УТВЕРЖДЕНА
решением Правления АО НТБ
(Протокол № 434 от «04» декабря 2025 г.)

# 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

<table>
<tr><th></th><th>Наименование биржевого товара</th><th>Качественные характеристики</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5%</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:<br>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Требования</th></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>19,0 % и более</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>45-90 ед.</td></tr>
<tr><td>Натурный вес</td><td>760 г/л и более</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0 %</td></tr>
<tr><td>Сорность,<br>в том числе:<br>-семена амброзии полыннолистной, трехраздельной<br>-вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий , софора лисохвостая , вязель разноцветный и т.д.)</td><td><br><br>не более 2,0%<br>не допускается<br>не допускается</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0 %</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>12,5 % и более</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 с</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Головневые, маранные, синегузочные</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные</td><td>не допускаются</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016
</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Подсолнечник</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые отклонения</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>Не более 20,0<br>Не менее 5,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>Не более 20,0</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>3,0</td><td>Не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>--</td><td>Не более 20,0</td></tr>
<tr><td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td><td>45,0</td><td>Не менее 40,0</td></tr>
</table>
2.По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).<br>
3.Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.<br>
4. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:<br>
4.1.в семенах подсолнечника количество семян злаковых,
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;<br>4.2.семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;<br>4.3.наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего и зараженность семян клещом;<br>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.</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Семена льна масличного</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна масличного. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>13,0</td><td>Не более 16,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>--</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td><td>45,0</td><td>42,0</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>--</td><td>Не более 3,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>Не допускается</td><td>Не допускается</td></tr>
</table>
<br>1.По показателям безопасности семена льна должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).<br>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</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Товара<br>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян льна не производится:<br>4.1. наличие в семенах льна семян клещевины;<br>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.</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Рапс</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>Не более 20,0<br>Не менее 5,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>Не более 6,0</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>3,0</td><td>Не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>--</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Масличность на АСВ, %</td><td>45,0</td><td>Не менее 40,0</td></tr>
</table>
<br>2.По показателям безопасности семена рапса должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).<br>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</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.<br>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится:<br>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.</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
<td>Соя</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>Не более 14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>Не более 6,0</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>--</td><td>Не более 3,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>6,0</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Масличность на АСВ, %</td><td>20,0</td><td>Не менее 18,0</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>38,0</td><td>Не менее 35,0</td></tr>
</table>
<br>2.По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).<br>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</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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.<br>4.Дополнительные условия, при которых приемка семян сои не производится:<br>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.</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Пшеница 3 класс</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>Не более 14,5</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>Не более 2,5</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>Не более 5,5</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>23,0</td><td>Не менее 23,0</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>77,0</td><td>Не менее 75,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>14,0</td><td>Не менее 13,5</td></tr>
<tr><td>Натура г/л</td><td>750</td><td>Не менее 730</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек</td><td>350</td><td>Не менее 300</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>7.</td><td>Пшеница кормовая</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br><table><tr><th>Показатели</th><th>Требования</th></tr><tr><td>Протеин</td><td>не ниже 10,5%</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 4,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. овсюг</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. органическая примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. испорченные зерна</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Вредные примеси, в т.ч.</td><td></td></tr><tr><td>Подмаринник</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Гречишка</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Головневые, мараные, синегузочные</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Фузариозные</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 8,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. пророст</td><td>Не более 5,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. рожь</td><td>Не более 1,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. овсюг</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. щуплые</td><td>Не более 5,0%</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>Не допускается</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Подсолнечник-Э</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</td></tr>
</table>

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

| **Показатели качества** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые отклонения** |
|---|---|---|
| Влажность, % | 8,0 | Не более 20,0<br>Не менее 6,0 |
| Сорная примесь, % | 3,0 | Не более 15,0 |
| Кислотное число, мг КОН/г | 4,0 | Не более 6,0 |
| Масличная примесь, % | -- | Не более 20,0 |
| Масличность (абс.сух.в-во), % | 46,0 | Не менее 42,0 |

