификат (с печатью и подписчет Поставщика.		
275.	Ячмень, ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствовать показателям: Ячмень, ГОСТ 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 зерну ячменя; посторонний	
			запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика		

276.	Кукуруза, ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках 2010, но 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 карантинн сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) счет Поставщика		

277.	КОМБОВАК-
	ЭНДОМАСТ
	(30доз/90куб.см)
	"Ветбиохим",
	Россия

### Общая характеристика, состав

# Фармакологические (биологические) свойства

## Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель



Международное непатентованное наименование: вакци на против инфекционных маститов и эндометритов коров инактивированная. Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина содержит в одной иммунизирующей дозе протективные антигены Escherichia coli УР-10, Streptococcus agalactiae УР-7, Streptococcus dysgalactiae YP-16, Streptococcus uberis OБ-5, Streptococcus pyogenes OБ-4, Staphylococcus aureus ОБ-И4, Klebsiella pneumoniae K-2, не менее 3,5\*10<sup>9</sup> КОЕ каждого штамма, инактивированные формалином - 0,3% и адсорбированные на Карбополе-971 - 10% от объема. По внешнему виду вакцина представляет собой суспензию, цвет которой может

варьировать от

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 aureus, Streptococcus agalactiae, Streptococcus dysgalactiae, Streptococcus pyogenes, Streptococcus uberis и Klebsiella pneumoniae, через 14 дней после повторной иммунизации, который сохраняется не менее 6 месяцев. Иммунизация позволяет снизить количество маститов и эндометритов инфекционного характера у коров в послеродовой период, вызывая образование иммунитета к Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Streptococcus

agalactiae,

Streptococcus

dysgalactiae,

Streptococcus

pyogenes,

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°С до 8°С. После вскрытия флакона вакцину необходимо использовать в течение 8 часов. Срок годности 18 месяцев от даты выпуска Изготовитель: 000 «Ветбиохим», Россия.

		1
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.		
1		

278.	Бутамакс-200 100мл	Общая характеристика,	Фармакологические (биологические)	Упаковка, условия
		состав	свойства	хранения, срок
				годности,
				изготовитель
		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		хранения, срок
		стимулирующего и тонизирующего средства:	мускулатуры, способствует	Срок годности 2 года от даты
		средства: - для повышения сопротивляемости организма к	образованию костной ткани. Бутафосфан не накапливается в	производства. Изготовитель: ООО «Репровет», Россия.
		заболеваниям различной этиологии;	организме и не оказывает побочных эффектов. При	. киээо т
		- как дополнительное	стрессовых ситуациях	
		средство при лечении	бутафосфан	
		заболеваний, обусловленных	нормализует уровень	
		недостатком в	гормона стресса –	
		организме кальция и	кортизола, тем	
		магния;	самым, улучшая	
		- в целях	утилизацию глюкозы	
		профилактики	в крови и активизируя	
		послеродовых	энергетический	
		осложнений,	onopioin tookiin	

активизации родовой деятельности, 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.

обмен. Цианокобаламин является фактором 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.

279.	Квивитан 100мл "LIVISTO", Испания	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности,
				изготовитель
	Испания	Квивитан применяют крупному рогатому скоту для лечения респираторных бактериальных инфекций, межпальцевого дерматита бактериальной этиологии, некробактериоза и мастита, в том числе вызванного E.coli, Staphylococcus spp., Streptococcus spp., эшерихиоза	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	годности,
		(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	spp., Clostridium spp., Actinobacillus spp,, Citrobacter spp., Klebsiella spp., Pasterella spp., Proteus spp., Salmonella spp., Serratia marcescens, Histophilus somni, Arcanobacterium pyogenes, Bacillus spp., Corynebacterium spp., Bacteroides spp., Fusobacterium spp., Prevotella spp. u Erysipelothrix rhusiopathiae, BKЛЮЧАЯ ШТАММЫ, продуцирующие бета-лактамазу. Механизм антибактериального действия цефкинома заключается в	защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2 °C до 25 °C. После прокола пробки и отбора из флакона первой дозы, препарат можно использовать в течение 28 суток. Срок годности лекарственного препарата при соблюдении условий хранения составляет 2 года с даты производства. Изготовитель: INVESA/ LIVIST О (Испания)

29,64 мг цефкинома подавлении сульфата), в качестве функциональной вспомогательного активности вещества этилолеат бактериальных до 1 мл. ферментов По внешнему виду транспептидаз и Квивитан карбоксипептидаз, представляет собой участвующих в масляную суспензию связывании от белого до основного желтовато-белого компонента цвета. При хранении клеточной стенки возможно микроорганизмов – образование осадка, пептидогликана, что исчезающего при приводит к взбалтывании. нарушению Убой крупного осмотического рогатого скота на баланса и мясо разрешается не разрушению ранее, чем через 10 бактериальной суток, свиней – не клетки. 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.

280.	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 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 дезинфицирующе го средства при соблюдении условий хранения 24 месяца с даты изготовления. Изготовитель: ООО «САН-ВЕТ», Россия

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

282.	Вульсан-спрей	животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7 суток после последнего введения препарата.	молочной железы в органы и ткани органызма, не подвергается биотрансформации в организме и выводится, главным образом, в неизменном виде с молоком.	Упаковка,
202.	335мл "Сан-Вет"	характеристика,	(биологические)	условия
	Soomii Can Bei	состав	свойства	хранения, срок
				годности,
				изготовитель
		At 22 - Same	«Вульсан- спрей»	Спрей выпускают
			при нанесении на	расфасованным в
			раневую поверхность	металлические
		Many Supply 1	образует тонкую	спрей-флакончики
			защитную пленку.	по 335 мл.
			Препятствует	Хранят в
			попаданию в организм бактерий	защищенном от
			стрептококковой и	прямых солнечных лучей
		«Вульсан- спрей»-	стафилакокковой	месте при
		наружное	этиологии,	температуре от 0
		зоогигиеническое	гноеродных	°С до 40 °С.
		средство для защиты	палочковидных	Срок годности
		раневых поверхностей от	форм, протей.	гигиенического
		воздействий	Препятствует	средства 24
		окружающей среды у	проникновению в	месяца со дня
		всех видов	организм грибковой	изготовления.
		животных.	микрофлоры рода	Изготовитель:
		Рекомендуется для	Candida spp.	OOO «CAH-BET»,
		использования после	Aspergillus sp.	Россия
		обрезки копыт и	Fusarium. Защищает	
		когтей, при	от воздействий	
		кастрациях,	окружающей среды. Обладает	
		обезроживании, для	противовоспалительн	
		обработки	ым,	
		дооперационного и	дезинфицирующим,	
		послеоперационного поля, порезов,	ранозаживляющим	
		ссадин, опрелостей,	свойствами.	
		зачесов, укусов и т.д.	В организме средство	
		Состав	не накапливается. В	
		Основные	рекомендуемых	
		компоненты (г/л):	концентрациях не	
		алкилдимитилбензил	оказывает	
		аммоний хлорид 1,5-	сенсибилизирующего	
		2,5, хелат цинка 3,5-	и местно-	
		4,5, хелат алюминия	раздражающего	

292	Avenue Salva 100ver	0,5-1, вспомогательные компоненты (г/л): изопропиловый спирт, метацид, органический краситель 500-600, воду очищенную до 1 л. Не содержит антибиотиков! По внешнему виду представляет собой аэрозоль фиолетового цвета.	действия на кожу, слабо раздражает слизистые оболочки.	Vegasory
283.	Амино-Solvo 100мл "Репровет" 1/50	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		Амино-Solvo назначают крупному рогатому скоту в качестве средства патогенетической и заместительной терапии при расстройствах пищеварения, интоксикациях, нарушении углеводного обмена и водно- электролитного баланса, а также в качестве противоотёчного средства при острых воспалительных процессах. Лекарственный препарат Амино- Solvo в качестве действующих	Фармакотерапевтиче ская группа лекарственного препарата: прочие метаболики. Гипертонические растворы натрия хлорида и калия хлорида, входящие в состав Амино-Solvo, действуют на организм рефлекторно и резорбтивно, возбуждая рецепторы вен, сердца, легких и органов брюшной полости; влияют на водный и минеральный обмен, осмотическое и кислотно-щелочное равновесие, моторную и секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, выделительную функцию почек и объем диуреза; проявляют антитоксическое действие;	Выпускают Амино- Solvo расфасованным по 100 мл во флаконы из темного стекла, укупоренные резиновыми пробками, укреплёнными алюминиевыми колпачками. Хранят лекарственный препарат в закрытой упаковке производителя, в защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2°С до 25°С. Срок годности в закрытой упаковке - 2 года со дня производства. После вскрытия флакона препарат хранению не подлежит. Изготовитель: ООО «Репровет», Россия.

веществ в 1 мл содержит: натрия хлорид - 72 мг, калия хлорид - 14 мг, Lаргинин - 10 мг, таурин - 6 мг, а также вспомогательные 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.

активизируют иммунобиологически е реакции организма. L-аргинин (аминогуанидилвалериановая кислота) 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	
			органах и тканях	
			животного.	
284.	КОМБОВАК	Общая		Vиоморио услория
204.			Фармакологические	Упаковка, условия
	(50доз/100 куб.см)/	характеристика,	(биологические)	хранения, срок
	(5доз/10куб.см)	состав	свойства	годности,
	"Ветбиохим"			изготовитель
	2250доз/уп		_	_
			Вызывает в	Вакцина
		15	организме крупного	расфасована по 10
			рогатого скота	мл (5 доз) и 100 мл
			образование	(50 доз) в
		HIEN DENM	иммунитета против 6	стеклянные или
		THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	вирусов:	полимерные
		TO THE OWNER OF THE PARTY OF TH	инфекционного	флаконы
		ОМБОВАК	ринотрахеита,	соответствующей
		- AND OBAK	парагриппа-3,	вместимости,
			вирусной диареи,	укупоренные
		Лекарственная форма	респираторно-	резиновыми
			синцитиальной,	пробками,
		— суспензия для инъекций.	рота- и	обжатыми
		<u> </u>	коронавирусной	алюминиевыми
		Вакцина изготовлена	болезней и	колпачками.
		из инактивированных	предназначена для	Хранят в сухом,
		формалином 6	профилактики	темном месте при
		производственных	вызываемых ими	температуре от 2 до
		штаммов вирусов (в	заболеваний.	8 °С. Срок годности
		культуральной		_
		среде):	Безвредна для	в закрытой
		инфекционного	крупного рогатого	упаковке — 12 месяцев - После
		ринотрахеита (штамм	скота всех возрастов,	'
		Т, 16%), парагриппа-	лечебным свойством	вскрытия – 8 часов.
		3 (штамм ВС-05,	не обладает.	Изготовитель: ООО
		16%), вируса диареи	Иммунитет у	«Ветбиохим»,
		(штамм Т-04, 16%),	привитых животных	Россия.
		респираторно-	наступает через 14	
		синцитиального	суток после второй	
		(штамм ТИ, 8%),	прививки и	
		рота- (штамм К-88,	сохраняется не менее	
		16%) и	6 месяцев.	
		коронавирусов	Иммунитет от	
		(штамм КВ-90, 8%)	вакцинированных	
		крупного рогатого	коров в последний	
		скота, с добавлением	период стельности	
		адъюванта —	передается	
		гидроокиси	потомству с	
		алюминия (20%).	молозивом и	
		алюминия (ZU70 <i>)</i> .		

-				
		Представляет собой жидкость светлокрасного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при встряхивании легко разбивается в гомогенную взвесь.	молоком. Пассивный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения), и не влияет на развитие вакцинального иммунитета у привитых телят. Вакцинируют клинически здоровых животных.	
285.	КОМБОВАК Р	Общая	Фармакологические	Упаковка,
	(30доз/90куб.см)	характеристика,	(биологические)	условия
	"Ветбиохим"	состав	свойства	хранения, срок
				годности, изготовитель
		5/44		HSTOTOBRICAL
			Вакцина вызывает	Вакцина
			формирование	расфасована по 90
			иммунного ответа у	мл (30 доз) в
		BOTGIN PIXIM	крупного рогатого	стеклянные или
		Marin British M.	скота к инфекциям,	полимерные
		КОМБОВАК-	обусловленным	флаконы,
			вирусами	укупоренные
		Commence of the second	инфекционного	резиновыми
		Помотокраничая фотма	ринотрахеита,	пробками, обжатыми
		Лекарственная форма — суспензия для	парагриппа-3, респираторно-	алюминиевыми
		— суспензия для инъекций.	синцитиальным и	колпачками.
		Вакцина изготовлена	вирусной диареи, а	Вакцину хранят и
		из инактивированных	также пастереллами	транспортируют
		формалином	Pasteurella multocida	при температуре
		производственных	(серовары А, В, Д),	от 2 до 8 °С.
		штаммов четырех	Mannheimia	Срок годности —
		вирусов:	(Pasteurella)	18 месяцев от
		инфекционного	haemolytica, через 14	даты выпуска.
		ринотрахеита (штамм	суток после второй	Вакцину необходимо
		T, 20%), парагриппа- 3 (штамм BC-05,	иммунизации, продолжительностью	неооходимо использовать в
		18%), респираторно-	не менее 8 месяцев.	течение 8 часов
		синцитиального	Иммунитет от коров,	после вскрытия
		(штамм ТИ, 16%) и	вакцинированных в	флакона.
		вирусной диареи	последний период	Изготовитель:
		(штамм Т-04, 18%),	стельности,	000
		пастерелл Pasleurella	передается	«Ветбиохим»,
		multocida сероваров	потомству с	Россия.
		А (штамм 1231, > 2,0	МОЛОЗИВОМ.	
		млрд.мк.кл./доза), В	Колостральный	

286.	КОМБОВАК А (50доз/100мл) "Ветбиохим" 2500доз/уп	Общая характеристика, состав  Лекарственная форма — эмульсия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных производственных штаммов вирусов: инфекционного ринотрахеита (штамм	Фармакологические (биологические) свойства  Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у крупного рогатого скота к инфекциям, обусловленным вирусами инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, вирусной диареи, респираторносинцитиальным, рота-, корона- и аденовирусами, через 14 суток после двукратного применения,	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель  Вакцина расфасована по 100 мл (50 доз) в стеклянные или полимерные флаконы, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °C. Срок годности — 18 месяцев от даты
		(штамм 656, > 2,0 млрд.мк.кл./доза), D (штамм Т-80, > 2,0 млрд.мк.кл./доза), Mannheimia (Pasteurella) haemolytica (штамм 169, > 2,0 млрд.мк.кл./доза), с добавлением адъюванта — гидроокиси алюминия (20%). По внешнему виду вакцина представляет собой жидкость светло-красного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при взбалтывании легко разбивается в гомогенную суспензию.	иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения) и сохраняется до 1,5 месяцев. Вакцина безвредна и ареактогенна, лечебными свойствами не обладает.	

		респираторно- синцитиального (штамм ТИ, 5%), рота- (штамм К-88, 8%), корона- (штамм КВ-90, 5%) и аденовируса (штамм Альфа, 7%) крупного рогатого скота, с добавлением масляного адъюванта (50%). По внешнему виду вакцина представляет собой эмульсию белого или бледно- розового цвета, при хранении которой допускается незначительное отслоение эмульсии	возрасте до 1 года. Иммунитет от коров, вакцинированных в последний период стельности, передается потомству с молозивом. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременной выпойки молозива (не позднее 2 ч после рождения). Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.	после вскрытия флакона. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.
287.	КОМБОВАК-К (30доз/90куб.см) "Ветбиохим" 1500доз/уп	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		Лекарственная форма — суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных формалином производственных штаммов трех вирусов: рота-(штамм К- 88, 20%), коронавируса (штамм КВ-90, 20%) и вирусной диареи (штамм Т-04, 20%), протективных антигенов эшерихий, термостабильных и термолабильных унтеротоксинов (20%),	Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у стельных коров к возбудителям вирусной диареи, рота-, коронавирусной болезней и эшерихиоза через 14 суток после двукратного введения, продолжительностью не менее 8 месяцев. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения) и сохраняется до 45 дней. Вакцина безвредна,	Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °C. Срок годности вакцины — 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортирования По истечении срока годности вакцина к

	инактив. "Ветбиохим" 90см3/30доз			
288.	КЛОСТБОВАК-8 вакцина против клостридиозов овец и КРС поливал.	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		инактивированных формалином с добавлением в качестве адъюванта гидроокиси алюминия (20%).  3. По внешнему виду вакцина представляет собой жидкость светло-красного цвела. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при взбалтывании легко ресуспензируется.	лечебными свойствами не обладает.	применению не пригодна. Вакцину необходимо использовать в течение 8 часов после вскрытия флакона. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия

	Лекарственная форма — суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных культур штаммов Сlostridium chauvoei и Сl. septicum (в количестве, обеспечивающим 100 % защиту иммунизированных животных), анатоксинов Сl. novyi (оеdematiens) тип В (>2,0 МЕ), Сl. регfringens тип А (>0,5 МЕ), тип С (>10 МЕ), тип D (>2,5 МЕ), Сl. tetani (>1,0 МЕ), инактивированных 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	Вакцина против клостридиозов овец и крупного рогатого скота.  Вызывает формирование иммунитета у крупного рогатого скота и овец к возбудителям эмфизематозного карбункула, брадзота, злокачественного отека, некротического гепатита, анаэробной дизентерии ягнят, энтеротоксемии, синдрома «размягченной» почки, столбняка через 3 недели после повторного введения, продолжительностью не менее 12 месяцев. Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.	Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °C. Срок годности вакцины 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортирования .  Вакцину необходимо использовать в течение 6 часов после вскрытия флакона. Изготовитель: ООО «Ветбиохим» Россия.
289. Ц-маст 10см3 шприц-катетеј "Белкаролин"	гомогенизирующийс я при взбалтывании. Общая характеристика,	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок 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 (Cmastum) 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 антибиотикамцефалоспоринам первого поколения. Механизм действия антибиотика заключается в нарушении синтеза мукопептида, входящего в состав клеточной стенки микроорганизмов, путем ингибирования ферментов транспептидазы и карбоксипептидазы, что приводит к нарушению осмотического баланса и разрушению бактериальной клетки. Препарат активен в отношении грамположительных и грамотрицательных бактерий: Clostridium spp., Corynebacterium spp., Escherichia coli, Pasteurella spp., Erysipelothrix rhusiopathiae, Salmonella spp., Streptococcus spp., Staphylococcus spp., которые наиболее часто являются причиной мастита у коров. Цефазолин не эффективен в отношении синегнойной палочки. индолположительны х штаммов протея, микобактерий туберкулеза, микоплазм,

хламидий, вирусов и грибов.

Препарат упаковывают в специальные шприцы для внутрицистернальн ого введения объемом 10,0 см<sup>3</sup>. Препарат хранят в упаковке предприятияизготовителя по списку Б в сухом, защищенном от света месте при температуре от  $+5^{\circ}$ С до  $+20^{\circ}$ С. Срок годности препарата 2 года от даты изготовления, при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь.

			Преднизолон		
			обладает		
			противовоспалитель-		
			ным,		
			противоаллергичес-		
			ким и		
			десенсибилизирующ им действием.		
			' '		
			Выведение активных		
			компонентов		
			препарата из		
			организма		
			происходит с		
			молоком.		
290.	Ц-маст ФОРТЕ 8г	Общая	Фармакологические	Упаковка,	_
270.	'	характеристика,	(биологические)	условия хранения,	
	шприц-катетер		свойства	срок годности,	
	"Белкаролин" 1/100	Coctab	CDONCIDA	изготовитель	
				191010211002	_
			Ц-маст Форте -	Препарат	
		To all the same of	комплексный	упаковывают в	
			препарат,	полимерные	
		-	обладающий	шприцы для	
			широким спектром	внутрицистернальн	
			антимикробного	ого введения,	
		Препарат применяют	действия,	массой нетто 8 г.	
		лактирующим	способствует	Препарат хранят в	
		коровам для лечения	регенерации	защищенном от	
		клинических	слизистой оболочки	света месте при	
			молочной железы.	температуре от	
		маститов, вызванных	Цефкином -	плюс 2 °С до плюс	
		микроорганизмами,	цефалоспориновый	25 °С.	
		чувствительными к	антибиотик 4	Срок годности 2	
		цефкиному.	поколения.	года от даты	
		Лекарственная форма	Оказывает	производства при	
		- суспензия для	выраженное	производства при соблюдении	
		внутрицистернальног	антимикробное	условий хранения и	
		о введения.	действие на широкий	транспортировки.	
		Препарат	спектр	Изготовитель ООО	
		представляет собой суспензию от светло-	грамположительных	«Белкаролин»	
		жёлтого до тёмно-	(Streptococcus spp.,	Республика	
		бежевого цвета.	Staphylococcus spp.,	Беларусь.	
		В 1 дозе препарата (8	Trueperella pyogenes,	веларуев.	
		r) содержатся	Clostridium spp.), и		
		действующие	грамотрицательных		
		вещества: цефкином	микроорганизмов		
		(в виде цефкинома	(Escherichia coli,		
		сульфата) 75 мг;	Pseudomonas		
		преднизолон (в виде	aeruginosa, Klebsiella		
		преднизолон (в виде преднизолона натрия	spp., Bacteroides spp.,		
		фосфата) 10 мг;	Fusobacterium		
		вспомогательные	necrophorum,		
			Enterobacter spp.,		
1	ĺ	вещества: трипсин,	Enteropacier spp.,		1

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



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 гракта, вызываемых Pasteurella haemolytica. Pasteurella multocida и Actinobacillus pleuropneumoniae n Streptococcus suis y свиней. Тиеркал антибактериальное лекарственное средство в форме суспензии для инъекций, содержащее в 1 мл в качестве действующего цефтиофура пидрохлорид — 50 мг и вспомогательные вещества: фосфолипон 90 Н, сорбитанолеат и хлопковое масло до 1 мл.

Тиеркал является антибиотиком группы цефалоспоринов третьего поколения, обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных и грамотрицательных микроорганизмов, в том числе Streptococcus spp., Actinomyces pyogenes, 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 полавлении синтеза клеточной стенки бактерии. После введения цефтиофур быстро подвергается метаболизму с образованием десфуроилцефтиофур

а, который обладает

эквивалентной

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

		По внешнему виду	цефтиофуру		
		препарат	активностью в		
		представляет собой	отношении бактерий.		
		жидкость светло-	Активный метаболит		
		желтого цвета.	обратимо		
		При хранении	связывается с		
		онжомков	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		
			достигается через		
		использовать в пищевых целях без	0,5-2 часа и		
			·		
		ограничений. Убой крупного	удерживается на		
		1 5	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		
		применения	тканей. Выводится		
		препарата	цефтиофур и его		
			метаболиты из		
			организма животного		
			преимущественно с		
			мочой.		L
292.	Хлортетравет 200	Общая	Фармакологические	Упаковка,	
	20кг "ЗВС"				
	ZUKI BBC	характеристика,	(биологические)	условия хранения,	
Ì	20KI "3BC"	характеристика, состав	(биологические) свойства	условия хранения, срок годности,	
	20ki "3BC"		,	-	
	ZUKI "3BC"		,	срок годности,	
	ZUKI "3BC"		,	срок годности,	
	ZUKI "3BC"	состав	свойства	срок годности, изготовитель	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид	срок годности, изготовитель Препарат	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе,	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе	срок годности, изготовитель  Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе,	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов,	срок годности, изготовитель  Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе,	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает	срок годности, изготовитель  Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым	
	ZUKI "3BC."	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе,	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим	срок годности, изготовитель  Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и	
	ZUKI "3BC."	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе,	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против	срок годности, изготовитель  Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и вкладышем.	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих	срок годности, изготовитель  Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и вкладышем. Препарат хранят	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях,	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных	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	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных	свойства  Хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных	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	
	ZUKI "3BC."	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами,	хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia	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	
	ZUKI "3BC."	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к	хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp.,	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	
	ZUKI "3BC"	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы	хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp.,	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	
	ZUKI "3BC."	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы тетрациклина.	хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp.,	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	
	ZUKI "3BC."	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы тетрациклина. Состав: 1 г препарата	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.,	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	
	ZUKI "3BC."	хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы тетрациклина.	хлотетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (Escherichia coli, Salmonella spp., Haemophilus spp., Pasteurella spp.,	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	

1		2000	G	000
		гидрохлорида 200,0	Streptococcus spp.,	000
		МΓИ	Micoplasma spp.,	«ЗападВетСервис»,
		наполнители:декстро	Chlamydia spp.)	РЕСПУБЛИКА
		за моногидрат,	Механизм действия	БЕЛАРУСЬ
		кальция сульфат	препарата основан на	
		дигидрат, натрия	подавлении синтеза	
		карбоксиметилцеллю	белка	
		лоза, продукты	микроорганизмов на	
		ферментации	уровне рибосом.	
		хлортетрациклина.	При преоральном	
		По внешнему виду	введении	
		препарат	хлортетрациклина	
		представляет собой	гидрохлорид хорошо	
		порошок от желтого	всасывается в	
		до коричнекого	желудочно-	
		цвета.	кишечном тракте и	
		Молоко дойных	проникает во все	
		животных,	органы и ткани	
		полученное в период	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	
Ì				
		чем через 20 суток	частично с	
		чем через 20 суток после последнего	частично с фекалиями.	
		после последнего		
		после последнего применения препарата.	фекалиями.	
293.	Кетобел 10% 100мл	после последнего применения препарата.  Общая	фекалиями. Фармакологические	Упаковка,
293.	Кетобел 10% 100мл "Белкаролин" 1/42	после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические)	условия хранения,
293.		после последнего применения препарата.  Общая	фекалиями. Фармакологические	условия хранения, срок годности,
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические)	условия хранения,
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства	условия хранения, срок годности, изготовитель
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен —	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в стеклянные
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см3.
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика,	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см3. Препарат хранят в
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика, состав	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена заключается в	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см3. Препарат хранят в защищенном от
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика, состав  Кетобел —	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см3. Препарат хранят в защищенном от света месте при
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика, состав  Кетобел — нестероидный	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в	условия хранения, срок годности, изготовитель  Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см3. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика, состав  Кетобел — нестероидный противовоспалительн	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в результате	условия 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
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика, состав  Кетобел — нестероидный противовоспалительный препарат.	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в результате воздействия на	условия 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.
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика, состав  Кетобел — нестероидный противовоспалительный препарат. Применяют	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в результате воздействия на циклооксигеназы и	условия 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
293.		после последнего применения препарата.  Общая характеристика, состав  Кетобел — нестероидный противовоспалительный препарат.	фекалиями.  Фармакологические (биологические) свойства  Кетопрофен — производное пропионовой кислоты.  Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в результате воздействия на	условия 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.

качестве противовоспалительн ого, анальгетического и жаропонижающего средства при острых 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 см<sup>3</sup> 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 жилкость от бесцветного до светло-коричневого цвета. Убой крупного рогатого скота на иясо разрешается не ранее чем через 5 суток, свиней — 4 суток после

арахидоновой кислоты, также кетопрофен ингибирует синтез лейкотриенов и тромбоксана. 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.

соблюдении условий хранения. После первого вскрытия флакона препарат хранят не более 28 суток. Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «Белкаролин», Республика Беларусь.

		последнего введения		
		препарата.		
		Молоко, полученное		
		от лактирующих		
		коров, обработанных		
		препаратом, может		
		применятся в		
		пищевых целях без		
		ограничений.		
204	II a a su a su a su a su a su a su a su		Фаналага на	V
294.	Неоклокс шприц		Фармакологические	Упаковка,
	катетер 8		(биологические)	условия хранения,
	"БелВетФарма"	состав	свойства	срок годности,
	1/32/256			изготовитель
		32	Неоклокс относится	Препарат
			к комбинированным	выпускают в
		and the same	антибактериальным	шприцах-дозаторах
		METAL POWER	препаратам.	из полимерного
		A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	Клоксациллин,	материала
			входящий в состав	номинальной
			препарата, относится	массой 8 г.
		Неоклокс применяют	к антибиотикам	Препарат хранят по
		для лечения коров,	группы	в сухом,
		овец и коз в период	полусинтетических	защищенном от
		лактации при	пенициллинов	света месте при
		мастите бак-	широкого спектра	температуре от
		териальной	антибактериального	плюс 5 °С до плюс
		этиологии,	действия.	25 °C.
		вызванном	Активен в отноше-	Срок годности
		микроорганизмами,	нии	препарата — 2 года
		чувствительными к	грамположительных	от даты
		компонентам	бактерий,	производства при
		препарата.	являющихся	условии со-
		Лекарственная форма	возбудителями	блюдения правил
		- суспензия для	мастита:	хранения и
		внутрицистернальног	Streptococcus spp. (B	транспортирования
		о введения.	том числе	
		В одном шприце-	Streptococcus	Изготовитель:
		дозаторе (8 г)	agalactiae),	Частное
		содержится 250 мг	Staphylococcus spp. (B	предприятие
		клоксациллина	том числе и	«Белветфарма»,
		натриевой соли, 100	штаммов,	Республика
		мг неомицина	резистентных к пени-	Беларусь
		сульфата, 10 мг	циллину),	Болируов
		преднизолона,	Corynebacterium	
		вспомогательные	pyogenes.	
		вещества	руоденез. Механизм действия	
		(бутилгидроксиани-		
		зол, алюминия	клоксациллина	
		1	основан на	
		стеарат), основа	ингибировании	
		(жидкий парафин) до	транспептидазы и	
		8 г.	карбоксипептидазы	
		По внешнему виду	микроорганизмов,	
		препарат	что препятствует	

представляет собой маслянистую суспензию от белого до желтого цвета. Убой животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7 суток после последнего применения препарата. Молоко, полученное от животных в период лечения и в течение 3 суток после последнего применения препарата, запрещается использовать для пищевых целей.

синтезу клеточной стенки бактерии, приводит к нарушению осмотического баланса и гибели бактерии. Неомицина сульфат — антибиотик из группы аминогликозидов, эффективен против многих грамотрицательных и грамположительных микроорганизмов, в том числе Salmonella spp., Staphylococcus aureus, 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

295.	Цефтибел-50 100мл	Общая	концентрациях в течение 24 часов, в незначительной степени всасываются в системный кровоток, быстро выводятся из организма, главным образом, в неизменном виде с молоком, а также в незначительном количестве — с мочой.	Упаковка,	
	"Белкаролин" 1/42	характеристика,	(биологические)	условия хранения,	
	Besikaposimi 1, 12	состав	свойства	срок годности,	
				изготовитель	
		Цефтибел- 50 - антибактериальный препарат (цефалоспорин III поколения) широкого спектра действия с пролонгированным эффектом. Цефтибел 50 применяют крупному рогатому скоту, овцам, лошадям, свиньям, собакам и кошкам при инфекционных заболеваниях респираторного, желудочнокишечного тракта, мочеполовой системы, сепсисе, перитоните, полиартритах, полисерозитах, инфицированных ранах и других	Входящий в состав препарата цефалоспориновый антибиотик 3 поколения - цефтиофур обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Bacillus spp.) и грамотрицательных (Salmonella spp., Klebsiella spp., Escherichia coli, Pasteurella spp., Mannheimia haemolytica, Haemophilus spp., Actinobacillus pleuropneumoniae, Citrobacter spp., Enterobacter spp., Fusobacterium necrophorum, Porphyromonas levii) микроорганизмов, включая штаммы, продуцирующие βлактамазу.	Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см3. Препарат хранят по в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 (два) года от даты производства при соблюдении условий хранения. После первого вскрытия флакона препарат хранят не более 28 суток. Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «Белкаролин», Республика Беларусь.	

заболеваниях, вызванных микроорганизмам И, чувствительными к цефтиофуру. В 1 см3 препарата содержится действующее вещество: цефтиофур (в виде цефтиофура гидрохлорида) 50 МΓИ вспомогательные вещества: среднецепочечные триглицериды, сорбитан олеат. Цефтиобел 50 представляет собой суспензию от белого до светло-желтого пвета. Допускается расслоение при хранении, исчезающее при встряхивании. Лекарственная форма - суспензия ДЛЯ внутримышечного и подкожного введения. Убой крупного рогатого скота, овец и лошадей на мясо разрешается не ранее чем через 8 суток, свиней через 5 суток после последнего введения препарата. Молоко, полученное от лактирующих коров, обработанных препаратом, может применятся

Механизм антибактериального действия цефтиофура заключается в ингибировании фермента транспептидазы и нарушении синтеза пептидогликана мукопептида клеточной стенки, что приводит к нарушению роста клеточной стенки микроорганизма и лизису бактерий. 2После введения цефтиофур подвергается метаболизму с образованием десфуроилцефтиофур а, который обладает эквивалентной цефтиофуру активностью в отношении бактерий. Активный метаболит обратимо связывается с белками плазмы крови и концентрируется в пораженных возбудителем тканях. Максимальная концентрация цефтиофура и его метаболитов в крови достигается через 0,5-2 часа и удерживается на терапевтическом уровне не менее 24 часов с момента введения препарата, при этом активность препарата не снижается в присутствии некротизированных тканей. Выводится цефтиофур и его

метаболиты из

В пищевых целях без ограничений преимущественно с мочой.			D HIMMODY W YOUGH	OBDOLIVE TO	HIDOTIVETS	1
1				_		
296.         Пшенина 3 класса, протени 13,5%, Ростовский зерновой терминал         Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница качественных показателей, указанных ниже: зерновой терминал           Натура         мин. 770 г/л           Влажность         макс 14,0%           Сорная примесь         макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)           Белок         мин 13,5 % (N х. 5.7)           ИДК         макс 85 ед.           Клейковина         Мин. 23% (ГОСТ)           Число падений         мин. 250 с. (Надьегд)           Клоп черспашка         Не долускается           Запах         Свойственный здоровому зерну           Друтие показатели         согласно ГОСТ 9353-2016           На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатыю и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.           297.         Пшенина 3 класса, протени 14%, Ростовский зерновой терминал.         Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Ппеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:           297.         Пшенина 3 класса, протени 14%, Ростовский зерновой терминал.         Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Ппеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:           297.         Пшенина 3 класса, протени 14%, Ростова права примесь макс 2% (выонок-ювсю пеболее 25 шт/кг)           Варкность макс 14,0%         Макс 14,0%      <			осз ограничении.			
Протени 13,5%, Ростовский зерновой терминал						
Показателей, указанных ниже:   Натура	296.	Пшеница 3 класса,	Товар должен соот	ветствовать	ГОСТ 935	3-2016 «Пшеница.
Натура   мин. 770 г/л     Влажность   макс 14,0%     Сорная примесь   макс 2% (выбнок+овсюг не более 25 шт/кт)     Зерновая примесь   макс 4%     Белок   мин 13.5 % (N x 5.7)     ИДК   макс. 85 сд.     Клейковина   мин. 230 с. (Надьегд)     Клоп черепашка   Не более 1,5%     Зараженность   Не допускается     Запах   Свойственный здоровому зерну     Другие показатели   Согласно ГОСТ 9353-2016     На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.     1   Пшеница 3 кдасса, протени 14%, Ростовский зерновой терминал     1   Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:     1   Тактура   мин. 770 г/л     Влажность   макс 14,0%     1   Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:     1   Тактура   мин. 770 г/л     1   Влажность   макс 14,0%     2   Сорная примесь   макс 4%     5   Белок   мин. 14,0% (N x 5.7)     1   ИДК   макс. 85 сд.     1   Клейковина   мин. 270 с. (Надветд)     2   Клейковина   мин. 270 с. (Надветд)     3   Другие показатели   согласно ГОСТ 9353-2016     4   Каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Технические услов	ия», с учето	м следую	щих качественных
Натура   Влажность   макс 14,0%		Ростовский	показателей, указан	ных ниже:		
Влажность   макс 14,0%		зерновой терминал				
Сорная примесь   макс 2% (выонок+овсют не более 25 шт/кт)			Натура		мин. 770	г/л
Не более 25 шт/кг			Влажность		макс 14,0	0%
Зерновая примесь   макс 4%			Сорная примесь		макс 2%	√₀ (выонок+овсюг
Белок					не более	25 шт/кг)
ИДК			Зерновая примесь		макс 4%	
Клейковина   Мин. 23% (ГОСТ)			Белок		мин 13.5	% (N x 5.7)
297.         Пшеница 3 класса, протенн 14%, Ростовский зерновой терминал         Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница показателей, указанных ниже:           Натура Влажность (Сорная примесь более 25 шг/кг)         Мин. 770 г/л Влажность (Велок Мин. 14.0 % (N x 5.7)           ИДДК Маке 85 ед. Клейковина Мин. 270 с. (Надвегд)         Клейковина Мин. 270 с. (Надвегд)           На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.         Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:           Натура Мин. 770 г/л Влажность Маке 14,0%         Маке 24% (Выбонок+овсют не более 25 шг/кг)           Зерновая примесь Маке 4%         Маке 24% (Выбонок+овсют не более 25 шг/кг)           Зерновая примесь Маке 4%         Мин. 24% (ГОСТ)           Число падений Мин. 270 с. (Надвегд)         Клоп черепашка         Не более 1,5%           Зараженность Не допускается         Запах Свойственный здоровому зерну         Другие показатели         Согойственный здоровому зерну           Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016         На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			ИДК		Макс. 85	ед.
Клоп черепашка   Не более 1,5%     Заражениость   Не допускается     Запах   Свойственный здоровому зерну     Другие показатели   согласно ГОСТ 9353-2016     На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.     Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016   «Пшеница Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:     Натура			Клейковина		Мин. 239	% (ГОСТ)
Зараженность   Не допускается   Запах   Свойственный здоровому зерну     Другие показатели   согласно ГОСТ 9353-2016     На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  297. Пшеница 3 класса, протени 14%, Ростовский зерновой терминал.  Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:    Натура			Число падений		мин. 250	c. (Hagberg)
Запах   Свойственный здоровому зерну     Другие показатели   согласно ГОСТ 9353-2016     На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  297.   Пшеница 3 класса, протеин 14%, Ростовский зерновой терминал			Клоп черепашка		Не более	21,5%
Другие показатели			Зараженность		Не допус	скается
Другие показатели			Запах		Свойство	енный здоровому
Другие показатели  Другие показатели  Согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:  Натура  Влажность  Сорная примесь  Макс 14,0%  Сорная примесь  Макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)  Зерновая примесь  Макс 4%  Белок  Мин 14.0 % (N x 5.7)  ИДК  Макс 85 ед.  Клейковина  Мин. 24% (ГОСТ)  Число падений  Клоп черепашка  В более 1,5%  Зараженность  Не допускается  Запах  Свойственный здоровому зерну  Другие показатели  согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет						
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  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% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг) Зерновая примесь макс 4% Белок мин 14.0% (N x 5.7) ИДК Макс. 85 ед. Клейковина Мин. 270 с. (Надвегд) Клоп черепашка Не более 1,5% Зараженность Не допускается Запах Свойственный здоровому зерну Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Другие показатели	1		ГОСТ 9353-2016
Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:    Натура			сертификат (с печа			
Протеин 14%, Ростовский 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 14.0 % (N х 5.7) ИДК Макс. 85 ед. Клейковина Мин. 270 с. (Надвегд) Клоп черепашка Не более 1,5% Зараженность Не допускается Запах Свойственный здоровому зерну Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет	297.	Пшеница 3 класса,	Товар должен соот	гветствовать	ГОСТ 93	53-2016 «Пшеница.
Натура   мин. 770 г/л					ом следую	ощих качественных
Натура Влажность Влажность Сорная примесь Макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг) Зерновая примесь Макс 4% Белок Мин 14.0 % (N x 5.7) ИДК Макс. 85 ед. Клейковина Мин. 24% (ГОСТ) Число падений Мин. 270 с. (Надвегд) Клоп черепашка Не более 1,5% Зараженность Не допускается Запах Свойственный здоровому зерну Другие показатели Согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет		Ростовский	показателей, указанн	ых ниже:		
Влажность 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 с. (Hagberg) Клоп черепашка Не более 1,5% Зараженность Не допускается Запах Свойственный здоровому зерну Другие показатели Согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет		зерновой терминал	TT		770	,
Сорная примесь  макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)  Зерновая примесь  макс 4%  Белок  мин 14.0 % (N x 5.7)  ИДК  Макс. 85 ед.  Клейковина  Мин. 24% (ГОСТ)  Число падений  мин. 270 с. (Hagberg)  Клоп черепашка  Не более 1,5%  Зараженность  Не допускается  Запах  Свойственный здоровому зерну  Другие показатели  Согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет						
более 25 шт/кг)  Зерновая примесь макс 4% Белок мин 14.0 % (N x 5.7)  ИДК Макс. 85 ед.  Клейковина Мин. 24% (ГОСТ)  Число падений мин. 270 с. (Hagberg)  Клоп черепашка Не более 1,5%  Зараженность Не допускается  Запах Свойственный здоровому зерну  Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет						
Зерновая примесь       макс 4%         Белок       мин 14.0 % (N x 5.7)         ИДК       Макс. 85 ед.         Клейковина       Мин. 24% (ГОСТ)         Число падений       мин. 270 с. (Hagberg)         Клоп черепашка       Не более 1,5%         Зараженность       Не допускается         Запах       Свойственный здоровому зерну         Другие показатели       согласно ГОСТ 9353-2016         На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Сорная примесь			`
Белок мин 14.0 % (N x 5.7)  ИДК Макс. 85 ед.  Клейковина Мин. 24% (ГОСТ)  Число падений мин. 270 с. (Hagberg)  Клоп черепашка Не более 1,5%  Зараженность Не допускается  Запах Свойственный здоровому зерну  Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Зерновая примесь			
ИДК Клейковина Мин. 24% (ГОСТ) Число падений мин. 270 с. (Hagberg) Клоп черепашка Не более 1,5% Зараженность Не допускается Запах Свойственный здоровому зерну Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет						% (N x 5.7)
Клейковина Мин. 24% (ГОСТ) Число падений мин. 270 с. (Hagberg) Клоп черепашка Не более 1,5% Зараженность Не допускается Запах Свойственный здоровому зерну Другие показатели Согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет						
Клоп черепашка  Зараженность  Не допускается  Запах  Свойственный здоровому зерну  Другие показатели  Согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет					Мин. 24%	% (ΓΟCT)
Зараженность       Не допускается         Запах       Свойственный здоровому зерну         Другие показатели       согласно ГОСТ 9353-2016         На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Число падений		мин. 270	c. (Hagberg)
Запах Свойственный здоровому зерну Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Клоп черепашка		Не более	1,5%
зерну Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Зараженность		*	
Другие показатели согласно ГОСТ 9353-2016  На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Запах			нный здоровому
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет			Другие показатели			ГОСТ 9353-2016
I I A ATTACANA						

298.	Пшеница 3 класса,	Товар получен соответств	вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
290.	протеин 14,5%,	-	учетом следующих качественных
	Ростовский	показателей, указанных н	
	зерновой терминал	11011000110111, 91100011111111111111	
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,5%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+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
299.	Пшеница 3 класса.	сертификат (с печатью и п Поставщика.	средство оформляется карантинный одписью отправителя Товара) за счет
299.	Пшеница 3 класса, протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных
299.	протеин 15%,	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж Натура Влажность	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:  мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж Натура Влажность Сорная примесь	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:  мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж  Натура Влажность Сорная примесь  Белок ИДК	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:  мин. 770 г/л макс 14,0% макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4%
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж  Натура Влажность Сорная примесь Белок ИДК Клейковина	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:    МИН. 770 г/л     Макс 14,0%     Макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)     Макс 4%     МИН 15.0 % (N x 5.7)
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж  Натура Влажность Сорная примесь  Белок ИДК	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:    МИН. 770 г/л   МАКС 14,0%   МАКС 2% (ВЬЮНОК+ОВСЮГ НЕ более 25 шт/кг)   МАКС 4%   МИН 15.0 % (N x 5.7)   МАКС. 85 ед.
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж  Натура Влажность Сорная примесь Белок ИДК Клейковина	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:    МИН. 770 г/л     Макс 14,0%     Макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)     Макс 4%     МИН. 15.0 % (N x 5.7)     Макс. 85 ед.     МИН. 26% (ГОСТ)
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж  Натура Влажность Сорная примесь Белок ИДК Клейковина Число падений	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:    Мин. 770 г/л     Макс 14,0%     Макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)     Макс 4%     Мин 15.0 % (N x 5.7)     Макс. 85 ед.     Мин. 26% (ГОСТ)     Мин. 270 с. (Hagberg)     Не более 1,5%     Не допускается
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж Натура Влажность Сорная примесь Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:    МИН. 770 г/л     МАКС 14,0%     МАКС 2% (ВЬЮНОК+ОВСЮГ НЕ более 25 ШТ/КГ)     МАКС 4%     МИН 15.0 % (N x 5.7)     МАКС. 85 ед.     МИН. 26% (ГОСТ)     МИН. 270 с. (Hagberg)     Не более 1,5%     Не допускается     Свойственный здоровому зерну
299.	протеин 15%, Ростовский	сертификат (с печатью и п Поставщика.  Товар должен соответств Технические условия», с показателей, указанных ниж  Натура Влажность Сорная примесь  Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка Зараженность	одписью отправителя Товара) за счет вовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных ке:    МИН. 770 г/л     Макс 14,0%     Макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)     Макс 4%     МИН. 15.0 % (N х 5.7)     Макс. 85 ед.     МИН. 26% (ГОСТ)     МИН. 270 с. (Hagberg)     Не более 1,5%     Не допускается     Свойственный здоровому

200	П	Торож из имен осотрожения	овать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
300.	Пшеница 3 класса,		рвать ГОСТ 9555-2016 «Пшеница. учетом следующих качественных
	протеин 15,5%, Ростовский	показателей, указанных ниж	
		nonusurenen, ynusummm mm	<b>.</b>
	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
201		сертификат (с печатью и по Поставщика.	средство оформляется карантинный одписью отправителя Товара) за счет
301.	Пшеница 4 класса,		овать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 13%,		учетом следующих качественных
	Ростовский	показателей, указанных ниж	e:
	зерновой терминал	Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	ман. 770 1731
		Сорная примесь	,
		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
			средство оформляется карантинный одписью отправителя Товара) за счет
302.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответство	овать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 12,5%,	1	учетом следующих качественных
	Ростовский	показателей, указанных ни	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 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому
		Janax	зерну
		Пругна показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9333-2010
303.	Пшеница 4 класса, протеин 12%, Ростовский	Поставщика.  Товар должен соответствовать Технические условия», с учет показателей, указанных ниже:	
	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 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
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	

304.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница
301.	протеин 11,5%,	Технические условия», с уче	
	Ростовский	показателей, указанных ниже:	
	зерновой терминал		
	orphozon repliment	Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не
			более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 11,5 % (N х 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
305.	Пшеница 5 класса,	На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.  Товар должен соответствовать	сью отправителя Товара) за счет
303.	протеин 11,2%, Ростовский зерновой терминал	Технические условия», с уче показателей, указанных ниже:	
	эсриовой 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 с (Hegberg)
		Клоп черепашка	не более 1,5%
		Зараженность	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019
		Другие показатели  На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	ство оформляется карантинный
306.	Пшеница 5 класса,	На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
306.	Пшеница 5 класса, протеин 11%,	На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.  Товар должен соответствовать Технические условия», с уче	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет  ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
306.		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.  Товар должен соответствовать	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет  ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
306.	протеин 11%,	На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.  Товар должен соответствовать Технические условия», с уче	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет  ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.