2. По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).
   Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара. Не допускается поставка товара с галькой, камнями, минеральными примесями (землей, угольной пылью), мусором или иными подобными посторонними предметами.
3. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:
   3.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;
   3.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской;
   3.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3.4. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные смеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Рапс-Э</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>Не более 18,0<br>Не менее 6,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>Не более 12,0</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>4,0</td><td>Не более 6,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>6%</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Масличность на АСВ, %</td><td>43,0</td><td>Не менее 40,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля эруковой кислоты в масле, %</td><td>2,0</td><td>Не более 5,0</td></tr>
</table>
<br>2.По показателям безопасности семена рапса должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).<br>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</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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.<br>4. Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится:<br>4.1. в семенах рапса количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%;<br>4.2. наличие в семенах рапса горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;<br>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.</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Соя-Э (высокопротеиновая)</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>Не более 16,0</td></tr>
<tr><td>Сорная и масличная примесь (суммарно), %</td><td>-</td><td>Не более 15,0</td></tr>
<tr><td>- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %</td><td>-</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>Не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля сырого протеина, %</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>- при влажности 10% и более</td><td>34%</td><td>Не менее 33%</td></tr>
<tr><td>- при влажности менее 10% до 9%</td><td>34,5%</td><td>Не менее 33,5%</td></tr>
<tr><td>- при влажности менее</td><td>35%</td><td>Не менее 34%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | 9% до 8% | | |
| | | - при влажности менее 8% до 6% | 36,5% | Не менее 35% |

2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).
3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.
4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:

4.1. наличие в семенах сои горчака ползучего, зараженность семян клещом и/или иными вредителями;
4.2. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные примеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.

| | | |
|---|---|---|
| 11. | Соя-Э | Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>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 | - | Не более 15,0 |

| | | |
|---|---|---|
| примесь (суммарно), % | | |
| - в т.ч. наличие семян подсолнечника, % | - | Не более 5% |
| Сорная примесь, % | 2,0 | Не более 5,0 |
| Массовая доля сырого протеина, % | | |
| - при влажности 10% и более | 32% | Не менее 27% |
| - при влажности менее 10% до 9% | 32,5% | Не менее 27,5% |
| - при влажности менее 9% до 8% | 33% | Не менее 28% |
| - при влажности менее 8% до 6% | 33,5% | Не менее 28,5% |

2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).
3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара.
4. Дополнительные условия, при которых приемка не производится:

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

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12. | Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 | **Описание продукта:** | **Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 –** пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусо-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы. | | | |
| | | **Наименование НД:** | ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» | | | |
| | | **Происхождение по виду сырья:** | Свекловичный | | | |
| | | **Микробиологические показатели:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Сальмонелла, в 25 г | Не допускаются в 25,0 г | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 1. | -ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявления бвктерий рода |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Shigella.» (ГОСТ Р 54085-2010 «Продукты пищевые. Метод выявления бвктерий рода Shigella.» |
| | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий, КОЕ/г (см3), не более | 1,0х10³ | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | ГОСТ 10444/15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.» |
| | | | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта,1,0 (г/см³) | Не допускаются в 1,0 г | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | ГОСТ 31747-2012 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)» (ГОСИТ Р 52816-2007 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)») |
| | | | Дрожжи, КОЕ в 1г, не более | 10 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | ГОСТ 10444.12 – 2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 – 88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.» |
| | | | Плесени, КОЕ/г ($см^3$), не более | 10 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | |
| | | **Допускаемые уровни тяжелых металлов и пестицидов:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | **Токсичные элементы** | | | |
| | | | - свинец | 0,5 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложе | ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ние 3 (5). | метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)). |
| | | | - кадмий | 0,05 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | |
| | | | - мышьяк | 1,0 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.». Приложение 3 (5). | ГОСТ31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.» ГОСТ Р 51962-2002 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | определения массовой концентрации мышьяка.» |
| | | | | - ртуть | 0,01 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 (5) | МУ№5178-90 «Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.» |
| | | | | **Пестициды** | | | |
| | | | | ГХЦГα, β,γ-изомер, мг/кг | 0,005 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | МУ №2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое.» |
| | | | | ДДТ и его метаболиты, мг/кг | 0,005 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | |
| | | | **Допускаемые уровни радионукли** | **Наименование** | **Норма:** | **НД определяющий** | **Метод испытания:** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **дов:** | **показателя:** | | **норму** | |
| | | | Цезий-137, Бк/кг | Не более 40 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19). | ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.» |
| | | | Стронций-90, Бк/кг | Не более 25 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19). | ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.» |
| | | **ГМО:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Трансгенная ДНК (ген 35S) | Не более 0,9% | ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7. | ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации и ГМИ растительного происхождения» МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантн |
| | | | Трансгенная ДНК (ген NOS) | Не более 0,9% | ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукци | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td colspan="5"><table><tr><td></td><td></td><td></td><td>и» глава 2 статья 7.</td><td>ой ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Соя-Рус-1</td><td colspan="5">Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><table><tr><td>Показатели качества</td><td></td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>макс. 11,5</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>макс. 2,0</td></tr><tr><td>Масличная примесь, %</td><td>макс. 9,0</td></tr><tr><td>Протеин на АСВ*, %</td><td>мин. 33,0</td></tr></table>Качественные показатели, указанные в карточке анализа зерна ЗПП-47, являются средневзвешенными на партию, в разрезе транспортных средств могут отличаться в рамках погрешности метода.<br>*Протеин протестирован на экспресс анализаторе «Инфратек».</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Масло подсолнечное нерафинированное</td><td colspan="5">Товар должен соответствовать ГОСТ 1129–2013 «Межгосударственный стандарт Масло подсолнечное Технические условия» для масла подсолнечного нерафинированного.</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Степь</td><td colspan="5">Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353–2016<br><table><tr><td>Показатели</td><td>Базис</td><td>Ограничение</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>20,0%</td><td>не менее 19,0%</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>45–90 ед.</td><td>не более 90 ед.</td></tr><tr><td>Натурный вес</td><td>770 г/л</td><td>не менее 750г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>14,0 %</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>2,0 %</td><td>не более 2,0 %</td></tr></table></td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной<br>Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.) | не допускается<br>не допускается | не допускается<br>не допускается |
| | | Головневые, маранные, синегузочные | не допускается | не допускается |
| | | Фузариозные | не допускается | не более 1,0% |
| | | Зерновая примесь<br>в т.ч.<br>проросшие<br>зерна других культур | 4,0%<br>не допускается<br>не допускается | не более 5,0 %<br>не более 1,0%<br>не более 1,0% |
| | | Число падения | 270с. | не менее 250с |
| | | Протеин | 12,5% и более | не менее 12,5% |
| | | Повреждение клопом-черепашкой | 1,5% | не более 2,0 |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | не допускается |
| | | Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353–2016 | | |
| 16. | Ячмень - Степь | Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672–2019 | | |
| | | ***Показатели*** | ***Базис*** | ***Ограничение*** |
| | | Влажность | 13,5 % | 14,0% |
| | | Сорная примесь<br>В том числе<br>испорченные зерна | 2,0 %<br>1,0% | более 2,0 % не принимается<br>более 1,0% не принимается |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной | не допускается | не принимается |
| | | Вредная примесь (семена горчака ползучего, софоры лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.) | не допускается | не принимается |
| | | Фузариозные | не допускается | не принимается |