		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+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 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому
		Janax	зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
307.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Ростовский	На каждое транспортное средстертификат (с печатью и подписы Поставщика.  Товар должен соответствовать Технические условия», с учет показателей, указанных ниже:	ью отправителя Товара) за счет ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	зерновой терминал		770 /
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не
			более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 10,5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 18% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средстертификат (с печатью и подписи Поставщика.	
308.	Пшеница 5 класса,	Товар должен соответствовать	
	протеин 9,5%,	Технические условия», с учет	ом следующих качественных
	Ростовский	показателей, указанных ниже:	
	зерновой терминал		770 /
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не
			более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%

		Белок	мин 9,5% (N 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
		Janax	зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		другие показатели	Consident of 1 7555 2010
		На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подписы Поставщика.	
309.	Пшеница 5 класса, фураж, Ростовский зерновой терминал	Товар должен соответствовать Технические условия», с учет показателей, указанных ниже:	
		Натура	мин. 750 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не
			более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 9,5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Число падений	мин. 220 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 2%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
310.	Ячмень урожай 2024, Ростовский зерновой терминал	На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подписы Поставщика.  Товар должен соответствовать «Ячмень. Технические услов качественным показателям:	качеству ГОСТ 28672-2019
	orpore representation	Натура	мин. 620 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не
		Сорпал примссь	более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 5%
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28672-2019

		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	тво оформляется карантинный ью отправителя Товара) за счет
311.	Кукуруза урожай 2024, Ростовский зерновой терминал	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. 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 средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	

312.	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 краю последнего ребра вниз к межсосковой части. Прямоугольная разделка. Толщина шпика по линии отделения карбоната не более 3 см. Визуальная постность — 40±2%. Грудинка должна быть хорошо обескровлена, без загрязнений и включений посторонних предметов (пленки, бумаги и др.). Консистенция дефростированного сырья плотная, упругая. Не допустимо: наличие щетины, остатки внутренних органов, лимфатических узлов, кости, хрящевая ткань, грубые сухожилия, сгустки крови и кровоподтеки, наличие печатей, следы от инъекционных игл.

Термическое	Температура свинины в замороженном
состояние:	состоянии не выше минус 8°C в толще
	сырья в любом месте измерения (в
	зависимости от заявленных сроков
	хранения). Не допускается применение
	мясного сырья, замороженного более
0	одного раза.
Запах:	е характеристики: (ГОСТ 7269-2015)
Sallax:	Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине. Не
	допускается наличие запаха закисания и
	затхлости. Жировая ткань не должна
	иметь запаха осаливания или
	прогоркания.
Цвет:	Цвет мясного сырья розовато-красный,
	в зависимости от возраста и
	упитанности животного. Мышцы на
	разрезе слегка влажные, не оставляют
	пятна на фильтровальной бумаге.
	Жировая ткань белого или бледно
	розового цвета. Не допускается
	изменение цвета поверхности мясного
	сырья, изменения цвета жировой ткани до серовато-матового оттенка. Не
	допускается мясное сырье с сильно
	подсохшей поверхностью.
Консистенция:	На разрезе мясо плотное, упругое,
·	образующаяся при надавливании ямка
	быстро выравнивается. Жировая ткань
	мягкая, эластичная.
Упаковка:	Каждый блок упакован в пленку и/или
	дополнительно может быть уложен в
Managara	гофрокороб
Маркировка:	На каждой упаковочной единице этикетка, идентифицирующая вид
	этикетка, идентифицирующая вид сырья, с указанием даты производства,
	конечного срока использования, завода
	изготовителя, в т.ч. адрес производства,
	ветеринарного клейма, условий
	хранения, веса брутто и нетто.
	Информация на этикетке на русском
	языке.
Условия хранения и	В соответствии со сроками и условиями
срок годности:	хранения, заявленными
	производителем сырья.

T. C	TC	1
Требования к	Камера транспортного	
транспортированию:	быть охлаждаемой,	·
	посторонних запахо	*
	недостатков, которые	
	ущерб качеству мяса.	Транспортировка
	осуществляется с к	сонтролированием
	температуры при	и перевозках.
	Температура в камере	
	соответствии с услови	_
Физико-хи	мические характерис	
Показатели (факторы)	Допустимые	НД на метод
токазатели (факторы)	уровни	IIA III III III
М.д. жира, %:	40+5	ГОСТ 23042-
<b>М.</b> д. жира, 70.	40+3	
	5.6.6.2	2015
pH	5,6-6,2	ΓΟCT P 51478-
T.	П "	99
Прозрачность и аромат	Прозрачный, с	ГОСТ 7269-
бульона	выраженным	2015
	запахом свежего	
	доброкачественног	
	о мяса	
Определение	Бульон	ГОСТ 23392-
продуктов первичного	прозрачный,	2016
распада белков в	допустимо	
бульоне (проба с	небольшое	
сернокислой медью)	количество	
····································	хлопьев, без	
	образования	
	желеобразного	
	осадка	
Микробиодогиноски	<u> – осадка</u> не характеристики: (с	описоно ТР ТС
	о практеристики. (с о 11, ТР ТС 034/2013)	огласно 11 1С
Показатели (факторы)	Допустимые	НД на метод
токазатели (факторы)	уровни	III III III III III
КМАФАнМ (КОЕ/г, не		ГОСТ 10444.15-
более)	1/1/1/1	94
	Wa Harrian	ΓΟCT 31747-
БГКП в 0,001г	не допускается	
П		2012
Патогенные	не допускается	ΓΟCT 31659-
микроорганизмы, в том		2012
числе сальмонеллы в		
25 г		
L.monocytogenes в 25 г	не допускается	ΓΟCT 32031-
Поморожения		2022
Показатели безопасно	сти: (согласно ТР ТС 034/2013)	021/2011, 1P 1C
Показатели (факторы)	Допустимые уровни	НД на метод
Токсичные элементы:	0,5	ГОСТ 26929-94,
Свинец мг/кг не более	,	ГОСТ 26932-86,
		ΓΟCT 30178-96,
		МУК 4.1.986-00
İ	Î.	1V1 J IN T.1.20U-UU

	-	
Токсичные элементы:	0,1	ГОСТ 26929-94,
Мышьяк мг/кг не более		ГОСТ 26930-86,
		ГОСТ 30178-96
Токсичные элементы:	0,05	ГОСТ 26929-94,
Кадмий мг/кг не более		ГОСТ 26933-86,
		ГОСТ 30178-96,
		МУК 4.1.986-00
Токсичные элементы:	0,03	ГОСТ 26929-94,
Ртуть мг/кг, не более		ГОСТ 26927-86,
		ГОСТ 30178-96
Левомицетин:	не допускается	ГОСТ Р ИСО
	(менее 0,0003	13493-2014
	мг/кг)	
Тетрациклиновая	не допускается	МУ 3049-84
группа:	(менее 0,01 мг/кг)	
Бацитрацин:	не допускается	МУ 3049-84
_	(менее 0,02 мг/кг)	
Пестициды: ГХЦГ	0,1	МУ 2142-80
$(\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры), не		
более		
Пестициды: ДДТ и его	0,1	МУ 2142-80
метаболиты, не более		
Цезий-137	Допустимый	ГОСТ 32161-
	уровень (Н), Бк/кг	2013
	(л) 200	
Биолог	гические показатели	
Африканская чума	Не обнаруживается	
свиней (ДНК вируса		
африканской чумы		
свиней)		
-	-	

## Сопроводительная документация:

- 1. Отечественное сырье:
- ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий
- 2. Импортное сырье:ветеринарное сві ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий

313.	Пшеница	Товар должен соответствовать	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	3 класса, Клейковина	Технические условия», с уче	
	25%,	показателей, указанных ниже:	
	Агроцентрсбыт		
	7 процентреовт	Натура	Не менее 750 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%
		ерепашкой	
		Число падения	Не менее 250
		Клейковина	Не менее 25%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		ррчака и амброзии	
		Содержание потемневшего	Не допускается
		гродыша, альтерниоза и	
		узариоза	
		Зараженность зерна	Не допускается
		редителями	
		Запах	Свойственный здоровому
			рну пшеницы; Посторонний
			пах (затхлый, солодовый,
			песневый, гнилостный) не
			рпускается
314.	Пшеница 3 класса, протеин Клейковина 23-24%, Агроцентрсбыт	Товар должен соответствовать Технические условия» с учеловазателей, указанными ниже:  1. Качество Товара должно со 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
1			(затхлый, солодовый,

			плесневый, гнилостный) не допускается
			допускается
		На каждое транспортное средст	
		сертификат (с печатью и подписн	ью отправителя Товара) за счет
	<u> </u>	Поставщика.	TO CT. 0050 0016 T
315.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать	
	Клейковина 20-22%,	Технические условия» с учето	ом следующих качественных
	Агроцентрсбыт	показателей, указанными ниже:	
		1. Качество Товара должно соо качества:	тветствовать базисным нормам
		Натура	Не менее 750 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	
		Число падения	Не менее 250
		Клейковина	Не менее 20-22%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается
		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
		На каждое транспортное средст	
		сертификат (с печатью и подписы	ью отправителя Товара) за счет
		Поставщика.	• • •

316.	Пшеница 4 класса, Клейковина 18-19%, Агроцентрсбыт  Товар должен соответствовати кормовой Технические услови требований, указанных ниже:  1. Качество Товара должно с 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	
		Содержание потемневшего	Не допускается
		зародыша, альтерниоза и фузариоза	
		Зараженность зерна вредителями	
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну пшеницы;
			Посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средст	
		сертификат (с печатью и подписы Поставщика.	
317.	Ячмень, Агроцентрсбыт	*	ь следующим качественным 672-2019 показателям: Ячмень,
		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 средст сертификат (с печатью и подписы Поставщика.	во оформляется карантинный во отправителя Товара) за счет

318.	Кукуруза, Агроцентрсбыт	Требования при заготовках и	честву ГОСТ 13634-90 Кукуруза. поставках 2010, не должен етствовать требованиям ТР ТС верна», а также следующим
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 8%
		Аброзия	Не допускается
		Зараженность зерна	Не допускается
		вредителями	
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну без запаха фумигантов
			и других инородных запахов
		сертификат (с печатью и подпис Поставщика.	ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет
319.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшениц	
	протеин 11,5% -	Гехнические условия», с уче показателей, указанных ниже:	том следующих качественных
	Легендагро	показателей, указанных ниже.	
	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	Не допускается
		подкарантинными объектами	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
		Число падения	Не менее 160 сек
		Клейковина	Не менее 18%
		идк	55-95
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну пшеницы;
			Посторонний запах (затхлый,
			солодовый, плесневый,
		<u> </u>	гнилостный) не допускается
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет

320.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - Легендагро Интернешнл	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшениц Технические условия» с учетом следующих качественны показателей, указанными ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным норма 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
		Клейковина	Не менее 23%
		Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается
		идк	55-95
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
321.	Пшеница 5 класса (на продовольственные цели), протеин 10,5% - Легендагро	На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подписы Поставщика.  Товар должен соответствовать Технические условия» с учето показателей, указанными ниже:  1. Качество Товара должно соо	ью отправителя Товара) за счет ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	Интернешнл	качества:	1
		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 % Не более 4%
		Пророст	Не облее 4% Не допускается
		Зараженность подкарантинными объектами	по допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается

		На каждое транспортное средстертификат (с печатью и подпист Поставщика.	
322.	Ячмень, Легендагро Интернешнл	Товар должен соответствоват показателям: Ячмень, ГОСТ 28672	
		Натура	Не менее 620
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Зараженность	Не допускается
		подкарантинными объектами	
		Запах	свойственный здоровому
			зерну ячменя; посторонний
			запах (затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
		II.	плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средственности (с передственност (с передственност)	плесневый, гнилостный) не допускается тво оформляется карантинный
		На каждое транспортное средстертификат (с печатью и подпист Поставщика.	плесневый, гнилостный) не допускается тво оформляется карантинный

323.	Кукуруза, Легендагро Интернешнл	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, в том числе битые и поврежденные	Не более 7%	
		Натура	Не менее 680 г/л	
		Зараженность	Не допускается	
		подкарантинными объектами		
		Запах	Свойственный здоровому	
			зерну без запаха фумигантов	
			и других инородных запахов	
324.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Топ Грейн	сертификат (с печатью и подпис Поставщика.  Товар должен соответствовать Технические условия», с учет показателей, указанных ниже:	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.	
		Натура	Не менее 770 г/л	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 2%	
		Протеин	Не менее 12,5%	
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	
		Число падения	Не менее 250	
		Клейковина	Не менее 21-22%	
		Содержание головни, семян	Не допускается	
		горчака и амброзии		
		Запах	Свойственный здоровому	
			зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый,	
			солодовый, плесневый,	
			гнилостный) не допускается	
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный		
		сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.		

325.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Топ Грейн	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:			
	- F	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	Не более 2,0%		
		черепашкой			
		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		
			сью отправителя Товара) за счет		
		Поставщика.			
226	П 2	T	FOCT 0252 2016 H		
326.	Пшеница 3 класса,	_	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.		
	протеин 13,5%, Топ	Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:			
	Грейн				
		1. Качество Товара должно со качества:	ответствовать базисным нормам		
		Натура	Не менее 770 г/л		
		Tiutypu			
		Влажность			
		Влажность Сорная примесь	Не более 14,0%		
		Сорная примесь	Не более 14,0% Не более 2%		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом	Не более 14,0%		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%  Не менее 300 Не менее 23-24%		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%  Не менее 300 Не менее 23-24%		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0% Не менее 300 Не менее 23-24% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0% Не менее 300 Не менее 23-24% Не допускается Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый,		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%  Не менее 300 Не менее 23-24% Не допускается  Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%  Не менее 300 Не менее 32-24% Не допускается  Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
		Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах На каждое транспортное сред	Не более 14,0% Не более 2% Не менее 13,5% Не более 2,0%  Не менее 300 Не менее 23-24% Не допускается  Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не		

327.	Масло сливочное 72,5%	Товар показа	должен соотво телям: ГОСТ 3226	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
		Ι	Іоказатели качес		ально-мин цопустимы		
		Массовая доля жира		Не менее			
		Массовая доля влаги			Не более 25%		
		Титруемая кислотность			Не более 26,0° Т		
			плазмы		•		
			Термоустойчивость масла		0 1,0		
		Содержание токсичных		ζ			
		элементов, микотоксинов,					
			биотиков, пестици				
		_	онуклидов в масле				
			но превышать нор овленных в ТР ТС				
		033/2					
328.	Пшеница 3 класс,			ствовать ГОСТ 93:	53-2016 <i>/</i> /I		
320.	протеин 14,5 - АФЕ	-		, с учетом следую			
	протсин 14,5 - АФЕ		ателей, указанны	•	щих качес	ТВСППЫХ	
		Нату	pa	не менее 750 г/л			
		Влаж	кность	не более 14,0%			
		Сорн	ая примесь	не более 2,0%			
		Зерновая примесь         не более 5,0%           Протеин         14,5%           Зерен,         не более 1,5%           поврежденных         не более 1,5%					
				14,5%			
				не более 1,5%			
		клоп	попом-черепашкой				
		Числ	о падения	я не менее 250 сек 23% не допускается			
		Клей	ковина				
		Соде	ржание				
		голог	вни, семян				
		горча	ака и амброзии				
		Запах свойственный здорог		оровому з	ерну		
				пшеницы; посторонний запа		пах	
			(затхл		пый, солодовый, плесневый,		
				гнилостный) не допускается			
329.	Кукуруза кормовая		Показатели каче	ества Максимально	о-минимал	<u></u>	
	Русагро			допустимые			
		Кукуруза кормовая, ГОСТ Р 53903-2010 Кукуруза корм		кормовая.			
			Tex	нические условия	<b>&gt;&gt;</b>		
		TA C			Ед.	Предель-	
		№ п/п	Наименован	ие показателя	измере-	ные	
					ния	нормы	
		<del> </del>	Посто	1	2	3	
		1	менее	есчете на а.с.в.), не	%	8,0	
		2	Влажность, не б	олее	%	15,0	

3	Сорная примесь, не более	%	2
3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,5
3.2	Гальки, не более	%	0,2
3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,5
4	Зерновая примесь, не более	%	15,0
5	Зеараленон, не более	$M\Gamma/K\Gamma$	0,02
6	Т-2 токсин, не более	$M\Gamma/K\Gamma$	0,05
7	Дезоксиниваленол, не более	$M\Gamma/K\Gamma$	0,5
8	Охратоксин А, не более	$M\Gamma/K\Gamma$	0,01
9	Афлатокин В1, не более	$M\Gamma/K\Gamma$	0,01
10	Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2, не более	мг/кг	0,01
11	Фумонизин, не более	$M\Gamma/K\Gamma$	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 устанавливается дополнительным данный товар соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным. Условия оплаты: Покупатель производит оплату 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). 330. Показатели качества Максимально-минимально Пшеница кормовая 13,5 % Русагро допустимые Пшеница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия» Ел. Предел No Наименование показателя измереь-ные  $\Pi/\Pi$ ния нормы 2 3 Протеин (в пересчете на а.с.в.), не 1 % 13,5 менее 2 Влажность, не более % 14.0 Сорная примесь, не более % 2,0 В т.ч. минеральной примеси, не 3.1 % 0.3 более 3.2 Гальки, не более % 0.2 Испорченные зерна, не более 3.3 % 0,7 % 0,5 4 Куколь, не более 5 15,0 Зерновая примесь, не более % 5.1 в т.ч. проросшие, не более % 5 6 Фузариозные зерна, не более % 1,0 7 0,02 Зеараленон, не более  $M\Gamma/K\Gamma$ мг/кг 8 Т-2 токсин, не более 0.05 9  $M\Gamma/K\Gamma$ 0,5 Дезоксиниваленол, не более мг/кг 10 Охратоксин А, не более 0,01  $M\Gamma/K\Gamma$ 11 Афлатокин В1, не более 0,01 Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, мг/кг 12 0.01

249

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).

## 331. Пшеница кормовая 10,5 % Русагро

## Показатели качества Максимально-минимально допустимые

Пшеница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия»

	кормовая. Технические условия»  Ед.				
No	Наименование показателя	измере-	Предель -ные		
п/п		ния	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 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 устанавливается дополнительным данный товар 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). 332. Показатели качества Максимально-минимально Ячмень кормовой Русагро допустимые Ячмень кормовой, ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» Ед. Предель Наименование показателя измере--ные No ния  $\Pi/\Pi$ нормы 2 3 Протеин (в пересчете на а.с.в.), не 1 % 10,0 менее 2 14,5 Влажность, не более % 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.

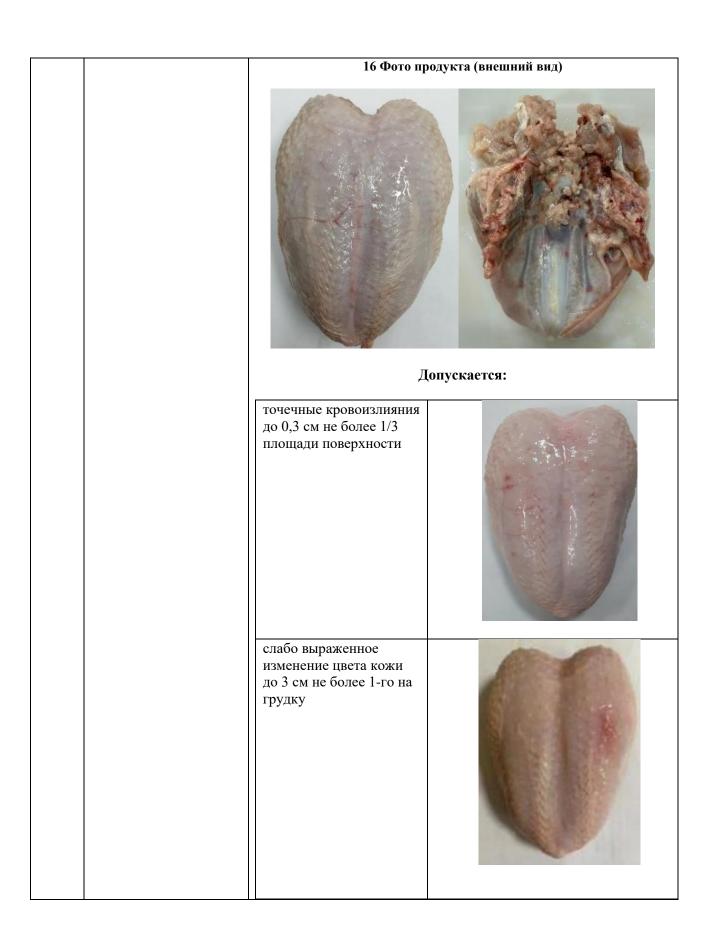
Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.

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).

Мясо цыплят-	3.0		
бройлеров: грудка с кожей	№ п/п	Раздел описания	Описание
	1	Наименование	Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей
замороженная/НБР,		по НТД	замороженная
Черкизово		Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
	2	Нормативный	CTO 79323491-003-2023
		документ	
	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
		энергетической	600 кДж/140 ккал
		ценности в 100 г	
		продукта	
	7	Описание	
		сырого	
		продукта:	A
		Тип убоя	Автоматический/Ручной
		Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-
		D	капельное/Комбинированное
		Внешний вид	Грудные мышцы (большие и малыс
		продукта	анатомической формы с грудной костью, кожей. Края ровные без глубоких надрезо
			мышечной ткани.
			Допускается:
			1. точечные кровоизлияния до 0,3 см н
			более 1/3 площади поверхности;
			2. слабо выраженное изменение цвета кож
			до 3 см не более 1-го на грудку;
			3. ярко выраженное изменение цвета кож
			в виде сетки на грудке;
			4. дерматит - до 1 см не более 2-х участко
			шершавой светлой кожи, и до 0,5 см н
			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
			x;
			8. разрывы кожи до 1 см - не более 1- го н
			грудку;
			9. незначительное слущивание эпидермис
			10. волосовидное перо;
			11. остатки ребер в пропорционально
			анатомическом соотношении, н
			выступают за каркас в положении грудк
			кожей вверх;
			12. не более трех допустимых дефектов н часть (не является дефектом – наличи
			кожи шеи до 50 мм; остатки ребер
			анатомическом соотношении, н
			выступающие за каркас в положени
			грудкой вверх); 13. массовая доля влаги, выделившаяся пр
			размораживании – не более 4%.
	1	1	размораживании — по облес 4/0.

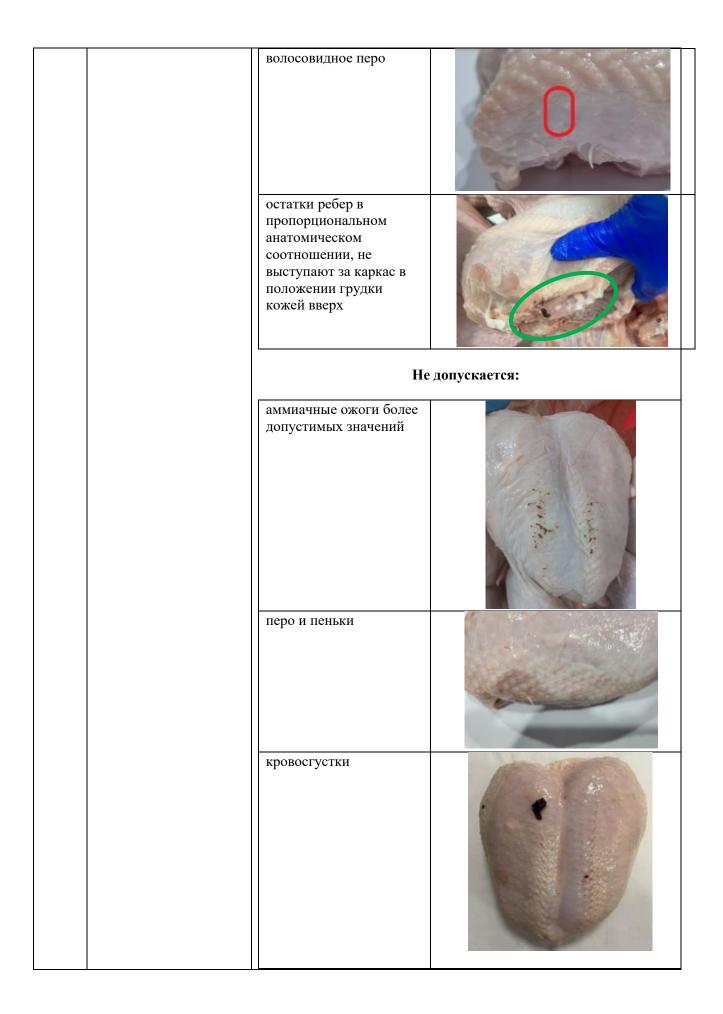
9	«О безопасности	более асности (в соответств пищевой продукции» и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	, ТР ЕАЭС 051/2021
9	«О безопасности «О безопасности м Микробиологич еские	более асности (в соответств пищевой продукции» ияса птицы и продукц Показатель Количество мезофильных аэробных и	ыии с ТР ТС 021/2011 , ТР ЕАЭС 051/2021 ии его переработки») Допустимый
9	«О безопасности «О безопасности м Микробиологич еские	более асности (в соответств пищевой продукции» няса птицы и продукц Показатель Количество мезофильных	ыии с ТР ТС 021/2011 , ТР ЕАЭС 051/2021 ии его переработки») Допустимый
9	«О безопасности «О безопасности м Микробиологич еские	более асности (в соответств пищевой продукции» ияса птицы и продукц Показатель	ыии с ТР ТС 021/2011 , ТР ЕАЭС 051/2021 ии его переработки») Допустимый
9	«О безопасности «О безопасности м Микробиологич	более асности (в соответств пищевой продукции» ияса птицы и продукц	ыии с ТР ТС 021/2011 , ТР ЕАЭС 051/2021 ии его переработки») Допустимый
9	«О безопасности «О безопасности м	более асности (в соответств пищевой продукции» ияса птицы и продукц	ыи с ТР ТС 021/2011 , ТР ЕАЭС 051/2021 ии его переработки»)
9	«О безопасности	более асности (в соответств пищевой продукции»	они с ТР ТС 021/2011 о, ТР ЕАЭС 051/2021
9		более асности (в соответств	вии с ТР ТС 021/2011
		более	·
		mipa, 70, nc	8,4
		жира, %, не	0.4
		Массовая доля	
		белка, %, не менее	16,0
	показатели	Массовая доля	
	химические	Показатель	уровень
8	Физико-		Допустимый
			при надавливании быстро выравнивается
	Консистенция		состоянии: мышцы
	7.0	химического или пос	•
		бройлеров. Без запаха	
	Запах		кему мясу цыплят-
		Подкожного и внутре - бледно-желтый или	
		без него;	PHUELO WHAS
			озовым оттенком или
		Кожи:	
		- от бледно-розового	до розового;
	Цвет	информациеи. Мышечной ткани:	
		термочек с по информацией.	лной технической
		гофрокороб. На 1	гофрокороб нанесен
		Продукт уложен	валом в пакет и
		14. нарушение целост	гности упаковки.
		13. посторонние вклю	
		12. остатки кормовых	к масс;
		10. фиорин; 11. фекальные загряз	нения;
		значений; 10. фибрин;	
			более допустимых
		8. пятна желчи;	
		7. царапины;	
		размеров; 6. геморрагии;	
			о более допустимых
		4. дерматит более дог	
		<ol> <li>перо и пеньки,</li> <li>кровосгустки;</li> </ol>	
		значений; 2. перо и пеньки;	
1.1			и более допустимых
		Не допускается:	

	1			
			допускаются в	
			массе продукта (г)	
			L.monocytogenes,	
			не допускаются в	25,0
			массе продукта (г)	
		Токсичные		Допустимые
		элементы	Показатель	уровни, мг/кг, не
				более
			Свинец	0,5
			Мышьяк	0,1
			Кадмий	0,05
				·
		TT	Ртуть	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-	0,1
			изомеры)	
			ДДТ и его метаболиты	0,1
		Антибиотики, *,		на пописказтая
		Антиоиотики, <sup>^</sup> ,	Левомицетин	не допускается
		¥ 101	(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- 137, Бк/кг	Не более 200
		* Согласно ТР	TC 021/2011 «O бе	зопасности пишевой
		продукции»	10 021/2011 ((0 00	запасности инщован
			пекарственные препара	ты используемые при
			екларируемые поставш	
		_		
		-	едоставляемом Пере	*
			препаратов для цыпл	
	10		ства контролируются с	огласно ППК.
	10	ГМО	Отсутствует	
	11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений	
	12	Срок годности	365 суток	
	13	Условия	При температуре не в	выше минус 18 °С.
		хранения и		ого средства должна
		транспортировк		чистой, не иметь
				•
		И		хов или прочих ые могут причинить
			_	, ,
			ущерб качеству	мясного продукта.
			Транспортировка	осуществляется с
	1.4	Т	контролем температу	ры при перевозках.
	14	Температура		
		продукта в	Не выше минус 12°С	
		любой точке		
		измерения	_	
	15	Способ	Подвергнуть тепло	-
		приготовления	полной кулинарно допускается повторно	



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	Se de la constant de
разрывы кожи до 1 см - не более 1- го на грудку	
незначительное слущивание эпидермиса	



дерматит более допустимых значений	
изменение цвета более допустимых размеров	
геморрагии	
царапины	16 IT 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

334.	Мясо кур: тушка			
	цыпленка-бройлера	№ п/п	Раздел описания	Описание
	потрошеная 1 сорта замороженная.	1	Наименование	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера
	ТМ «Куриное		по НТД Группа	потрошеная 1 сорта замороженная Тушка цыпленка-бройлера
	Царство», Черкизово		продукта	тушка данична оронитра
		2	Нормативный	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур,
			документ	цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
		3	Декларация о	-
			соответствии	
		5	Состав	-
		6	Аллергены Средние	Не содержит
		"	значения	F 17.0 12.0
			пищевой и	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/калорийность –
			энергетической ценности в 100 г	730 кДж/180 ккал
			продукта	
		7	Описание	
			сырого	
			продукта:	A productive cours /Drawe S
			Тип убоя Тип охлаждения	Автоматический/Ручной 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;
				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 <sup>2</sup> ; 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 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 см<sup>2</sup> 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 см<sup>2</sup>; 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 3х 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;

1		T		
		11. посторонние вклю		
		12. одновременно то	чечные кровоизлияния	
		и участки с измениві	пимся цветом на одной	
		части;		
		13. царапины более д	опустимых значений;	
		14. разрывы кожи	и более допустимых	
		значений;		
		15. аммиачные ожо	ги более допустимых	
		значений;		
		16. кровоизлияни	я более допустимых	
		значений;		
		17. дерматит более до	опустимых значений;	
		18. нарушение целост	гности упаковки.	
		Тунууса улснануураатад	в пакет с типографской	
			ицевой стороне пакета,	
			друг с другом не	
			Пакет фиксируется	
			нанесен термочек с	
		полной технической з		
	Прот	Масса тушки: 1,6-2,4 Мышечной ткани:	KI .	$\dashv$
	Цвет		HO BORODOFO!	
		- от бледно-розового	до розового;	
		Кожи:	ACDORUM COMPONIES	
		- оледно-желтыи с р без него;	озовым оттенком или	
		оез него; Подкожного и внутре	MINELO MINO.	
		годкожного и внутре - бледно-желтый или	лпого жира.	
	Запах		ему мясу цыпленка-	$\dashv$
	Janas	бройлера	сту млеу цыпленка-	
	Консистенция		оянии мышцы плотные,	$\neg$
	,		давливании пальцем	
			ыстро выравнивается	
8	Физико-		Допустимый	$\neg$
	химические	Показатель	уровень	
	показатели	Массовая доля		
11	i e			
		белка, %, не	13,6	
		белка, %, не менее	13,6	
		менее Массовая доля	13,6	$\frac{1}{2}$
		менее	13,6	
		менее Массовая доля жира, %, не более	14,4	
9		менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответств	14,4 вии с ТР ТС 021/2011	_
9	«О безопасности	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответствищевой продукции	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О	_
9	«О безопасности безопасности мяса	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответст пищевой продукции птицы и продукции	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки»)	
9	«О безопасности	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответствищевой продукции	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый	_
9	«О безопасности безопасности мяса Микробиологич	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответст пищевой продукции птицы и продукции	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки»)	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответст пищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответст пищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество мезофильных	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответст пищевой продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответстищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответстищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый уровень	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответстищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый уровень	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответстищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый уровень	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответсти пищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов ,	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый уровень	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответствищевой продукции птицы и продукции Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый уровень  5*10 <sup>5</sup>	
9	«О безопасности безопасности мяся Микробиологич еские	менее Массовая доля жира, %, не более асности (в соответствищевой продукции птицы и продукции Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более	14,4 вии с ТР ТС 021/2011 », ТР ЕАЭС 051 «О его переработки») Допустимый уровень	

	<u> </u>		1
		массе продукта	
		(г)	
		L.monocytogenes,	
		не допускаются в	в 25,0 не допускается
		массе продукта	
		(r)	
	Токсичные	Показатель	Допустимые уровни,
	элементы		мг/кг, не более
		Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
	Пестициды	ГХЦГ (а, β, γ-	0,1
	Пестициды	изомеры)	5,1
		ДДТ и его	0,1
		метаболиты	0,1
	A		****
	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)	
			не допускается
		бацитрацин	(< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	Удельная	
	(по мясу)	активность	Не более 200
		цезия-137, Бк/кг	
* Co	гласно ТР TC 021/201	1 «О безопасности пиг	цевой продукции»
			ы, используемые при
выра	щивании и декла	рируемые поставщи	ком, указываются в
ежем			еняемых ветеринарных
преп	аратов для ныплят	с-бройлеров, а их о	статочные количества
	ролируются согласно		
	ГМО	Отсутствует	
11	Чувствительная		
	(целевая группа)	Без ограничений	
		АО "Турбаслински	
11.2	Целевая группа	ООО «Уральская м	
		Сертифицированный	Халяльный продукт
12	Срок годности	365 суток	
13	Условия	При температуре не п	выше минус 18°C
	хранения и		ого средства должна
	транспортировк	быть охлаждаемой	
	И		ахов или прочих
			ые могут причинить
		ущерб качеству	
		Транспортировка	осуществляется с
1.1	1		гуры при перевозках.
		контролем темпера:	
		Температура пр	
4.4	T		
14	Температура	Температура пр	
14	продукта в	Температура пр замороженного сырь	я минус 18°C
14		Температура пр	я минус 18°C

15	Способ	Подвергнуть тепловой обработке до полной	
	приготовления	кулинарной готовности непосредственно	
		после вскрытия упаковки	

# 16 Фото продукта (внешний вид)



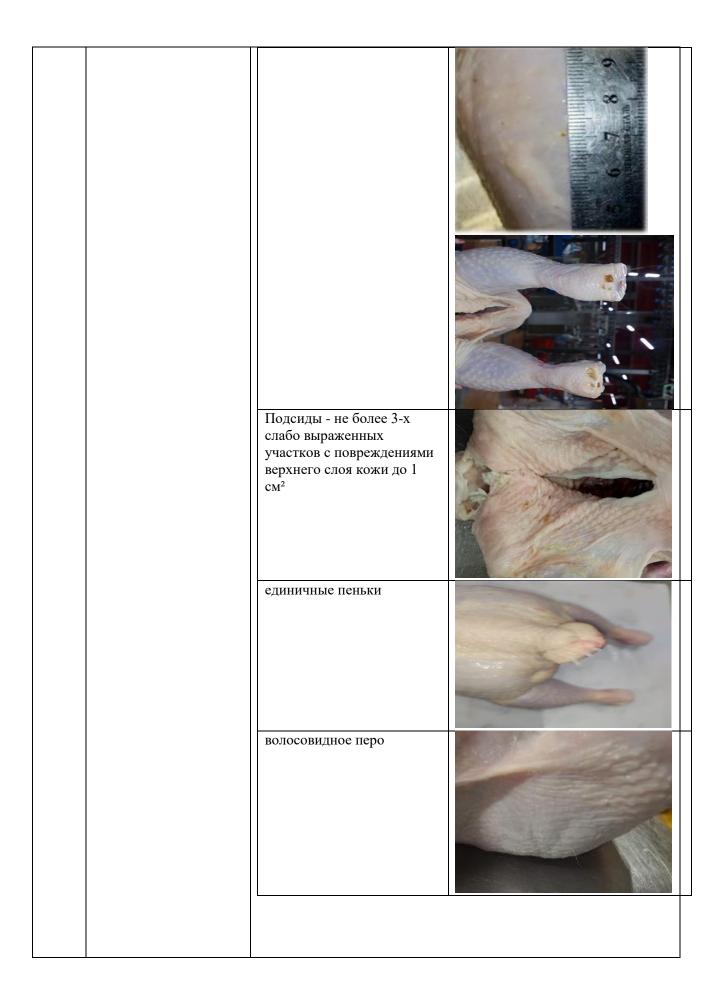
наличие почек и легких

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<sup>2</sup> 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  $c_{M}$ 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



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

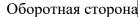
воспаление суставов	
открытое мясо	
фибрин	
фекальные загрязнения	
посторонние включения	

царапины более допустимых значений	
разрывы кожи более допустимых значений	
аммиачные ожоги более допустимых значений	
кровоизлияния более допустимых значений	
дерматит более допустимых значений	

## 17 Фото продукта

#### Потребительская упаковка

Лицевая сторона











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

#### Не допускается:

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

### Транспортная упаковка

Гофрокороб-лоток 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 допускается повторное замораживание.

\* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

335.	Мясо кур: тушка			
	цыпленка-бройлера	Nº	Раздел описания	Описание
	потрошеная 1 сорта	п/п		
	замороженная/вал/НБ	1	Наименование по	Мясо кур: тушка цыпленка-
	Р, Черкизово		нтд	бройлера потрошеная 1 сорта замороженная
			Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера
		2	Нормативный	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки
		2	документ	кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их
			Aon in the second	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	Энергетическая ценность продукта –
			энергетической	730 кДж/180 ккал
			ценности в 100 г	750 кдж 100 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,
			продукта	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
				вес однои тушки от 1,3 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  $2 \text{ cm}^2$ : 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 5 см или значительно выраженные до 3 см; 12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 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 см<sup>2</sup> и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см<sup>2</sup>; 18. единичные пеньки; 19. волосовидное перо; 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. кровоизлияния более допустимых значений;  17. дерматит более допустимых значений;  18. нарушение целостности упаковки.  Тушки уложены в пакет и короб. На
	допустимых значений; 16. кровоизлияния более допустимых значений; 17. дерматит более допустимых значений;
Цвет	
	- от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.

	7	C×	
	Запах	Свойственный	свежему мясу
	Vollarioner	цыпленка-бройло	
	Консистенция	Мышцы плотн	
		надавливании	пальцем
		образующаяся	ямка быстро
8	Физико-	выравнивается	Допустимый
0	<b>Физико-</b> химические	Показатель	уровень
	показатели	Массовая	уровень
	nokasaresin	доля белка,	
		%, не	13,6
		менее	
		Массовая	
		доля жира,	444
		%, не	14,4
		более	
9	Показатели безоп		етствии с ТР ТС
		•	й продукции», ТР
			мяса птицы и
	продукции его пер		·
	Микробиологиче		Допустимый
	ские показатели	Показатель	уровень
		Количество	
		мезофильны	
		х аэробных и	
		факультатив	
		НО	5*10 <sup>5</sup>
		анаэробных	3 10
		микрооргани	
		3MOB,	
		KOE/Γ (cm <sup>3</sup> ),	
		не более	
		Патогенные,	
		В Т.Ч.	
		сальмонеллы	в 25,0 не
		, не	допускается
		пописиотолого	
		допускаются	
		в массе	
		в массе продукта (г)	
		в массе продукта (г) L.monocytog	
		в массе продукта (г) L.monocytog enes, не	в 25,0 не
		в массе продукта (г) L.monocytog	
		в массе продукта (г) L.monocytog enes, не допускаются в массе	в 25,0 не
	Токсичные	в массе продукта (г) L.monocytog enes, не допускаются	в 25,0 не допускается
	Токсичные элементы	в массе продукта (г) L.monocytog enes, не допускаются в массе	в 25,0 не
		в массе продукта (г)	в 25,0 не допускается Допустимые
		в массе продукта (г)	в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не
		в массе продукта (г) L.monocytog enes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель	в 25,0 не допускается Допустимые уровни, мг/кг, не более
		в массе продукта (г) L.monocytog enes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель Свинец	в 25,0 не допускается  Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5
		в массе продукта (г) L.monocytog enes, не допускаются в массе продукта (г)  Показатель  Свинец Мышьяк Кадмий	в 25,0 не допускается  Допустимые уровни, мг/кг, не более  0,5 0,1
		в массе продукта (г) L.monocytog enes, не допускаются в массе продукта (г)  Показатель  Свинец Мышьяк	в 25,0 не допускается  Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1 0,05

ЛЛТ и его	0,1
	0,1
	на попускается
	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
	(~0,0003 M17K1)
` 1	
-	
_	
_	
· ·	
	не допускается
	(< 0,01 мг/кг)
` •	
веществ	
и их 4-	
эпимеров)	
Бацитрацин	не допускается
*	(< 0,02 мг/кг)
	Не более 200
_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
•	
021/2011 «О безопасности	пищевой
	е-бройлеров, а их
	ласно ППК.
ельная Без ограничени	TX
	И
AO "Tynfacuu	
	нские бройлеры":
руппа Сертифицирова	нские бройлеры":
руппа Сертифицирова продукт	нские бройлеры":
руппа Сертифицирова продукт 240 суток	нские бройлеры": нный Халяльный
руппа Сертифицирова продукт 240 суток При температу	нские бройлеры":
руппа Сертифицирова продукт 240 суток При температу и 18°C	нские бройлеры": нный Халяльный гре не выше минус
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С  гировки Камера транс	нские бройлеры":  днный Халяльный  гре не выше минус  портного средства
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С  гировки Камера транс должна быть о	нские бройлеры":  днный Халяльный  гре не выше минус  портного средства  хлаждаемой, чистой,
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С Камера транс должна быть о не иметь посто	пекие бройлеры":  днный Халяльный  гре не выше минус  портного средства  клаждаемой, чистой, пронних запахов или
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста	пекие бройлеры":  пный Халяльный  тре не выше минус  портного средства  клаждаемой, чистой,  пронних запахов или  тков, которые могут
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще	пекие бройлеры":  пный Халяльный  тре не выше минус  портного средства  клаждаемой, чистой,  пронних запахов или  птков, которые могут  рб качеству мясного
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще сырья.	пекие бройлеры":  днный Халяльный  тре не выше минус  портного средства  клаждаемой, чистой,  пронних запахов или  тков, которые могут  рб качеству мясного  Транспортировка
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще сырья.  осуществляется	пекие бройлеры":  днный Халяльный  гре не выше минус  портного средства  клаждаемой, чистой,  гронних запахов или  тков, которые могут  рб качеству мясного  Транспортировка  с контролем
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще сырья.  осуществляется температуры	нские бройлеры":  днный Халяльный  тре не выше минус  портного средства  хлаждаемой, чистой,  пронних запахов или  тков, которые могут  рб качеству мясного  Транспортировка  с контролем  при перевозках.
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу и 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще сырья. осуществляется температуры Температура п	пекие бройлеры":  пенный Халяльный  гре не выше минус  портного средства  клаждаемой, чистой,  пронних запахов или  тков, которые могут  рб качеству мясного  Транспортировка  с контролем  при перевозках.  ри транспортировке
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще сырья.  осуществляется температуры Температура п замороженного	нские бройлеры":  днный Халяльный  тре не выше минус  портного средства  хлаждаемой, чистой,  пронних запахов или  тков, которые могут  рб качеству мясного  Транспортировка  с контролем  при перевозках.
руппа Сертифицирова продукт  240 суток При температу 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще сырья. осуществляется температуры Температура п замороженного	пеские бройлеры":  днный Халяльный  гре не выше минус  спортного средства  клаждаемой, чистой,  гронних запахов или  тков, которые могут  рб качеству мясного  Транспортировка  с контролем  при перевозках.  ри транспортировке  сырья минус 18°C
руппа Сертифицирова продукт  ости 240 суток При температу 18°С Камера трано должна быть о не иметь посто прочих недоста причинить уще сырья.  осуществляется температуры Температура п замороженного	пеские бройлеры":  днный Халяльный  гре не выше минус  спортного средства  клаждаемой, чистой,  гронних запахов или  тков, которые могут  рб качеству мясного  Транспортировка  с контролем  при перевозках.  ри транспортировке  сырья минус 18°C
	и их 4- эпимеров)  Бацитрацин  лиды  Удельная активность цезия-137, Бк/кг  021/2011 «О безопасности и лекарственные препарати декларируемые поставщи редоставляемом Переч препаратов для цыплят дества контролируются сог

	·		
15	Способ	При тепловой обработке довести до	
	приготовления	полной кулинарной готовности	
	16 Фото пр	родукта (внешний вид)	
	Допускается		
	чие почек и легких		
позво	ок 1-2 шейных онков		
светл выра: наибо более	ичные участки шерций кожи (слабо женные) до 1см в ольшем измерении, ве 3-х на одну часть, не 7-ти на тушку	не	

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 <sup>2</sup>	
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	

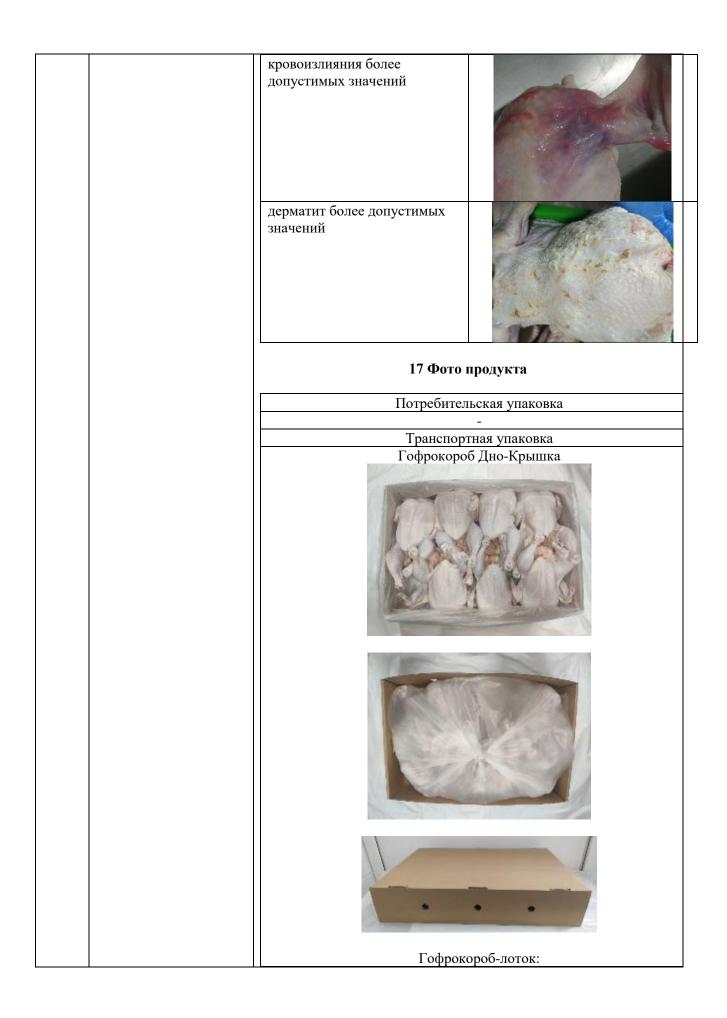
Г	1	
	точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений	
	изменение цвета кожи кончика крыла до 1см слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле — до 5 см, значительно выраженные - до 3 см	
	слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см	
	слабо выраженные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

 1	
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 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см	
- на заплюсневом суставе вдоль линии разреза	the state of the s



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

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







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

336.	Мясо цыплят-
	бройлеров: голень
	замороженная НБР,
	Черкизово

№ п/п	Раздел описания	Описание	
1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров:	
		голень замороженная	
	Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров	
2	Нормативный документ	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/Комбинированн	
		oe	
	Внешний вид продукта	Часть тушки, состоящая из	
		большой и малой берцовых	

	T	
		костей с прилегающими к
		ним мякотными тканями и
		кожей. Допускается
		наличие частей бедра до 1
		см и заплюсневого сустава
		до 2см.
		По
		Допускается:
		1. точечные кровоизлияния
		- до 0,3 cм не более 3-x;
		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-x;
		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,
		I
		- 1
		размораживании – не более 4%.
		<del></del>
		На понускаетоя
		Не допускается:
		1. аммиачные ожоги;
		2. перо и пеньки
		3. переломы
		4. кровосгустки;
		5. дерматит более
		допустимых значений;
		6. изменение цвета более
		допустимых размеров;
		7. глубокие царапины;

1					на желчи;
				9. разр 10. фи	оывы кожи более 1 см;
					орин, кальные загрязнения;
					гатки кормовых масс;
				13.	посторонние
				включ	· ·
					лоррагии;
					сутствие кожи;
				упакон	рушение целостности
				ynakoi	JKH.
				Проду	кт укладывается
					в пакет и гофрокороб.
					офрокороб нанесен
				термоч	
		Цвет на	поверхности		неской информацией
		продукта	поверхности		бледно-розового до
				розово	-
				Кожи:	
					но-желтый с розовым
					сом или без него;
				тюдко жира:	жного и внутреннего
					ледно-желтый или
				желты	й.
		Запах			твенный свежему
		IC		мясу п	ыплят-бройлеров
		Консистенция		Мынн	цы плотные, упругие,
					адавливании пальцем
				-	ующаяся ямка быстро
				-	нивается (в
				охлаж	денном состоянии
	8	Физико-	Показата		Допустимый
	8	химические	Показател	ІЬ	Допустимый уровень
	8		Массовая	<b>іь</b> доля	Допустимый
	8	химические показатели	Массовая белка, % не ме	<b>ть</b> доля нее	Допустимый уровень 15,2
	8	химические показатели	Массовая	доля нее доля	Допустимый уровень
	8	химические показатели Показатели бе	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (1	доля нее доля нее з соот	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О бе	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (1630пасности 1	доля нее доля нее з соотн	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б EAЭC 051/2021	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (тезопасности «О безопаснос	доля нее доля нее з соотн	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О бе	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (1 езопасности «О безопасноси»)	доля нее доля нее з соотн	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог ические	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (тезопасности «О безопасноси»)	доля нее доля нее з соотн	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (тезопасности «О безопасноси»)  Показате КМАФАнМ,	доля нее доля нее з соотн	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР птицы и продукции Допустимый
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог ические	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (тезопасности «О безопасноси»)  Показате КМАФАнМ, КОЕ/г, не бол	доля нее доля нее з соотн пищево ти мяса	Допустимый уровень  15,2  15,6  ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР птицы и продукции Допустимый уровень
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог ические	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (тезопасности «О безопасноси»)  Показате КМАФАнМ, КОЕ/г, не бол Патогенные,	доля нее доля нее з соотн пищево ти мяса ль нее в т.ч.	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР птицы и продукции Допустимый уровень 5*10 <sup>5</sup>
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог ические	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (везопасности «О безопасноси»)  Показате КМАФАНМ, КОЕ/г, не бол патогенные, сальмонеллы	доля нее доля нее з сооти пищево ти мяса ль пее в т.ч. , не	Допустимый уровень  15,2  15,6  ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР птицы и продукции Допустимый уровень
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог ические	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (тезопасности «О безопасноси»)  Показате КМАФАнМ, КОЕ/г, не бол Патогенные,	доля нее доля нее з соотн пищево ти мяса ль нее в т.ч. , не в	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР птицы и продукции Допустимый уровень 5*10 <sup>5</sup>
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог ические	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (тезопасности «О безопасности»)  Показате КМАФАнМ, КОЕ/г, не бол Патогенные, сальмонеллы допускаются массе продук L.monocytoge	доля нее доля нее в соотн пищево пишево пиш	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР птицы и продукции Допустимый уровень 5*10 <sup>5</sup>
		химические показатели  Показатели бе 021/2011 «О б ЕАЭС 051/2021 его переработк Микробиолог ические	Массовая белка, % не ме Массовая жира, % не бол зопасности (везопасности ) Показате КМАФАнМ, КОЕ/г, не бол Патогенные, сальмонеллы допускаются массе продук	доля нее доля нее в соотп нищево пищево пищево пи мяса пь нее в т.ч. , не в та (г) enes,	Допустимый уровень 15,2 15,6 ветствии с ТР ТС ой продукции», ТР птицы и продукции Допустимый уровень 5*10 <sup>5</sup>

П	Тамачичи		Поттуршити
	Токсичные	П	Допустимые
	элементы	Показатель	уровни, мг/кг, не
			более
		Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
	Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-	0,1
		изомеры)	·
		ДДТ и его	0,1
		метаболиты	- 7
	Антибиотики,	Левомицетин	не допускается
	*,**	(хлорамфеникол)	(< 0,0003 мг/кг)
	,	Тетрациклиновая	не допускается
		группа:	(<0,01 мг/кг)
		тетрациклин,	( 0,00 = 0.00)
		окситетрациклин,	
		хлортетрациклин	
		(сумма исходных	
		веществ	
		и их 4-эпимеров)	
		и их ч-эпимеров)	не допускается
		Бацитрацин	(<0,02 мг/кг)
	<b>Волионулати</b>		(~U,UZ MI7KI')
	Радионуклид	Удельная	Не более 200
	Ы	активность цезия-	110 00.000 200
	(по мясу)	137, Бк/кг	
1 -			

<sup>\*</sup> Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» \*\* Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.

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

	15	Способ приготовлен	ІИЯ	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности
				кулипарной готовности
		16 Фото прод	дукта (вне	ешний вид)
			<b>Цопускает</b>	ся:
	точечн - до 0,3	ые кровоизлияния 3 см не более 3-х		
	наличи 1см	е части бедра до	<b>E</b>	
		ие заплюсневого а до 2см		
	- до 1 с	ение цвета кожи: ем слабо енное 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	



аммиачные ожоги	
перо и пеньки	
переломы	
кровосгустки;	
дерматит более допустимых значений;	
изменение цвета более допустимых размеров;	

Транспортная упаковка					
17 Фото продукта					
посторонние включения и примеси					
фибрин					
отсутствие кожи					
геморрагии					
воспаление суставов					
разрывы кожи более 1 см					
глубокие царапины;					



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 пон	вторное замораживание			
			Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета				
		* 3ar	полняется в случа	ае наличия дополнительной информации			
337.	Полутуша свиная 2 категории охлажденная,	1	Наименование по НТД	Полутуша свиная 2 категории охлажденная			
	Черкизово	2	Нормативный документ	ΓΟCT 31476-2012			
		3	Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию			
		4	Состав	-			
		5	Аллергены	Не содержит.			
		6	Средние значения пищевой и энергетическо й ценности в 100 г.	Не нормируется.			
			Описание				
		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.			

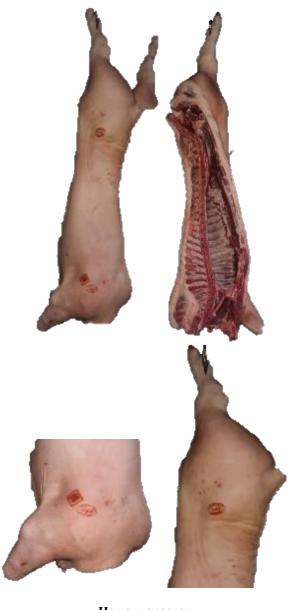
8	Токсичные элементы	бактерии рода Рготе в 0, 1 г Патогенные микроорганизмы , в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта L. топосутоденев в 25 г продукта Наименование вещества (элемента) Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	Не допускается  Не допускается  Не допускается  Допустимые уровни, в мг/кг, не более  0,5 0,1 0,05 0,03
	Микробиолог ические показатели	Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмо в КОЕ в 1 г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	1х10 <sup>3</sup> Не допускается
	Запах Показатели без	производство свини прогоркания жира.	апаха. Не допускается в на с запахом окисления и Допустимый уровень
	Цвет на поверхности продукта	кожной полости мон прирези диафрагмы побитости, сгустки бахромки мышечно порезы, наличие об крошки от распилов позвоночному столо или раздробленных деформированные остаточная длина и механические загру посторонние вклюмышечная ткань красного цвета; шпи розового. Не допуска изменением цвета ми Специфический, сво	ы более 1,5 см; и крови и кровоподтеки; ой и жировой тканей; бломков костей и костной ки; авильным разделением по бу (с оставлением целых позвонков) полутуши; цековины более 5 см; язнения; нения.  от светло-розового до ик - от белого до бледно-ается к поставке свинина с ышечной и жировой ткани.

		ДДТ и его метаболиты - тетрациклиновая группа: тетрациклин,	
		окситетрацикли н, хлортетрацикли н (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
		<ul><li>- левомицетин</li><li>(хлорамфеникол</li><li>)</li><li>- бацитрацин</li></ul>	не допускается (< 0,0003 мг/кг) не допускается
	Радионуклид	Цезий-137,	(< 0,02 мг/кг) Не более 200
	ы	Бк/кг,	110 00.100 200
9	ГМО	Отсутствует.	
10	Срок годности	12 суток.	1 000
11	Условия хранения и транспортиро вки	относительной влаж Транспортировка производиться на правилами перев грузов. Камера должна быть охлаж посторонних запахо которые могут примяса. Отгрузка осуществляться не р 2-х суток после утемпературе воздух	транспортного средства даемой, чистой, не иметь в или прочих недостатков, ичинить ущерб качеству
12	Температура в толще продукта	От минус 1,5°C до 4	°C
13	Предпродажн ая подготовка	Не требуется	
14	Клеймение	ветеринарные клемаркировка, которы не размытыми. проставлены на г	пе должны быть нанесены йма и товароведческая пе должны быть четкими, Ветеринарные клейма полутуше по одному с шейно-лопаточного и уба.
	Товарное оформ	ление продукции:	
15	Маркировка	способов: На каждой полуту	ествляется одним из 2х гше, вокруг задней ноги в динитифицирующий вид

сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения заводаизготовителя, 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)



**Не допускается** - прирези диафрагмы более 1,5 см;



- остаточная длина щековины более 5 см.



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

№ п/п	Раздел описания	Описание	
	Наименование по НТД	Мясо цыплят-	
		бройлеров: бедро	
1		"Классическое"	
1		замороженное	
	Группа продукта	Мясо цыплят-	
		бройлеров	
2	Нормативный документ	CTO 79323491-003	
		2023	
3	Декларация о соответствии	-	
4	Состав	Бедро цыпленка	
		бройлера с хребтом и	
		гузкой	
5	Аллергены	-	
	Средние значения пищевой и	Белки-17, жиры – 15 г	
	энергетической ценности в 100 г	Энергетическая	
6	продукта	ценность/калорийность	
		- 840кДж/200ккал	
	Описание сырого продукта:		
	Тип убоя	Автоматический/Ручно	
		й	
	Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-	
		капельное/Комбиниров	
		анное	
7		Часть тушки цыпленка	
		бройлера, состоящая и	
		бедренной,	
	Внешний вид продукта	седалищной, лонной	
		костей, хвостовых	
		позвонков и гузки	
		прилегающими к ним	

		T
		мякотными тканями,
		брюшным жиром и кожей.
		кожей.
		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;
		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
		14. подсиды - не более
		3-х слабо выраженных
		участков с
		повреждениями
		верхнего уровня кожи
		до 1 см <sup>2</sup>
		15. наличие брюшного
		жира;
		16. не более трех
		допустимых дефектов
		на часть (не является
		дефектом незначительная
		деформация без
		видимых дефектов,
		наличие почек, наличие
		брюшного жира);
	•	

17. массовая доля вани, выделивываем при размораживании — не более 4%.  Не допускается: 1. аммичные ожоги; 2. церо; 3. открытае переломы, передомы		Г	T
размораживания — не более 4%.  Не допускается:  1. амміачные ожоги;  2. перо;  3. опкрытые переломы, переломы ос осмещением и кровонзъдинимми;  4. кровостусти более допустимых значений;  5. дермати более допустимых значений;  6. кровонзъдини более допустимых значений;  8. патна желчи;  9. разрыны кожи более з ок;  10. подсиды более допустимых значений;  11. фябрии;  12. геморратин более допустимых значений;  13. за ок;  10. подсиды более допустимых значений;  14. остатки кормовых масс;  15. посторонние выслечнений;  16. парушение;  16. парушение;  16. парушение;  16. парушение;  17. посторонние выслочнение пелостисти унаковки.  18. продукт унакования унаковки.  19. подсемы должны быть титательно унакованы унаковки.  19. подсемы должны быть титательно унакованы унаковки.  19. подожны быть титательно унакованы унаковки информацией;  18. постобом закрытия посредством закрыти посредством закрыти посредством закрыти посредством закрыти посредст			17. массовая доля влаги,
Не допускается:     1. авминчные ожоги;     2. перо;     3. открытые переломы, переломы   перело			-
Не допускается:  1. аммиачимае ожоги;  2. перо;  3. открытые передомы, передомы, передомы и кромонгливними;  4. кромостугимых значений;  5. дермати более допустимых размеров;  7. парапины более допустимых размеров;  7. парапины более допустимых размеров;  8. патпа жегиц;  9. разрыты кожи более допустимых значений;  8. патпа жегиц;  9. разрыты кожи более допустимых значений;  12. теморратин более допустимых значений;  13. фекальные загружиений;  14. остатки кормовых масс;  15. посторонные включений;  16. нарушение целостности унакован включения;  16. нарушение целостности унакован включения;  16. нарушение продукт унакован включения;  17. посторонные включения;  18. посторонные включения;  19. разрыты кормовых масс;  19. посторонные включения;  10. подельные загружиений более допусктимых значений;  11. остатки кормовых масс;  15. посторонные включения;  16. нарушение целостности унакован утверждённым способом закрытия посределеюм закрытия посределеюм закрытия посределеюм закрытия посределем вначений способом закрытия посределем вначений сисковом закрытия на открытом вначений сисковом закрытия, минимизируя закватывание политичными закратно, минимизируя закватывание политичными сирье усторые систомы выскуратно, минимизируя закватывание политичными сисковом закратно, минимизируя закватывание политичные сырьём. Перед использованием сирье от систомы			
1. аммачные окоги; 2. перо; 3. открытые переломы, переломы переломы со смещением и кромонзиними; 4. кровостужите более допустимых значений; 5. дермити более допустимых размеров; 7. парапины более допустимых размеров; 7. парапины более допустимых размеров; 8. пятва желчи; 9. разрымы кожи более з оку; 10. подеяды более допустимых значений; 11. фибрын; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние ведочения; 16. парушение пелостности унакован выдом в пакет и удожен в короб. Пакеты с съръём должны быть типательно упакованы утвержденным способом закрытия посредством закрытия посредством закрытия посредством закрытия посредством закрытия посредством пакождение продукта в открытом виде. На короб внаесем термочеке с полной технической информацией. Свъре должно быть унакованно унакованно унакованно унакованно информацией. Свъре должно быть унакованно унакованно информацией. Свъре должно быть унакованно унакованно информацией. Свъре должно быть унакованно посредством обътручатом			более 4%.
1. аммачные окоги; 2. перо; 3. открытые переломы, переломы переломы со смещением и кромонзиними; 4. кровостужите более допустимых значений; 5. дермити более допустимых размеров; 7. парапины более допустимых размеров; 7. парапины более допустимых размеров; 8. пятва желчи; 9. разрымы кожи более з оку; 10. подеяды более допустимых значений; 11. фибрын; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние ведочения; 16. парушение пелостности унакован выдом в пакет и удожен в короб. Пакеты с съръём должны быть типательно упакованы утвержденным способом закрытия посредством закрытия посредством закрытия посредством закрытия посредством закрытия посредством пакождение продукта в открытом виде. На короб внаесем термочеке с полной технической информацией. Свъре должно быть унакованно унакованно унакованно унакованно информацией. Свъре должно быть унакованно унакованно информацией. Свъре должно быть унакованно унакованно информацией. Свъре должно быть унакованно посредством обътручатом			
2. перо; 3. открыше переломы, переломы со смещением и кропоизливниями; 4. кровостустки более допустымых значений; 5. дерматит более допустымых значений; 6. кровоизливния более допустымых значений; 8. пятна жели; 9. разрывы кожи более 3 см; 10. поденды более допустымых значений; 11. фибрин; 12. теморрати более допустымых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масе; 15. посторонние включение; 16. нарушение пелостости утможны внаст и уложен в короб. Пакеты с сырьём должно быть утмерательно унакованы утмерждениям спесебом закрытия песетально унакованы утмерждениям спесебом закрытия песетально значений; посредством закрытия пакета, исключающего надел на короб пакеты и упожен в короб. Пакеты с сырьём должно быть утмерждениям спесебом закрытия песетально унакованы утмерждениям пакета, исключающего на вкождение продукта в открытом внаде. На короб патеста, исключающего на короб пакрытим спесебом закрытия пакета, исключающего на короб пакрытим спесебом закрытия пакета, исключающего на короб пакрытим спесебом закрытия пакета, исключающего на короб пакрытим заклатьнамия пакета, исключающего на короб пакрытию внаде. На короб патесем термочек с полной технической информащей. Съръв должно быть утмаковало аккуратно, минимизируя заклатьнание подизтныем сырья требуется пребуется на			Не допускается:
3. открытые переломы, переломы со смещением и кровоизлияниями; 4. кровостустки более допустимых значений; 5. дерьяния полее допустимых значений; 6. кровоступных значений; 7. параппны более допустимых размеров; 7. параппны кожи более допустимых значений; 8. пяты желчи; 9. разрывы кожи более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморратии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масе; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостиости унаковки. Продукт унакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утвержденым способом закрытия посредством знаявлявания накета, исключающего нахождение продукта в открытом ввде. На короб пакесты стемов знаявлявания накета, исключающего нахождение продукта в открытом ввде. На короб панесен терьмочек с польной гемнической информацией. Съръе должно быть унакование опситялена скъръём. Опинимизируя заквитывание погитялена скъръём. Перед использованием сырья требуется съръем.			1. аммиачные ожоги;
перепомы со сметением и кровоизлияниями;  4. кровостустки более допустным завачений;  5. дерматит более допустнымых завачений;  6. кровоизлияния более допустнымых завачений;  8. пятна желиний;  8. пятна желиний;  8. пятна желиний;  10. поденды более допустнымых значений;  11. фибриц;  12. геморратии более допустнымых значений;  13. фекальные загрязнения;  14. остатки кормовых масе;  15. посторонние включения;  16. нарушение целостности упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки вагон упаковки непеременнами остособом закрытия посредством значаний утперждённым способом закрытия посредством значания и посредством значания и посредством значания и посредством значания не пакора, дененным утперждённым способом закрытия посредством значания не пакора, дененным значания не пакора, дененным значания не пакора, дененным значания не пакора, дененным закрытию, миньмизируя закакатывание осъръём. Перед использование сырья требуется сырья тре			2. перо;
перепомы со сметением и кровоизлияниями;  4. кровостустки более допустным завачений;  5. дерматит более допустнымых завачений;  6. кровоизлияния более допустнымых завачений;  8. пятна желиний;  8. пятна желиний;  8. пятна желиний;  10. поденды более допустнымых значений;  11. фибриц;  12. геморратии более допустнымых значений;  13. фекальные загрязнения;  14. остатки кормовых масе;  15. посторонние включения;  16. нарушение целостности упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки.  Продукт упаковки вагон упаковки непеременнами остособом закрытия посредством значаний утперждённым способом закрытия посредством значания и посредством значания и посредством значания и посредством значания не пакора, дененным утперждённым способом закрытия посредством значания не пакора, дененным значания не пакора, дененным значания не пакора, дененным значания не пакора, дененным закрытию, миньмизируя закакатывание осъръём. Перед использование сырья требуется сырья тре			3. открытые переломы,
емещением и кровоизивиями; 4. кровостустки более допустимых значений; 5. дерыяли более допустимых значений; 6. кровоизивим более допустимых значений; 7. цваращы более допустимых значений; 8. пятла желчи; 9. разрывы кожи более з см; 10. поделы более допустимых значений; 11. фибрип; 12. геморратин более допустимых значений; 13. фесальные значений; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостронние целострости унаковки.  Продукт унакован валом и пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно унакованы утверждённым способом закрытия посредством знаявывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб впасеси термочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть тумакован виста, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб впасеси термочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть тумакован закуратно, манимызируя закватывание полиэтильея сырьём. Перед использованией сырья требуется			
кровоизлияниямі; 4. кровостустки более допустимых значений; 5. дерматит более допустимых значений; 6. кровоизлияния более допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более з ск; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморратии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнений к загрязнений к значений; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности унаковки. Продукт упакован вылом в накет и упожен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тидетельным утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть унаковнам с сырьём должны быть тункомано виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть унаковнам вкуратно, минимизируя захватывание сырья захватыванием сырья захватыванием сырья должно быть унаковнам вкуратно, минимизируя захватыванием сырья требуется в гребуется сырья требуется пребуется нестользованием сырья требуется требуется пребуется сырья требуется пребуется нестользованием сырья требуется требуется требуется требуется требуется требуется требуется пребуется требуется т			_
4. кровостустки более допустимых значений; 5. держатит более допустимых значений; 6. кровомзильным более допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 3 см; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморатии более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморатии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масе; 15. посторонние включения; 16. парушение целостности упаковки. Продукт упаковки. Продукт упаковки. Продукт упаковки быть тщательно упаковки. Продукт значения уперажденным уперажденным уперажденным уперажденным уперажденным уперажденным уперажденным исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полюй технической информацией. Сырье должно быть унакованы виде. На короб нанесен термочек с полюй технической информацией. Сырье должно быть унакованы вакуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуетем			
допустимых значений; 5. дерматит более допустимых значений; 6. кроновизивния более допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморратин более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостностунаковки. Продукт унакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно унакованы утверждённым способом закрытия посредством завъзывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть унакованыма от тработ в тработ			
5. дерматит более допустимых значений; 6. кровоклияния более допустимых размеров; 7. царанны более допустимых значений; 8. изтна желин; 9. разравы кожи более 3 см; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масе; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности унаковани валом в накет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно унакованы утверждённым способом завразывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной выкуратно, минимизируя захватыванием сырьы аккуратно, минимизируя захватыванием сырьы пребустем.			
ріопустимых значений; 6. кровогимых размеров; 7. царапниы более допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более з ом; 10. поденды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморратии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масе; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности унаковки.  Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия пособом закрытия пособом закрытия пособом закрытия пособом закрытия покредством заявнавния пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен гермочек с польтой технической информацией. Сырье должно быть унаковано аккуратно, минимизируя захватывование польтованием нолютилена сырьём. Перед использованием нарум захватываем.			
б. кровоизлияния более допустимых размеров; 7. парапины более допустимых значений; 8. влукатымых долее 3 см; 10. подсиды более 3 см; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фекальные загрязнения; 12. геморратин более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованых утверждённым способом закрытия посредством заязывания пакета, исключающего накождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя закватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием бырья требуетсях			
допустимых размеров; 7. царапы более допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 3 см; 10. подеиды более допустимых значений; 11. фибрии; 12. геморагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масе; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тицательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством заявзывания пакета, исключающего накождение продукта в открытом виде. На короб нанееен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя закватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием полутилена сырьём. Перед использованием полутилена сырьём. Перед использованием			
7. парапины более допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 3 см; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упаковки. Продукт упаковки в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего накождение продукта в открытом виде. На короб начесен термочек с полной технической информацией. Сырье должню быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием полиэтилена сырьём. Перед использованием полиэтилена сырьём.			-
допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 3 см; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение пелостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб панесен пермочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём.			
8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 3 см; 10. подслды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморратии более допустимых значений; 13. фекальные загрязиения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб ванесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируу захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
9. разрывы кожи более 3 см; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморратии более допустимых значений; 13. мекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности унакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно унакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен гермочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя закрытио, минимизируя закратно, минимизируя закратывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
3 см; 10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрии; 12. геморагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности унакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно унакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочес с полной технической информацией. Сырье должно быть унаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется требустех требустех требустех требустех пробустех пробустех пробустех пробустех требустех			
10. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморрагин более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включении; 16. нарушение целостности упаковки.  Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть унаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требустся тр			
допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сыръём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, неключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сыръём. Перед использованием гребустся			
11. фибрин; 12. геморратии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством закрытия			
12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
допустимых значений;  13. фекальные загрязнения;  14. остатки кормовых масс;  15. посторонние включения;  16. нарушение целостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием. Перед использованием сырья требуется			
загрязнения;  14. остатки кормовых масс;  15. посторонние включения;  16. нарушение целостности упакован.  Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждёным способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием Сырья требуется			
14. остатки кормовых масс; 15. постороние включения; 16. нарушение целостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть упаковань аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			1
масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
включения; 16. нарушение целостности упаковки.  Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованнем сырья требуется			
16. нарушение целостности упаковки.  Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.  Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			15. посторонние
продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			включения;
Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			16. нарушение
валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			целостности упаковки.
валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			Продукт упакован
сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			в короб. Пакеты с
утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			сырьём должны быть
утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			тщательно упакованы
способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			_
исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			*
нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			·
открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			-
короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			_
захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			
полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется			= -
Перед использованием сырья требуется			
сырья требуется			
дефростация продукта			
			дефростация продукта

				для полного извлечения	
				пакета без его	
				разрывов.	
		Цвет		Мышечной ткани:	
		,		- от бледно-розового до	
				розового;	
				Кожи:	
				- бледно-желтый с	
				розовым оттенком или	
				без него;	
				Подкожного и внутреннего жира:	
				- бледно-желтый или	
				желтый.	
		Запах		Свойственный свежему	
				мясу цыплят-бройлеров	
				без постороннего	
				запаха	
				В охлажденном	
				состоянии: мышцы	
		Консистенция		плотные, упругие, при надавливании пальцем	
				образующаяся ямка	
				быстро выравнивается	
			Показатель	Средние значения	
			Массовая	13,6	
		Физико-	доля белка,		
	8	8 химические показатели	%, не менее	10.0	
			Массовая	18,0	
			доля жира, %, не более		
		Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС			
		021/2011 «О безопа	асности пищево	й продукции», ТР ЕАЭС	
			пасности мяса п	тицы и продукции его	
		переработки»)	Показатель	Допустимый уровень	
			Количество	Acceptance of the control of the con	
			мезофильных		
			аэробных и		
			факультативн		
			о анаэробных	5*10 <sup>5</sup>	
			микроорганиз		
			мов, КОЕ/г (см3), не		
		Микробиологич	(см3), не более		
	9	еские	Патогенные,		
		показатели	В Т.Ч.		
			сальмонеллы,		
			не	25	
			допускаются		
			в массе		
			<u> </u>	продукта (г)	
			L.monocytoge		
			nes, не	25	
				25	
			nes, не допускаются	25	
		Токсичные элементы	nes, не допускаются в массе	25 Допустимые уровни, мг/кг, не более	

	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,03
	ΓΧЦΓ (α, β, γ-	0,1
п	изомеры)	,
Пестициды	ДДТ и его	0,1
	метаболиты	
	Левомицетин	не допускается
	(хлорамфени	$(<0.0003 \text{ M}\Gamma/\text{K}\Gamma)$
	кол)	
	Тетрациклин	
	овая группа:	
	тетрациклин,	
	окситетрацик	
A	лин,	
Антибиотики, *,**	хлортетрацик	не допускается
*,***	лин	$(<0.01 \text{ M}\Gamma/\text{K}\Gamma)$
	(сумма	
	исходных	
	веществ	
	и их 4-	
	эпимеров)	
	Бацитрацин	не допускается
	рацитрацин	(< 0,02 мг/кг)
Радионуклиды	Удельная	
(по мясу)	активность	Не более 200
	цезия-137,	The donee 200
	Бк/кг	

<sup>\*</sup> 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 Чувствительная (целевая 11 Без ограничений группа) 12 Срок годности 365 суток хранения Условия При температуре И минус 18°С. транспортировки Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые 13 могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется cконтролем температуры при перевозках. Температура продукта в любой Не выше минус 12°C 14 точке измерения 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	
разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть	
незначительное слущивание эпидермиса	

Не допус	жается:
наличие орюшного жира	
подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см <sup>2</sup>	
кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть	
геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные	
ти на часть	
волосовидное перо единичные пеньки - не более 5-	

	аммиачные ожоги (визуализация грудке с кожей, применять к бедру классическому аналогично)	
	перо	
	открытые переломы, переломы со смещением и кровоизлияниями	
	кровосгустки более допустимых значений (визуализация на бедре, применять к бедру классическому аналогично)	

<u></u>		
	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 пр	одукта
Π	ская 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

<sup>\*</sup> Заполняется в случае наличия дополнительной информации

220	T Yeven	G FOCER 0252 2016	
339.	Пшеница озимая ККЗ	Согласно ГОСТ Р 9353-2016	
		Базисные показатели качества:	
		– содержание сырого протеина не менее 11,0%;	
		<ul> <li>сорная примесь не более 3%;</li> </ul>	
		– зерновая примесь не более 10% (в т.ч. содержание	
		проросших зерен не более 1%);	
		<ul> <li>влажность не более 14%;</li> </ul>	
		<ul><li>зараженность не допускается;</li></ul>	
		<ul><li>урожай 2023 -2024 гг.</li></ul>	
		Обязательно:	
		<ul> <li>Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств,</li> </ul>	
		акта дезинфекции автотранспорта;	
		<ul> <li>На момент завоза декларация соответствия должна быт не</li> </ul>	
		менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;	
		<ul> <li>Свежефумигированное зерно не принимается.</li> </ul>	
		Допускается приёмка зёрна не ранее чем через 2 недели	
		после обработки фумигантами;	
		<ul> <li>Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО</li> </ul>	
240	σ	при поставке партии зерна. Согласно ГОСТ 53900-2010	
340.	Ячмень кормовой,	Базисные показатели качества:	
	КК3		
		<ul> <li>сорная примесь не более 3%;</li> </ul>	
		<ul> <li>зерновая примесь не более 5%;</li> </ul>	
		<ul> <li>зараженность не допускается;</li> </ul>	
		– содержание сырого протеина не менее 11,0%;	
		– влажность не более 14%;	
		<ul><li>– урожай 2024 года.</li></ul>	
		Обязательно:	
		<ul> <li>Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта;</li> </ul>	
		* * *	
		<ul> <li>На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;</li> </ul>	
		<ul> <li>Свежефумигированное зерно не принимается.</li> <li>Допускается приемка зерна не ранее чем через 2 недели</li> </ul>	
		после обработки;	
		-	
		<ul> <li>Оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерия</li> </ul>	
341.	Горох кормовой, ККЗ	партии зерна. ГОСТ Р 54630-2011	
341.	1 орох кормовой, ККЗ	Базисные показатели качества:	
		<ul> <li>– сырой протеин не менее 20,0%;</li> </ul>	
		<ul><li>сырой протеин не менее 20,0%;</li><li>сорная примесь не более 4%;</li></ul>	
		<ul><li>сорная примесь не более 4%;</li><li>влажность не более 14%;</li></ul>	
		·	
		– зараженность не допускается;	
		<ul><li>– зерновая примесь - не более 5%;</li><li>- зерновая примесь - не более 5%;</li></ul>	
		<ul><li>урожай 2023 2024 гг.</li></ul>	
		Обязательно:	
		<ul> <li>Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств,</li> </ul>	
		акта дезинфекции автотранспорта;	
		<ul> <li>На момент завоза декларация соответствия должна быт не</li> </ul>	
		менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;	
		<ul> <li>Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО</li> </ul>	
		при поставке партии зерна.	

2.40		C FOCT 17100 00	
342.	Соя бобы, ККЗ	Согласно ГОСТ 17109-88	
		Базисные показатели качества:	
		– сырой протеин не менее 34%;	
		<ul><li>сорная примесь не более 2%;</li></ul>	
		<ul> <li>масличная примесь не более 6%;</li> </ul>	
		<ul> <li>влажность не более 12%;</li> </ul>	
		<ul><li>зараженность не допускается;</li></ul>	
		<ul><li>Урожай 2023 2024 г.</li></ul>	
		Обязательно:	
		<ul> <li>Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств,</li> </ul>	
		акта дезинфекции автотранспорта;	
		<ul> <li>На момент завоза декларация соответствия должна быт не</li> </ul>	
		менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;	
		<ul> <li>Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО</li> </ul>	
		при поставке партии зерна.	
343.	Кукуруза кормовая,	Согласно ГОСТ Р 53903-2010	
5 15.	ККЗ	Базисные показатели качества:	
	lacs	– сырой протеин не менее 8,5%;	
		<ul> <li>сорная примесь не более 3%;</li> </ul>	
		<ul><li>зерновая примесь не более 5%;</li></ul>	
		<ul><li>влажность не более, 14%;</li></ul>	
		- зараженность не допускается;	
		<ul><li>урожай 2023 – 2024 гг.</li></ul>	
		Обязательно:	
		<ul> <li>Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств,</li> </ul>	
		акта дезинфекции автотранспорта;	
		<ul> <li>На момент завоза декларация соответствия должна быт не</li> </ul>	
		менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;	
		<ul> <li>Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО</li> </ul>	
		при поставке партии зерна.	
344.	Овес кормовой, ККЗ	Согласно ГОСТ 53901-2010 (класс 1)	
		Базисные показатели качества:	
		<ul> <li>сырой протеин не менее 10,3%;</li> </ul>	
		<ul><li>сорная примесь не более 3%;</li></ul>	
		<ul><li>зерновая примесь не более 5%;</li></ul>	
		<ul> <li>натура не более 520 гр - дециметр кубический;</li> </ul>	
		<ul> <li>влажность не более 14,0%;</li> </ul>	
		<ul><li>зараженность не допускается;</li></ul>	
		<ul><li>урожай 2024 год.</li></ul>	
		Обязательно:	
		- Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств,	
		акта дезинфекции автотранспорта;	
		<ul> <li>На момент завоза декларация соответствия должна быт не</li> </ul>	
		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;	
		<ul> <li>Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО</li> </ul>	
		при поставке партии зерна.	
L	1	Lu nostabus mahami sehimi	

345. Пшеница 3 класса, протеин 14%, Свое зерно		_	ствовать 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 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	
346.	Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, 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 14,5%	
		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 с. (Hagberg)	
		Клоп черепашка	Не более 1,5%	
		Зараженность	Не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну	
1		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016	
		<u> </u>		

347.	Пшеница 3 класса, протеин 15%, 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 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
348. Пшеница 3 класса, протеин 15,5%, Сво зерно		1 *	гствовать 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 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
		Запах Другие показатели	Свойственный здоровому зерну согласно ГОСТ 9353-2016

349.	Пшеница 4 класса, протеин 13%, 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 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		
350.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Свое зерно	•	гствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница., с учетом следующих качественных ниже:		
		Натура	мин. 770 г/л		
		7.2			
		Влажность			
		Влажность Сорная примесь	макс 14,0% макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)		
			макс 14,0% макс 2% (выонок+овсюг не более 25		
		Сорная примесь	макс 14,0% макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг)		
		Сорная примесь Зерновая примесь	макс 14,0% макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4%		
		Сорная примесь  Зерновая примесь Белок	макс 14,0% макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 12.5 % (N x 5.7)		
		Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 12.5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 20% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg)		
		Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 12.5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 20% (ГОСТ)		
		Сорная примесь  Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 12.5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 20% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg) Не более 1,5% Не допускается		
		Сорная примесь  Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 12.5 % (N х 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 20% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg) Не более 1,5% Не допускается Свойственный здоровому зерну		
		Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка Зараженность	макс 14,0% макс 2% (выонок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 12.5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 20% (ГОСТ) мин. 250 с. (Hagberg) Не более 1,5% Не допускается		

351.	Пшеница 4 класса, протеин 12%, 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 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			
352.	Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Свое зерно	1 *	ствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. с учетом следующих качественных ниже:			
		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			
		7 1 3				

353.	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			
354.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Свое зерно	<u> </u>	тствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. , с учетом следующих качественных ниже:			
		Натура	мин. 770 г/л			
		Натура Влажность	мин. 770 г/л макс 14,0%			
		<del>-                                   </del>				
		Влажность Сорная примесь	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25			
		Влажность	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)			
		Влажность Сорная примесь Зерновая примесь	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4%			
		Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 10,5 % (N x 5.7)			
		Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 10,5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед.			
		Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 10,5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 18% (ГОСТ)			
		Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 10,5 % (N х 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 18% (ГОСТ) мин. 270 с. (Hagberg)			
		Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 10,5 % (N x 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 18% (ГОСТ) мин. 270 с. (Hagberg) Не более 1,5%			
		Влажность Сорная примесь Зерновая примесь Белок ИДК Клейковина Число падений Клоп черепашка Зараженность	макс 14,0% макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) макс 4% мин 10,5 % (N х 5.7) Макс. 85 ед. Мин. 18% (ГОСТ) мин. 270 с. (Hagberg) Не более 1,5% Не допускается			

355.	Твердая пшеница, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:			
		Натура Влажность Сорная примесь	мин. 770 г/л макс 14,0% макс 3% (вьюнок+овсюг не		
		Сорпал примесь	более 25 шт/кг)		
		Зерновая примесь	макс 5%		
		Белок мин 12.5 % (N x 5.7)			
		ИДК Макс. 85 ед.			
		Клейковина Мин. 25% (ГОСТ)			
		Число падений	мин. 200 с. (Hagberg)		
		Клоп черепашка	Не более 1,5%		
		Зараженность	Не допускается		
		Стекловидность	85		
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016		
356.	Единица выполнения квоты	верифицированный результат квоты, выраженный в разнице и фактической массой вы эквивалентной одной тонне угл	между установленной квотой бросов парниковых газов,		

357.	Мясо цыплят-				
	бройлеров: филе	<b>№</b>	Раздел описания	Описание	
	грудки	п/п			
	замороженное/НБР,	1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: фи замороженное	ле грудки
	Черкизово		Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров	
		2	Нормативный	СТО 79323491-003-2023	
		_	документ	010 77525 171 005 2025	
		3	Декларация о	-	
			соответствии		
		4	Состав	-	
	I	5	Аллергены	-	
		6	Средние		
			значения	Белки – 21,0 г, жиры – 4,0 г	
			пищевой и	Энергетическая ценность/кало	рийность –
			энергетической ценности в 100 г	510 кДж/120 ккал	
			i i		
		7	продукта Описание сырого		
		'	продукта:		
			Тип убоя	Автоматический/Ручной	
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-	
				капельное/Комбинированное	
			Внешний вид	Грудные мышцы большие с м	алыми или
			продукта	без малых, анатомической	формы, с
				поверхностной пленкой, без кох	ки.
				Допускается:	
				1. наличие соединительной фаст 2. кровосгусток в месте анатоми	
				реза крыла от грудки, суммарно	
				до 30 мм;	размером
				3. наличие белых полос;	
				4. стекловидность мышечной тк	ани;
				5. пятнистость мышечной ткани	
				6. расслоение волокон мышечно	ой ткани;
				7. кровоизлияния:	_
				- до 6,25 cм2 (2,5x2,5cм) площа,	ци слаоо
				выраженные; - более 6,25см2 (2,5х2,5см) - 5ш	т на 100 кг
				8. геморрагии:	ii iia 100 ki,
				- до 6,25 см <sup>2</sup> (2,5х2,5 см) площа	ди слабо
				выраженные;	
				- до 1 см <sup>2</sup> площади значительно	)
				выраженные;	
				- в жировой прослойке – без ог	
				9. повреждения и разрывы мыш	
				ткани, в том числе с изменением продукта;	и формы
				10. филе неправильной формы	
				11. наличие жира в естественно	M
				соотношении;	
				12. филе с темно-розовым цвето	OM
				мышечной ткани;	
				13. наличие частей филе грудки	
				менее 50г (не более 10шт на кор	
				14. наличие костей и хрящей на	100 кг
				продукта, не более:	Попустия
				Виды дефектов	Допустим ые
			I .		DIC

				уровни,
			менее 6,0	шт 6
			6,0 - 15,0	6
			MM	o l
		Кости	15,0-50,0	4
			мм более 50,0	не
			MM	допускаю
			менее 7,0	тся 6
			MM	o l
			7,0 - 15,0	8
		Хрящи	15,0 - 30,0	3
			MM	-
			более 30,0	не
			MM	допускаю тся
		Плотная	<5,0 MM	10
		соединит ельная	5,0 - 20,0 <sub>MM</sub>	6
		ткань	>20,0 MM	2
			зух допустимых д	
		наличие белых	вляется вторым полос):	дефектом
		16. массовая до	оля влаги, выдели	
		размораживани	ии – не более 4%.	
		Не допускаетс	:я:	
			и разрывы мыш	ечной ткани
		более допустим 2. кровостустки	иых значении; и, обособленно н	ахоляшиеся
		на продукте;		
		3. кровоизли значений;	яния более д	цопустимых
		·	более допустимы	х значений;
		5. наличие кож		
		6. наличие допустимых пр	костей и хряг релелов:	цеи оолее
		7. зеленое филе	е (миопатия груді	ных мышц);
		<ol> <li>8. пятна желчи</li> <li>9. фекальные за</li> </ol>		
		10. остатки кор		
		11. посторонни		
		12. нарушение	целостности упа	ковки.
			ван валом в пакет	
			б нанесен термоч информацией.	
			информациеи. ы быть тщательно	
		утверждённым	способом	закрытия
		посредством полворачивани	завязывания я пакета/листа.	или г
		Сырье должно	быть упаковано	
			захватывание п	
			ед использовані фростация про	
	 <u> </u>	FJeron Ac	1100	,,,

		T	T	
			полного извлечени	ия пакета без его
		11	разрывов.	
		Цвет	Мышечной ткани:	
			- от бледно-розового Подкожного и внутр	
			- бледно-желтый или	
		Запах		кему мясу цыпленка-
		Janax	бройлера.	кему мясу цыпленка-
		Консистенция	В размороженной	состоянии мышцы
		топонотонция	плотные, упругие,	
				быстро выравнивается
	8	Физико-		Допустимый
		химические	Показатель	уровень
		показатели	Массовая доля	
			белка, %, не	16,8
			менее	
			Массовая доля	
			жира, %, не	4,8
			более	
	9			вии с ТР ТС 021/2011
				TP EAGC 051/2021 «O
			птицы и продукции	
		Микробиологиче	Показатель	Допустимый
		ские показатели		уровень
			Количество	
			мезофильных	
			аэробных и	
			факультативно анаэробных	5*10 <sup>5</sup>
			микроорганизм	
			ов, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ),	
			не более	
			Патогенные, в	
			т.ч.	
			сальмонеллы,	
			не допускаются	25,0
			в массе	
			продукта (г)	
			Listeria	
			monocytogenes,	
			не допускаются	25,0
			в массе	
			продукта (г)	
		Токсичные		Допустимые
		элементы	Показатель	уровни, мг/кг, не
				более
			Свинец	0,5
			Мышьяк	0,1
			Кадмий	0,05
			ъ	0,03
			Ртуть	0,03
		Пестициды	Ρτ <u>у</u> τь ΓΧЦΓ (α, β, γ-	0,03
		Пестициды	· ·	·
		Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его	·
			ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1
		Антибиотики,	ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболиты Левомицетин	0,1 0,1 не допускается
			ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1

		Тетрациклинов	
		ая группа:	
		тетрациклин,	
		_	
		окситетрацикли	
		н,	
		хлортетрацикли	не допускается
		Н	(< 0,01 мг/кг)
			(10,01 MI/M)
		(сумма	
		исходных	
		веществ	
		и их 4-	
		эпимеров)	
		энимеров)	
		Бацитрацин	не допускается
		-	(< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	Удельная	
	(по мясу)	активность	
	(	цезия-137,	200
		Бк/кг	
	Согласно ТР TC 021/2011		
**	Антибиотики и лека	рственные препарати	ы, используемые при
	ращивании и деклар		
	семесячно предоставляет		
	епаратов для цыплят-		статочные количества
	нтролируются согласно I		
10	0 ГМО	Отсутствует	
	1 Чувствительная		
	•	Без ограничений	
	(целевая	вез ограничении	
	группа)		
	2 Срок годности	365 суток	
	3 Условия	При температуре н	е выше минус 18°С.
	хранения и		ного средства должна
	-	ramepa ipanenopi	пого средства должна
	THOUGHONTUNODIC	бити охножноемо	й шистой на имет
	транспортировк		й, чистой, не иметь
	транспортировк и	посторонних зап	пахов или прочих
		посторонних зап	
		посторонних зап недостатков, кото	пахов или прочих рые могут причинить
		посторонних зап недостатков, кото ущерб качеству	пахов или прочих рые могут причинить имсного сырья.
		посторонних занедостатков, кото ущерб качеству Транспортировка	пахов или прочих рые могут причинить мясного сырья. осуществляется с
	И	посторонних занедостатков, кото ущерб качеству Транспортировка	пахов или прочих рые могут причинить имсного сырья.
	И	посторонних занедостатков, кото ущерб качеству Транспортировка	пахов или прочих рые могут причинить мясного сырья. осуществляется с
1.	И	посторонних зан недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.
1.	и  4 Температура продукта в	посторонних занедостатков, кото ущерб качеству Транспортировка	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.
1.	и  4 Температура продукта в любой точке	посторонних зан недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.
	и  Температура продукта в любой точке измерения	посторонних заг недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.
1.	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ	посторонних заі недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12	пахов или прочих рые могут причинить мясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке до
	и  Температура продукта в любой точке измерения	посторонних заг недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12	пахов или прочих рые могут причинить мясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке до
	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления	посторонних заі недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12	пахов или прочих рые могут причинить мясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке до
	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12 Подвергнуть теп полной кулинарно	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке дой готовности
1:	и  4 Температура продукта в любой точке измерения  5 Способ приготовления  6 Фото продукта	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарно	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид,	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарного раскрыты на сай Заказчики аукцио	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке дой готовности
1:	и  4 Температура продукта в любой точке измерения  5 Способ приготовления  6 Фото продукта (внешний вид, включая	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарног раскрыты на сай Заказчики аукцик Товарная Биржа)	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе
1:	и  4 Температура продукта в любой точке измерения  5 Способ приготовления  6 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарного раскрыты на сай Заказчики аукцио	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе
1:	и  4 Температура продукта в любой точке измерения  5 Способ приготовления  6 Фото продукта (внешний вид, включая	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарног раскрыты на сай Заказчики аукцис Товарная Биржа)  Допускается:	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12 Подвергнуть теп полной кулинарно раскрыты на сай Заказчики аукцис Товарная Биржа) Допускается:  — наличие со	пахов или прочих рые могут причинить мясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °C  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе рнов - Национальная
1:	и  4 Температура продукта в любой точке измерения  5 Способ приготовления  6 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарно раскрыты на сай Заказчики аукцис Товарная Биржа) Допускается:  — наличие со фасции;	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарного раскрыты на сай Заказчики аукцио Товарная Биржа)  Допускается:  — наличие со фасции; — кровосгуст	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная осединительной пок в месте
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарном заказчики аукцио Товарная Биржа) Допускается:  — наличие софасции; — кровосгустанатомиче	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная осединительной пок в месте оского реза крыла от
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарном заказчики аукцио Товарная Биржа) Допускается:  — наличие софасции; — кровосгустанатомиче	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья. осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная осединительной пок в месте
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера  Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарном темпера заказчики аукцика Товарная Биржа) Допускается:  — наличие со фасции;  — кровосгустанатомиче грудки, су	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная осединительной пок в месте оского реза крыла от
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарном раскрыты на сай Заказчики аукцик Товарная Биржа) Допускается:  — наличие со фасции;  — кровосгустанатомиче грудки, су см;	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная  рединительной  ток в месте ского реза крыла от ммарно размером до 3
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарно раскрыты на сай Заказчики аукцис Товарная Биржа) Допускается:  — наличие софасции; — кровостустанатомиче грудки, сусм; — наличие бо	пахов или прочих рые могут причинить и мясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке до й готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная осединительной пок в месте оского реза крыла от ммарно размером до 3 елых полос;
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарно  раскрыты на сай Заказчики аукцио Товарная Биржа) Допускается:  — наличие со фасции;  — кровосгустанатомиче грудки, су см;  — наличие бо — стекловид	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная  рединительной  ток в месте ского реза крыла от ммарно размером до 3
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарно раскрыты на сай Заказчики аукцис Товарная Биржа) Допускается:  — наличие софасции; — кровостустанатомиче грудки, сусм; — наличие бо	пахов или прочих рые могут причинить и мясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  °С  ловой обработке до й готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная осединительной пок в месте еского реза крыла от ммарно размером до 3 елых полос;
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарно раскрыты на сай Заказчики аукцис Товарная Биржа) Допускается:  — наличие софасции;  — кровосгустанатомиче грудки, сусм;  — наличие бом;  — наличие бом;  — стекловид ткани;	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  **C  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная  рединительной  ток в месте ского реза крыла от ммарно размером до 3  елых полос; ность мышечной
1:	и  Температура продукта в любой точке измерения  Способ приготовления  Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый	посторонних заи недостатков, кото ущерб качеству Транспортировка контролем темпера Не выше минус 12  Подвергнуть теп полной кулинарно раскрыты на сай Заказчики аукцис Товарная Биржа) Допускается:  — наличие софасции;  — кровосгустанатомиче грудки, сусм;  — наличие бом;  — наличие бом;  — стекловид ткани;	пахов или прочих рые могут причинить имясного сырья, осуществляется с атуры при перевозках.  **C  ловой обработке дой готовности  те АО НТБ в разделе онов - Национальная  рединительной  ток в месте ского реза крыла от ммарно размером до 3  елых полос; ность мышечной  ино-розовым цветом

	<ul> <li>расслоение волокон мышечной ткани;</li> <li>наличие жира в естественном соотношении;</li> <li>повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера продукта.</li> <li>наличие частей филе грудки массой не менее 50г до 10 шт на короб 13 кг;</li> <li>филе неправильной формы.</li> <li>Не допускается:</li> <li>кровоизлияния более допустимых значений;</li> <li>повреждения и разрывы мышечной ткани более допустимых значений;</li> <li>наличие костей и хрящей более допустимых значений;</li> <li>наличие кожи;</li> <li>геморрагии более допустимых значений;</li> <li>кровосгустки, обособленно находящиеся на продукте;</li> <li>зеленое филе (миопатия грудных мышп);</li> <li>фибрин;</li> <li>остатки кормовых масс;</li> <li>фекальные загрязнения;</li> <li>посторонние включения.</li> </ul>
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

358.	Полутуша свиная 1			
330.	категории охлажденная,	1	Наименование по НТД	Полутуша свиная 1 категории охлажденная
	Черкизово	2	Нормативный документ	ГОСТ 31476-2012
		3	Декларация о	Не подлежит декларированию.
		4	соответствии Состав	
		5	Аллергены	Не содержит.
			Средние значения	по обдержит
		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:  - остатки щетины, внутренних органов, кожной полости 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
			Цвет на поверхности продукта	красного цвета, шпик - от белого до бледно-розового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к

		посторие сручите	tonomics,
		поставке свинина с изп мышечной, жировой и кос	-
		Специфический, свойственный свежему	
		мясу, без постороннег	
	Запах	_ ·	
		допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.	
	Показатели безопасн		умини мира.
	TORUSATESIA GESONACI	Показатель	Допустимый
		Hokasarenb	уровень
		Количество	уровень
		мезофильных,	
		аэробных и	
		факультативных	$1x10^{3}$
		анаэробных	
		микроорганизмов КОЕ	
		в 1 г, не более	
		Бактерии группы	
	Микробиологичес-	кишечной палочки	Не
	кие показатели	(колиформы) в 0,1 г	допускается
		продукта	допускается
		бактерии рода Proteus	Не
		в 0,1 г	допускается
		Патогенные	
			He
		микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25	допускается
		г продукта	He
		L. monocytogenes в 25	
		г продукта	допускается
8		Наименование	Допустимые
		вещества (элемента)	уровни, в
	Токсичные	Carre	мг/кг, не более
	элементы	Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
	п	ГХЦГ (α, β, γ-	0,1
	Пестициды	изомеры)	0,1
		ДДТ и его метаболиты	
		- тетрациклиновая	
		группа: тетрациклин,	
		окситетрациклин,	не допускается
		хлортетрациклин	(< 0,01 мг/кг)
		(сумма исходных	
	A	веществ	
	Антибиотики	и их 4-эпимеров)	
			не допускается
		- левомицетин	(< 0,0003
		(хлорамфеникол)	мг/кг)
			не допускается
		- бацитрацин	(< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	Цезий-137, Бк/кг	Не более 200
9		Отсутствует.	
10		12 суток.	
	эрэхлодиости	При температуре от мин	ıvc 1 до 0°С и
	Условия хранения	относительной влажности	
1	и транспортировки		ины должна
	Panenobinhopku	производиться на подвесе	
	<u>l</u>	производиться на подвесс	2 SOUTHOLOUPHIN C

12	толще продукта	правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса.  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 оформлен	
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.
10	Код CSB	132153
12	Kon CSR	700033/ Б0000223374 700002/ Б0000190055
18	Фото полутуни	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.

	Соя 32 - АФЕ	1	гь ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования ках», с учетом дополнительных
		Влажность, %	Не более 12
		Сорная примесь, %	Не более 2,0
		Масличная примесь, %	Не более 8,0
		Протеин на АСВ, %	Не менее 32,0
360.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - АПК АСТ Компани М, 25	Технические условия», с уч указанных ниже:	вать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. нетом дополнительных требований, соответствовать базисным нормам
		Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Зерновая примесь Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах	Не менее 250 Не менее 17-16% Не более 5%

361.	Ячмень - ДМА/ДМ				
		Показатели качества	Базис	<b>Ограничен</b> ие	Снижение стоимости за каждый 1% отклонения 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 принимаетс я	
		Цвет	Желтый		
		Запах		нный гу зерну без румигантов и инородных	
		Афлатоксин общий, max	20 ppb		
		Остальные показателя 2019.	и должны	соответствова	ть ГОСТ 28672-

362.	Полутуша свиная 2			
302.	категории	1	Наименование по НТД	Полутуша свиная 2 категории охлажденная
	охлажденная, Свое зерно	2	Нормативный <b>документ</b>	ГОСТ 31476-2012
		3	Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит.
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.	Не нормируется
		7	Описание продукта:	
			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;
				- бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с

оставлением целых или раздробленных позвонков)  - деформированные полутуши; - остаточная длина щековины более 5 см; - механические загрязнения; - посторонние включения  Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледнорозового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.  Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.  В Показатели безопасности  Показатель Допустимый уровень  Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных и и факультативных анаэробных и и факультативных анаэробных и и микроорганизмов КОЕ в 1 г., не более  Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта бактерии рода Proteus в 0,1 г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается Не допускается Не допускается г продукта  Не допускается Не допускается на продукта
- деформированные полутуши; - остаточная длина шековины более 5 см; - механические загрязнения; - посторонние включения   Мышечная ткань от светло-розовото до красного цвета; шпик - от белого до бледнорозовото. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.   Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.   Показатель   Допустимый уровень   Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных и микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более   Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта   бактерии рода Proteus в 0,1г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта   Не допускается не допускается растром не допускается не допускаетс
Остаточная длина щековины более 5 см; - механические загрязнения; - постороние включения   Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледнорозового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.   Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.   Показатель   Допустимый уровень   Количество мезофильных, аэробных и факультативных инфакультативных инфакультативных инфакультативных инфакультативных инфакультативных киниечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта   Бактерии группы киниечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта   Бактерии группы акинечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта   Бактерии группы не допускается бактерии рода Proteus в 0,1 г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта   Не допускается не допускается продукта   Не допускается не допускае
Показатели безопасности
Цвет на поверхности продукта   Показатель   Допустимый уровень
Цвет на поверхности продукта   Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледнорозового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.   Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.    8   Показатели безопасности   Показатель   Допустимый уровень
Цвет на поверхности продукта   красного цвета; шпик - от белого до бледнорозового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.
Продукта  Продукта  Продукта  Потавке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.  Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.  Показатели безопасности  Показатель  Показатель  Показатель  Допустимый уровень  Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более  Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта бактерии рода Proteus в 0,1г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается Не допускается на поставке свинина с изменением цвета мышечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта бактерии рода Proteus в 0,1г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается Не допускается на поставке свинина с изменением цвета мышечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта бактерии рода Proteus в 0,1г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта
продукта  продукта  продукта  продукта  поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.  Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.  Показатели безопасности  Показатель  Показатель  Допустимый уровень  Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более  Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта  бактерии рода Proteus в 0,1г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается Не допускается Не допускается нородукта  Не допускается Не допускается Не допускается нородукта  Не допускается Не допускается Не допускается нородукта на допускается нородукта на допускается на допу
В Показатели безопасности  Микробиологические показатели  е более  Вактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта  Не допускается  Не допускается  Титогиченые микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается
Вапах   Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.
Микробиологические показатели   Микробиологические показате
Микробиологические показатели   Микробиологические показате
В   Показатели безопасности   Показатель   Допустимый уровень   Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более   Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта   бактерии рода Proteus в 0,1г   Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта   Не допускается   Не д
В   Показатели безопасности   Допустимый уровень   Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более   Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта   бактерии рода Proteus в 0,1г   Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта   Не допускается не допускается   Не
В   Показатели безопасности   Показатель   Допустимый уровень   Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более   Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в $0,1$ г продукта   Бактерии рода Proteus $0,1$ г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в $0,1$ г продукта   Не допускается
$ \begin{tabular}{l lllllllllllllllllllllllllllllllllll$
$\begin{tabular}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$
$\begin{tabular}{lllllllllllllllllllllllllllllllllll$
$\begin{array}{c} \text{Микробиологические} \\ \text{Показатели} \end{array} \begin{array}{c} \text{мезофильных,} \\ \text{аэробных } \text{и} \\ \text{факультативных} \\ \text{анаэробных} \\ \text{микроорганизмов} \\ \text{КОЕ в 1 г, не болеe} \end{array} \\ \text{Бактерии группы} \\ \text{кишечной палочки} \\ \text{(колиформы) в 0,1 г} \\ \text{продукта} \end{array} \begin{array}{c} \text{Не допускается} \\ \text{бактерии рода Proteus} \\ \text{в 0,1r} \end{array} \\ \text{Патогенные} \\ \text{микроорганизмы, в} \\ \text{т.ч. сальмонеллы в 25} \\ \text{г продукта} \end{array} \end{array} \begin{array}{c} \text{He допускается} \\ \text{He допускается} \end{array}$
$\begin{array}{c} \text{аэробных } u \\ \text{факультативных} \\ \text{анаэробных} \\ \text{микроорганизмов} \\ \text{КОЕ в 1 } \Gamma, \text{ не болеe} \\ \text{Бактерии группы} \\ \text{кишечной палочки} \\ \text{(колиформы) в 0,1 } \Gamma \\ \text{продукта} \\ \text{бактерии рода Proteus} \\ \text{в 0,1} \Gamma \\ \text{Патогенные} \\ \text{микроорганизмы, в} \\ \text{т.ч. сальмонеллы в 25} \\ \Gamma \text{ продукта} \end{array} \end{array}  \text{He допускается}$
$\begin{array}{c} \text{Микробиологические} \\ \text{показатели} \end{array} \begin{array}{c} \text{факультативных} \\ \text{анаэробных} \\ \text{микроорганизмов} \\ \text{КОЕ в 1 г, не более} \end{array} \\ \text{Бактерии группы} \\ \text{кишечной палочки} \\ \text{(колиформы) в 0,1 г} \\ \text{продукта} \end{array} \begin{array}{c} \text{Не допускается} \\ \text{Патогенные} \\ \text{микроорганизмы, в} \\ \text{т.ч. сальмонеллы в 25} \\ \text{г продукта} \end{array} \end{array}$
$\begin{array}{c} \\ \text{Микробиологические} \\ \text{показатели} \end{array} \begin{array}{c} \text{анаэробных} \\ \text{микроорганизмов} \\ \text{КОЕ в 1 г, не болеe} \end{array} \\ \\ \text{Бактерии группы} \\ \text{кишечной палочки} \\ \text{(колиформы) в 0,1 г} \\ \text{продукта} \end{array} \begin{array}{c} \text{Не допускается} \\ \text{бактерии рода Proteus} \\ \text{в 0,1г} \end{array} \\ \\ \text{Патогенныe} \\ \text{микроорганизмы, в} \\ \text{т.ч. сальмонеллы в 25} \\ \text{г продукта} \end{array} \begin{array}{c} \text{He допускается} \\ \text{Не допускается} \end{array}$
$\begin{array}{c} \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\$
Микробиологические показатели    Mukpoбиологические показатели
Микробиологические показатели  Микробиологические показатели  Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта  бактерии рода Proteus в 0,1г  Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается  Не допускается
микрооиологические показатели  кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта  бактерии рода Proteus в 0,1г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается  Не допускается
Показатели
продукта бактерии рода Proteus в 0,1г  Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается
бактерии рода Proteus в 0,1г Не допускается Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта
в 0,1г  Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается
микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается
микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта  Не допускается
т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта
г продукта
L. monocytogenes B 25
г продукта  Не допускается
Наименование Допустимые
вещества уровни, в
(элемента) мг/кг не более
Токсичные Свинец 0.5
элементы Мышьяк 0,1
Кадмий 0,05
Ртуть 0,03
$\begin{array}{c c} & & & & & & & & \\ \hline & & & & & & & \\ \hline & & & &$
изомеры)
ДДТ и его 0,1
метаболиты
-тетрациклиновая
группа: тетрациклин,
хлортетрациклин не допускается
ANIODIVIDALIIMIIII
(сумма исходных $($ $<0,01$ мг/кг $)$
(сумма исходных веществ и их 4-
(сумма исходных веществ и их 4- эпимеров)
(сумма исходных веществ и их 4- эпимеров)  - левомицетин не допускается
(сумма исходных веществ и их 4- эпимеров)

9	ГМО	Отсутствует.
10	Срок годности	12 суток.
11	Условия	При температуре от минус 1 до 0°C и
	хранения и	относительной влажности воздуха 85 %.
	транспортировки	Транспортировка свинины должна
		производиться на подвесе в
		соответствии с
		правилами перевозок скоропортящихся
		грузов. Камера транспортного средства
		должна быть охлаждаемой, чистой, не
		иметь посторонних запахов или прочих
		недостатков, которые могут причинить
		ущерб качеству мяса. Отгрузка свинины
		должна осуществляться не ранее 14
		часов и не позднее 2-х суток после убоя
		и охлаждения при температуре воздуха
		на рампе отгрузки не выше +4°C.
		Длительность погрузки не более 40
		минут.
12	Температура в	
	толще	От минус 1,5°C до 4°C
	продукта	
13	Предпродажная	Не требуется
	подготовка	не треоуется
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.

363.	Сертификат происхождения электрической энергии	законодательством требованиям, прединфраструктуры, с генерации, владелобъекта, подтвержинергии на квали соответствии с его	доставляемый осуществляюще пьцу квалифи дающий факт ифицированном квалификацион времени, которь	едерации об электроэнергетике организацией коммерческой ей ведение реестра атрибутов производства электрической генерирующем объекте в ной категорией в количестве и ые указаны в данном документе,	
364.	Части тушек цыплят-	Наименование	ЧАСТИ ТУШЕ	К ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	
	бройлеров голень с	группы:		J	
	кожей (п/пленка)	Название	ГОЛЕНЬ С КО	ЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ	
	(зам.) 13кг,	продукта: Наименование	Uасти тупнек п	ыплят-бройлеров голень с кожей	
	Приосколье	согласно 1С,	(п/пленка) (зам		
		ФГИС	(iii iiiiiiiiiiii) (suiii	., 12	
		«Меркурий»			
		Код	5216		
		синхронизации			
		АО ТД «Приосколье»			
		Код ТН ВЭД:	0207 14 600 9		
		Код ОКПД2:	10 12 20 110 (	Мясо кур, в том числе цыплят	
		Rog ordige.		ят-бройлеров) замороженное)	
		EAN-13	4680019749006	i	
				_	
		ITF-14	1468001974900	3	
		Вид упаковки:	Мешок ПНД +	гофрокороб	
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.00-21	2-23476484-2021	
		Термическое	Замороженные		
		состояние:	•		
		Условия хранения:	При температуре не выше минус 18°C		
		Срок годности:	6 месяцев. Повторное замораживание не допускается		
			Требования к	продукту	
		Допуска	ется	Не допускается	
			D.1101111111	йрил	
		большой и малой берцовой костей Посторонние		в разделе Заказчики аукционов -	
				(например, стекла, резины,	
		части бедра размеро	ичие прирези ом не более 0,5	металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от	
		см и косой срез суставу.	по коленному	разлитой желчи.	