| | | Зерновая примесь | 5,0 % | более 6,0 % не принимается |
| | | В том числе<br>Битые | 1,5 % | более 1,5% не принимаются |
| | | поврежденные | 1,0% | более 1,0 % не принимается |
| | | Натура | 630 г/л | Менее 620 г/л не принимается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну | |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | не принимается |
| | | Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 28672–2019 | | |
| 17. | Кукуруза - Степь | Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Кукуруза, ГОСТ 13634–90 | | |
| | | ***Показатели*** | ***Базис*** | ***Ограничение*** |
| | | Влажность | 14,0 % | 14,0% |
| | | Натура | 630 г/л | Менее 610 г/л не принимается |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Сорная примесь<br><br>Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной<br><br>Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)</td><td>2,0 %<br><br>не допускается<br><br>не допускается</td><td>Более 2,0 % не принимается<br><br>Более 100 шт./кг не принимается<br><br>не принимается</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь<br><br>в том числе:<br><br>поврежденные<br><br>(включая поврежденные сушкой)<br><br>другие зерновые</td><td>10,0%<br><br>5%<br><br>не допускается<br><br>2,0%</td><td>Более 10,0% не принимается<br><br>Более 5,0% не принимается<br><br>Более 2,0% не принимается<br><br>Более 2,0% не принимается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td><td></td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
</table>
Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 13634–90
</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Пшеница 10,5% Сентябрь</td><td>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Протеин</td><td>10,5% на а.с.в.</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2%</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси</td><td>не допускаются</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td>вредителями</td><td></td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом-черепашкой</td><td>0,9%</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Углеродная единица</td><td>Верифицированный результат реализации климатического проекта, выраженный в массе парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа.</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Пшеница 4 класс - Витерра</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br><table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>12,5% и более</td></tr>
<tr><td>Проросших зерен</td><td>не более 1,0%</td></tr>
<tr><td>Фузариозных зерен</td><td>не более 1,0%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 0,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 19%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,<br>гнилостньй) не допускается</td></tr>
</table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>21.</td><td>Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 - Доминант</td><td><table>
<tr><td>Описание продукта:</td><td>Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусо-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.</td></tr>
<tr><td>Наименование НД:</td><td>ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»</td></tr>
<tr><td>Происхождение по виду</td><td>Свекловичный</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **сырья:** | | | | |
| | | **Микробиологические показатели:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Сальмонелла, в 25 г | Не допускаются в 25,0 г | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 1. | -ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты. Методы выявления бактерий рода Salmonella.» -ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявления бвктерий рода Shigella.» (ГОСТ Р 54085-2010 «Продукты пищевые. Метод выявления бвктерий рода Shigella.» |
| | | | Количество мезофильных аэробных | 1,0x10³ | ТР ТС 021/2011 «О безопасности | ГОСТ 10444/15-94 «Продукты |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | и факультативно анаэробных бактерий, КОЕ/г ($см^3$), не более | | пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.» |
| | | | | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, 1,0 ($г/см^3$) | Не допускаются в 1,0 г | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | ГОСТ 31747-2012 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)» (ГОСИТ Р 52816-2007 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)») |
| | | | Дрожжи, КОЕ в 1г, не более | 10 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | ГОСТ 10444.12 – 2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.» (ГОСТ 10444.12 – 88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.» |
| | | | Плесени, КОЕ/г ($см^3$), не более | 10 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2 (1.14) | |
| | | **Допускаемые уровни тяжелых** | **Наименование показате** | **Норма:** | **НД определяющий** | **Метод испытания:** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **металлов и пестицидов:** | **ля:** | | **норму** | |
| | | | **Токсичные элементы** | | | |
| | | | - свинец | 0,5 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержан |
| | | | - кадмий | 0,05 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ия токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)(. |
| | | | - мышьяк | 1,0 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.». Приложение 3 (5). | ГОСТ31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка. »<br>ГОСТ Р 51962-2002 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | массовой концентрации мышьяка. » |
| | | | - ртуть | 0,01 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 (5) | МУ№5178-90 «Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.» |
| | | | **Пестициды** | | | |
| | | | ГХЦГα,β, γ-изомер, мг/кг | 0,005 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5). | МУ №2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в |
| | | | ДДТ и его метаболиты, мг/кг | 0,005 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложе | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ние 3 (5). | тонком слое.» |
| | | **Допускаемые уровни радионуклидов:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Цезий-137, Бк/кг | Не более 40 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19). | ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.» |
| | | | Стронций-90, Бк/кг | Не более 25 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 4 (19). | ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.» |
| | | **ГМО:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Трансгенная ДНК (ген 35S) | Не более 0,9% | ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7. | ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации ГМИ растительного |
| | | | Трансгенн | Не более | ТР ТС | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ая ДНК (ген NOS) | 0,9% | 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7. | происхождения»<br>МУК 4.2.2304-07<br>«Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР» |