Кожа должна быть чистой, без пеньков, остатков волос, пигментации, порезов и разрывов, наминов и других прижизненных дефектов. Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов.	
Цве	Γ
Мышц конечностей — от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий — от белого до бледно-желтого, кожи — от светлорозового до светло-бежевого	
Запа	X
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 Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

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 <sup>5</sup> 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 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>м€</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

**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 <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>
<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  $60\times100$  мм (синяя — для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

Не допускается

# Метод распространения (сбыта)

Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора Nel26A-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

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 AO HTБ 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  $1200\times1000$  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

365.	Части тушек цыплят-	Наименование группы:	ЧАСТИ ТУІ	ШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	
	бройлеров бедро с		EEHDO C KO	OWEH 2 AMOROWELLIOE	
	кожей (п/пленка)	Название продукта:		ВОННЭЖОЧОМАЕ ЙЭЖС	
	(зам.) 13кг, Приосколье	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»		ек цыплят-бройлеров бедро с енка) (зам.) 13кг	
		Код синхронизации	5214		
		АО ТД «Приосколье» Код ТН ВЭД:	0207 14 600	0	
		код ги вэд:	0207 14 600	9	
		Код ОКПД2:	10.12.20.110 (включая замороженно	(Мясо кур, в том числе цыплят цыплят-бройлеров)	
		EAN-13	46800197489		
		ITF-14	14680019748	3983	
		Вид упаковки:	Мешок ПНД + гофрокороб		
		Нормативный	ТУ 10.12.00-	-212-23476484-2021	
		документ: Термическое состояние:	Замороженн	oe .	
		Условия хранения:		атуре не выше минус 18°C	
		Срок годности:		Повторное замораживание не	
			допускается		
		Тр	родукту		
		Допускается		Не допускается	
			Внешний і	вид	
			е АО НТБ в р рнальная Товај	азделе <u>Заказчики аукционов -</u> рная Биржа)	
		Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей. Допускается наличие прилегающего брюшного жира, прирези спинной части, остатков голени в бедре не более 0,5 см; остатков ребер, остатков лонной кости не более 2 см; нижний срез по коленному суставу косой. Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов		Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.	
			Ці	вет	
		Мышц конечностей — от до темно-розового, ткани и сухожилий — от бледно-желтого, кожи — розового до светло-бежен	хрящевой белого до от светло-вого		
			3aı	пах	

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

# Требования безопасности пищевой продукции БЕЛРО С КОЖЕЙ

ьедго 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 5,0х10 <sup>5</sup> 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

**ЕНС**- 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 - 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> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба:  $561\times380\times117$  Вес короба: 0,350 - 0,370 г

Вес брутто ~ 13,400 кг

Групповая этикетка  $60\times100$  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  $1200\times1000$  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 №126A-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

366.	Части тушек цыплят-	Наименование группы:	части ту	ИШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
300.	бройлеров грудка с			,
	кожей (п/пленка)	Название продукта:	ГРУДКА С	СКОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ
	(зам.) 13кг, Приосколье	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»	кожей (п/п.	ек цыплят-бройлеров грудка с ленка) (зам.) 13кг
		Код синхронизации	5212	
		АО ТД «Приосколье» Код ТН ВЭД:	0207 14 500	) 9
		под ти вод.	0207 11300	
		Код ОКПД2:	10.12.20.11 (включая заморожен	0 (Мясо кур, в том числе цыплят цыплят-бройлеров)
		EAN-13	4680019748	
		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. допускаетс	Повторное замораживание не
		Тро	ебования к г	
		Допускается		Не допускается
				вид разделе <u>Заказчики аукционов -</u> арная 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		
		Цвет		вет
		Грудных мышц от бледно розового, хрящевой белого до бледно-желтого светло-розового до светло	ткани от то, кожи от	
				пах
		Свойственный свежему м слабо выраженный	иясу птицы,	Посторонний запах
			Консистен	щия

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 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 <sup>5</sup> 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 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

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

**ЕНС**- 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 - 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:  $561 \times 380 \times 120$  Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто  $\sim 13,400$  кг

Групповая этикетка  $60\times100$  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

Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

367.	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 Заказчики аукционов -  Национальная Товарная Биржа)	
		(фото раскрыты на сайте АО Н	ТБ в разделе Заказчики аукционов -
		(фото раскрыты на сайте АО Н	ТБ в разделе Заказчики аукционов -
		(фото раскрыты на сайте АО Н Национальна. 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	ТБ в разделе Заказчики аукционов - я Товарная Биржа)  Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).  Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыты на сайте АО Н Национальна. Национальна. 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	ТБ в разделе Заказчики аукционов - я Товарная Биржа)  Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).  Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыты на сайте АО Н Национальна. Национальна. 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	ТБ в разделе Заказчики аукционов - я Товарная Биржа)  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
Консі	истенция
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 5,0x10 <sup>5</sup> 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 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: (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

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

**EHL**- 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 Д-4 желтая спец.
- пленка ПВХ с печатью  $18\pm2$  мкм,  $360\pm5$  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 -</u> <u>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  $70 \times 122$  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 AO HTБ 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  $1200\times1000$  В 1 ряду — 5 ящиков высота — 11-17 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

Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

368.	Пости тупнок ин плит	Наименование	илсти ту	шек пыпп	ЯТ-БРОЙЛЕРОВ	
308.	Части тушек цыплят-	группы:	1ACTIT 13	шек цыпа	MI-DI OMMETOD	
бройлеров бедро с кожей (лоток ВСП)		Название продукта:	БЕЛРО С К	БЕДРО С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ		
			BEAL & CHOMBIL STENOT CAREATION			
	(зам.) 10кг,	Код синхронизации	EAN-13	ITF-14	Наименование	
	Приосколье	АО ТД «Приосколье»			согласно 1С, ФГИС	
					«Меркурий»	
		4406	468001974	146800197	Части тушек	
			6142	46149	цыплят-бройлеров бедро с кожей	
					(лоток ВСП) (зам.)	
					10кг	
		4685	468001974	146800197	Части тушек	
			6135	46132	цыплят-бройлеров	
					бедро с кожей	
					(лоток ВСП) 834 г	
					(зам.) 12шт	
		Код ТН ВЭД:	0207 14 600 9			
		Код ОКПД2:	10.12.20.110	О (Мясо кур,	в том числе цыплят	
					ров) замороженное)	
		Вид упаковки:	Лоток ВСП	+ пленка + го	офрокороб	
		Нормативный	ТУ 10.12.00	-212-2347648	34-2021	
		документ:				
		Термическое	Заморожени	ное		
		состояние:	П		1000	
		Условия хранения:			е минус 18°С	
		Срок годности:	б месяцев.	Повторное	замораживание не	

Внешний вид  (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказ Национальная Товарная Биржа)  Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей. Допускается наличие прилегающего брюшного жира, прирези спинной части, остатков голени в бедре не более 0,5 см; остатков ребер, остатков лонной кости не более 2 см нижний срез по коленному суставу косой Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов		
(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказз Национальная Товарная Биржа)  Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей. Допускается наличие прилегающего брюшного жира, прирези спинной части, остатков голени в бедре не более 0,5 см; остатков ребер, остатков лонной кости не более 2 см нижний срез по коленному суставу косой Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов	Не допускается	
бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей. Допускается наличие прилегающего брюшного жира, прирези спинной части, остатков голени в бедре не более 0,5 см; остатков ребер, остатков лонной кости не более 2 см нижний срез по коленному суставу косой Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов	ники аукционов -	
тканей, глубоких надрезов	, стекла, резины, провяные сгустки. пые ожоги, пятна	

допускается

Мышц конечностей от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий от белого до бледножелтого, кожи от светло-розового до светло-бежевого		
Запах		
Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный	Посторонний запах	
Консисте	нция	
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 <sup>5</sup> 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)
левомицетин (Алорамфеникол)	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:

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

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

**LПL**- 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> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>)

- 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> Национальная Товарная Биржа)

Вес транспортной единицы 10 кг Размеры короба:  $561 \times 380 \times 130$  Вес короба: 0,400 - 0,450 г Вес брутто  $\sim 10,550 \text{ кг}$ 

Групповая этикетка  $70\times122$  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  $1200\times1000$  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

Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

	***		II A COURT DE LA		E EDOX HEDOD
369.	Части тушек цыплят-	Наименование группы:	ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ		
бройлеров голень с		Название	ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ		
	кожей (лоток ВСП)	продукта:			
	(зам.) 10кг,	Код			Наименование согласно
	Приосколье	синхронизации	EAN-13	ITF-14	1С,
		АО ТД	2.2.	111 11	ФГИС «Меркурий»
		«Приосколье» 5166	468001974	2468001974	Части тушек цыплят-
		3100	6593	6597	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	(Sum.) 12m1
		Код ОКПД2:		(Мясо кур, в т йлеров) заморо	ом числе цыплят (включая
		Вид упаковки:	1	илеров) заморс + пленка + гоф	,
		<u> </u>			1 1
		Нормативный документ:	ТУ 10.12.00	-212-23476484	-2021
		Термическое	Замороженн	ая	
		состояние:	Пентония		100C
		Условия хранения:	ттри темпера	атуре не выше	минус 10 С
		Срок годности:	6 месяцев. П	Іовторное замо	раживание не допускается
			Требов	ания к продуг	KTV
		Допу	скается		Не допускается
		Допу		нешний вил	
			<b>В</b> ы на сайте АС	нешний вид Э НТБ в раздел ьная Товарная	Не допускается е <u>Заказчики аукционов -</u>
		(фото раскрыт	Вы на сайте АС Националь та, состояща	О НТБ в раздел вная Товарная і я из Пло	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало	В на сайте АС Националь на состояща берцовой к	О НТБ в раздел вная Товарная і я из Пло остей Пос	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения
		(фото раскрыт	В на сайте АС Националь на состояща берцовой к и к ним мякот	О НТБ в раздел <u>оная Товарная і</u> я из Пло остей Пос ными (нап	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные
		(фото раскрыт  Часть окорочк  большой и мало с прилегающим  тканями, включ  Допускается	В на сайте АС Националь на состояща берцовой к и к ним мякот наличие пр	О НТБ в раздел <u>ыная Товарная</u> я из Пло остей Пос ными (нап жир. мета ирези Вид	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки.
		(фото раскрыт  Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  й берцовой к и к ним мякот  ная кожу и  наличие пр  мером не боле	О НТБ в раздельная Товарная пло остей Пос ными (нап жир. мета ирези Видее 0,5 Хол	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт  Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  й берцовой к и к ним мякот  ная кожу и  наличие пр  мером не боле	О НТБ в раздельная Товарная пло остей Пос ными (нап жир. мета ирези Видее 0,5 Хол	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки.
		(фото раскрыт  Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз	В на сайте АС Националь на состояща ой берцовой к и к ним мякот наличие пр мером не болюез по колен	О НТБ в раздельная Товарная Пло остей Пос ными жир. мета ирези ее 0,5 Хол ному разл	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср суставу. Кожа должна пеньков, ос	вы на сайте АС Националь на, состояща й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не болю оез по колен быть чистой	О НТБ в раздельная Товарная постей постей ными жир. мета ирези ее 0,5 хол ному разля, без волос,	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср суставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, п	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  й берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не боле  оез по колен  быть чистой  статков в  орезов и разр	О НТБ в раздельная Товарная постей постей ными жир. мета видее 0,5 хол ному разлить, без волос, ывов,	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра разсм и косой срсуставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, пнаминов и друг	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  ой берцовой к  и к ним мякот  ная кожу и  наличие при мером не боле  оез по колен  быть чистой  статков в  орезов и разр	О НТБ в раздельная Товарная пло остей пос остей ными жир. мета ирези ве 0,5 хол ному разлить, без волос, ывов, енных	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой ср суставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, п	В на сайте АС Националь на состояща ой берцовой к и к ним мякот наличие при мером не боле оез по колен быть чистой статков в орезов и разрих прижизне частей туше	О НТБ в раздельная Товарная пло остей пос остей ными жир. мета ирези ве 0,5 хол ному разлить, без волос, ывов, енных ек по	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт 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,	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  ка, состояща  ка берцовой к  и к ним мякот  наличие пр  мером не боль  рез по колен  татков в  татков в  трезов и разр  гих прижизне  частей туше  ия должны  без бахр	О НТБ в раздельная Товарная пло остей Пос ными жир. мета ирези ве 0,5 хол ному разлить волос, ывов, енных ек по быть омок,	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой срсуставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, пнаминов и другдефектов. Края линии отделен ровными, свисающих при	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  к берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не болю  татков в орезов и разр  тих прижизне частей туше ия должны без бахр презей и вых	О НТБ в раздельная Товарная пло остей Пос ными жир. мета ирези ве 0,5 хол ному разлить волос, ывов, енных ек по быть омок,	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт 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,	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  к берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не болю  татков в орезов и разр  тих прижизне частей туше ия должны без бахр презей и вых	О НТБ в раздельная Товарная пло остей пос ными жир. мета ирези ее 0,5 хол разлиному , без волос, ывов, енных ек по быть омок, ватов	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра раз см и косой срсуставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, пнаминов и другдефектов. Края линии отделен ровными, свисающих при	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  к берцовой к и к ним мякот ная кожу и наличие пр мером не болю  татков в орезов и разр  тих прижизне частей туше ия должны без бахр презей и вых	О НТБ в раздельная Товарная пло остей Пос ными жир. мета ирези ве 0,5 хол ному разлить волос, ывов, енных ек по быть омок,	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт 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 тканей, глубоки	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  ой берцовой к  и к ним мякот  наличие пр  мером не боль  оез по колен  татков в  орезов и разр  гих прижизне  частей туше  ия должны  без бахр  презей и вых  х надрезов.	О НТБ в раздельная Товарная пло остей Пос ными жир. мета ирези ее 0,5 хол ному разлить в по быть омок, ватов Пвет ового	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от
		(фото раскрыт Часть окорочк большой и мало с прилегающим тканями, вклю Допускается части бедра разсм и косой срсуставу. Кожа должна пеньков, об пигментации, пеньков и друг дефектов. Края линии отделен ровными, свисающих при тканей, глубоки	вы на сайте АС  Националь  на, состояща  ка, состояща  ка берцовой к  и к ним мякот  наличие пр  мером не болю  татков ворезов и разрона  тих прижизне  частей туше  ия должны  без бахр  презей и вых  х надрезов.	О НТБ в раздельная Товарная пло остей пос ными жир. мета ирези ее 0,5 хол разлить омок, ватов Пвет ового цевой	Не допускается  е Заказчики аукционов - Биржа)  хо обескровленные торонние включения пример, стекла, резины, алла).  имые кровяные сгустки. одильные ожоги, пятна от

бледно-желтого, кожи – от светло- розового до светло-бежевого		
Запа	x	
Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный	Посторонний запах	
Консисте	енция	
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 <sup>5</sup> 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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

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

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

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

**tnl**- 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 - <u>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 -</u> Национальная Товарная Биржа)

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

Групповая этикетка  $70\times122$  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 AO HTБ 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  $1200\times1000$  В 1 ряду — 5 ящиков высота — 10-16 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 Nel 26A-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

370.	Тушки цыплят-	Наименование	ТУШКИ ЦІ	ЫПЛЯТ-БР	ОЙЛЕРОВ		
	бройлеров 1 сорта (фирм.пакет ПВД)	группы: Название продукта:	Тушки цып.	лят-бройлеј	ров 1 сорта потрошеные		
	(зам.) 13кг, Приосколье	Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	EAN-13	ITF-14	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»		
		1776	468001974 5862	1468001 9745869	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 6 калибра (зам.) 13кг		
		11	460708640 9220	1460708 6409227	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 7 калибра (зам.) 13кг		
		12	468001974 6043	1468001 9746040	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 8 калибра (зам.) 13кг		
		13	468001974 6074	1468001 9746071	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 9 калибра (зам.) 13кг		
		14	468001974 6630	1468001 9746637	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 10 калибра (зам.) 13кг		
		15	468001974 6609	1468001 9746606	Тушки цыплят- бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 11 калибра (зам.) 13кг		
		Код ТН ВЭД:	0207 12 900				
		Код ОКПД2:		) (Мясо кур, в том числе цыплят ыплят-бройлеров) замороженное) 220			
		EAN-13	4607086409				
		ITF-14	1460708640				
		Вид упаковки:	Фирменный	пакет ПВД + гофрокороб			
		Нормативный документ:	ГОСТ 31962	2-2013	-2013		
		Термическое состояние:	Заморожени	мороженные ри температуре не выше минус 18°C и носит влажности (85±5)% месяцев. Повторное замораживание не пускается			
		Условия хранения:	относит вла				
		Срок годности:	12 месяцен допускается				
			Требования к продукту				
		Допускает	ся	F	Іе допускается		
			сайте АО НТЕ	Внешний вид АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов -</u> льная Товарная Биржа)			
		Тушки должны бы обескровленными,		Плохо с	бескровленные		

Потрошеные — тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (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.

He соответствующие обработки качеству требованиям 1-го сорта. включения Посторонние (например, стекла, резины, металла). Фекальные загрязнения. Видимые кровяные сгустки. Остатки кишечника и клоаки, 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, пятен, ссадин и 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 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 Тушка пыплят-бройлеров

ят-бройлеров					
Значение показателей НД					
не допускается					
не допускается					
не более 5,0х10 <sup>5</sup> 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 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: (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:



<u>ье</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

**LHL**- 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)

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 - 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  $70\times122$  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 AO HTБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

Европоддон  $1200 \times 800$  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

Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности

371.	Тушки цыплят-						
3/1.	бройлеров 1сорта (п/пленка) (зам.)	Наименование группы:	ТУШКИ ЦІ	ЫПЛЯТ-БРОЙ	ЛЕРОВ		
	13кг, Приосколье	Название Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта п продукта:		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	(Sam.) 13Ki		
		Код ОКПД2:		2.20.110 (Мясо кур, в том числе цыпля очая цыплят-бройлеров) замороженное)			
		Вид упаковки:	Мешок ПНД	Ц + гофрокоро	б		
		Нормативный	ГОСТ 31962-2013				
		документ:	Замороженн	Замороженные			
		состояние: Условия	При температуре не выше минус 18°C и		е минус 18°C и относит		
		хранения: Срок годности:	влажности (85±5)% 12 месяцев. Повторное замораживание не				
			допускается				
		Требования к продукту					
		Допускается Не допускается					
		(фото раскрыты	на сайте АО	ешний вид НТБ в разделе ая Товарная Б	Заказчики аукционов - иржа)		

Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми Потрошеные — тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (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.

Плохо обескровленные соответствующие ПО обработки качеству требованиям 1-го сорта. 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, пятен, ссадин 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

#### Состояние костной системы

спине

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

Не допускается  не допускается
_
,
•
не допускается
не допускается
не более 5,0х10 <sup>5</sup> 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 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:

Масса нетто, кг:

Количество вложений, шт.:

Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА

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



м€- 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

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

### Укладка продукта Пакет фасовочный

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов -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 -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 Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. 372. Пшеница 5 класса, Технические условия» с учетом следующих качественных протеин 10,5%, Топ показателей, указанными ниже: Грейн, 25 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: Не менее 770 г/л Натура Не более 14.0% Влажность Сорная примесь Не более 2% Не менее 10,5% Протеин Не более 2,0% Зерен поврежденных клопом черепашкой Не менее 250 Число падения Клейковина Не менее 17-16% Не более 5% Зерновая примесь Содержание головни, семян Не допускается горчака и амброзии

		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.			
373.	Ячмень, Топ Грейн	Товар должен соответствовать Технические условия», с учето указанных ниже:  1. Качество Товара долж нормам качества:			
		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		
		На каждое транспортное средс сертификат (с печатью и подпис Поставщика.			

Наименование по замороженная   Наименование по замороженная   НТД Туунна продукта   Туунна продукта	374.	Мясо цыплят-	N₂	Раздел описания	Описание
НТД замороженная   Пунпа продукта   Тунина пр		бройлеров: голень	п/п		
СТО 79323491-003-2023			1		замороженная
З Декларация о соответствии   4 Состав   5 Аллергены   4 Состав   5 Аллергены   6   Белки - 19,0 г, жиры - 13,0 г, Энергетической пенности в 100 г продукта   6   Описание сырого продукта:  Тип убоя   Автоматический/Ручной   Ворянос/Воздушно-капедые / Комбинированное   Часть тушки, состояная из больной малой берцовых костей с прилегающим к ним мякотими ткапими, с кожей. Допускается: 1   надичие частей бедра до 1 см и заплосневого сустава до 2 см. 2) точечные кровоизиняния - до 0,3 см редко разбросанные бедо гораничения; 3) точечные аммиачиме ожоги до 0,2 см на заплосневом суставе, расположенные вдоль линии разреза; 4) изменение цвета: — до 3 см значительные: — в жировой прослойке – без ограничений; 5) дерматит до 0,5 см участков першавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 5) дерматит до 0,5 см участков першавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 6) парапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 7) разрыв кожи до 3см, не более 2х; 8) незяничельное слущивание				Группа продукта	
Задекарация о соответствии   Состав   Не содержит		Черкизово	2	_	CTO 79323491-003-2023
Соответствии   4 Состав   -   5 Альгричы   Не содержит   Средние значения   100 г					
Состав   -   Не содержит			3	_	-
Баллергены   Не содержит					
Средине значения   Белки -19,0 г, жиры - 13,0 г, эпертетической ценносты в 100 г продукта   Белки -19,0 г, жиры - 13,0 г, эпертетическая ценность/калорийность 800 кДж/190 ккал					Не соперуит
Белки - 19,0 г, жиры - 13,0 г, Энергетическай ценность/калорийность 800 к/Дж/190 ккал			5		не содержит
релки -19,0 г., жиры - 13,0 г., эвертегическай ценность/калорийность 800 кДж/190 ккал  Описание сырого продукта:  Тип убоя Тип охлаждения  Тип охлаждения  Водяное/Комбинированное  Часть тушки, состоящая из большой малой бердовых костей с прилегающим к ним мякотным 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, — геморратии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные; — в жировой прослойке – без ограничений; 5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более зо% поверхности; 6) царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 7) разрыв кожи до 3см, не более 2х; 8 незначительное слушивание				-	
описание сырого продукта  Тип убоя Тип охлаждения  Тип охлаж					
Пенности в 100 г продукта   Описание сырого продукта:   Тип убоя   Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное   Часть тушки, состоящая из большой малой берцовых костей с прилегающим 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, расположеные вдоль линии разреза;   4) 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;   5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности;   6) царапины до 5 см глубокие без разрыв кожи, не более 5-ти;   7) разрыв кожи, не более 5-ти;   7) разрыв кожи, не более 2х;   8) незначительное слудивание			6	'	
Продукта:  Тип убоя Тип охлаждения  Воданое/Воздушно- капельное/Комбинированное  Часть тушки, состоящая из большой малой берцовых костей с прилегающим 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, продукта  Внешний внд продукта  Внешний внд продукта  Внешний внд продукта  Од см слабо выраженные, до 2,5 см значительные;  В жировой прослойке – без ограничений;  Дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более зо% поверхности;  (б) царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 7) разрыв кожи до 3см, не более 2х; 8) незначительное слущивание				_	800 кДж/190 ккал
Тип убоя  Тип охлаждения  Водяное/Воздушно- капельное/Комбинированное  Часть тушки, состоящая из большой малой берцовых костей с прилегающим 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, продукта  Внешний вид продукта  Внешний вид продукта  Внешний до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные;  - в жировой прослойке – без ограничений; 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 2х; 7) разрыв кожи до 3см, не более 2х; 8) незначительное слущивание					
Тип убоя Тип охлаждения Водянов/Воздущно- капельное/Комбинированное  Часть тупки, состоящая из большой малой берцовых костей с прилегающим к ним мякотными тканями, с кожей. Донускается:  1) наличие частей бедра до 1 см и заплюсневого сустава до 2 см. 2) точечные дровоизлияния - 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 выраженные, до 2,5 см значительные; - в жировой прослойке – без ограничений; 5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 6) царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи до 3см, не более 2х; 7) разрыв кожи до 3см, не более 2х; 8) незначительное слущивание					
Тип охлаждения  Водяное/Воздушно- капельное/Комбинированное  Часть тушки, состоящая из большой малой берцовых костей с прилегающим 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 выраженные, до 2,5 см значительные;  — в жировой прослойке — без ограничений;  5) дерматит до 0,5 см участков шеривой светлой кожи, не более 30% поверхности;  6) царапины до 5 см, не более 5-ти;  7) разрыво кожи, до 3см, не более 2х;  8) незначительное слущивание				продукта:	
Капельное/Комбинированное   Часть тушки, состоящая из большой малой берцовых костей с прилегающим 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, — геморратии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные; — в жировой прослойке — без ограничений; 5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 6) царапины до 5 см глубокие без разрыво кожи, не более 5-ти; 7) разрыв кожи до 3см, не более 5.ти; 7) разрыв кожи до 3см, не более 2х; 8) незначительное слущивание					
Часть тушки, состоящая из большой малой берцовых костей с прилегающим 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,   - геморратии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные;   в жировой прослойке – без ограничений;   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 2х;   8) незначительное слущивание				Тип охлаждения	
малой берцовых костей с прилегающим 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 выраженные, до 2,5 см значительные; - в жировой прослойке — без ограничений;  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) разрыв кожи до 3см, не более 5.ти;  7) разрыв кожи до 3см, не более 2х;  8) незначительное слущивание					
эпидермиса (на заплюсневом суставе);			7		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 выраженные;  — в жировой прослойке — без ограничений;  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) разрыв кожи до 3см, не более 2х;  8) незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса (на заплюсневом

			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 ожога
			сустав;
			15) не более двух допустимых
			дефектов на часть;
			16) массовая доля влаги, выделившаяся
			в процессе размораживания – не
			более 4%.
			Не допускается:
			1) аммиачные ожоги выше
			допустимых значений;
			2) перо;
			3) открытые переломы, переломы со
			смещением и кровоподтеками
			4) кровосгустки более допустимых
			значений;
			<ol> <li>дерматит более допустимых значений;</li> </ol>
			6) изменение цвета более допустимых
			размеров;
			7) царапины более допустимых
			значений;
			8) пятна желчи;
			9) разрывы кожи более 3 см;
			10) подсиды и фибрин;
			11) наличие части бедра и
			заплюсневого сустава выше
			допустимых значений;
			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 уложен
			в короб. На короб нанесен термочек с
			полной технической информацией.
			Пакеты с сырьём должны быть тщательно
			упакованы утверждённым способом
			закрытия посредством завязывания или
			подворачивания пакета.
			Сырье должно быть упаковано аккуратно,
			минимизируя захватывание полиэтилена
			сырьём. Перед использованием сырья
			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-
1	<u> </u>		

		бройлеров	
	Консистенция	В охлажденном состо плотные, упругие, при пальцем образующаяся выравнивается.	
	Физико-	Показатель	Средние значения
8	химические показатели	Массовая доля белка, %, не менее	15,2
	показатели	Массовая доля жира, %, не более	15,6
		исности (в соответствии с инщевой продукции», ТР и мяса птицы и п	
	переработки//	Показатель	Допустимый уровень
	M	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5*10 <sup>5</sup>
	Микробиологиче ские показатели	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25
		L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25
		Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
	Токсичные элементы	Свинец Мышьяк	0,5 0,1
9		Кадмий	0,05
	Пестициды	Ртуть $\Gamma X \coprod \Gamma (\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	0,03
		ДДТ и его метаболиты Левомицетин (хлорамфеникол)	0,1 не допускается (< 0,0003 мг/кг)
	Антибиотики, *,**	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
** Д выра ежем преп	Антибиотики и лекар щивании и деклар весячно предоставляе	I «О безопасности пищевой оственные препараты, исп ируемые поставщиком, мом Перечне применяемы бройлеров, а их остаточн ППК.	ользуемые при указываются в х ветеринарных

1	0	ГМО	Отаутатрунат
		<b>Чувствительная</b>	Отсутствуют Без ограничений
11	1.1	группа	Без отрани тенни
	1.2	Целевая группа	<b>АО "Турбаслинские бройлеры":</b> Сертифицированный Халяльный продукт
1	2	Срок годности	365 суток
1	13	Условия хранения и транспортировки	При температуре минус 18°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
1	4	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12 °C
1	15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до 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, остатки ороговевшего 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.

		<ul> <li>Не допускается:</li> <li>1) кровосгустки более 0,5 см;</li> <li>2) перо;</li> <li>3) изменение цвета более допустимых размеров;</li> <li>4) открытые переломы, переломы со смещением м кровоподтеками;</li> <li>5) воспаление суставов;</li> <li>6) дерматит более допустимых размеров;</li> <li>7) аммиачные ожоги выше допустимых значений.</li> </ul>
17	Дополнительная информация*  *заполняется в случае наличия дополнительной информации	Потребительская упаковка (—) 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 / повреждение / отклейка этикетки.  Не допускается повторное замораживание.  Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.

375.	Мясо индеек	No	Раздел описания	Опт	исание
	механической	п/п			
	обвалки	1	Наименование по НТД	Мясо индеек ме замороженное Хал	ханической обвалки яль.
	замороженное.		Группа продукта	Мясо индеек	
	Халяль (НБР), Черкизово	2	Нормативный документ	CTO 79323491-008	3-2023
		3	Декларация о соответствии	-	
		4	Состав	_	
		5	Аллергены	Не содержит	
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта		и – 15 г, калорийность
			Описание сырого		
			продукта:		
			Тип убоя	Ручной	
			Тип охлаждения	Комбинированное	
	Внешний 7		Внешний вид	перемешенная, без из каркаса ту естественном соот задней частей карк  Не допускается:  — наличие кост — наличие сухо соединительн — кровяные сгу — наличие пень — посторонние — механические — нарушение це Фарш заморажи прямоугольной фо Габаритные разм Длина, не более — Ширина, не более — Ширина, не более Блоки упакованы на пакет нанесен технической инфорыхом уложены подложку, паллет пленкой.	асса, равномерно в специй, полученная шки индейки (в ношении передней и таса тушки).  ей, хрящей; жилий и грубой ной ткани; стки; ков и пера; включения; е загрязнения; елостности упаковки.  вается в блоках рмы.  еры блока: 50 см; 15 см; - 50 см. в синие пакеты ПНД. термочек с полной рмацией. и на картонную и обмотаны стретч-
1			Цвет	От розового до тём	
			Запах	Свойственный свет постороннего запа	жему мясу индеек без ха. Без запаха порчи, паха, постороннего
			Консистенция	-	
				Показатель	Допустимый уровень

			Массовая доля	
			белка, %, не	13,0
			менее	
			Массовая доля	
			жира, %, не	18,0
			более	
			Массовая доля	<b>5</b> 0.0
			влаги, %, не	70,0
			более	
			Кислотное	
			число жира, мг КОН/г жира,	4,0
			не более	
			Массовая доля	
			кальция, %, не	0,26
			более	0,20
			Массовая доля	
			костных	0.2
			включений не	0,3
			более, %	
	Физико- химические показатели	Физико-	Фракционный	
			состав костных	
		включений	98,0	
		norman com	размером до	70,0
			500 мкм, %, не	
			менее	
			Фракционный	
			состав костных	
			включений	2.0
			размером от 500 до 750	2,0
			мкм, %, не	
			более	
			Фракционный	
			состав костных	
			включений	11
			размером	Не допускается
			свыше 750	
			MKM, %	
				ионного состава не
			являются объект	
				ия при регулярном
				оверяются 1 раз в год
		Помаратели безон	в рамках ППК.	етствии с ТР ТС
		021/2011 «О безопа		
				одукции», ти мяса птицы и
		продукции его пер		
			Показатель	Допустимый
				уровень
			Количество	
	1 1 -	Микробиологиче	мезофильных	
		ские показатели	аэробных и	
			факультативно	1*106
			анаэробных	
			микроорганиз мов, КОЕ/г	
			мов, кОЕ/Г (см <sup>3</sup> ),не более	
1				

		Патогенные, в т.ч.	
		сальмонеллы,	
		не	25
		допускаются в	
		массе продукта	
		(г)	
		Listeria	
		monocytogenes,	
		не	25
		допускаются в	25
		массе продукта	
		(L)	П
		Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
	Токсичные	Свинец	0,5
	элементы	Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
		ΓΧЦΓ (α, β, γ-	0,1
		изомеры)	
	Пестициды	ДДТ и	0,1
		его метаболит ы	
		Левомицетин	не допускается (<0,0003 мг/кг)
	Антибиотики, *,**	Тетрациклинов ая группа	не допускается (<0,01 мг/кг)
		Бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)
		Удельная	
	Радионуклиды	активность	200
	(по мясу)	цезия-137,	200
		Бк/кг	
** выр еже	огласно ТР ТС 021/2011 Антибиотики и лекар нащивании и деклари месячно предоставляем паратов для цыплят-б тролируются согласно Г	ственные препараты пруемые поставщико потавщико по Перечне примен ройлеров, а их ост	, используемые при ом, указываются в яемых ветеринарных
1	<del>*   * *</del>	Отсутствует	
11		Сертифицированн продукт	ый халяльный
11	.2 Чувствительная группа	Без ограничений	
1		180 суток	
			не выше минус 18°C
			ного средства должна
	Условия		й, чистой, не иметь
	упанения и	посторонних заг	
	транспортировки <b>Транспортировки</b>		рые могут причинить
	- Panenobi uhongu	ущеро качеству	-
			осуществляется с
		контролем то перевозках.	емпературы при
	. Температура		
	продукта в	Не выше минус 12	°C.
I_L			

	T	
	любой точке	
	измерения	
15	Способ	
13	приготовления	
	Фото продукта	раскрыты на сайте АО НТБ в разделе
	(внешний вид,	Заказчики аукционов - Национальная
	включая вид	Товарная Биржа)
	товара в	Недопустимые дефекты:
16	охлажденном/зам	<ul><li>наличие пера;</li></ul>
10	ороженном	<ul><li>кровяные сгустки;</li></ul>
	-	-
	состоянии,	– наличие сухожилий, грубой
	недопустимые	соединительной ткани.
	дефекты)	
		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.
17	Фото продукта (транспортная упаковка)	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.

376.	Пшеница, протеин	Товар должен соответствовать следующим качественным			
	12,5 _ Доминант	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 до требованиям ГОСТ 9353-2016.	лжны соответствовать		

377.	Пшеница, протеин
	11,5 Доминант

Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:

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 должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016.

378.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовати	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.	
	протеин 12,5%, БИ-	±	ом следующих качественных	
	АЙ ГРАНУМ	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 средс сертификат (с печатью и подгочет Поставщика.	тво оформляется карантинный писью отправителя Товара) за	
379.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовати	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.	
	протеин 11,5%, БИ- АЙ ГРАНУМ	Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:  1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Натура	Не менее 770 г/л	
		Влажность	TIC MICTICC //O I/JI	
			Не более 14 0%	
			Не более 14,0% Не более 2%	
		Сорная примесь	Не более 2%	
		Сорная примесь Протеин	Не более 2% Не менее 11,5%	
		Сорная примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом	Не более 2% Не менее 11,5%	
		Сорная примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0%	
		Сорная примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян	Не более 2% Не менее 11,5% Не более 2,0%	
		Сорная примесь 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	
		Сорная примесь 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	
		Сорная примесь 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;	
		Сорная примесь 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	
		Сорная примесь 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,	
		Сорная примесь 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, плесневый, гнилостный) не	
		Сорная примесь 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,	
		Сорная примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах  На каждое транспортное средс	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	
		Сорная примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах  На каждое транспортное средс	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	

380.	Горох, БИ-АЙ	Товар должен соответствоват	ь ГОСТ 28674-2019 «Горох.
	ГРАНУМ	Технические условия» с учето показателей, указанных ниже:	=
		1.Качество Товара должно нормам качества:	соответствовать базисным
		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
		На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подп счет Поставщика.	

381.	Лён масличный, БИ- АЙ ГРАНУМ	Товар должен соответствов масличный» с учетом до указанных ниже:	
		1.Качество Товара должно нормам качества:	соответствовать базисным
		Влажность	Не более 9,0%
		Сорная примесь, тах	Не более 3,0%
		В том числе семена	
		клещевины, ядовитая,	
		вредная примесь	H
		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
382.	Ячмень, БИ-АЙ ГРАНУМ	сертификат (с печатью и подписью отправителя Товар счет Поставщика.  Товар должен соответствовать следующим качествен показателям: ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Техниче	
		условия»	
		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 средс сертификат (с печатью и подгочет Поставщика.	

383.	Кукуруза, БИ-АЙ ГРАНУМ	«Кукуруза. Требования при за не должен содержать ГМ	ать качеству ГОСТ 13634-90 аготовках и поставках» (2010), IO, должен соответствовать 1 «О безопасности зерна», а ым 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
384. Пшеница 3 класса, протеин 14,5%,		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
	Трейдинг	показателен, указаппых пиже.	•
	The surface of the su	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 горчака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		1 1 1	ство оформляется карантинный писью отправителя Товара) за

385. Пшеница 3 класса, протеин 14,0%, Ресурс Агро Трейдинг		*	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. сом следующих качественных
	Трендіні	Натура	Не менее 760 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2,0%
		Протеин	Не менее 14,0%
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	110 003100 2,070
		Число падения	Не менее 280с
		Клейковина	Не менее 24-25%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		горчака и амброзии	
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы;
			посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
386.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Ресурс Агро	*	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. гом следующих качественных
	Трейдинг	Нетуро	Не менее 760 г/л
		Натура Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2,0%
		Протеин	Не менее 13,5%
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	110 001100 2,070
		Число падения	Не менее 280с
		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
			тво оформляется карантинный писью отправителя Товара) за

387.	Пшеница 4 класса, протеин 13,0%,	_	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. гом следующих качественных
	Ресурс Агро Трейдинг	показателей, указанных ниже:	•
	Трендиш	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	11 250
		Число падения  Клейковина	Не менее 250c Не менее 21-22%
		Содержание головни, семян	Не допускается
		горчака и амброзии	пе допускается
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну пшеницы;
			Посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не допускается
			допускается
			тво оформляется карантинный писью отправителя Товара) за
388.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Ресурс Агро Трейдинг	1	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. гом следующих качественных
		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
			тво оформляется карантинный писью отправителя Товара) за

389.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	протеин 12,0%, Ресурс Агро Трейдинг	Технические условия», с учет показателей, указанных ниже:  Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах  На каждое транспортное средстертификат (с печатью и подгечет Поставщика.	Не менее 760 г/л Не более 14,0% Не более 2,0% Не менее 12,5% Не более 2,0% Не менее 250с Не менее 20-21% Не допускается  Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается

390.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Ресурс Агро Трейдинг	1 *	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. гом следующих качественных
		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	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
391.	Пшеница 5 класса, протеин 11,0%, Ресурс Агро Трейдинг	*	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. гом следующих качественных
		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 230с
		Клейковина	Не менее 16-17%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому
			зерну пшеницы;
			посторонний запах
			(затхлый, солодовый,
			плесневый, гнилостный) не
			допускается
			тво оформляется карантинный писью отправителя Товара) за

392.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5%,	Товар должен соответствовать Технические условия», с	
	Ресурс Агро Трейдинг	требований, указанных ниже:	
	Треидині	Натура	Не менее 750 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2,0%
		Протеин	Не менее 10,5%
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	2,0,0
		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
393.	Ячмень, Ресурс Агро Трейдинг	сертификат (с печатью и подпочет Поставщика.  Товар должен соответствовати Технические условия» с	
		требований, указанных ниже:	
		TT	TH (20 /
		Натура	Не менее 620г/л
		Влажность	Не более 14,0% Не более 2,0%
		Сорная примесь	Не более 2,0% Не более 5,0%
		Зерновая примесь Запах	свойственный здоровому
		Janax	зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средстертификат (с печатью и подпечет Поставщика.	

394.	Кукуруза, Ресурс Агро Трейдинг	Товар должен соответствоват «Кукуруза. Требования при з должен содержать ГМО, требованиям ТР ТС 015/2011 также следующим качественны Влажность Сорная примесь Битые (EN 16378:2013) Поврежденные (EN 16378:2013)	ваготовках и поставках», не должен соответствовать «О безопасности зерна», а
		Амброзия	более 2,0%) Не допускается
		-	·
		Запах	Не допускается Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
		На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подпочет Поставщика.	исью отправителя Товара) за
395.	Горох, Ресурс Агро Трейдинг	Товар должен соответствовать «Горох. Технические услови «Бобовые. Определение примо запахов, насекомых, видов и соответствовать требованиям безопасности зерна», а также показателям:	ия», ГОСТ ISO 605-2013 есей, размеров, посторонних и разновидностей», должен и TP TC 015/2011 «О
		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 и других инородных запахов

			ство оформляется карантинный писью отправителя Товара) за
396.	Пшеница 3 класс	Товар должен соответствоват	ть ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.
	урожай 2025г.		том 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 13.5 % (N х 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
1		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016

397.	Пшеница 4 класс	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница		
	урожай 2025г.	Технические условия», с	учетом следующих качественных	
		показателей, указанных ни		
		Натура	мин. 770 г/л	
		Влажность	макс 14,0%	
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не	
			более 25 шт/кг)	
		Зерновая примесь	макс 4%	
		Белок	мин 11.5 % (N х 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	
398.	Пшеница 5 класс	Товар должен соответство	овать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.	
	урожай 2025г.	Технические условия», с	учетом следующих качественных	
		показателей, указанных на	· ·	
		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	
399.	Ячмень озимый	Товар должен соответств	овать качеству ГОСТ 28672-2019	
	урожай 2025г.	1 *	условия», а также следующим	
		качественным показателям		
		Натура	мин. 620 г/л	
		Влажность	макс 14,0%	
		Сорная примесь	макс 2% (выонок+овсюг не	
			более 25 шт/кг)	
		Зерновая примесь	макс 5%	
		Запах	Свойственный здоровому	
		Janax		
		Пругио ноизрежени	зерну ячменя согласно ГОСТ 28672-2019	
		Другие показатели	согласно г ОСТ 280/2-2019	
<u> </u>				

400.	Кукуруза урожай 2025г.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. 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	
101		[· &•		
401.	Ячмень яровой урожай 2025г.	-	ть качеству ГОСТ 28672-2019 ювия», 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	
402.	Соя урожай 2025г.	-	ать качеству ГОСТ 17109-88 говках и поставках», а также оказателям:	
		Влажность	макс 12,0%	
		Сорная примесь	макс 12,070	
		Зерновая примесь	макс 6%	
		Запах	Свойственный	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 17109-2019	
		Протеин	40	
403.	Рапс урожай 2025г.	Товар должен соответствоват	•	
		«Рапс для промышленной	1 1	
		условия», а также следующиг	м качественным показателям:	
		Влажность	макс 12,0%	
		Сорная примесь	макс 3%	
		Зерновая примесь	макс 6%	
		Запах	Свойственный	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 10583-76	
		Масличность	46	

404.	Подсолнечник масленичный урожай 2025г.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», а также следующим качественным показателям:		
		Влажность	макс 8,0%	
		Сорная примесь	макс 3%	
		Масличная примесь	макс 5%	
		Запах	Свойственный	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 22391-2015	
		Масличность	40-52 %	
40.5	F × 2025		FOCE 20(74 2010	
405.	Горох урожай 2025г.	Товар должен соответствовать «Горох. Технические услов качественным показателям:	качеству ГОСТ 28674-2019 ия», а также следующим	
		Влажность	макс 14,0%	
		Сорная примесь	макс 4%	
		Зерновая примесь	макс 5%	
		Запах	Свойственный	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019	
406.	Лен урожай 2025г.	Товар должен соответствовать «Семена льна масличного Технические условия», а таки показателям:	о. Промышленное сырье.	
		Влажность	макс 13,0%	
		Сорная примесь	макс 15,070 макс 3%	
		Зерновая примесь	макс 6%	
		Запах	Свойственный	
		Другие показатели	согласно ГОСТ 10582-76	
407.	Гречиха урожай 2025г.	Товар должен соответствовать «Гречиха. Технические усло качественным показателям:	<u> </u>	
		Виомура оду	Nove 14.00/	
		Влажность	макс 14,0%	
		Сорная примесь	макс 3% Не менее 70 %	
		Ядро	Не менее 70 % Свойственный	
		Запах Другие показатели	своиственный согласно ГОСТ 19082-2021	
		другие показатели	согласно г ОСТ 17002-2021	

408.	Пшеница озимая	Базис - сод 12 сод - зер пр - вла - зар - уро	исно ГОСТ Р 9353-20 ные показатели качендержание сырого прабрам примесь не боле оросших зерен не боле ажность не боле ожай 2024-2025 год.	ства: ротеина ее 2%; более лее 1%); %; кается;	5% (в т	.ч. содержание
		пр	и поставке партии зе	рна.		
409.	Семена подсолнечника	Базис - вла - сор - ма - ки - ма Обяза - обя	исно ГОСТ 22391-201 ные показатели каченажность — 8,0%; рная примесь — 3,0%; сличность — 46,0%, 4 слотное число масла сличная примесь не бытельно: язательное оформлени поставке партии зе	ства: ; ,8%, 50% не более более 15, ние СДИЗ	3 мг КОН 0%.	
410.	Пшеница прод. 13,5%, Русагро	показ	должен соответствателям: имально-минимальн		•	
		№ № п/п	Наименование показателя	Ед. измере ния	Предель ные нормы	Метод определения
			1	2	3	4
		1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	13,5	Экспресс метод (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	ΓΟCT 33538- 2015
		5	Число падения, не менее	сек	300	ΓΟCT ISO 3093- 2016 ΓΟCT 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	ГОСТ 30483-97
9.1	Гальки, не более	%	0,1	1001 30403-77
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

## Товар должен быть:

- в здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания;
- 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 TC, 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. Некачествен поставленным.	ный товар считается не
411.	Атрибуты генерации	права, связанные с характеристикам электрической энергии на генерирующем объекте и со генерирующем объекте и выраб энергии, позволяющие обладател действия, предусмотренные Фед Электроэнергетике», в отноколичества электрической энергии.	квалифицированном сведениями о таком ботке им электрической ю этих прав совершать еральным законом «Об шении определенного
412.	Ячмень пивоваренный – ОПХ Агро	Товар должен соответствовать <i>ГО</i> пивоваренный. Технические усл дополнительных требований, указа	повия», но с учетом
		Показатели	Спецификация
		Сортовая чистота, %	≥95
		Влажность, %	≤ 14.5
		Влажность, % Белок (в сухом веществе), %	≤ 14.5 9.0 - 12.0
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, % Проход через сито < 2,2, %	9.0 - 12.0 ≥ 85 ≤ 3
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, %	9.0 - 12.0 ≥ 85
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, % Проход через сито < 2,2, %	9.0 - 12.0 ≥ 85 ≤ 3
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, % Проход через сито < 2,2, % Способность прорастания, % Зерновая примесь: (семена масличных	9.0 - 12.0 ≥ 85 ≤ 3 ≥95
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, %  Проход через сито < 2,2, % Способность прорастания, %  Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %  Зерновая примесь: (другие зерновые	9.0 - 12.0 ≥ 85 ≤ 3 ≥95 ≤0.2
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, %  Проход через сито < 2,2, % Способность прорастания, %  Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %  Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %	9.0 - 12.0
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, %  Проход через сито < 2,2, % Способность прорастания, %  Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %  Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %  Сорная примесь, %	9.0 - 12.0
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, %  Проход через сито < 2,2, % Способность прорастания, %  Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %  Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %  Сорная примесь, %  Цвет	9.0 - 12.0  ≥ 85  ≤ 3 ≥95  ≤0.2  ≤ 2  ≤ 1  Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов В здоровом, не греющемся состоянии Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других
		Белок (в сухом веществе), % Сход с сита > 2, 5, %  Проход через сито < 2,2, % Способность прорастания, %  Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %  Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %  Сорная примесь, %  Цвет	9.0 - 12.0  ≥ 85  ≤ 3 ≥95  ≤0.2  ≤ 2  ≤ 1  Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов В здоровом, не греющемся состоянии Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, плесневелого, солодового,

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 TP TC 015/2011 О безопасности зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается. 413. Ячмень – ОПХ Агро Товар должен соответствовать ГОСТ Р 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия», дополнительных требований, указанных ниже: Показатели Спецификация Влажность, %  $\leq 14.5$ Белок (в сухом веществе), % 9.0 - 12.0 Сход с сита > 2, 5, %≥85 Проход через сито < 2,2, %≤ 3 Зерновая примесь: (семена масличных ≤0.2 культур, включая кукурузу), % Зерновая примесь: (другие зерновые  $\leq 2$ не включая кукурузу), % 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 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 *TP TC 015/2011* О безопасности зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается.