| | | |
|---|---|---|
| 22. | Пшеница 4 класс-Рус-1 | **Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:**<br>**Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016** |

| **Показатели качества** | **Максимально-минимально допустимые** |
|---|---|
| Натура, г/л | не менее 770 |
| Влажность, % | не более 14,0 |
| Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| Проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| Протеин, % | не менее 12,5 |
| Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | не более 1,5 |
| Число падения, сек. | не менее 230 |
| Клейковина, % | не менее 20,0 |
| ИДК, ед. | не более 85 |
| Зараженность вредителями хлебных | не допускается |

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td>запасов</td><td></td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>23.</td><td>Пшеница 4 класс, протеин 12,5% -Рус-1</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:<br>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Натура, г/л</td><td>не менее 750</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>не менее 12,5</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td><td>не более 1,5</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек.</td><td>не менее 230</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 20,0</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>не более 85</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>24.</td><td>Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (наливом)</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».</td></tr>
<tr><td>25.</td><td>Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Премиум (фасованное)</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| 26. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Высший сорт (наливом) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 27. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Высший сорт (фасованное) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 28. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Первый сорт (наливом) | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 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 | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло |

| | | |
|---|---|---|
| | нерафинированное для промышленной переработки | подсолнечное. Технические условия». |
| 37. | Пшеница 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 38. | Пшеница 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 39. | Пшеница 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 40. | Пшеница 4 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 41. | Пшеница 5 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». |
| 42. | Кукуруза кормовая 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия». |
| 43. | Кукуруза кормовая 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия». |
| 44. | Кукуруза кормовая 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия». |
| 45. | Кукуруза свежая в початках 1 сорта | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия». |
| 46. | Кукуруза свежая в початках 2 сорта | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия». |
| 47. | Ячмень 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия». |
| 48. | Ячмень 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия». |
| 49. | Ячмень 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия». |
| 50. | Ячмень пивоваренный 1 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». |
| 51. | Ячмень пивоваренный 2 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». |
| 52. | Ячмень пивоваренный 3 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». |
| 53. | Ячмень пивоваренный 4 класса | Товар должен соответствовать ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». |