	№	Раздел	044404440
бескостное мясо	п/п	описания	Описание
бедра		Наименование	Мясо индеек: бескостное мясо бедра
замороженное/НБР,	1	по НТД	замороженное
Черкизово		Группа	Мясо индеек
Геркизово	2	продукта	CTO (9(19444 002 2022
	2	Нормативный	CTO 68618444-003-2023
	3	документ Декларация о	_
	3	соответствии	
	4	Состав	_
	5	Аллергены	Не содержит
		Средние	
		значения	
	6	пищевой и	Белки – $20$ г, жиры – $6$ г, калорийность – $130$
	U	энергетической	ккал/560 кДж
		ценности в 100	
		г продукта	
		Описание	
		сырого	
		продукта:	D Y
		Тип убоя Тип	Ручной
		охлаждения	Комбинированное
	7	Внешний вид продукта	Мякотные ткани бедра тушки индейки анатомической формы, полученные путем обвалки, жиловка ручным способом, без костей и кожи, зачищенные от жира, с наличием поверхностной пленки.  Допускается:  1. повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера куска;  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);  8. наличие кровосгустков размером суммарно не более 1 см;  9. наличие белых полос мышечной ткани;  10. наличие плотной соединительной ткани (фасции);  11. массовая доля влаги выделившиеся при хранении – не более 4%;
			<ol> <li>не допускается:</li> <li>наличие костей, хрящей более допустимого значения;</li> <li>наличие кожи;</li> <li>наличие жира более допустимых значений;</li> </ol>

		4 гематомы и каорон	олтеки:
		4. гематомы и кровопо 5. наличие мелких к	
		допустимых значен	
		6. посторонние включ	
		7. фекальные загр	язнения, остатки
		кормовых масс, пят	
		8. заветренная поверх	
		9. нарушение целостн	ости упаковки.
		Продукт упакован ва синего цвета и уложен гофрокороб нанесен технической информац	н в гофрокороб. На термочек с полной
	Цвет на	Свойственный цвету	•
	поверхности продукта	розового до красного.	
		Свойственный свежем	
	Запах	постороннего запаха.	_
		химического запаха, по В охлажденном с	
	Консистенция	В охлажденном с плотные, упругие	остоянии: мышцы
		Показатель	Допустимый уровень
	Φ	Массовая доля белка,	J P 0 - 0 - 1 - 1
8	Физико-	%, не	16,0
	химические показатели	менее	
	-ioimoni wifi	Массовая доля жира,	7.2
		%, не	7,2
		болоо	
	Показатели безе	более	ин с ТР ТС 021/2011
		пасности (в соответстви	
	«О безопасности		TP EAGC 051/2021
	«О безопасности	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый
	«О безопасности	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки»)
	«О безопасности	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель Количество	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый
	«О безопасности	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый
	«О безопасности	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель Количество мезофильных аэробных и	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень
	«О безопасности «О безопасности	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый
	«О безопасности «О безопасности Микробиологи	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов,	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень
	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень
	«О безопасности «О безопасности Микробиологи	пасности (в соответстви пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч.	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень
	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup>
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци 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 ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup>
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup>
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса 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)  Listeria топосутоденея, не допускаются в массе	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup>
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)  Listeria monocytogenes, не	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup> 25,0
9	«О безопасности «О безопасности и безопасности и микробиологи ческие показатели	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса 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)  Listeria топосутоденея, не допускаются в массе	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки»)  Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup> 25,0  Допустимые уровни, мг/кг,
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие показатели	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)  Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)  Показатель	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки») Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup> 25,0  Допустимые
9	«О безопасности «О безопасности и безопасности и микробиологи ческие показатели	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)  Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки»)  Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup> 25,0  Допустимые уровни, мг/кг, не более
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие показатели	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса птицы и продукци Показатель  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)  Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)  Показатель  Свинец	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки»)  Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup> 25,0  Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие показатели	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса 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)  Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)  Показатель  Свинец  Мышьяк  Кадмий  Ртуть	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки»)  Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup> 25,0  Допустимые уровни, мг/кг, не более  0,5 0,1
9	«О безопасности «О безопасности Микробиологи ческие показатели	пасности (в соответствия пищевой продукции»; мяса 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)  Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)  Показатель  Свинец Мышьяк Кадмий	ТР ЕАЭС 051/2021 и его переработки»)  Допустимый уровень  1*10 <sup>5</sup> 25,0  Допустимые уровни, мг/кг, не более  0,5  0,1  0,05

		ппт	
		ДДТ и его метаболиты	0,1
		левоминетин	не допускается
		(хлорамфеникол)	(<0,0003 мг/кг)
		тетрациклиновая	не допускается
		группа: тетрациклин,	(<0,01 мг/кг)
		окситетрациклин,	( '0,01 MI/M')
	Антибиотики,	хлортетрациклин	
	*,**	(сумма исходных	
		веществ	
		и их 4-эпимеров)	
		•	не допускается
		бацитрацин	(<0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	Удельная активность	не более 200
	(по мясу)	цезия-137	Бк/кг(л)
* Cor		11 «О безопасности пище	
		арственные препараты,	
		рируемые поставщиком	
		емом Перечне применя	
		-бройлеров, а их оста	
	олируются согласно		
10	ГМО	Не содержит	
	Чувствительна	Без ограничений	
11	Я		
	(целевая		
	группа)		
12	Срок годности	365 суток	
		При температуре не вы	
		Камера транспортного	
	Условия	быть охлаждаемой,	
13	хранения и	посторонних запахо	-
	транспортиров	недостатков, которые	
	ки	ущерб качеству	мясного сырья.
		1 -	существляется с
	Т	контролем температуры	ы при перевозках.
	Температура		
14	продукта в	Не выше минус 12°С	
	любой точке		
	измерения Способ	Подвергнуть тепловой	обработка по полной
15	приготовления	кулинарной готовности	
	приготовления	Раскрыты на сайте	
		Заказчики аукционов	
		Товарная Биржа).	Кыпапынын
		товарная виржа).	
		Допускается:	
			азрывы мышечной
16			
		3. незначительное нал	
			филе, шириной не
	вид товара)	более 2 см;	
1		4. наличие мел	ких точечных
	1		более 1/3 площади
		кровоизлиянии, не	оолее 1/3 площади
		поверхности продук	
		<u> </u>	
16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	повреждения и размера продукта;     наличие поверхност     незначительное налоттенка) по краям более 2 см;     наличие мел	с изменением формы ной пленки: ичие жира (светлого филе, шириной не ких точечных

				<ul> <li>6. наличие кровостустков размером не более 1 см, без ограничений;</li> <li>7. наличие белых полос мышечной ткани;</li> <li>8. наличие плотной соединительной ткани (фасции).</li> <li>He допускается:</li> <li>1. наличие костей, хрящей более допустимого значения;</li> <li>2. наличие кожи;</li> <li>3. наличие жира более допустимых значений;</li> <li>4. гематомы и кровоподтеки;</li> <li>5. наличие мелких кровоизлияний более допустимых значений;</li> <li>6. посторонние включения;</li> <li>7. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи.</li> </ul>
		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
415.	Мясо индеек: филе грудки большое замороженное/НБР,	№ п/п	Раздел описания	Описание
	Черкизово	1	Наименование по НТД Группа продукта	Мясо индеек: филе грудки большое замороженное Мясо индеек
		2	Нормативный	CTO 68618444-003-2023
		3	документ Декларация о	-
			соответствии	
		4	Состав	-
		5	Аллергены	-

1	1 -				
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белки — 23 г, калорийность — 110	
			Описание сырого продукта:		
			Тип убоя	Ручной	
			Тип охлаждения	Комбинированное	
					рудки индейки, ольшой грудной
				шириной не более 3. расслоение волоко	,5 см, в том числе ормы и размера наличие жира ) по краям филе, 2 см; он филе – в случае, наружи выглядит ктов;
			Внешний вид		
		7	продукта	Не допускается:  1.повреждения це более допустимого 2.наличие костей, хј 3.кровоизлияния;  4.наличие участком цветом;  5.наличие жира, бом предела;  6.наличие зеленых и 7.посторонние вклю 8.нарушение целост Продукт упакован в и уложен в гофрокор На гофрокороб наг полной технической продукте.	о значения; оящей, кожи; в с измененным пыше допустимого пленок на филе; очения; ности упаковки. алом в пакет ПВД роб.
			Цвет на	Свойственный пвет	и маса инпеек, от
			поверхности		
			продукта	•	•
			Запах	Свойственный свеж без постороннего з порчи, химиче постороннего арома	апаха. Без запаха ского запаха, та.
			Консистенция	В охлажденном со плотные, упругие	
			Физико-	Показатель	Допустимый уровень
		8	химические	Массовая доля	• •
			показатели	белка, %, не менее	18,4
			поверхности продукта Запах	7.посторонние вклю 8.нарушение целост В.нарушение целост Продукт упакован в и уложен в гофрокор На гофрокороб наг полной технической продукте.  Свойственный цвет бледно-розового до Свойственный свеж без постороннего з порчи, химичен постороннего арома В охлажденном со	рчения; ности упаковки. алом в пакет ПВД роб. несен термочек с й информацией о у мяса индеек: от розового. нему мясу индеек апаха. Без запаха ского запаха, та. нестоянии: мышцы

		M	
		Массовая доля	1 0
		жира, %, не более	1,8
	Померетани бороне	оолее сности (в соответс	TRUM C TO TO
		сности (в соответс ности пищевой проду	
		ности пищевой проду сности мяса птицы	
	переработки»)		I
	,	Поморо	Допустимый
		Показатель	уровень
		Количество	
		мезофильных	
		аэробных и	
		факультативно	5*10 <sup>5</sup>
		анаэробных микроорганиз	
		микроорганиз мов, КОЕ/г	
		мов, коел (см <sup>3</sup> ), не более	
	Микробиологичес	Патогенные, в	
	кие	т.ч.	
	показатели	сальмонеллы,	
		не	25,0
		допускаются в	
		массе	
		продукта (г)	
		Listeria	
		monocytogenes	
		, He	25,0
		допускаются в массе	
		продукта (г)	
		(-)	Допустимые
9		Показатель	уровни, мг/кг,
	Токсичные		не более
1 1	элементы	Свинец	0,5
	элементы	I Martin are	
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Кадмий Ртуть	′
		Кадмий Ртуть ΓΧЦΓ (α, β, γ-	0,05
	Пестипилы	Кадмий Ртуть ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	0,05 0,03
	Пестициды	Кадмий         Ртуть         ΓΧЦГ (α, β, γ-изомеры)         ДДТ и	0,05 0,03 0,1
	Пестициды	Кадмий Ртуть ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	0,05 0,03
	Пестициды	Кадмий         Ртуть         ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)         ДДТ и         его метаболит	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается
	Пестициды	Кадмий         Ртуть         ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)         ДДТ и         его метаболит         ы         левомицетин         (хлорамфеник	0,05 0,03 0,1 0,1
	Пестициды	Кадмий         Ртуть         ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)         ДДТ и         его метаболиты         левомицетин (хлорамфеник ол)	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
	Пестициды	Кадмий         Ртуть         ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)         ДДТ и         его метаболиты         левомицетин         (хлорамфеникол)         тетрациклинов	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
	Пестициды	Кадмий Ртуть ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа:	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
	Пестициды	Кадмий Ртуть  ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)  ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин,	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
	Пестициды	Кадмий Ртуть  ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)  ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
		Кадмий Ртуть  ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)  ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин,	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
	Пестициды Антибиотики, *,**	Кадмий Ртуть  ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)  ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
		Кадмий Ртуть ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
		Кадмий Ртуть ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
		Кадмий Ртуть ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл ин (сумма исходных веществ	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
		Кадмий Ртуть  ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)  ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл ин (сумма исходных веществ и их 4-	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)
		Кадмий Ртуть ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл ин (сумма исходных веществ	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг) не допускается (<0,01 мг/кг)
		Кадмий Ртуть  ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)  ДДТ и его метаболит ы левомицетин (хлорамфеник ол) тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл ин (сумма исходных веществ и их 4-	0,05 0,03 0,1 0,1 не допускается (<0,0003 мг/кг)

nv				
Радионуклиды Удельная не более	e 200			
(по мясу) активность				
цезия-15/				
* 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				
паратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные коли				
тролируются согласно ППК.	Пестра			
ГМО Не содержит				
<b>Чувствительная</b> Без ограничений				
(целевая группа)				
Срок годности 365 суток				
При температуре не выше мину	rc 18°C			
	едства			
должна быть охлаждаемой, чис				
Условия хранения иметь посторонних запахов				
и прочих недостатков, которые				
транспортировки причинить ущерб качеству м				
сырья. Транспорт				
	гролем			
температуры при перевозках.	•			
Температура				
продукта в любой Не выше минус 12°C				
точке измерения				
Способ Попреприуть тепповой обрабо	тке до			
приготовления полной кулинарной готовности.	•			
Раскрыты на сайте АО НТБ в р	азделе			
Заказчики аукционов - Национ	альная			
Товарная Биржа).				
Допускается:				
1. повреждения и разрывы мыц				
ткани длиной до 2,5 см, в том	и числе			
с изменением формы и ра	азмера			
Фото продукта продукта;				
(внешний вид, 2. незначительное наличие	жира			
включая вид (светлого оттенка) по краям	филе,			
товара в шириной не более 2 см.				
охлажденном и				
замороженном Не допускается:				
1 наличие участков с измен	ением			
допустимыи и				
недопустимый вид	тимого			
товара) говара;				
3. наличие поверхностной зе	еленой			
пленки на филе;				
	тности			
4. Повреждения целос большого филе более допуст				
	I VIIVIOI O			
значения;				
5. кровоизлияния.				
Раскрыты на сайте АО НТБ в р	азделе			
Заказники аукционов - Национ				
(транспортная упаковка) <u>Товарная Биржа</u> ).				

		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/ расположение текста, штрих-кода на маркировке; — двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание

416.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера	№ п/п	Раздел описания	Описание
	потрошеная 2 сорта	1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 2-го сорта охлажденная
	охлажденная/НБР, Черкизово		Группа продукта	Мясо кур
	теркизово	2	Нормативный документ	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
		3	Декларация о	-
		4	соответствии Состав	_
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние	
			значения пищевой и	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г;
			энергетической	Энергетическая ценность/калорийность – 730 кДж/180 ккал
			ценности в 100	750 кдж/180 ккал
		7	г продукта Описание	
		′	продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной/Комбинированный
			Тип охлаждения	Воздушно-капельное/Комбинированное
			Внешний вид продукта	Тушка птицы без внутренних органов, хорошо обескровленная, чистая, без
				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; 8. Дерматит:
				<ul> <li>на грудке до 1 см не более 3-х;</li> </ul>
				– 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;
				<ul> <li>на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;</li> </ul>
				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; 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; 19. 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, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
  - 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей;

		5 OFFICEL LET IN HOROTO	M DO HOUSE IN COLUMN
			ом голени и крыльев; раженных наминов,
		требующих удал	
		7. открытое мясо;	сния,
		-	оодуктов и других
			родуктов и других рганов (допускаются
			• •
		остатки легких и 9. плохо обескровл	
		10. фекальные загря	
		11. остатки кормовы	
		11. остатки кормовы 12. фибрин;	ix Macc,
		12. фиорин, 13. тушки с холодил	THE IMPLOYMENTS
		-	е темную пигментацию;
			нея (более допустимых
		16. ярко выраженны	е каороно наеки:
		17. посторонние вкл	
		Тушки уклантвогож	я в пакет и гофрокороб.
			есен термочек с полной
		технической информ	
		Пакеты с сырьём л	олжны быть тщательно
		_	ождённым способом
		закрытия посредст	
		подворачивания пак	ета.
	Цвет на	Мышечной ткани:	
	поверхности	- от бледно-розового	до розового;
	продукта	Кожи:	
		_	озовым оттенком или без
		него;	
		Подкожного и внутр	
	2	- бледно-желтый или	и желтыи.
1.1	Запах	Мышечной ткани:	
		- от бледно-розового	до розового;
		- от бледно-розового Кожи:	-
		- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ро	о до розового; озовым оттенком или без
		- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего;	озовым оттенком или без
		- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр	озовым оттенком или без
		- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый.
	Консистенция	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны	озовым оттенком или без веннего жира: и желтый. ие, упругие, при
		- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании паль	озовым оттенком или без веннего жира: и желтый. ве, упругие, при цем образующаяся ямка
8		- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны	озовым оттенком или без веннего жира: и желтый. ве, упругие, при цем образующаяся ямка
8	Консистенция	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает	озовым оттенком или без веннего жира: и желтый. ие, упругие, при цем образующаяся ямка ся
8	Консистенция Физико-	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель	озовым оттенком или без веннего жира: и желтый. ие, упругие, при цем образующаяся ямка ся
8	Консистенция Физико- химические	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля	озовым оттенком или без неннего жира: и желтый. пе, упругие, при цем образующаяся ямка ся Допустимый уровень
8	Консистенция Физико- химические	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый. не, упругие, при дем образующаяся ямка ся Допустимый уровень
8	Консистенция Физико- химические	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не	озовым оттенком или без неннего жира: и желтый. пе, упругие, при цем образующаяся ямка ся Допустимый уровень
	Консистенция  Физико- химические показатели	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более	озовым оттенком или без неннего жира: и желтый. не, упругие, при цем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0
8	Консистенция  Физико- химические показатели  Показатели безог	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более	озовым оттенком или без веннего жира: и желтый. пе, упругие, при цем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0 14,0 твии с ТР ТС 021/2011
	Консистенция  Физико- химические показатели  Показатели безов «О безопасности	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более тасности (в соответстищевой продукциих	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый. пе, упругие, при дем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0 14,0 три с ТР ТС 021/2011 о, ТР ЕАЭС 051/2021 «О
	Консистенция  Физико- химические показатели  Показатели безов «О безопасности мясе	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более пасности (в соответстищевой продукции и продукции и продукции и продукции	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый. пе, упругие, при дем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0 14,0 твии с ТР ТС 021/2011 с, ТР ЕАЭС 051/2021 «О и его переработки»)
	Консистенция  Физико- химические показатели  Показатели безоп «О безопасности мяс Микробиологич	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более тасности (в соответстищевой продукции а птицы и продукции показатель	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый. пе, упругие, при дем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0 14,0 три с ТР ТС 021/2011 о, ТР ЕАЭС 051/2021 «О
	Консистенция  Физико- химические показатели  Показатели безоп «О безопасности мяс безопасности мяс Микробиологич еские	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более пасности (в соответстищевой продукции а птицы и продукции Показатель Количество	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый. пе, упругие, при дем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0 14,0 твии с ТР ТС 021/2011 с, ТР ЕАЭС 051/2021 «О и его переработки»)
	Консистенция  Физико- химические показатели  Показатели безоп «О безопасности мяс Микробиологич	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более пасности (в соответстищевой продукции и продукции и продукции Количество мезофильных	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый. пе, упругие, при дем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0 14,0 твии с ТР ТС 021/2011 с, ТР ЕАЭС 051/2021 «О и его переработки»)
	Консистенция  Физико- химические показатели  Показатели безоп «О безопасности мяс безопасности мяс Микробиологич еские	- от бледно-розового Кожи: - бледно-желтый с ронего; Подкожного и внутр - бледно-желтый или Мышцы плотны надавливании палы быстро выравнивает Показатель Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не более пасности (в соответстищевой продукции а птицы и продукции Показатель Количество	озовым оттенком или без еннего жира: и желтый. пе, упругие, при дем образующаяся ямка ся Допустимый уровень 16,0 14,0 14,0 твии с ТР ТС 021/2011 о, ТР ЕАЭС 051/2021 «О и его переработки») Допустимый уровень

		анаэробных	
		микроорганизмов,	
		КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не	
		более	
		Патогенные, в т.ч.	
		сальмонеллы, не	в 25,0 не допускается
		допускаются в	в 25,0 не допускается
		массе продукта (г)	
		L.monocytogenes,	
		не допускаются в	в 25,0 не допускается
		-	в 25,0 не допускается
		массе продукта (г)	
	Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
		Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
			ŕ
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
	Пестициды	$\Gamma$ ХЦ $\Gamma$ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -	0,1
		изомеры)	<u>                                     </u>
		ДДТ и его	0,1
		метаболиты	- 4-
	Антибиотики,	Левомицетин	не допускается
	аптионотики,		не допускается (< 0,0003 мг/кг)
		(хлорамфеникол)	(< 0,0003 M17K1)
		Тетрациклиновая	
		группа:	
		тетрациклин,	
		окситетрациклин,	не допускается
		хлортетрациклин	(< 0,01 мг/кг)
		(сумма исходных	
		веществ	
		и их 4-эпимеров)	
		и их 4-эпимеров)	на понующества
		Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды	Удельная	
	(по мясу)	активность цезия-	Не более 200
		137, Бк/кг	
10	ГМО	Отсутствует	
	Чувствительна	Отсутствует	
111.1	я группа	Без ограничений	
11.2	Целевая группа	AO «Турбаслински	
			й Халяльный продукт
12	Срок годности	5 суток	
13	Условия		минус 1°С до плюс 2°С
	хранения и		го средства должна быть
	транспортиров	1 1 1	й, не иметь посторонних
			х недостатков, которые
	ки		
			щерб качеству мясного
			оовка осуществляется с
		контролем температ	
14	Температура	От минус 1°С до пли	0C 4°C
	продукта в		
	любой точке		
	измерения		
15	Способ		ой обработке до полной
	приготовления	кулинарной готовно	
16	Фото продукта		е АО НТБ в разделе
	(внешний вид,	Заказчики аукцио	нов - Национальная
	включая	Товарная Биржа).	
	допустимый и	-	

недопустимый	Допускается:
вид товара)	1. наличие почек и легких;
П Вид говара)	2. остаток шеи длиной до 3 см;
	3. единичные пеньки;
	4. волосовидное перо;
	5. незначительное выделение киля грудной
	кости и отсутствие подкожного жира;
	б.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-
	x;
	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 см <sup>2</sup> ; 15. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи
	на тушку):
	<ul><li>на тушку).</li><li>не более 3 разрывов кожи на тушку;</li></ul>
	<ul><li>не более 3 разрывов кожи на тушку,</li><li>не более 1 см на грудке;</li></ul>
	<ul><li>не более 1 см на грудке,</li><li>не более 2 см на других частях;</li></ul>
	16. Подсиды — не более 4-х слабо
	выраженных участков с повреждениями
	верхнего слоя кожи до 1 см <sup>2</sup> ;
	17. Изменения цвета кожи:
	<ul> <li>слабо выраженные на грудке до 3 см;</li> </ul>
	<ul> <li>слабо выраженные до 6 см или</li> </ul>
	значительно выраженные до 3,5 см на
	спине, бедре, голени;
	<ul><li>изменение цвета крыла:</li></ul>
	<ul> <li>на внешней/ внутренней поверхности</li> </ul>
	<ul> <li>до 2 см слабо выраженное не более</li> </ul>
	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 – слабо выраженные,
	видимые 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:
	пе допускается.

17	Фото продукта (транспортная упаковка)	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; 11.посторонние включения. Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная 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
		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
18	Дополнительна	транспортировки и хранения. Короба на поддоне должны быть плотно упакованы стрейч-плёнкой в несколько слоёв (в зависимости от плотности плёнки) таким образом, чтобы обеспечить надёжную фиксацию коробов в составе паллеты и снижение рисков повреждений во время погрузочно-разгрузочных работ. Обёртывание в три слоя является рекомендуемым.
	я информация	

## 417. Горох – Агропоставка МТ

1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54630-2011, 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 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 - AЧС) регионах;
- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;
- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;
- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;
- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.

Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (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. 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54632-2011, не 418 Люпин – должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим Агропоставка МТ качественным показателям: Влажность Не более 14% Не более 3% (максимум 5%) Сорная примесь Не более 8% (максимум 15%) Зерновая примесь 2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том

числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как,

но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (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 POCCEЛЬXO3HAД3OPA 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.

## 419. Овес – Агропоставка MT

1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53901-2010, не должен содержать ГМО, 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.

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 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 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 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.

420.	Тушка цыпленка-
	бройлера 1 сорта
	замороженная халяль
	потрошеная в
	индивидуальной
	упаковке, Агросила-
	Коммерция

№ п/п	Раздел описания	Описание			
1	Наименование по	Тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1			
	НТД	сорта халяль замороженная			
	Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера			
2	Нормативный	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур,			
	документ	цыплят, цыплят-бройлеров и их части).			
		Технические условия»			
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 — 790 кДж/190 ккал			
	энергетической				
	ценности в 100 г	790 кдж/190 ккал			
	продукта				
7	Описание сырого				
	продукта:				
	Тип убоя	Автоматический/Ручной			
	Тип охлаждения	Водяное/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, сгибаемый, легко выделяется. Отложения подкожного жира области нижней части 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 суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см<sup>2</sup>; 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 см<sup>2</sup> и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 10. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см<sup>2</sup>; 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 пятна ожоги, от разлитой желчи;

	T	1.	
			костей, ухудшающие
		внешний вид	
			аспределение мягких
		тканей;	
		5. отсутствие част	
		6. открытые пер	
		переломы с кро	
		7. воспаление суст	
		8. открытое мясо;	
		9. фибрин;	
		10. фекальные загр	язнения;
		11. посторонние вк	лючения;
		12. одновременно	точечные
		кровоизлияния	и участки с
		изменившимся	цветом на одной части;
		13. царапины	более допустимых
		значений;	
		14. разрывы кожи	и более допустимых
		значений;	
		15. аммиачные оже	оги более допустимых
		значений;	
		16. кровоизлияния	более допустимых
		значений;	
			допустимых значений;
		18. нарушение цело	остности упаковки.
		Тушка укладыва	пется в пакет с
			мется в пакет с тью спинкой к лицевой
			лени при этом друг с
			плены кожей. Пакет
			сой. На пакет нанесен
			полной технической
		информацией.	
		Масса тушки: 1,6-2	.4 кг.
	Цвет	Мышечной ткани:	,
	7-3-	- от бледно-розовог	го до розового:
		Кожи:	, and find the second
			розовым оттенком или
		без него;	1
		Подкожного и внут	реннего жира:
		- бледно-желтый ил	
	Запах	•	жему мясу цыпленка-
		бройлера	
	Консистенция	В охлажденном	состоянии мышцы
		плотные, упругие	е, при надавливании
		пальцем образую	
		выравнивается	
8	Физико-	Показатель	Допустимый
	химические		уровень
	показатели	Массовая доля	
		белка, %, не	16,0
		менее	
		Массовая доля	
		жира, %, не	14,0
	т	более	TED TO ACTION
9			вии с ТР ТС 021/2011
	· //II DADAHAAHAATH		
		пищевои продукции и птицы и продукции	i», TP EAGC 051 «O

	Микробиологиче ские показатели	Показатель	Допустимый уровень
		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см³), не более	5*10 <sup>5</sup>
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	в 25,0 не допускается
		L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	в 25,0 не допускается
	Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
		Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
	Пестициды	Ρτуτь ΓΧЦΓ (α, β, γ-	0,03
	пестициды	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)
	ласно ТР ТС 021/2011		щевой продукции»
			ы, используемые при
			ком, указываются в
			статочные количества
-	олируются согласно 1		
10	ГМО	Отсутствует	
11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений	
11.2	Целевая группа	Без ограничений	
12	Срок годности	365 суток	4
13	Условия	При температуре н	-
	хранения и		ного средства должна й, чистой, не иметь
	транспортировки		пахов или прочих
		_	рые могут причинить

	11
	ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с
	Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
	Температура при транспортировке
	замороженного сырья минус 18°C
14 Температура	
продукта в	Не выше минус 12°C
любой точке	,
измерения 15 Способ	Подвергнуть тепловой обработке до
приготовления	полной кулинарной готовности
	непосредственно после вскрытия
	упаковки
16 Фото продукта	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе
(внешний вид,	Заказчики аукционов - Национальная
включая допустимый и	Товарная Биржа).
допустимый и недопустимый	Допускается:
вид товара)	1. наличие почек и легких;
	2. остаток 2-3 шейных позвонков;
	3. Царапины на всех частях, кроме
	грудки:
	<ul> <li>легкие поверхностные царапины без ограничений;</li> </ul>
	– глубокие царапины до 12 см
	суммарно (без разрывов кожи); – не более 1-ой воспаленной
	<ul> <li>не оолее 1-ои воспаленной царапины или незажившей раны до</li> </ul>
	2 см <sup>2</sup> 4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку,
	не более 1 разрыва на часть:
	<ul> <li>на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;</li> </ul>
	<ul> <li>разрыв кожи на грудке до 1 см</li> </ul>
	5. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4
	редко разоросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;
	6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;
	7. слабовыраженные изменения цвета
	кожи на крыле – до 5 см, значительно
	выраженные - до 3 см;
	8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний 1-го на тушку;
	кровоизлиянии 1-то на тушку;  9. аммиачные ожоги:
	<ul> <li>на грудке не более 1-го темного</li> </ul>
	участка до 1 см² и не более 10-ти
	точечных редко разбросанных до
	0,3 см
	<ul> <li>на заплюсневом суставе вдоль линии разреза</li> </ul>
	10. подсиды - не более 3-х слабо
	выраженных участков с
	повреждениями верхнего слоя кожи до
	1 см²;
	11. единичные пеньки.
	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.
17	Фото продукта	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе
	(потребительская	Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).
	и транспортная упаковка)	
		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 этикетки;
		- отсутствие/нечеткое/некорректное/расп
		оложение текста, штрих-кода на
		маркировке.
		Транспортная упаковка Гофрокороб-лоток 554х368х130мм макси
		бурый 445г
		Короба на получни имети везамиров чич
		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	

Паименование потрошеная в индивидуальной упаковке, Агросила-Коммерция   1	421.	Тушка цыпленка-	№ п/п	Раздел описания	Описание
индивидуальной упаковке, Агросила- Коммерция  2 Нормативный документ  3 Декларация о соответствии обответствии обответствии обответствии инцевой и значения и значения		<u> </u>			
упаковке, Агросила- Коммерция    Декларация о соответствии					
Технические условия>   3   Декларация о соответствии     4   Состав     5   Аллергены     6   Средние значения шиневой и энергетической ценности в 100 г продукта     7   Описание сырого продукта     Тип убоя   Автоматический/Ручной     8   Внешний вид продукта     10   Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюеневый сустав или ииже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости крящевидный, 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. нарапины на весх 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 весх частях, кроме грудки.		1	2	Нормативный	71 \ 71 \
3 Декларация о соответствии   4 Состав   5 Алаергены   6 Средние значения иншевой и энергетической ценности в 100 г продукта   7 Описание сырого продукта   7 Описание сырого продукта   7 Описание сырого продукта   7 Описание сырого продукта   7 Описание сырого продукта   7 Описание сырого продукта   7 Описание сырого продукта   7 Описание сырого продукта   8 Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное капельное/Комбинированное капельное органы, голова, щея, удалены внутрении органы, голова, щея, капельное/Комбинированное капельное/Комбинированное капельное/Комбинированное капельное/Комбинированное капельное/Комбинированное капельное/Комбинированное капельное/Комбинированное капельное капельное предмежения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.  Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. царапины на весх 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, не более 1 разрыва на часть: — на всех частях, кроме грудки,		• •		документ	
Состав   -		Коммерция	3	Декларация о	-
Балаергены				соответствии	
Белки — 16,0 г, жиры — 14,0 г; Энергетической ценности в 100 г продукта			4	Состав	-
Белки — 16,0 г, жиры — 14,0 г; Энергетическая ценность/калорийность — 790 кДж/190 ккал			5	Аллергены	Не содержит
релки – 14.0, г., жиры – 14.0, г.; продукта  7 Описание сырого продукта: Тип убоя Внешний вид продукта  Внешний вид продукта  Тип охлаждения  Внешний вид продукта  Тип охлаждения  Внешний вид продукта  Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюеневый 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 инжней 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,			6	Средние	
Винцевой и оператической ценности в 100 г продукта:   Тип убоя   Автоматический/Ручной   Тип охлаждения   Водяное/Воздупно-капельное/Комбинированное   Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровлениая, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мыщцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости крупсавт. 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 трудки: — 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 частъ: — на всех частях, кроме грудки, не более 1 разрыва на частъ; — на всех частях, кроме грудки, не более 1 разрыва на частъ; — на всех частях, кроме грудки,				значения	Белки – 16 0 г. жиры – 14 0 г.
190 кДж/190 ккал   190 к продукта   790 кДж/190 ккал   190 кДж/190 кал   190 кДж/190 ккал   190 кДж/190 кал   190 кДж/190 кДж/190 кал   190 кДж/190 кал   190 кДж/190 кДж/190 кал   190 кДж/190 кал   190 кДж/190 кал   190 кДж/190 кДж/190 кал   190 кДж/190 кдж/190 кал   190 кДж/190 кдж/190 кал   190 кДж/190 кдж/190 кал   190 кДж/190 кдж					
Пенности в тоот продукта   Тип убоя   Автоматический/Ручной   Тип убоя   Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное   Капельное/Комбинированное   Капельное   К					
Потродукта:   Тип убоя   Автоматический/Ручной   Тип охлаждения   Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное   Потрошеная тушка цыпленка-бройлера продукта   Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюеневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко стибаемый, 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 суммарио (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,				·	
тип убоя Тип охлаждения 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 хрящевилный, 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 разрывы на часть: − на всех частях, кроме грудки,			<b>_</b>		
Тип убоя Тип охлаждения Водянов/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 стибаемый, 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. разрыва кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: − на всех частях, кроме грудки,			7		
Внешний вид продукта  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. Мышпы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко стибаемый, 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,					A programma ozur. #/Drawe #
Внешний вид продукта  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 стибаемый, 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,					
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,				тип охлаждения	
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,				Внешний вил	
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,					
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,				продукти	
не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко стибаемый, 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,					
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,					
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,					Мышцы развиты хорошо. Форма груди
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,					10
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,					1
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,					
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. 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,					незначительные.
<ul> <li>2. остаток 2-3 шейных позвонков;</li> <li>3. царапины на всех частях, кроме грудки: <ul> <li>легкие поверхностные царапины без ограничений;</li> <li>глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);</li> <li>не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²;</li> </ul> </li> <li>4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: <ul> <li>на всех частях, кроме грудки,</li> </ul> </li> </ul>					Допускается:
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. наличие почек и легких;
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. остаток 2-3 шейных позвонков;
<ul> <li>легкие поверхностные царапины без ограничений;</li> <li>глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);</li> <li>не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²;</li> <li>разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:</li> <li>на всех частях, кроме грудки,</li> </ul>					
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,					
<ul> <li>глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);</li> <li>не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²;</li> <li>разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:</li> <li>на всех частях, кроме грудки,</li> </ul>					
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,					=
<ul> <li>не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²;</li> <li>разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:</li> <li>на всех частях, кроме грудки,</li> </ul>					
царапины или незажившей раны до 2 см <sup>2</sup> ; 4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:  — на всех частях, кроме грудки,					
до 2 см <sup>2</sup> ; 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,					
<ul> <li>на всех частях, кроме грудки,</li> </ul>					
размером до 2 см;					
<ul> <li>разрыв кожи на грудке до 1 см;</li> </ul>					
5. точечные кровоизлияния -единичные					
редко разбросанные на тушке до 0,4					
см, без ограничений; 6. изменение цвета кожи кончика крыла					=
<u> </u>					о. 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<sup>2</sup>;
- 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;
- 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. кровоизлияния более допустимых значений;