<table>
<tr>
<td>54.</td>
<td>Пшеница 12,5%<br>Сентябрь</td>
<td>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Протеин</td><td>12,5% на а.с.в.</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек</td></tr>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2%</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси</td><td>не допускаются</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>55.</td>
<td>Кукуруза, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 650 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Поврежденные зерна</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Битые зерна</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Поврежденные при сушке</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 8,0%</td></tr>
<tr><td>Амброзия</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td>
</tr>
<tr>
<td>56.</td>
<td>Ячмень, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 620 г/л</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>57.</td><td>Пшеница 4 класс, протеин 12,5% КАА</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:<br>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Натура, г/л</td><td>не менее 750</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>не менее 12,5</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td><td>не более 1,5</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек.</td><td>не менее 230</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 20,0</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>не более 100</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>58.</td><td>Пшеница 3 класс – ОАО «БМК»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>14,5% и более</td></tr>
<tr><td>Проросших зерен</td><td>не более 1,0%</td></tr>
<tr><td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td><td>50-100</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 23%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.<br>На каждое транспортное средство оформляется Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Воронежской области за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>59.</td><td>Соя - Рус</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>не более 12,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>не более 3,0%</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>6,0</td><td>не более 22,0%</td></tr>
<tr><td>Масличность на АСВ, %</td><td>20,0</td><td>не менее 20,0%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>38,0</td><td>не менее 38,0%</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>60.</td><td>Подсолнечник – Рус</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.»<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><table><tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>не более 8,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>не более 4,0%</td></tr><tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>4,0</td><td>не более 4,0 мг КОН/г</td></tr><tr><td>Масличная примесь, %</td><td>-</td><td>не более 10,0%</td></tr><tr><td>Масличность (абс. сух. в-во), %</td><td>46,0</td><td>не менее 44,0%</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>61.</td><td>Подсолнечник – Рус 1</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.»<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><table><tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>не более 8,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>не более 3,0%</td></tr><tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>4,0</td><td>не более 4,0 мг КОН/г</td></tr><tr><td>Масличная примесь, %</td><td>-</td><td>не более 7,0%</td></tr><tr><td>Масличность (абс. сух. в-во), %</td><td>46,0</td><td>не менее 44,0%</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>62.</td><td>Соя некл. – Рус 2</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>нормам качества:<br><br><table><tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>не более 12,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>не более 3,0%</td></tr><tr><td>Масличная примесь, %</td><td>6,0</td><td>не более 19,0%</td></tr><tr><td>Масличность на АСВ, %</td><td>20,0</td><td>Не менее 20,0%</td></tr><tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>38,0</td><td>не менее 38,0%</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>63.</td><td>Подсолнечник – Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>6-8%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 5%</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>Не более 7%</td></tr><tr><td>Кислотное число</td><td>Не более 5 мг КОН/г</td></tr><tr><td>Масличность на АСВ</td><td>Не менее 42%</td></tr></table><br>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.<br><br>Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | 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.<br>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.<br>4. Поставщик гарантирует, что:<br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>64.</td><td>Кукуруза – Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 53903-2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3% (максимум до 5%)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8% (максимум до 15%)</td></tr></table><br>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br>a. 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.<br>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.<br>b. Допустимые показатели содержания микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в среднесуточной пробе:<br>➢ Содержание микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) не более 0,9 мг/кг, включая 0,9 мг/кг<br>➢ Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 0,9 мг/кг не принимается и подлежит возврату.<br>Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 3,5 мг/кг не принимается и подлежит возврату.<br>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</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>поставленным.<br>4. Поставщик гарантирует, что:<br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>65.</td><td>Пшеница 5 класс – Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54078-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr></table></td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| Сорная примесь | Не более 2% (максимум 5%) |
| Зерновая примесь | Не более 5% (максимум 15%) |

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

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

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

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

4. Поставщик гарантирует, что:

- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;

- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;

- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;

- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;

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

Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка»