18. нарушение целестности упаковки.  Тушка укладывается в пакет с типографской печатью синцкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется жинисой. На пакет нанесем термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Швет Мышенной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - обледно-местай или желтый с свяно: - Подкомного и внутреннего жира: - бледно-желтай или желтый с без него; - Подкомного и внутреннего жира: - бледно-желтай или желтый плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании миницы плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании плотные, упругие, при надваливании упровень.  В Физико-  Консистенния Показатель Допустимый уровень информациания и продукции сто переработкию) микробнологиче ские показатели (продукция), ТР ЕАЭС об1 «О безопасности инселей продукцию, ТР ЕАЭС об1 «О безопасности вижеа изины и продукцию сто переработкию) микрофильтых зэробных и факультитияно внаробных микроорганизмов (КОЕ/т (см²), не более Пиготеньые, в т.ч. салымовельы, не допускаются в массе продукта (г) 1. шпопосуюделея, не допускаются в массе продукта (г) 1. шпопосуюделея, не допускаются в массе продукта (г) 1. шпопосуюделея, не допускаются в массе продукта (г) 2.0 перемаются в събъе продукаются в массе продукта (г) 2.0 перемаются в массе про		элементы	показатель	
Тушка укладывается в лакет с типографской печатью синикой к лицевой стороме накета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Накет фиксируется клипсой. На пакет нанесен гермочек с полной технической информацией.  Масса тупки: 1,6-2,4 кг.  Плет  Мытиечной ткапи:  - от бледно-резового до розового; Кожи:  - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах  Свойственный свежему мясу цыпленка-бройдера  Консистенция  В охлажденном состоянии мышцы плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания плотине, упругие, при падалигания продукции», при падалигания продукции», при падалигания продукции», при падалигания продукции», при падалигания продукции», при падалигания продукции», тр ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности маса птипым и продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности маса птипым и продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукция», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукция», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукция», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инденей продукция», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инпеней продукция по переработки»)  Массовая доля  В физические продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция п		элементы	показатель	уровни, мі/кі, не
Тушка укладывается в ликет с типографской печатью спинкой к лицевой сторопе пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет напесен гермочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1.6-2,4 кг.  Ивет Мышечной ткани: от бледно-розового до розового; Кожа: обледно-розового до розового; Кожа: обледно-розового до розового; Кожа: обледно-мелтый или желтый сез него; Подкожного и внутреннего жира: обледно-мелтый или желтый плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливания плотные, упругие, при надавливания плотные, упругие, при надавливания плотные, упругие, при надавливания плотные, упругие, при надавливания плотные, упругие, при надавливания плотные, упругие, при надавливания плотные, упругие, при надавливания плотные, обледе маравинивается  8 Физико- жимические ноказателы Массовая доля белка, %, не по метее метер метер по протукции», ТР ЕАОС обзоваемости иншевой продукции», о переработки»)  Микробиологиче ские индивительной продукции его переработки»)  Микробиологиче ображнения продукции его переработки»)  Микробиологиче ображнения продукции его переработки»)  Мессовая доля продукции его переработки»)  Мессовая доля продукции его переработки»)  Микробиологиче ображнения продукции его переработки»)  Мессовая доля продукции его переработки»)  Мессовая доля продукции его переработки продукции его переработки продукции его переработки продукции его			TT	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороме пакета, гожени при этом друг с другом пе закреплены кожей. Пакет финсируется клипсой. На пакет папесен гермочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет Мышечной ткмии:  - от бледно-розового до розового; Кожи:  - бледно-желтый с розовым оттенком или без пето; Подкожного и внутреннего жира:  - бледно-желтый или желтый свелкему мясу цыпленка-бройлера  Консистенции  В охляжденном состоянии мышцы в охляжденном состоянии мышцы в охляжденном состоянии мышцы пальнем образующаяся ямка быстро выравнивается  В физико-типотные, упругие, при надпавливании пальнем образующаяся ямка быстро выравнивается  Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля женее Массовая доля женее Массовая доля женее Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля женее менее Массовая доля женее менее Массовая доля женее префоткым и факультативно анаэробных и арабоных и факультативно анаэробных и факультативно анаэробных и факультативно анаэробных и факультативно анаэробных и долу коментем менее Массовая доля в 25,0 не допускается месе продукта (г)  - КОЕ/г (см²), не более протускаются в месе продукта (г)  - Limonocytogenes, не допускается месе продукта (г)  - Limonocytogenes, не допускается месе продукта (г)		Токсичные		Допустимые
Тупика укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой сторопе пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тупики: 1,6-2,4 кг.  Плет Мыпечиой ткали: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без нето; Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый с розовым оттенком или без нето; Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый с розовым оттенком или без нето; Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый с розовым оттенком или без нето; Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый с розовым оттенком или без нето; Полкожного ницена об внего; Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый с розовым оттенком или без нето; - Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый с розовым оттенком или без нето; - Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый с розовым оттенком или выпольный уровень Массовая доля жира, %, пе по выражнивается - Массовая доля жира, %, пе по безопасности мисшеой продукции ето нереработкию) - Микробиологиче ские ноказатель - Микробиологиче ские ноказатель - Количество - менее - Массовая доля жира, те до по безопасности мисшеой продукции ето нереработкию) - Микробиологиче ские ноказатель - Моказатель - Моказатель - Допускции ето нереработкию - Микробиологиче ские ноказатель - Количество - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - жира и выстаний уровень - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - Массовая доля - менее - менее ображения и менее ображения и менее - менее - менее ображения и менее ображения и менее - менее ображень ображения и менее ображения и менее ображения и менее ображени				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожлого и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый без него; Подкожлого и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый два коментация и два коментация			_	в 25,0 не допускается
Тушка укладывается в накет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесси терьмочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Полкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Занах Свойственный слежему мясу цыпленка-бройпера  Коненстенция В охлажденном состоянии мышцы пальцем образующаяся якла бысгро выравнивается.  В Финко-кимические показатели Массовая доля белка, %, не показатели Массовая доля белка, %, не показатели образующаяся по по по по по по по по по по по по по				25.0
Тупика укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тупики: 1,6-2,4 кг.  Прет  Мышечной ткани:  - от бледно-розового дрозового; Кожи:  - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый другом мясу цыпленка-бройпера  Консистенция  В охлажденном состоянии мылицы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравливается  В физико- химические показатели  Массовая доля доля безовается По, обезовается нишевой продукцию, ТР ЕАЭС 051 «О безоваемости внишевой продукцию, ТР ЕАЭС 051 «О безоваемости внишевой продукции его переработкых и факультативно анаэробных в степативнов				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет ефиксируется клинсой. На пакет напесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Ивет  Манисчной кави:  - от бледно-розового до розового; Кожи:  - бледно-желтый из желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира:  - бледно-желтый или желтый  В охлажденном состоянии мышпы плотные, упругие, при надавливании платыем образующаяся ямка бысгро выравнивается  В физико- химические показатели  Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля белка, %, не 14,0 более  Р Ноказатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности вишеов продукцию», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности виса птины и продукции его переработки»)  Микробиологиче ские показатель  Количество менеработкия заробных и факультатично анаэробных микроорганизмов микроорганизмов 5*10 <sup>5</sup> микробных и факультатично анаэробных микроорганизмов 5*10 <sup>5</sup> микробнорганизмов в 25,0 не допускается в в 25,0 не допускается в в 25,0 не допускается				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Массе атушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет Машечной ткани:  - от бледно-розового до розового; Кожи:  - бледно-розового до розового; Кожи:  - бледно-розового до розового; Кожи:  - бледно-розового до розового; Кожи:  - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройтера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие при надавливании плотные, упругие при надавливании плотные, упругие при надавливании плотные, при надавление при надавление при надавление при надавл			-	b 25,0 ne gonyekacies
Туника укладывается в накет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне накета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса туники: 1,6-2,4 кг.  Пвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый или желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый с Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плотные образующаех яка быстро безопасности инишеной продукцию, ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инисвой продукцию то переработки»)  Микробиологиче ские показатель Допустимый уровень Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных и микрооризанизмов , КОЕ/г (см³), не более				в 25 0 не попускается
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется киписой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией. Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: от бледно-розового до розового; Кожи: обледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: обледно-желтый или желтый Сподкожного и внутреннего жира: обледно-желтый или желтый Сподкожного и внутреннего жира: обледно-желтый или желтый плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие надавливании плотные, упругие надавление на при надавливании плотные надавливании плотные на при над				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией. Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани:  - от бледно-розового до розового; Кожи:  - бледно-желтый или желтый с банего; Подкожного и внутреннето жира: - бледно-желтый или желтый с банего; Подкожного и внутреннето жира: - бледно-желтый или желтый с банего; Подкожного и внутреннето жира: - бледно-желтый или желтый с банего; Подкожного и внутреннето жира: - бледно-желтый или желтый с банего; Подкожного и внутреннето жира: - бледно-желтый или желтый или желтый или желтый банего; подкожного и внутреннето жира: - бледно-желтый или желтый или				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет напесен термочек с полной технической информацией. Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу пыпленка-бройлера Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упрутие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выраввивается  В Физико-химические показатели Массовая доля кимические показатели Массовая доля жира, %, не 16,0 менее Массовая доля жира, %, не 16,0 менее  Иоказатели безопасности и в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности впицевой продукции в тр ЕАЭС 051 «О безопасности мяса итицы и продукции его переработкы» умасуфильных аэробных и факультативно анаэробных и факультативно анаэробных и микроорганизмов				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Ивет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый с свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  В Физико-химические показатели  Миссовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля белка, %, не 14,0 более Массовая доля жира, %, не 14,0 более Обезопасности инщевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности инщевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса итицы и продукции его переработки») Микробиологиче ские показатели  Ноказатель Допустимый уровень Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных 5*10 <sup>5</sup>			, 	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет напесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани:  от бледно-розового до розового; Кожи:  с впето;  Подкожного и внутреннего жира:  обледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  В Физико-химические показатели  Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля жира, %, не 14,0 более  9 Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности инцевой продукция», ТР ТС 021/2011 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности инжеа птицы и продукция», ТР ТО 05 «О безопасности на мене предостки»)			микроорганизмов	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией. Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Прет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый Соможного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый Соможного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый Соможного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый подкожного и внутреннего в подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый уровень Массовая доля жира, %, не подкожного иницевой продукции его переработки») - Микробиологиче ские показатели - блезатель илицы и продукции его переработки») - Микробиологиче ские показатели - блезатель илицы и продукции его переработки») - Микробиологиче ские показатели - блезатель илицы и продукции его переработки») - блезатель илицы и продукции его переработки») - блезатель илицы и продукции его переработки»)				5*10 <sup>5</sup>
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне накета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Ивет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравивается.  8 Физико- кимические показатели Массовая доля белка, %6, не Месее Массовая доля жира, %6, не 16,0 менее Массовая доля жира, %6, не 16,0 менее Обезопасности пищевой продукции» ГР ЕАЭС 051 «О безопасности инщевой продукции» гР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции» гР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции» гР РЕАЭС 051 «О менее Микробиологиче ские показатели Показатель Допустимый уровень Количество мезофильных			-	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется кипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка- обрейлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  В Физико- химические показатели Массовая доля жира, %, не 16,0 менее Массовая доля жира, %, не 14,0 более  9 Показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и пролукции его переработки») Микробиологические показатель Показатель Допустимый уровень Количество				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Ивет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упрутне, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  8 Физико-химические показатели Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля жира, %, не 14,0 болсе  9 Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности инцевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки») Микробнологиче ские показатель Допустимый уровень				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  Массовая доля белка, %, не показатели  Массовая доля белка, %, не показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности иншевой продукции с ТР ТС 051 «О безопасности иншевой продукции с то переработки»)  Микробиологиче Пыказатель Допустимый Допустимый		ские показатели		уровень
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выраннивается  В Физико-химические показатели Массовая доля белка, %, не менее Массовая доля жира, %, не 14,0 более  9 Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности иншевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О		-	Показатель	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый обез него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый или желтый плотные, упругие, при надавливании плотные, упругие, при надавливании плыцем образующаяся ямка быстро выравнивается  8 Физико-химические показатели  Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля жира, %, не 14,0 более  9 Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности иницевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О			птицы и продукции	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленкабройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  Консистенция Показатель Допустимый уровень  Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля жира, %, не 14,0 более				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клигоой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  Физико-химические показатели  Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля жира, %, не 14,0	9	Показатели безопа	сности (в соответст	вии с ТР ТС 021/2011
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  8 Физико-химические показатели  Массовая доля белка, %, не 16,0 менее Массовая доля			- '	, - 
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Прет  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах  Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция  В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  В Физико-химические показатель  Массовая доля белка, %, не менее				14,0
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  Физико-химические показатели Допустимый уровень  Массовая доля белка, %, не 16,0				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  8 Физико-химические показатели Массовая доля				10,0
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Прет  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах  Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция  В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  Физико-химические  Показатель  Допустимый уровень		показатели		16.0
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается  Физико-  Моказатель Допустимый				уровень
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Прет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленкабройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	8		Показатель	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Пвет  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах  Свойственный свежему мясу цыпленкабройлера  Консистенция  В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании		_	выравнивается	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера  Консистенция В охлажденном состоянии мышцы				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера		попененции		
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый  Запах Свойственный свежему мясу цыпленка-		Консистенция	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	состоянии мышпы
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый		<b>запах</b>		жему мясу цыпленка-
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира:		2		
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет  Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него;				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи:			без него;	
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового;			- бледно-желтый с	розовым оттенком или
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.  Цвет Мышечной ткани:				, , 1 =,
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.  Масса тушки: 1,6-2,4 кг.				го до розового;
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.		Швет		,T M.
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической				.4 кг.
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен				олнои технической
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с				
Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой				
			типографской печа	
18. нарушение целостности упаковки.			Тушка укладыва	ется в пакет с
1 10			16. нарушение цело	остности упаковки.
17. дерматит более допустимых значений;			1	

			Mr	0.1
			Мышьяк	0,1
			Кадмий	0,05
			Ртуть	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (а, β, ү- изомеры)	0,1
			ДДТ и его метаболиты	0,1
		Антибиотики, *,**	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,003 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)
		ласно ТР ТС 021/2011		щевой продукции»
				ы, используемые при
				ком, указываются в
				няемых ветеринарных
	_	-		статочные количества
		олируются согласно 1		
	10	ГМО	Отсутствует	
	11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений	
	11.2	Целевая группа	Без ограничений	
	12	Срок годности	365 суток	
	13	Условия	При температуре не	•
		хранения и		ного средства должна
		транспортировки		й, чистой, не иметь
			1	ахов или прочих
				оые могут причинить
			ущерб качеству	-
			Транспортировка	
			Температура пр	туры при перевозках. ри транспортировке
	1.4	Томпонатич	замороженного сыр	лья минус 18-С
	14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°	C
	15	Способ	Подвергнуть тепл	ювой обработке до
		приготовления		арной готовности
			непосредственно	после вскрытия
			упаковки	
	16	Фото продукта		е АО НТБ в разделе
		(внешний вид,		нов - Национальная
		включая	Товарная Биржа).	
		допустимый и	П	
		недопустимый	Допускается:	
		вид товара)	1. наличие почек и	
			2. остаток 2-3 шей	
			3. царапины на грудки:	всех частях, кроме
1	1	1		
			– легкие пове	ерхностные царапины

	<ul> <li>глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);</li> <li>не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²</li> <li>разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:  на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;  размером до 2 см;  разрыв кожи на грудке до 1 см</li> <li>точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;</li> <li>изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;</li> <li>слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;</li> <li>закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний 1-го на тушку;</li> <li>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</li> <li>подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²</li> <li>единичные пеньки</li> </ul>
	до 1 см²
	Не допускается: 1. пятна от разлитой желчи;
	2. отсутствие частей тушки;
	3. открытые переломы и закрытые
	переломы с кровоизлияниями;
	4. воспаление суставов;
	<ul><li>5. открытое мясо;</li><li>6. фибрин;</li></ul>
	<ul><li>о. фиорин;</li><li>7. фекальные загрязнения;</li></ul>
	8. посторонние включения;
	9. аммиачные ожоги более допустимых
	значений;
	10. кровоизлияния более допустимых
	значений;
	11. дерматит более допустимых значений.

		17	Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АС Заказчики аукционов Товарная Биржа).  Потребительская	- Национальная I упаковка
				Термочек расположен стороне упаковки, в верх <b>Не допускается:</b> — загрязнения упаковки продуктом/внешним	иней части.
				<ul> <li>миграция краски, рас разрывы, изменение</li> <li>двойная этикетка, пе повреждение, смеще разрывы/царапины б размера при нечитает информации на этике отсутствие/нечеткое/сположение текста, п маркировке.</li> </ul>	стяжения и цвета пленки; ресорт, замятие, ние, отклейка, олее 1 см/любого мости етке этикетки; /некорректное/ра
				Транспортная Гофрокороб-лоток 554х. бурый 445г. Короба не должны име любых иных поврежден	368х130мм макси
				Не допускается:  — загрязнение упаковки продуктом/внешним  — отсутствие/нечеткое/ расположение текста маркировке;  — двойная этикетка/пер повреждение/смещен этикетки.	загрязнителем; /некорректное ., штрих-кода на ресорт/замятие/
		18	Дополнительная информация	Не допускается замораживание.	повторное
422.	Черкизово Соя 40_2025	урожай	í 2025 года	О, происхождение – Россі ть ГОСТ 17109-88, ТР ТС	-
				ть гост 17109-88, гр тс ебованиям Компании.	015, Реш. ЕЭС 317
			затели качества	Базисные нормы	Максимально <b>допустимые</b>
			ний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлиненно- почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии	
		Влаж	ность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0

	T	ī
Масличная примесь, %	Не более 15,0% (в т.ч.	
	битых зерен не более	
	6,0%, семян	
	подсолнечника не	
	более 3,0%).	
Зерна молочно-восковой	Зерна молочно-	
спелости	восковой	
	спелости/сырые	
	зеленые зерна/зерна	
	мнущиеся –	
	отличающиеся по	
	влаге от основного	
	зерна, наличие	
	зеленых стручков не	
	допускается	
Сорная примесь, %	Не более 2,0 (в том	Не более 5,0
	числе: испорченных не	
	более 1,0 %);	
	склеротинии не более	
	0,5%.	
Вредная примесь, %	спорынья и головня	
	(по совокупности)	
	≤0,05% Фузариозные	
	зерна и другая вредная	
	примесь - не	
	допускается	
Карантинные объекты, %	Не допускаются	
Содержание семян	Не допускается	
клещевины, %		
Масличность, % (на	Не менее 18,68	Не менее 18,68
абсолютно сухое		
вещество)		
Протеин, % (на	Не менее 40,0	Не менее 40,0
абсолютно сухое		
вещество)		

Влажность не менее 9,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 16,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на стоимость сушки в соответствии с расценками, утвержденными ООО «Черкизово-Масла». Оплата за поставленный в этом случае Товар осуществляется по зачетному весу. Покупатель (Грузополучатель) направляет Поставщику реестр формы №3ПП-3 с указанием в нем зачетного веса Товара. При сушке, зачетный вес Товара рассчитывается по формуле Дюваля. В случае превышения влажности более 16,0% или снижения влажности менее 9,0%, Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 2,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 5,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на стоимость подработки в соответствии с расценками, утвержденными ООО «Черкизово-Масла». Оплата за поставленный в этом случае Товар осуществляется по зачетному весу. Покупатель (Грузополучатель) направляет Поставщику реестр формы №3ПП-3 с указанием в нем зачетного веса Товара. При подработке, зачетный вес Товара рассчитывается на основании фактической убыли в массе от очистки зерна от сорной и масличной примесей. В случае превышения сорной примеси более 5,0%, Покупатель

	<u> </u>	T.					
		имеет право отказаться от Товара.					
		Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.					
		Зараженность вредителями не допускается.					
		Присутствие комков пле допускается.	1 7				
			ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.				
423.	Черкизово Соя 39_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМ урожай 2025 года	Ю, происхождение – Росс	ийская Федерация,			
			Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015, Реш. ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Компании.				
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые			
		Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам				
			сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии				
		Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0			
		Масличная примесь, %	Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%).				
		Зерна молочно-восковой спелости	Зерна молочновосковой спелости/сырые зеленые зерна/зерна мнущиеся — отличающиеся по влаге от основного зерна, наличие зеленых стручков не допускается				
		Сорная примесь, %	Не более 2,0 (в том числе: испорченных не более 1,0%); склеротинии не более 0,5%.	Не более 5,0			
		Вредная примесь, %	спорынья и головня (по совокупности) ≤0,05% Фузариозные зерна и другая вредная примесь - не допускается				
		Карантинные объекты, %	Не допускаются				
		Содержание семян	Не допускается				
		клещевины, % Масличность, % (на	Не менее 18,68	Не менее 18,68			

		T	T	1
		абсолютно сухое		
		вещество) Протеин, % (на	Не менее 40,0	Не менее 40,0
		абсолютно сухое	11c Mence 40,0	Пе менее 40,0
		вещество)		
				1
		Влажность не менее 9,0% указанного базисного показа включительно, Покупатель в части, либо потребовать у соответствии с расценками, Оплата за поставленный зачетному весу. Покупатель реестр формы №ЗПП-3 с уг сушке, зачетный вес Товар случае превышения влажно менее 9,0%, Покупатель име Сорная примесь не более базисного показателя соре включительно, Покупатель в части, либо потребовать ум соответствии с расценками, Оплата за поставленный зачетному весу. Покупатель реестр формы №ЗПП-3 с уг подработке, зачетный вес фактической убыли в массе примесей. В случае превыше имеет право отказаться от То Кислотное число масла не бо Зараженность вредителями в	втеля по влажности, но не баправе отказаться от Товар именьшения цены на ступержденными ООО «Чарузополучатель) направазанием в нем зачетного ра рассчитывается по фолоти более 16,0% или снижет право отказаться от Товар об примеси, но не больная от товаранными ООО «Чарузополучатель) направаться от Товар об (Грузополучатель) направазанием в нем зачетного стовара рассчитывается от очистки зерна от сорения сорной примеси более овара.	более чем до 16,0% оа полностью или в оимость сушки в Неркизово-Масла». существляется по вляет Поставщику веса Товара. При ормуле Дюваля. В ижения влажности вара. шения указанного пее чем до 5,0% оа полностью или в ость подработки в Неркизово-Масла». существляется по вляет Поставщику веса Товара. При ся на основании рной и масличной
		Присутствие комков пле допускается.	сневелого и слежавше	егося Товара не
		ГМО не допускается, в случ понесенные Покупателем в о		
424.	Черкизово Соя 38_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМ урожай 2025 года	Ю, происхождение – Росс	ийская Федерация,
		Товар должен соответствова от 18.06.10 и внутренним тр		015, Реш. ЕЭС 317
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии	
		Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0

	T	1
Масличная примесь, %	Не более 15,0% (в т.ч.	
	битых зерен не более	
	6,0%, семян	
	подсолнечника не	
	более 3,0%).	
Зерна молочно-восковой	Зерна молочно-	
спелости	восковой	
	спелости/сырые	
	зеленые зерна/зерна	
	мнущиеся —	
	отличающиеся по	
	влаге от основного	
	зерна, наличие	
	зеленых стручков не	
	допускается	
Сорная примесь, %	Не более 2,0 (в том	Не более 5,0
	числе: испорченных не	
	более 1,0 %);	
	склеротинии не более	
	0,5%.	
Вредная примесь, %	спорынья и головня	
	(по совокупности)	
	≤0,05% Фузариозные	
	зерна и другая вредная	
	примесь - не	
	допускается	
Карантинные объекты, %	Не допускаются	
Содержание семян	Не допускается	
клещевины, %		
Масличность, % (на	Не менее 18,68	Не менее 18,68
абсолютно сухое		
вещество)		
Протеин, % (на	Не менее 40,0	Не менее 40,0
абсолютно сухое		
вещество)		

Влажность не менее 9,0% и не более 12,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по влажности, но не более чем до 16,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на стоимость сушки в соответствии с расценками, утвержденными ООО «Черкизово-Масла». Оплата за поставленный в этом случае Товар осуществляется по зачетному весу. Покупатель (Грузополучатель) направляет Поставщику реестр формы №3ПП-3 с указанием в нем зачетного веса Товара. При сушке, зачетный вес Товара рассчитывается по формуле Дюваля. В случае превышения влажности более 16,0% или снижения влажности менее 9,0%, Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 2,0%. В случае превышения указанного базисного показателя сорной примеси, но не более чем до 5,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на стоимость подработки в соответствии с расценками, утвержденными ООО «Черкизово-Масла». Оплата за поставленный в этом случае Товар осуществляется по зачетному весу. Покупатель (Грузополучатель) направляет Поставщику реестр формы №3ПП-3 с указанием в нем зачетного веса Товара. При подработке, зачетный вес Товара рассчитывается на основании фактической убыли в массе от очистки зерна от сорной и масличной примесей. В случае превышения сорной примеси более 5,0%, Покупатель

	Г					
		имеет право отказаться от Товара.				
		Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.				
		Зараженность вредителями не допускается.				
		Присутствие комков пле допускается.	сневелого и слежавше	гося Товара не		
		ГМО не допускается, в случ понесенные Покупателем в о				
125	II C	110110001111111111111111111111111111111		111001111111111111111111111111111111111		
425.	Черкизово Соя 37_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМ урожай 2025 года	Ю, происхождение – Росс	ийская Федерация,		
		Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015, Реш. ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Компании.				
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые		
		Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный			
			нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии			
		Влажность, %	Не менее 9,0 и не	Не менее 9,0 и		
			более 12,0	не более 16,0		
		Масличная примесь, %	Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян			
			подсолнечника не более 3,0%).			
		Зерна молочно-восковой	Зерна молочно-			
		спелости	восковой			
			спелости/сырые			
			зеленые зерна/зерна мнущиеся –			
			отличающиеся по			
			влаге от основного			
			зерна, наличие			
			зеленых стручков не			
		Сорная примесь, %	допускается Не более 2,0 (в том	Не более 5,0		
		Сорная примесь, 70	числе: испорченных не	110 003100 3,0		
			более 1,0 %);			
			склеротинии не более 0,5%.			
		Вредная примесь, %	спорынья и головня			
			(по совокупности) ≤0,05% Фузариозные зерна и другая вредная			
			примесь - не			
		Карантинные объекты, %	допускается Не допускаются			
		Содержание семян	Не допускается			
		клещевины, %	·			
		Масличность, % (на	Не менее 18,68	Не менее 18,68		

		абсолютно сухое		
		вещество)	11 40.0	11 40.0
		. `	Не менее 40,0	Не менее 40,0
		абсолютно сухое		
		вещество)		
		Влажность неменее 9,0% и указанного базисного показат включительно, Покупатель ви части, либо потребовать угоответствии с расценками, Оплата за поставленный в зачетному весу. Покупатель реестр формы №3ПП-3 с уксушке, зачетный вес Товарс случае превышения влажнос менее 9,0%, Покупатель имее Сорная примесь не более базисного показателя сорновключительно, Покупатель ви части, либо потребовать уме соответствии с расценками, Оплата за поставленный в зачетному весу. Покупатель реестр формы №3ПП-3 с укподработке, зачетный вес фактической убыли в массе примесей. В случае превышен имеет право отказаться от То	теля по влажности, праве отказаться от меньшения цены утвержденными Обратом случае То (Грузополучатель) азанием в нем зачести более 16,0% из траве отказаться от праве отказаться от случае то (Грузополучатель) азанием в нем зачестом случае То (Грузополучатель) азанием в нем зачесто от очистки зернания сорной примеси и сорной примеси и сорной примеси и сорной примеси от очистки зернания сорной примеси	но не более чем до 16,0% Товара полностью или в на стоимость сушки в ОО «Черкизово-Масла». вар осуществляется по направляет Поставщику етного веса Товара. При по формуле Дюваля. В ли снижения влажности от Товара.  превышения указанного не более чем до 5,0% Товара полностью или в стоимость подработки в ОО «Черкизово-Масла». вар осуществляется по направляет Поставщику етного веса Товара. При ывается на основании от сорной и масличной
		Кислотное число масла не бо	-	
		Зараженность вредителями н		
			-	жавшегося Товара не
		ГМО не допускается, в случа понесенные Покупателем в с		
426.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%-ООО «ЮУЗК»	Товар должен соответст Технические условия», показателей, указанных ни	с учетом следу	
		Натура		ее 750 г/л
		Влажность		ee 14,0%
		Сорная примесь	Не боле	
		Протеин		ee 12,5%
		Зерен поврежденных клопо	м Не боле	ee 2,0%
		черепашкой		100
		Число падения	Не мене	
		Клейковина	Не мене	
		Содержание головни, семян и амброзии	горчака   Не допу	ускается
		Запах		венный здоровому шеницы; Посторонний
			плеснев	ватхлый, солодовый, вый, гнилостный) не
			допуска	ается

На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това Поставщика.  Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Технические условия» с учетом следующих капоказателей, указанными ниже:  Качество Товара должно соответствовать базиснь качества:  Натура Не менее 750 г/л Не более 14,0% Сорная примесь Не более 2% Протени Не менее 11,5% Зерен поврежденных клопом Не более 2% Протени Не менее 80 Клейковина Не менее 80 Клейковина Не менее 18-19% Содержание головни, семян горчака Не допускается и амброзии  Запах Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол плееневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	ара) за счет «Пшеница. чественных
протеин 11,5% - ООО «ЮУЗК»  Технические условия» с учетом следующих как показателей, указанными ниже:  Качество Товара должно соответствовать базиснь качества:  Натура Не менее 750 г/л 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 80 Клейковина Не менее 18-19% Содержание головни, семян горчака Не допускается и амброзии  Запах Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол плесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	чественных
протеин 11,5% - ООО «ЮУЗК»  Технические условия» с учетом следующих как показателей, указанными ниже:  Качество Товара должно соответствовать базиснь качества:  Натура Не менее 750 г/л 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 80 Клейковина Не менее 18-19% Содержание головни, семян горчака Не допускается и амброзии  Запах Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол плесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	чественных
Качества:    Натура	ім нормам
Влажность Не более 14,0%  Сорная примесь Не более 2%  Протеин Не менее 11,5%  Зерен поврежденных клопом Че более 2,0%  черепашкой  Число падения Не менее 80  Клейковина Не менее 18-19%  Содержание головни, семян горчака и амброзии  Запах Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, солплесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется как сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
Влажность Не более 14,0%  Сорная примесь Не более 2%  Протеин Не менее 11,5%  Зерен поврежденных клопом Че более 2,0%  черепашкой  Число падения Не менее 80  Клейковина Не менее 18-19%  Содержание головни, семян горчака и амброзии  Запах Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, солплесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется как сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
Протеин  Протеин  Зерен поврежденных клопом  Число падения  Не менее 80  Клейковина  Не менее 18-19%  Содержание головни, семян горчака и амброзии  Запах  Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол плесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
Протеин  Протеин  Зерен поврежденных клопом  черепашкой  Число падения  Не менее 80  Клейковина  Содержание головни, семян горчака и амброзии  Запах  Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол плесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Не менее 80 Клейковина Не менее 18-19% Содержание головни, семян горчака и амброзии Запах Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, солплесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
Клейковина  Содержание головни, семян горчака и амброзии  Запах  Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол плесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
Содержание головни, семян горчака и амброзии  Запах  Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, солплесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
и амброзии  Запах  Свойственный здор зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол плесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
зерну пшеницы; По запах (затхлый, сол- плесневый, гнилост допускается  На каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
на каждое транспортное средство оформляется ка сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
сертификат (с печатью и подписью отправителя Това	
Поставщика.	
428. Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО показателей, указанными ниже:	
«ЮУЗК»  показателей, указанными ниже:  Качество Товара должно соответствовать базиснь качества:	ім нормам
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 150	
Клейковина Не менее 23%	
Содержание головни, семян горчака Не допускается	
и амброзии	
Запах Свойственный здор зерну пшеницы; По	
запах (затхлый, сол	

			плесневый, гнилостный) не допускается	
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.		
429.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «ЮУЗК»	Товар должен соответствовать I Технические условия» с учетом указанных ниже:  Качество Товара должно соотве качества:	дополнительных требований,	
		Натура	Не менее 720 г/л	
		Влажность	Не более 14,0%	
		Сорная примесь	Не более 5%	
		Протеин	Не менее 10,0%	
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	
		Число падения	Не менее 80	
		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 средств сертификат (с печатью и подписью Поставщика.		
430.	Ячмень, ООО «ЮУЗК»	Товар должен соответствовать следую ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технический применентический	ие условия»	
		На каждое транспортное средств Натура	Не менее 570	
		Влажность	Не более 15,0%	
			Не более 5%	
		Сорная примесь	Не более 8%	
		Зерновая примесь Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
		сертификат (с печатью и подписьк Поставщика.	о отправителя Товара) за счет	

# 431. Содружество Рапс 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 влажности более 8,0%, но не более чем до 14,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% 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.

Масличность не менее 44,0% на ACB. В случае снижения масличности менее 44,0% на ACB, но не более чем до 40,0% на ACB включительно, Покупатель вправе отказаться от товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% процента за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на ACB Покупатель отказывается от товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 16,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% 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.

#### В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- наличие тминных и пряных семян не допускается, овсюг не более 1,0%;
- количество подмаренника не более 2,0%, трудноотделимая примесь (в т. ч. семена дикорастущих растений) - не более 3.0%.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара. В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5%-14,0% Покупатель имеет право отказаться от товара.

Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси более 6,0% Покупатель имеет право отказаться от товара.

#### В составе масличной примеси:

- битые и давленные не более 5,0%,
- семена семейства крестоцветных не более 3,0%.

В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара.

Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г.

Глюкозинолаты не более 2,0%.

		Эруковая кислота не более 2,0%.	
		ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса 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 рапса.	
		Цвет: свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.	
432.	Содружество Рапс_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 влажности более 8,0%, но не более чем до 14,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% 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.	
		Масличность не менее 44,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 44,0% на АСВ, но не более чем до 40,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% процента за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на АСВ Покупатель отказывается от товара.	
		Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 16,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% 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.	
		В составе сорной примеси:	
		– испорченные семена - не более 1,0%;	
		<ul> <li>наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%;</li> </ul>	
		- количество подмаренника - не более 2,0%, трудноотделимая примесь (в т. ч. семена дикорастущих растений) - не более 3,0%.	
		В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара.	

В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -14,0% Покупатель имеет право отказаться от товара. Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси более 6,0% Покупатель имеет право отказаться от товара. В составе масличной примеси: битые и давленные - не более 5,0%, семена семейства крестоцветных - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара. Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г. Глюкозинолаты не более 2.0%. Эруковая кислота не более 2,0%. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса 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 рапса. Цвет: свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5.0%. 433. Содружество Рапс Качество поставляемого товара должно соответствовать Сибирь 2024 показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же: Влажность не менее 6,0% и не более 8,0%. В случае превышения влажности более 8,0%, либо снижения ниже 6,0%, Покупатель имеет право отказаться от товара. Масличность не менее 44,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 44,0% на АСВ, но не более чем до 40,0 % на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 5,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% каждый 1% превышения. При показателе сора более 5,0% Покупатель имеет право отказаться от товара. В составе сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%;

	1		
		— наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%;	
		- количество подмаренника - не более 2,0%, трудноотделимая примесь (в т. ч. семена дикорастущих растений) - не более 2,0%.	
		В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара.	
		Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси более 6,0% Покупатель имеет право отказаться от товара.	
		В составе масличной примеси:	
		<ul><li>битые и давленные - не более 5,0%,</li><li>семена семейства крестоцветных - не более 3,0%.</li></ul>	
		В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара.	
		Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г.	
		Глюкозинолаты не более 2,0%.	
		Эруковая кислота не более 2,0%.	
		ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса 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 рапса.	
		Цвет: свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.	
434.	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 влажности более 8,0%, либо снижения ниже 6,0%, Покупатель имеет право отказаться от товара.	
		Масличность не менее 44,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 44,0% на АСВ, но не более чем до 40,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от товара.	
		Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 5,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за	

каждый 1% превышения. При показателе сора более 5,0% Покупатель имеет право отказаться от товара. В составе сорной примеси: – испорченные семена - не более 1,0%; - наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%; - количество подмаренника - не более 2,0%, трудноотделимая примесь ( в т. ч. семена дикорастущих растений) - не более 2,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара. Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси более 6,0% Покупатель имеет право отказаться от товара. В составе масличной примеси: битые и давленные - не более 5,0%, семена семейства крестоцветных - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от товара. Кислотное число масла не более 4.0 мг КОН/г. Глюкозинолаты не более 2,0%. Эруковая кислота не более 2,0%. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса 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 рапса. Цвет: свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%. 435. Содружество Качество поставляемого соответствовать товара должно Подсолнечник 2024 показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же: Влажность не менее 5,5% и не более 8,0%. В случае превышения влажности более 8,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% 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. Масличность не менее 46,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 46,0% на АСВ, но не более чем до 44,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от товара,

полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 44,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, 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 1% 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 составе сорной примеси: испорченные семена - не более 0,5%; семена дикорастущих и культурных растений - не более 5,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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. Масличная примесь не более 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от товара. В составе масличной примеси: битые и обрушенные - не более 10,0%. В случае превышения по фракции битые и обрушенные более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от товара. Кислотное число масла не более 3,5 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян подсолнечника 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. 436. Содружество Качество поставляемого соответствовать товара должно Подсолнечник 2025 показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же: Влажность не менее 5,5% и не более 8,0%. В случае превышения влажности более 8,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% 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.

Масличность не менее 46,0% на ACB. В случае снижения масличности менее 46,0% на ACB, 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 1% уменьшения. При показателе масличности менее 44,0% на ACB Покупатель имеет право отказаться от товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, 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 1% 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 составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 0,5%;
- семена дикорастущих и культурных растений не более 5,0%.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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.

Масличная примесь не более 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от товара.

В составе масличной примеси: битые и обрушенные - не более 10,0%. В случае превышения по фракции битые и обрушенные более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от товара.

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

ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян подсолнечника 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.

# 437. 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 15,0
Масличная примесь, %	Не более 12,0	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 влажности более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения влажности от 12,1% до 14,0%, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0% или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%;
- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара. В составе масличной примеси: – поврежденные - не более 6,0%; – недозрелые и зеленые - не более 3,0%; – битые и давленные - не более 10,0%; - семена подсолнечника - не допускаются. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои 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 соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Грязные не более 3,0%. Определение: Грязными считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854-2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае, если загрязнение устраняется, то такие семена сои относим к грязным. 438 Содружество Соя Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская 39 2025 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 15,0
Масличная примесь, %	Не более 12,0	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 влажности более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения влажности от 12,1% до 14,0%, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0% или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%;
- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.

В составе масличной примеси:

– поврежденные - не более 6,0%;

 недозрелые и зеленые - не более 3,0%; битые и давленные - не более 10,0%; - семена подсолнечника - не допускаются. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои 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 соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Грязные не более 3,0%. Определение: Грязными считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854-2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае, если загрязнение устраняется, то такие семена сои относим к грязным. 439. Содружество Соя Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская 38 2025 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 Не менее 8.0 и не Не менее 8.0 и не более Влажность, % более 12.0 18.0 Сорная примесь, % Не более 3,0 Не более 15,0 Не более 18,0 Масличная Не более 12,0 примесь, % Содержание Не допускается Не допускается

подсолнечника, %

Масличность, % (на	Не менее 18,0	Не менее 18,0
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 влажности более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения влажности от 12,1% до 14,0%, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0% или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%;
- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.

В составе масличной примеси:

- поврежденные не более 6,0%;
- недозрелые и зеленые не более 3,0%;
- битые и давленные не более 10,0%;
- семена подсолнечника не допускаются.

В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

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

		~	•	ния ГМО бобов сои все язи с этим, возмещаются
		Зараженность вредит	гелями не допускает	ся.
		Присутствие комкон допускается.	з плесневелого и с	слежавшегося Товара не
		Запах свойственный затхлого, плесневого	•	нам соевых бобов (без них запахов).
		Цвет светло-желтый	(не зеленый).	
		Грязные не более 3,0	0%.	
		Определение:		
		которых (на оболочна загрязнения частица)	ке или семядолях) ими почвы/грязью ил хождения, которое	части, на поверхности на 30% и более имеются и песком (т.е. веществом легко удалить водой или
		Методика определен	ия:	
			массой 100г, выде	ых бобах определяется еленной для определения ОСТ 10854—2015.
			и в случае, если заг	необходимо протереть их рязнение устраняется, то
440.	Содружество Соя 37_2025	Товар – соевые боб Федерация – урожа		схождение – Российская
		•	поставках», с у	1109-88 «Соя. Требования учетом дополнительных
		Качество Товара д качества:	олжно соответство	овать базисным нормам
		Показатели	Базисные нормы	Максимально
		Влажность, %	Не менее 8,0 и не	<b>допустимые</b> Не менее 8,0 и не более
		Сорная примесь, %	более 12,0 Не более 3,0	18,0 Не более 15,0
		Масличная	Не более 12,0	Не более 18,0
		примесь, % Содержание	Не допускается	Не допускается
		подсолнечника, % Масличность, % (на	Не менее 18,0	Не менее 18,0
		абсолютно сухое	116 Mehee 10,0	11c Mence 10,0
		вещество) Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 37,0	Не менее 37,0
		влажности более 12,	0%, но не более чем	0%. В случае превышения до 18,0% включительно, а полностью или в части,

либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения влажности от 12,1% до 14,0%, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0% или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%;
- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.

В составе масличной примеси:

- поврежденные не более 6,0%;
- недозрелые и зеленые не более 3,0%;
- битые и давленные не более 10,0%;
- семена подсолнечника не допускаются.

В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

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

ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои 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 соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).

Цвет светло-желтый (не зеленый).

Грязные не более 3,0%.

#### Определение:

Грязными считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии).

#### Методика определения:

Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854—2015.

При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае, если загрязнение устраняется, то такие семена сои относим к грязным.

# 441. 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	Базисные нормы	Максимально
качества		допустимые
Влажность, %	Не менее 8,0 и не	Не менее 8,0 и не более
	более 12,0	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, % (на	Не менее 18,0	Не менее 18,0
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 сора, но не более чем до 10,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара

полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,2% за каждый процент превышения. При показателе сора более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%;
- семена прочих масличных культур не более 0,5%;
- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Масличная примесь не более 15,0%. В случае масличной примеси более 15,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.

В составе масличной примеси:

- поврежденные не более 6,0%;
- недозрелые и зеленые не более 10,0%;
- битые и давленные не более 10,0%;
- семена подсолнечника не допускаются.

В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

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

ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои 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 соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).

Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%.

Грязные не более 10,0%.

#### Определение:

Грязными считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии).

		Методика определен	иа.	
		Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.		
		_	в случае, если загр	необходимо протереть их рязнение устраняется, то
442.	Содружество Соя 40_2024	Товар – соевые боб Федерация – урожай		хождение – Российская
		_	поставках», с у	109-88 «Соя. Требования четом дополнительных
		Качество Товара д качества:	олжно соответство	вать базисным нормам
		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 15,0
		Масличная примесь, %	Не более 12,0	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
		влажности более 12,0 Покупатель вправе о либо потребовать умо 1% превышения вла влажности от 14,1%	0%, но не более чем отказаться от Товара еньшения цены сора жности от 12,1% до 18,0%. В случае ижения влажности	%. В случае превышения до 18,0% включительно, полностью или в части, змерно - на 1% за каждый до 14,0%, на 2% при превышения влажности менее 8,0% Покупатель
		примеси более 3,0% Покупатель вправе о либо потребовать укаждый 1% превыше при сорной примеси	, но не более чем датказаться от Товара меньшения цены сания сорной примест от 5,1% до 15,0%	чае превышения сорной до 15,0% включительно, полностью или в части, оразмерно - на 1,5% за и от 3,1% до 5,0%, на 2% в. В случае превышения в имеет право отказаться
		В составе сорной примеси:		
		– испорченные	семена - не более 1,	0%;
		<ul> <li>семена други</li> </ul>	х культурных растен	ний - не более 3,0%;

- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.

В составе масличной примеси:

- поврежденные не более 6,0%;
- недозрелые и зеленые не более 3,0%;
- битые и давленные не более 10,0%;
- семена подсолнечника не допускаются.

В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

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

ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои 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 соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).

Цвет светло-желтый (не зеленый).

Грязные не более 3,0%.

#### Определение:

Грязными считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии).

Методика определения:

Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854—2015.

При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае, если загрязнение устраняется, то такие семена сои относим к грязным.

## 443. Содружество Соя 38 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 нормы	Максимально
качества		допустимые
Влажность, %	Не менее 8,0 и не	Не менее 8,0 и не более
	более 12,0	18,0
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 15,0
Масличная	Не более 12,0	Не более 18,0
примесь, %		
Содержание	Не допускается	Не допускается
подсолнечника, %		
Масличность, % (на	Не менее 18,0	Не менее 18,0
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 влажности более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения влажности от 12,1% до 14,0%, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0% или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%;
- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель

		вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.	
		В составе масличной примеси:	
		<ul> <li>поврежденные - не более 6,0%;</li> </ul>	
		<ul> <li>недозрелые и зеленые - не более 3,0%;</li> </ul>	
		– битые и давленные - не более 10,0%;	
		<ul> <li>семена подсолнечника - не допускаются.</li> </ul>	
		В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.	
		Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.	
		ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои 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 соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).	
		Цвет светло-желтый (не зеленый).	
		Грязные не более 3,0%.	
		Определение:	
		Грязными считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии).	
		Методика определения:	
		Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.	
		При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае, если загрязнение устраняется, то такие семена сои относим к грязным.	
444.	Содружество Соя 38_2024	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.	
		Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:	
		Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:	

Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые
Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 15,0
Масличная примесь, %	Не более 12,0	Не более 18,0
Содержание подсолнечника, %	Не допускается	Не допускается
Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 18,0	Не менее 18,0
Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 38,0	Не менее 38,0

Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения влажности более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения влажности от 12,1% до 14,0%, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0% или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%; амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.

В составе масличной примеси:

- поврежденные не более 6,0%;
- недозрелые и зеленые не более 3,0%;

 битые и давленные - не более 10,0%; - семена подсолнечника - не допускаются. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои 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 соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Грязные не более 3,0%. Определение: Грязными считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854-2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае, если загрязнение устраняется, то такие семена сои относим к грязным. 445 Содружество Соя Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская 37 2024 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 нормы Максимально допустимые качества Не менее 8,0 и не более Не менее 8.0 и не Влажность, % более 12,0 18,0 Не более 3,0 Не более 15,0 Сорная примесь, % Масличная примесь, Не более 12,0 Не более 18,0 Содержание Не допускается Не допускается

подсолнечника, %

Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 18,0	Не менее 18,0
Протеин, % (на абсолютно сухое	Не менее 37,0	Не менее 37,0
вещество)		

Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения влажности более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения влажности от 12,1% до 14,0%, на 2% при влажности от 14,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0% или снижения влажности менее 8,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 15,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% при сорной примеси от 5,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе сорной примеси:

- испорченные семена не более 1,0%;
- семена других культурных растений не более 3,0%;
- амброзия единичная.

В случае превышения указанных составляющих сорной примеси 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 12,0%. В случае масличной примеси более 12,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.

В составе масличной примеси:

- поврежденные не более 6,0%;
- недозрелые и зеленые не более 3,0%;
- битые и давленные не более 10,0%;
- семена подсолнечника не допускаются.

В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

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

		убытки, понесенные Поку Поставщиком.	лучае выявления ГМО бобов сои все пателем в связи с этим, возмещаются				
		Зараженность вредителями	не допускается.				
		Присутствие комков плес допускается.	еневелого и слежавшегося Товара не				
		Запах свойственный здо затхлого, плесневого и дру	ровым семенам соевых бобов (без гих посторонних запахов).				
		Цвет светло-желтый (не зе:	леный).				
		Грязные не более 3,0%.					
		Определение:					
		_	иена или их части, на поверхности				
		которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии).					
		Методика определения:					
		Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.					
			н в разборке необходимо протереть их учае, если загрязнение устраняется, то к грязным.				
446.	Кукуруза, урожай 2025 г. – ГРАНОЛЮКС	_	свовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. ах и поставках» с учетом следующих указанных ниже:				
		Натура	не менее 650 г/л				
		Влажность	не более 14,0%				
		Сорная примесь	не более 2,0%				
		Поврежденные зерна	не более 5,0%				
		Битые зерна	не более 5,0%				
		Поврежденные при сушке	не более 2,0%				
		Протеин	не менее 8,0%				
		Амброзия	не допускается				
			средство оформляется карантинный подписью отправителя товара) за счет				
			оформляется протокол ФГБУ «Центр полным техническим анализом зерна и ребованию ТРТС 015/2011.				

447.	Ячмень, урожай 2025						
	г. – ГРАНОЛЮКС	кормовой. Технические качественных показателей,	условия» с учетом следующих				
		качественных показателей,	указанными ниже.				
		Натура	не менее 620 г/л				
		Влажность	не более 14,0%				
		Сорная примесь	не более 2,0%				
		Зерновая примесь Запах	не более 5,0% Свойственный здоровому зерну ячменя;				
		Janax	посторонний запах (затхлый,				
			солодовый, плесневый, гнилостный) не				
			допускается				
		На каждое транспортное	средство оформляется карантинный				
		сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за с Поставщика.					
		На каждую партию товара оформляется протокол ФГБУ «Цен					
		_	олным техническим анализом зерна и				
		исследованием согласно тро	еоованию ТРТС 015/2011.				
		Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.					
448.	Пшеница, 4 кл,	_					
	12,5%, урожай 2025 г.	Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:					
	– ГРАНОЛЮКС	показателен, 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%				
		Клейковина	не менее 18%				
		Число падения	не менее 250 с				
		Протеин	не менее 12,5%				
		Зерен, поврежденных клопом черепашкой					
		Фузариоз	не более 1%				
			средство оформляется карантинный одписью отправителя товара) за счет				
			оформляется протокол ФГБУ «Центр олным техническим анализом зерна и				
		исследованием согласно тро					
		•					
449.	Пшеница 4 класса,	а, Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.					
	протеин 12,5% - ООО	′   ^					
	«Евразия Трейдинг»	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	11 250		
		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		
		На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подписы Поставщика.			
450.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - ООО «Евразия Трейдинг»	Товар должен соответствовать Технические условия» с учето показателей, указанных ниже:			
		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 горчака и амброзии	Не допускается		
		Запах Свойственный здоров зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостнь			
			допускается		
		На каждое транспортное средст сертификат (с печатью и подписы Поставщика.			
451.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «Евразия Трейдинг»	Товар должен соответствовать Технические условия» с учето показателей, указанных ниже:			
		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	11. 050		
		Число падения	Не менее 270		
		Клейковина	Не менее 23-24%		

		Содержание головни, семян	Не допускается		
		горчака и амброзии	пе допускается		
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
			ство оформляется карантинный сью отправителя Товара) за счет		
452.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «Евразия Трейдинг»	•	ь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. том следующих качественных		
		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 220		
		Клейковина	Не менее 17-16%		
		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		
453.	Лён коричневый, ООО «ЮУЗК»	•	ГОСТ 10582-76 «Семена льна ырьё. Технические условия», с к показателей, указанных ниже:		
		Влажность	Не более 7 %		
		Сорная примесь	Не более 5%		
		Сорная и масличная примесь	Не более 10%		
		(суммарно)			
		Массовая доля масла в	Не менее 30,5 %		
		пересчете на сухое вещество			
		Семена клещевины	Не допускается		
		Запах	Свойственный нормальным		
			семенам льна; Посторонний		
			запах (затхлый, плесневый, гнилостный) не допускается		
		<u> </u>	тнилостныи) не допускается		

			дство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет					
454.	Пшеница 3 класса, протеин 15,3% - ООО «Евразия Трейдинг»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:						
		Натура	Не менее 770 г/л					
		Влажность	Не более 14,0%					
		Сорная примесь	Не более 2%					
		Протеин	Не менее 15,3%					
		Зерен поврежденных клопом черепашкой Не более 1,5%						
		Число падения	Не менее 270					
		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					
		На каждое транспортное средство оформляется карантинны сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за сче Поставщика.						

455.	Пшеница 3 класса, протеин 14,5% - ООО «Евразия Трейдинг»		ть ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. ветом следующих качественных				
		Натура	Не менее 770 г/л				
		Влажность	Не более 14,0%				
		Сорная примесь	Не более 2%				
		Протеин	Не менее 14,5%				
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 1,5%				
		Число падения	Не менее 270				
		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				
		На каждое транспортное средство оформляется кар- сертификат (с печатью и подписью отправителя Товар Поставщика.					
456.	Пшеница 3 класса, протеин 14% - ООО «Евразия Трейдинг»		гь ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. ветом следующих качественных				
		Натура	Не менее 770 г/л				
		Влажность	Не более 14,0%				
		Сорная примесь	Не более 2%				
		Протеин	Не менее 14%				
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 1,5%				
		Число падения	Не менее 270				
		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				
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.					

457.	Пшеница 4 класса,						
437.	протеин 12% - ООО		ть ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.				
	«Евразия Трейдинг»	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%				
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%				
		Число падения	Не менее 250				
		Клейковина	Не менее 21-22%				
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается				
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается				
458.	Пшеница 4 класса, протеин 13% - ООО	товар должен соответствовать гост 9333-2016 «пшений					
	«Евразия Трейдинг»	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 13%				
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%				
		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 сред	цство оформляется карантинный				
			ясью отправителя Товара) за счет				

459.	Пшеница 5 класса, протеин 11,2% - ООО «Евразия Трейдинг»		ть ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. етом следующих качественных				
		Натура	Не менее 740 г/л				
		Влажность	Не более 14,0%				
		Сорная примесь	Не более 2%				
		Протеин	Не менее 11,2%				
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%				
		черепашкой	110 001100 2,070				
		Число падения	Не менее 220				
		Клейковина	Не менее 17-16%				
		Содержание головни, семян	Не допускается				
		горчака и амброзии					
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не				
			допускается				
		На каждое транспортное средство оформляется карак сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) Поставщика.					
460.	Пшеница 5 класса, протеин 10% - ООО «Евразия Трейдинг»	О Технические условия» с учетом следующих качественных					
		Натура	Не менее 740 г/л				
		Влажность	Не более 14,0%				
		Сорная примесь	Не более 2%				
		Протеин	Не менее 10%				
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%				
		Число падения	Не менее 220				
		Клейковина	Не менее 17-16%				
		Содержание головни, семян	Не допускается				
		горчака и амброзии					
		Запах	Свойственный здоровому				
			зерну пшеницы;				
			Посторонний запах (затхлый,				
			солодовый, плесневый,				
			гнилостный) не допускается				
		На каждое транспортное сред сертификат (с печатью и подпи	цство оформляется карантинный исью отправителя Товара) за счет				

## 461. Соя\_протеин\_40\_ ACB Русагро

Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:

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

№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества
1	Влажность	max 12 %
2	Сорная примесь	max 3 %
3	В том числе минеральная примесь	max 0,3 %
4	Масличная примесь	max 12 %
5	В том числе семена подсолнечника	max 1,5 %
6	Протеин на АСВ	min 40 %
7	Зараженность	не допускается
8	Семена клещевины	не допускаются

- 2) Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневого и постороннего запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 17109-88 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
- 3) В случае отклонения от указанного базисного показателя Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены согласно съёмам, указанным в таблице ниже:

влажность, %			сорная примесь, %		масличная примесь, %				
базис	съемы	за 1%	базис	съемы за 1%	базис	съемы за 1%			
	1,0%	2,0%		2,0%		1,0%	1,5%	2,0%	
12,0	12,1- 14,0	14,1- 15,0	3,0	3,1-5,0	12,0	12,1- 20,0	20,1- 35,0	35,1- 50,0	

- 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 TC, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов;
  - запрещается фумигация зерна в TC, 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. Нарушень сроков поставки является основанием для отказа от поставки 6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным о любых прав третьих лиц.  7) Качественные характеристики определяются по каждом транспортному средству.					
462.	Соя_протеин_39_ АСВ_Русагро	ГОСТ 17109-88 «Соя. Треб  № Наименование показателя качества  1 Влажность  2 Сорная примесь  3 В том числе минеральная примесь  4 Масличная примесь  5 В том числе семена подсолнечника  6 Протеин на АСВ  7 Зараженность  8 Семена клещевины  2) Товар должен быть в здоро форму, цвет и запах, свой (без затхлого, плесневог ядовитых семян. Все соответствовать ГОСТ 1 безопасности зерна».  3) В случае отклонения от Покупатель вправе отказа	Базисные показатели качества, бования при заготовках и поставках»  Базисные показатели качества  тах 12 %  тах 3 %  тах 0,3 %  тах 12 %  тах 1,5 %  тіп 39 %  не допускается  не допускаются  вом не греющемся состоянии, иметь ственные нормальным семенам сои го и постороннего запахов), без				

		влажность, %		сорная	примесь, %	ма	масличная примесь, %			
			1		1					
		базис	съемы 1 00/	1	базис	съемы за 1%	базис		съемы за 1%	
		12.0	1,0% 12,1-	2,0%	2.0	2,0%	12.0	1,0%	1,5% 20,1-	2,0% 35,1-
		12,0	14,0	15,0	3,0	3,1-5,0	12,0	20,0	35,0	50,0
		- ,	ующим деклара	щия со		•	ая про	токол	ы исп	
		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.								
			авщик ых прав		_	ть Покупат	елю то	овар с	вобод	ным от
			ественн спортн			истики опр	еделян	отся	по к	аждому
463.	Соя_протеин_37_ ACB_Русагро	Товар показат	долже	н сос	тветств	вовать сле	едующі	им к	ачест	венным
						о допустим бования пр				
		No	Наим показат	еноваі еля кач		Базисні	ые пока	азател	и каче	ества
		1	Вла	ажност	Ъ			12 %		
		2		ая прим			ma	x 3 %		
		3	В то инерал	ом числ ьная пі			max	0,3 %	)	
			Маслич				max	12 %		
		5	В том ч	исле со			max	1,5 %	)	
		6	Проте	ин на А	ACB		min	37 %		
		7	Зара	женно	СТЬ		не доп	ускае	тся	
		8 Семена клещевины не допускаются								
		2) Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневого и постороннего запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 17109-88 и ТР ТС 015/2011 «О								
			пасност							

		По час ука базис 12,0 4) Ка:	купател, либазанным влажность съемь 1,0% 12,1-14,0 ждая едующи деклар соотво Карто каран парти	ть вправ бо потре и в табли и и и и и и и и и и и и и и и и и и	ве отка бовать ще ниж сорна базис 3,0 товар ментам ответст с ТР ТС иза зертифляется	я примесь, %  съемы за 1%  2,0%  3,1-5,0  ра должна и:  Ввия, включа С 015/2011 «  на на каждо икат на каж из под каран	мас базис 12,0 быт: «О безо: е ТС по кдое ТС	полнос согластичная и голичная и	примесь, 9 1,5% 20,1-35,0 провожиспыта. 2ти зери е Ф-14. пучае, иснов.	ли в
464.	Подсолнечник,	час тре «О нес сро б) Пос лю 7) Ка тра	фумил купател купател стично ебовани безопаскольки оков поставщия бых правиствен порт должен	танта не ть остав: или по. ям специ асности х из со ставки я с обязан ав треты ные ха ному сре п соответ	допуск пяет за лносты ификац зерна» опровод вляется переда их лиц. рактери едству.	собой пра о в случае ии и ГОСТ , либо при цительных основанием ить Покупат истики опр	во отка несоо 17109-8 отсутс докуме и для от елю тог еделяю 391-201	азаться тветст 8, ТР татвии нтов. сказа от вар св	и от па вия па ГС 015/ одного Наруп г поста ободны то каж	артии артии /2011 или иение вки. им от дому
	ООО «ЮУЗК»	Влаж Сорн Масл Перес Запах	кность кность кая примичная говая до счете на	указаннымесь примесь ля масла сухое в	а в еществ	Не бол Не бол 42-48 о Свойс семена Посто	пее 8 % пее 3% пее 7% % твенны ам подс ронний евый, гн	й норм солнечи запах нилост	иальны ника; (затхлы ный) но	м ый, е

465.	Мясо индеек: бескостное мясо	№ п/п	Раздел описания	Описание
	"Медальон" замороженное/НБР,	1	Наименование по НТД	Мясо индеек: бескостное мясо "Медальон" замороженное
	Черкизово	2	Группа продукта Нормативный	Мясо индеек СТО 68618444-003-2023
		3	документ Декларация о	-
			соответствии	T.
		5	Состав	Бескостное мясо индеек
		6	Аллергены Средние	Не содержит
			значения	Белок – 21 г, жир – 3,5 г,
			пищевой	калорийность/энергетическая ценность –
			ценности в 100 г	120 ккал/ 490 кДж
			продукта	
		7	Описание	
			продукта: Тип убоя	Ручной
			Тип охлаждения	Комбинированный
			Внешний вид	Мякотные части, отделенные от
			продукта	лопаточной кости, овально-округлой
				формы, без кожи, без костей. Поверхность чистая, не заветренная.
				Допускается:
				<ul> <li>незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям «медальона», шириной не более 2см;</li> <li>наличие поверхностной пленки;</li> <li>наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади поверхности «медальона»;</li> <li>неоднородность цвета (пятнистость);</li> <li>массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании не более 4%.</li> </ul>
				Не допускается:
				<ul> <li>наличие костей, хрящей;</li> <li>наличие кожи;</li> <li>количество жира более допустимого значения;</li> <li>наличие гематом, кровоподтеков;</li> <li>наличие поверхностной зеленой пленки;</li> <li>посторонние включения;</li> <li>нарушение целостности упаковки.</li> <li>Продукт упакован валом в пакет ПВД и уложен в гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</li> </ul>
			Цвет на	Свойственный цвету мясу индеек: от
			поверхности продукта	светло-розового до темно-розового

	Запах	Свойственный сы	вежему мясу индеек без
	Sunux	постороннего зап	•
	Консистенция	Мышцы плотные	
8	Физико- химические	Показатель	Допустимый уровень
	показатели	Массовая доля белка, %, не менее	16,8
		Массовая доля жира, %, не более	4,2
9			гветствии с ТР ТС
			гродукции»; ТР ЕАЭС
	051/2021 «О безот		нцы и продукции его
	M	переработки»)	
	Микробиологиче ские показатели	Показатель	Допустимый уровень
		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизм ов, КОЕ/г (см³), не более	5*10 <sup>5</sup>
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25
		L.monocytogene s, , не допускаются в массе продукта (г)	25
	Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
		Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
	П	Ртуть	0,03
	Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	0,1
		ДДТ и его метаболиты	0,1
	Антибиотики, *,**	Левомицетин (хлорамфенико л)	не допускается (<0,0003 мг/кг)
		Тетрациклинов ая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл ин	не допускается (< 0,01 мг/кг)

(сумма веществ и их 4-	1	T	T	
реществ и и и и и и и и и и и и и и и и и и и			(сумма	
Н ИХ 4   ЭПИМЕРОВО			исходных	
ряднонуклиды (с 0.02 мг/кг)  Раднонуклиды (комжу) удельная (с 0.02 мг/кг)  * ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукцив».  * Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечие применяемых ветеринарных препаратов для илляят-бройгеров, а их остаточные количества контролируются согласно ШПК.  10 ГМО Осутствует  11 Чукствительная (ислевая группа)  12 Срок годиости З40 суток  13 Условия хранения и гранспортировка препаратуре не выше минуе 18°С кранения и гранспортировка препаратуре не выше минуе 18°С кранения и гранспортировка преторониту запахов для прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырка. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта кранений вид включая допустимый и недопустимый выд товара допустимый и недопустимый выд товара допустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый выд товара допустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый выд товара допустимый выд товара допустимый выд товара допустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый выд товара должения; недопустимый выд товара должения; недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый выд товара должения; недопустимый выд товара должения должения; недопустимото значения; недопустимото значения; недопустимото значения; недопуста должения дукционов - недичительное количество жировой ткати спетатом отнежа по краям, шириной не более допустимото значения; недиченные недопустимото значения; недопуста должения дукционов - недичинения; недичинения дукционов - недичинения; недопуста должения; недопуста должения дукционов - недичинения должения должения должения должения должения должения должен			веществ	
Бацитрацин   не допускается   (<0,02 мг/кг)     Радионуклиды (по мясу)   Удельная активность   не более 200     везия-137,			и их 4-	
Бащграции   не допускается (<0,02 мг/кг)			эпимеров)	
Радионуклиды				не лопускается
Радионуклиды			Бацитрацин	
(по мясу)   активность цезия-137,		Радионуклиды	Vлепьная	( 0,02 M/M)
# TP TC 021/2011 «О безопьености пищевой продукции».  ** Антибиотики и лекаретвенные препараты, используемые при выращивании и лекарируемые поставшиком, указываются в ежемесяню предоставляемом Перечие применяемых ветеринарных препаратюя для цыллят-бройнеров, а их остаточные количества контролируются согласио ППК.  10 ГМО Отсутствует  11 Чувствительная (педевая группа)  12 Срок тодиности 240 суток  13 Условия хранения пранцеприйну ранечений (камера гранепортного средства должна камера гранепортного средства должна камера гранепортного средства должна камера гранепортного средства должна недостатов, которые могут причинить ущерб качеству масного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта в любой точки измерения.  15 Способ притотовления  16 Фото иродукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара)  16 Способ притотовления  17 Фото иродукта (на притотовления)  18 Опреденняя продукта (внешний вид, включая допустимый видтовара)  19 Ариускаетси:  10 На притотовления недостатов обработки до полной кулинарной готовности до полной кулинарной готовности до полной кулинарной готовности недопустимый видтовара)  18 Опреденняя продукта (внешний видтовара)  19 Ариускаетси:  19 Не выше минус 12°С.  19 Аригомана допустимый недопустимый полной кулинарной готовности до полной кулинарной готовности недопустимый ками светдого оттенка по крами, шириной не более 2 см;  19 Наличие поверхностной пленки.  19 Аригомана допустимого заченой пленки.  10 Фото продукта правения предкрать пре		•		
** ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукцию».  ** Антибнотики и деклартвенные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в секемесячию предостальяемом Перечие применяемых ветеринарных препаратов для цыльят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.  10 ГМО Отсутствует  11 Чувствительная (целевая группа)  12 Срок годности  13 Условия хранения пранспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих педостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сърья. Транспортировка осуществияется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта в дюбя точки измерения.  15 Способ притотовления полной кулинарной готовности  16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый недопустий недопусти недопусти недопусти недопусти недопусти недопусти не		(по мясу)		Не более 200
** ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».  ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечие применяемых ветеринарных препаратов для цылият-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.  10 ГМО Отсутствует  11 Чувствительная (целевая группа)  12 Срок годиости  13 Условия хранения в транспортиров при переподати деятельная (пелевая группа)  14 Температура продукта в деятельная деятел				
** Антибиотики и декаративне препараты, используемые при выращивании и декаратируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставъздемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласено ППК.  10 ГМО Отсутствует  11 Чувствительная (целевая группа)  12 Срок голности 240 суток  13 Условия хранения при температуре не выше минуе 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонных запахов для прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясото сыбры, Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта в любой точки измерения.  15 Способ Подвергнуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности до полной кулинарной готовности до полной кулинарной готовности недопустимый ислопустимый вид товара)  16 Фото продукта (внеиний вид, включая допустимый ислопустимый вид товара)  17 Фото продукта (незинчине поверхностной пленки.  18 Не допускается: — незинчительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см; — наличие поверхностной пленки.  18 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  19 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  19 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  19 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  19 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  19 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  10 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  10 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  11 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  12 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  13 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  14 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  15 Не допускается: — наличие поверхностной зеленой пленки.  16 Не допускается: — наличие на допускается должная должна должна должна должна должна должна должна должна должна должна д		70001/0011		
выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для шыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.  10 ГМО Отсутствует  11 Чувствительная (целевая групна) 12 Срок тодности				
ежемсеячно предоставляемом Перечие применяемых встеринарных пренаратов див цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.  10 ГМО Отсутствует  11 Чувствительная (целевая группа)  12 Срок годности  13 Условия хранения и транспортировки кранения и транспортировки обыть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ушерб качеству мясного сырья. Транепортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта в любой точки измерения.  15 Снособ приготовления  16 Фото продукта (впешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара)  16 Пото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара)  17 Фото продукта (транения)  18 Ото продукта (транения)  19 Ото продукта (транения)  19 Ото продукта (транения)  10 Ото продукта (транения)  11 Пото продукта (транения)  12 Ото продукта (транения)  13 Условия должна быть сманения (транения)  14 Температура при гемпературы при перевозках. Не выше минус 12°С.  15 Пряверннуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности до полной кулинарной готовности до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности (праверктуть тепл		-		•
препаратов для цылият-бройлеров, а их остаточные количества контролируются сотласно ППК.  10 ГМО Отсутствует  11 Чувствительная (пелевая группа)  12 Срок годности  13 Условия кранения и транспортировки  14 Температура продукта в любой точки и змерения.  15 Способ приготовления  16 Фото продукта (внешний вид, включая долустимый и недопустимый в недопустимый выд товара)  16 Фото продукта (внешний вид, включая долустимый выд товара)  17 Фото продукта (в дамуственный выд выд товара)  18 Вид товара)  19 Ото продукта (в дамуственный выд товара)  10 Ото продукта (в дамуственный выд выд товара)  11 Вид товара)  12 Срок одности с декрыты на сайте АО НТБ в разделе замачими аукционов - Национальная более допустимого значения;  13 Ото продукта (транспортная дажачики аукционов - Национальная более допустимого значения;  14 Верта с дажачики вукционов - Национальная более допустимого значения;  15 Способ приготовления предуставанная более допустимого значения;  16 Ото продукта дажачими в дажачими в дажачими в дажачими в дажачими в дажачими в прерхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта дажачими в дажачими в дажачими в дажачими в дажачими в прерхностной зеленой пленки.  18 Ото продукта дажачими в дажама в дажачими в дажачими	_	-	* *	
10   ГМО   Отсутствует     11   Чувствительная (нелевая группа)     12   Срок годности   240 суток     13   Условия хранения и транспортировки   При температуре не выше минус 18°C (камера транспортиото 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 точки измерения.     15   Способ притотовления     16   Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и нелонустимый и нелонустимый вид товара)     16   Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и нелонустимый вид товара)     16   Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и нелонустимый вид товара)     16   Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и нелонустимый вид товара)     17   Фото продукта (гранспортирая дакаччики аукционов - Национальная долестной зеленой пленки.     17   Фото продукта (гранспортирая дакаччики аукционов - Национальная долестной зеленой пленки.     17   Фото продукта (гранспортирая дакаччики аукционов - Национальная дакаччика аукционов - Национальная дакаччика аукционов - Национальная дакаччик	ежеме	есячно предоставляем	лом Перечне прим	еняемых ветеринарных
10 ГМО   Отсутствует     11 Чувствительная (целевая группа)     12 Срок годности   240 суток     13 Условия храпения и транспортировки   При температуре не выше минус 18°C   Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторенних запахов или прочим недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья, Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.     14 Температура продукта в любой точки измерения.     15 Способ притотовления     16 Фото продукта (висиний вид, включая допустимый вид, включая допустимый вид, включая допустимый вид, включая допустимый вид недопустнымый вид товара)     16 Фото продукта (транспортирая (допускается: — незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см; — наличие жира более допустимого значения; — наличие говерхностной зеленой пленки.     17 Фото продукта (транспортивя (допускается)     18	препа	ратов для цыплят-б	ройлеров, а их	остаточные количества
11	контр	олируются согласно 1	ППК.	
12 Срок годности   240 суток   13 Условия хранения и транспортировки   14 Температура продукта в любой точки измерения   15 Способ приготовления   16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый в недопустимый в недопустив в не	10	ГМО	Отсутствует	
12 Срок голности   240 суток   240 суток   13 Условия хранения и транспортировки   14 Температура продукта в любой точки измерения.   15 Способ приготовления   16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый в недопустимый в более 2 см;   наличие поверхностной пленки.   17 Фото продукта (транспортная заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная на са	11	Чувствительная	Fon opposition	
При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного сердства 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 точки измерения.     15   Способ приготовления		•	вез ограничении	
При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного сердства 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 точки измерения.     15   Способ приготовления	12		240 суток	
Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторониях запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта в добой точки измерения.  15 Способ притотовления  16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый в недопустимого этенка по краям, шприной не более 2 см;  — наличие поверхностной пленки.  17 Фото продукта (транспортияя ражения дукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе заказчики аукционов - Национальная докрыты на сайте АО НТБ в разделе	13	•	•	не выше минус 18°C
транспортировки  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 точки измерения.  15 Способ приготовления  16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара)  16 Мото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)  17 Фото продукта (транспортияя дажачики аукционов - наличие поверхностной зеленой пленки.  18 Допускается:  19 Не выше минус 12°С.  10 Дото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый в дажачики аукционов - наличие поверхностной пленки.  19 Дото продукта (транспортивя дакачики аукционов - наличне по верхностной зеленой пленки.  19 Дото продукта (транспортивая дакачики аукционов - наличная д		хранения и		
посторонних запахов или прочих недостатов, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта в любой точки измерения.  15 Способ приготовления  16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый и недопустимый вид товара)  17 Фото продукта (гранспортияя (транспортияя)  18 Подвергнуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)  19 Допускается:  10 Не запичие дайте АО НТБ в разделе значения;  11 наличие поверхностной пленки.  13 Фото продукта (гранспортивя)  14 Температура прочим температуры мясного обработки до полной кулинарной готовности разделе значения актионов - Национальная прочим температуры при перевозках.  15 Способ продукта (практа) праведення прочим температуры при перевозках.  16 Не выше минус 12°C.  16 Не выше минус 12°C.  16 Подвергнуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности дайте дайте АО НТБ в разделе значения;  16 Не выше минус 12°C.  16 Не выше минус 12°C.  16 Одто продукта (практионов и дайте д		_	1 1 1	• ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '
Недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.   14		гриненортировки		
ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.  14 Температура продукта в любой точки измерения.  15 Способ приготовления  16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый и недопустимый вид товара)  17 Фото продукта (транспортияя (транспортияя)  18 Допускается:  — наличие гематом, кровоподтеков; — наличие поверхностной зеленой пленки.  19 Фото продукта (транспортияя)  Подвергнуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов — Национальная по краям, шириной не более 2 см;  — наличие поверхностной пленки.			I -	• 1
14   Температура продукта в любой точки измерения.   15   Способ приготовления   16   Фото продукта (внешний вид товара)   16   Фото продукта (внешний вид товара)   16   Фото продукта (внешний вид товара)   16   Температура приготовления   16   Температура приготовления   16   Температура полной кулинарной готовности   17   Температура полной кулинарной готовности   18   Температура полной кулинарной готовности   19   Температура полной кулинарной кули				
14   Температура продукта в любой точки измерения.   15   Способ приготовления   16   Фото продукта (внешний вид, включая допустимый вид товара)   Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)   Допускается:				-
14				=
Продукта в любой точки измерения.   Не выше минус 12°C.     15			контролем темпе	ратуры при перевозках.
15 Способ приготовления   Подвергнуть тепловой обработки до полной кулинарной готовности   16 Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)   Допускается:   Национальная Товарная Биржа   Допускается:   Национальнае более 2 см;   Надиче поверхностной пленки.   Не допускается:   Надиче жира более допустимого значения;   Надиче поверхностной зеленой пленки.   Надичие поверхностной зеленой пленки.   Надичие поверхностной зеленой пленки.   Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе (транспортная   Заказчики аукционов - Национальная   Нац	14			
15		_ •	Не выше минус 1	2°C
15		любой точки	The BBillie Milliye	
Приготовления   Полной кулинарной готовности		измерения.		
Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа	15	Способ		
Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа		приготовления	полной кулинарн	ой готовности
(внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)   Допускается:	16	Фото продукта		
Включая допустимый и недопустимый вид товара)  — незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см; — наличие поверхностной пленки.  — наличие жира более допустимого значения; — наличие гематом, кровоподтеков; — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.  — наличие поверхностной зеленой пленки.			•	
допустимый и недопустимый вид товара)  Допускается:  — незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см;  — наличие поверхностной пленки.  Не допускается:  — наличие жира более допустимого значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  Тото продукта (транспортная заказчики аукционов — Национальная		,	_	
Недопустимый вид товара   Допускается: - незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см; - наличие поверхностной пленки наличие жира более допустимого значения; - наличие гематом, кровоподтеков; - наличие поверхностной зеленой пленки наличие поверхностной зеленой пленки Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная			1 къндиалондан	оварная виржа)
вид товара)  — незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см;  — наличие поверхностной пленки.  Не допускается:  — наличие жира более допустимого значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная  Ваказчики аукционов - Национальная			Попускаетая	
— незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см; — наличие поверхностной пленки.  Не допускается: — наличие жира более допустимого значения; — наличие гематом, кровоподтеков; — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная  Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная		•	допускается:	
ткани светлого оттенка по краям, ппириной не более 2 см;  — наличие поверхностной пленки.  Не допускается:  — наличие жира более допустимого значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная Ваказчики аукционов - Национальная)			– незначительно	ое количество жировой
шириной не более 2 см;  — наличие поверхностной пленки.  Не допускается:  — наличие жира более допустимого значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная Заказчики аукционов - Национальная				_
— наличие поверхностной пленки.  Не допускается:  — наличие жира более допустимого значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная  Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная				
Не допускается:  — наличие жира более допустимого значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная Заказчики аукционов - Национальная			_	
<ul> <li>наличие жира более допустимого значения;</li> <li>наличие гематом, кровоподтеков;</li> <li>наличие поверхностной зеленой пленки.</li> <li>Фото продукта (транспортная</li> <li>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная</li> </ul>			– наличие повер	охностной пленки.
<ul> <li>наличие жира более допустимого значения;</li> <li>наличие гематом, кровоподтеков;</li> <li>наличие поверхностной зеленой пленки.</li> <li>Фото продукта (транспортная</li> <li>Заказчики аукционов - Национальная</li> </ul>				
значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная заказчики аукционов - Национальная			Не допускается:	
значения;  — наличие гематом, кровоподтеков;  — наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта (транспортная заказчики аукционов - Национальная			– наличие жир	оа более допустимого
— наличие поверхностной зеленой пленки.  17 Фото продукта Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе (транспортная Заказчики аукционов - Национальная			-	•
17 Фото продукта Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе (транспортная Заказчики аукционов - Национальная			<ul><li>наличие гемат</li></ul>	гом, кровоподтеков;
17 Фото продукта Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе (транспортная Заказчики аукционов - Национальная			_ напиние по	верхностной запачой
17 Фото продукта Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе (транспортная Заказчики аукционов - Национальная				верлпостной зеленой
(транспортная <u>Заказчики аукционов - Национальная</u>				
	17	Фото продукта		
		(транспортная	Заказчики аукци	ионов - Национальная
ynakobka) <u>Tobaphan bupika</u> ).		упаковка)	Товарная Биржа)	

18	Дополнительная	Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком.  Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия — подворачиванием, исключающим открытый продукт.  Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.  Не допускаются:  — разрывы пакета;  — загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;  — отсутствие/нечеткое/некорректное/ра с-положение текста, штрих-кода на маркировке;  — двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
10	информация	Не допускается повторное замораживание

466.	Мясо индеек: филе	Nº	Раздел описания	Описание
	малое замороженное/	п/п		
	НБР, Черкизово	1	Наименование по НТД	Мясо индеек: филе малое замороженное
			Группа продукта	Мясо индеек
		2	Нормативный документ	CTO 68618444-003-2023
		3	Декларация о	-
			соответствии	
		4	Состав	-
		5	Аллергены	-
			Средние	
			значения	
		6	пищевой и	Белки – 22 г, жиры – 1,7 г, калорийность
			энергетической	— 100 ккал/440 кДж
			ценности в 100 г	
			продукта	
			Описание сырого	
			продукта: Тип убоя	Ручной
			Тип уоом	Комбинированное
			тип охлаждения	Часть филе грудки индейки, состоящая из
				малой грудной мышцы, с поверхностной пленкой, без кожи. Поверхность чистая, без глубоких надрезов мышечной ткани.  Допускается:
				1. слабо выраженное изменение цвета (геморрагии/гематомы) на поверхности филе площадью не более 2,5 см2;
				2. наличие внутреннего сухожилия вдоль филе;
		7		3. незначительное нарушение целостности филе (неглубокие разрывы, порезы) длиной до 1 см;
			Внешний вид продукта	4. наличие жировой прослойки, проходящей вдоль филе;
				5. расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов;
				6. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.
				Не допускается:
				1. наличие костей, хрящей, кожи;
				2. гематомы и геморрагии более допустимого значения;
				3. глубокие повреждения филе более допустимого значения;
				4. наличие жира более допустимого значения;

		_	ых масс, фекальные	
		загрязнения, пяті	на от желчи;	
		6. наличие зеленой	пленки;	
		7. посторонние вкл	ючения;	
		8. нарушение целос	стности упаковки.	
		уложен в гофроко	валом в пакет ПВД и роб. На гофрокороб полной технической	
	Цвет на поверхности продукта	Свойственный цве розового до темно-р	ту мяса индеек: от озового.	
	Запах	постороннего запах	сему мясу индеек без ка. Без запаха порчи, аха, постороннего	
	Консистенция	_	состоянии: мышцы	
		Показатель	Допустимый уровень	
8	Физико- химические показатели	Массовая доля белка, %, не менее	18,4	
		Массовая доля жира, %, не более	1,8	
	Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021			
	«О оезопасн	ости мяса птицы и п переработки»)	продукции его	
		Показатель	Допустимый уровень	
	Management	Количество мезофильных		
	Микробиологиче	аэробных и факультативно анаэробных	1*10 <sup>5</sup>	
	Микробиологиче ские показатели	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более	1*10 <sup>5</sup>	
9	ские	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в	1*10 <sup>5</sup> 25,0	
9	ские	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не		
9	ские показатели	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) Listeria monocytogenes, не допускаются в	25,0 25,0 Допустимые уровни, мг/кг, не	
9	ские показатели Токсичные	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель	25,0 25,0 Допустимые уровни, мг/кг, не более	
9	ские показатели	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25,0 25,0 Допустимые уровни, мг/кг, не	
9	ские показатели Токсичные	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель	25,0  25,0  Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1 0,05	
9	ские показатели Токсичные	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)  Показатель  Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	25,0 25,0 Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1	
9	ские показатели Токсичные	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) Показатель  Свинец Мышьяк Кадмий	25,0  25,0  Допустимые уровни, мг/кг, не более 0,5 0,1 0,05	

		T.	
		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
	Радионуклиды	Удельная	(<0,02 мг/кг)
	гадионуклиды (по мясу)	активность цезия-	не более 200
	(no macy)	137	Бк/кг(л)
* Сог.	ласно ТР ТС 021/2011		цевой продукции»
			, используемые при
			ом, указываются в
			яемых ветеринарных
			гаточные количества
	олируются согласно І		
10	ГМО	Не содержит	
11	Чувствительная	Без ограничений	
12	(целевая группа)	365 суток	
12	Срок годности	При температуре не	о выше минус 18°C
			ого средства должна
	Условия		, чистой, не иметь
10	хранения и		ахов или прочих
13	транспортировки	-	ые могут причинить
		ущерб качеству	
		Транспортировка	
	m	контролем температ	гуры при перевозках.
	Температура		
14	продукта в	Не выше минус 12°0	C
	любой точке измерения	_	
	Способ	Подвергнуть тепл	овой обработке до
15	приготовления	полной кулинарной	
	F 0. Ozwienia		е АО НТБ в разделе
			нов - Национальная
		Товарная Биржа).	
		Допускается:	
	Φ	1. наличие внутре	него сухожиция
	Фото продукта (внешний вид,	вдоль филе;	пого суложилия
16	включая	2. незначительное	
	допустимый и недопустимый	целостности фи. разрывы, порезн	ле (неглубокие ы) длиной до 1 см;
	вид товара)	3. наличие жирово	·
		проходящей вдо	
			окон филе – в случае,
		если визуально как филе без дес	снаружи выглядит ректов.

		Не допускается:
		1. гематомы и геморрагии более допустимого значения;
		2. глубокие повреждения филе более допустимого значения;
		3. наличие зеленой пленки.
		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 – подворачивание, исключающее открытый продукт.
17	Фото продукта (транспортная	Не допускаются:
	упаковка)	– разрывы пакета;
		-загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;
		- отсутствие/нечеткое/некорректное/рас положение текста, штрих-кода на маркировке;
		- двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание
		own op want built

467.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - КФХ Деревянко В.И.	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия», с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:	
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
			Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не облее 2% Не менее 12,5%
		Протеин	,
		Зерен поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	11 250
		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
		сертификат (с печатью и подписью Поставщика.	о отправители товарај за счет
468.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - КФХ Деревянко В.И.	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:	
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно со	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам Не менее 770 г/л
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:  Натура	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%  Не более 2%
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:  Натура Влажность	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%  Не более 2%  Не менее 11,5%
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:  Натура Влажность Сорная примесь	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%  Не более 2%
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:  Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%  Не более 2%  Не менее 11,5%
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:  Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%  Не более 2%  Не менее 11,5%  Не более 2,0%
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:  Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина Содержание головни, семян горчака	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%  Не более 2%  Не менее 11,5%  Не более 2,0%  Не менее 250
468.	протеин 11,5% - КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сокачества:  Натура Влажность Сорная примесь Протеин Зерен поврежденных клопом черепашкой Число падения Клейковина	твенных показателей, указанных ответствовать базисным нормам  Не менее 770 г/л  Не более 14,0%  Не более 2%  Не менее 11,5%  Не более 2,0%  Не менее 250  Не менее 18-19%

469.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - КФХ Деревянко В.И.	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качес ниже:  1. Качество Товара должно сок качества:				
			Не менее 770 г/л			
		Натура Влажность	Не более 14,0%			
			Не более 14,0%			
		Сорная примесь Протеин	Не менее 13,5%			
			Не более 2,0%			
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%			
		Число падения	Не менее 300			
		Клейковина	Не менее 23-24%			
		Содержание головни, семян горчака	Не допускается			
		и амброзии	Charachara			
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается			
470.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - КФХ Деревянко В.И.	сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.  Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. 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%			
	1	2				
		[ ] Зерновая примесь	Не более 5%			
		Зерновая примесь Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не более 5% Не допускается			

471.	Кукуруза, КФХ	Товар должен соответствовать ГОСТ	13634-90 «Кукуруза Требования			
4/1.		при заготовках и поставках» с учетом дополнительных требований,				
	Деревянко В.И.	указанных ниже:  1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам				
		качества:				
		Влажнось	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			
4772	T .	Поставщика.	252 2016 H			
472.	Пшеница 4 класса,	Товар должен соответствовать ГОСТ 93	353-2016 «Пшеница. Технические			
	протеин 12,5% - АЗТ	условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных				
	11porem 12,570 7131	ниже:				
		Натура	Не менее 760 г/л			
		Влажность	Не более 14,0%			
		Сорная примесь	Не более 2%			
		Зерновая примесь	Не более 5%			
		Протеин	Не менее 12,5%			
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%			
		черепашкой				
		Число падения	Не менее 250			
		Клейковина	Не менее 21%			
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается			
		Запах	Свойственный здоровому			
			зерну пшеницы; Посторонний			
			запах (затхлый, солодовый,			
			плесневый, гнилостный) не			
			допускается			
		На каждое транспортное средств сертификат (с печатью и подписью Поставщика.				
		поставщика.				

473.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - АЗТ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9 условия» с учетом следующих качест ниже:	
		Натура	Не менее 750 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Протеин	Не менее 11,5%
		Зерен, поврежденных клопом	Не более 2,0%
		черепашкой	,
		Число падения	Не менее 230
		Клейковина	Не менее 19%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
474.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - АЗТ	'   ·	
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	
			Не более 14 0%
1			Не более 14,0% Не более 2%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Сорная примесь Зерновая примесь	Не более 2% Не более 5%
		Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом	Не более 2%
		Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2% Не более 5% Не менее 13,5% Не более 2,0%
		Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой Число падения	Не более 2% Не более 5% Не менее 13,5% Не более 2,0% Не менее 270
		Сорная примесь Зерновая примесь Протеин Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2% Не более 5% Не менее 13,5% Не более 2,0%