<table>
<tr><td></td><td></td><td>(пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br><br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br><br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>66.</td><td>Бобы сои 37 – Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 12%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 10%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 37% АСВ</td></tr></table><br>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>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</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара.<br>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.<br>4. Поставщик гарантирует, что:<br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br>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:<br><br>Влажность — Не более 14%<br>Сорная примесь — Не более 2% (максимум 5%)<br>Зерновая примесь — Не более 5% (максимум 15%)<br><br>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>4. Поставщик гарантирует, что:<br><br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br><br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br><br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br><br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br><br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br><br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br><br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>68.</td><td>Пшеница 5 класс, протеин 10,0% - Агрокомплекс</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:<br>Пшеница 5 класса, ГОСТ 9353-2016<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Натура, г/л</td><td>не менее 750</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>не менее 10,0</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td><td>не более 2,5</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек.</td><td>не менее 100</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 13,0</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>не более 38</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>69.</td><td>Пшеница 4 класс – ОАО «БМК»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br><table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 730 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>12,5% и более</td></tr>
<tr><td>Проросших зерен</td><td>не более 1,0%</td></tr>
<tr><td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td><td>50-100</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 20%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостнь) не допускается</td></tr>
</table><br>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.<br>На каждое транспортное средство оформляется Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Воронежской области за счет Поставщика.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>70.</td>
<td>Ячмень, Агрокомплекс</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:<br>Ячмень, ГОСТ 28672-2019
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Натура, г/л</td><td>не менее 570</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 15,5</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 8,0</td></tr>
<tr><td>Проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>не менее 7,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td>
</tr>
<tr>
<td>71.</td>
<td>Лен масличный, Агрокомплекс</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:<br>Лен масличный, ГОСТ 10582-2076
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 16</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr>
</table></td>
</tr>
<tr>
<td>72.</td>
<td>Пшеница 4 класс Урожай 2023 ООО ТД РИФ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 765 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
</table></td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>12,5% и более</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>не более 90 ед.</td></tr><tr><td>Проросших зерен</td><td>не более 1,0% в составе Зерновой примеси</td></tr><tr><td>Фузариозных зерен</td><td>не более 0,5%</td></tr><tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 1,5%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 20%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики, амброзии</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br><br>**На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.** |
| 73. | Ячмень продовольственный, Урожай 2023 ООО ТД РИФ | **Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:**<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 620 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 10,0%</td></tr><tr><td>Семена подсолнечника</td><td>не более 0,5% в составе Зерновой примеси</td></tr><tr><td>Фузариозных зерен</td><td>не более 0,5%</td></tr></table> |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака, спорыньи, повилики</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br><br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.
</td></tr>
<tr><td>74.</td><td>Пшеница 3 класс, протеин 14.5% - ДМА</td><td>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базис</th><th>Ограничение</th></tr>
<tr><td>Натура, min</td><td>780%</td><td>770%</td></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>2%</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, max</td><td>5%</td><td>7%</td></tr>
<tr><td>Протеин, min</td><td>14.5%</td><td>14.5%</td></tr>
<tr><td>Число падения, min</td><td>280%</td><td>270%</td></tr>
<tr><td>Количество клейковины, min</td><td>25%</td><td>24%</td></tr>
<tr><td>ИДК, max</td><td>43-95ед.</td><td>95ед.</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой,</td><td>1.5%</td><td>2%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="2">Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
<br>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>75.</td><td>Пшеница 4 класс, протеин 12.5% - ДМА</td><td>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базис</th><th>Ограничение</th></tr>
<tr><td>Натура, min</td><td>770%</td><td>760%</td></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>2%</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, max</td><td>5%</td><td>7%</td></tr>
<tr><td>Протеин, min</td><td>12.5%</td><td>12.5%</td></tr>
<tr><td>Число падения, min</td><td>270%</td><td>250%</td></tr>
<tr><td>Количество клейковины, min</td><td>21%</td><td>20%</td></tr>
<tr><td>ИДК, max</td><td>43-95ед.</td><td>95ед.</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой,</td><td>2%</td><td>2%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="2">Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.
</td></tr>
<tr><td>76.</td><td>Пшеница 3 класс, протеин 13.5% - ДМА</td><td>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базис</th><th>Ограничение</th></tr>
<tr><td>Натура, min</td><td>780%</td><td>770%</td></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>2%</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, max</td><td>5%</td><td>7%</td></tr>
<tr><td>Протеин, min</td><td>13.5%</td><td>13.5%</td></tr>
<tr><td>Число падения, min</td><td>280%</td><td>270%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Количество клейковины, min | 23% | 23% |
| | | ИДК, max | 43-95ед. | 95ед. |
| | | Повреждение клопом черепашкой, | 1.5% | 2% |
| | | Зараженность | не | не принимается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | |
| | | **Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.** | | |
| 77. | Пшеница 3 класс, протеин 14.0% - ДМА | **Показатели качества** | **Базис** | **Ограничение** |
| | | Натура, min | 780% | 770% |
| | | Влажность, max | 14% | 15% |
| | | Сорная примесь, max | 2% | 4% |
| | | Зерновая примесь, max | 5% | 7% |
| | | Протеин, min | 14.0% | 14.0% |
| | | Число падения, min | 280% | 270% |
| | | Количество клейковины, min | 25% | 24% |
| | | ИДК, max | 43-95ед. | 95ед. |
| | | Повреждение клопом черепашкой, | 1.5% | 2% |
| | | Зараженность | не допускается | не принимается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | |
| | | **Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.** | | |

<table>
<tr>
<td>78.</td>
<td>Пшеница 5 класс, протеин 10.5% - ДМА</td>
<td>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базис</th><th>Ограничение</th></tr>
<tr><td>Натура, min</td><td>760%</td><td>740%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>2%</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, max<br><br>в том числе проросшие, max</td><td>8%<br><br>5%</td><td>10%<br><br>5%</td></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>Протеин, min</td><td>10.5%</td><td>10.5%</td></tr>
<tr><td>Число падения, min</td><td>230%</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>Количество клейковины, min</td><td>16%</td><td>14%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="2">Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
<br>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.
</td>
</tr>
<tr>
<td>79.</td>
<td>Кукуруза - ДМА</td>
<td>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базис</th><th>Ограничение</th></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>14,5%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>3%</td><td>5%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, max</td><td>15%</td><td>18%</td></tr>
<tr><td>В составе зерновой примеси<br>Битые, max<br>Поврежденные всего, max<br>Том числе к поврежденным</td><td><br><br><br>5%<br>5%<br></td><td><br><br><br>5%<br>5%<br>0</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | относятся:<br>-поврежденные сушкой, нагревом<br>-поврежденные гниением, плесенью | <br><br>2%<br>2% | <br><br>2%<br>2% |
| | | Зараженность | не допускается | |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | |
| | | Афлатоксины | В пределах европейских норм | |
| | | **Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 13634 – 90.**<br><br>**Анализы на битые, поврежденные, сорную примесь проводятся по EN 16378** | | |
| 80. | Лён – ДМА | **Показатели качества** | **Базис** | **Ограничение** |
| | | Влажность, max | 9% | 10% |
| | | Сорная примесь, max<br>В том числе семена клещевины, ядовитая, вредная примесь | 3%<br>не допускается | 5%<br>не допускается |
| | | Масличность as is, min | 40% | 40% |
| | | Свободные жирные кислоты (FFA), max | 2% | 2% |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается | не принимается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>инородных запахов</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td>жёлто - коричневый, без<br>признаков плесени,<br>ферментации и порчи</td></tr>
</table>
<br>Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 10582-76.<br>Груз должен быть годным для извлечения растительного масла,пригодным<br>для продажи.<br>Анализы на масличность, FFA, проводятся по ФОСФА 11 (ИСО).
</td></tr>
<tr><td>81.</td><td>Пшеница 4 класс, Агрокомплекс</td><td>
Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:<br>Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Натура, г/л</td><td>не менее 710</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>не менее 11,0</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек.</td><td>не менее 100</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 18,0</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>не более 100</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>82.</td><td>Шрот подсолнечный</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот подсолнечный. Технические условия».</td></tr>
<tr><td>83.</td><td>Пшеница 10,5% – ООО «Русагро-Инвест»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br><table><tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr><tr><td>Протеин, %</td><td>не менее 10,5%</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Повреждение клопом-черепашкой</td><td>не более 1,2</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>84.</td><td>Пшеница 10,5% – ООО «Русагро-Инвест» 1</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br><table><tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr><tr><td>Протеин, %</td><td>не менее 10,5%</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Повреждение клопом-черепашкой</td><td>не более 1,0</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>85.</td><td>Горох<br>ООО «Агротехнологии»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 15,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 4,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 12,0%</td></tr>
<tr><td>Мелкий горох, %</td><td>не более 5,00%</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>Не менее 20,0%</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>86.</td><td>Горох ООО «Русагро-Инвест»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 15,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 4,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 12,0%</td></tr>
<tr><td>Мелкий горох, %</td><td>не более 5,00%</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>Не менее 21,0%</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>87.</td><td>Горох ООО «Кшеньагро»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 15,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 4,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 10,0%</td></tr>
<tr><td>Мелкий горох, %</td><td>не более 5,00%</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>Не менее 21,0%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>88.</td><td>Горох ООО «Отрадаагроинвест»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 15,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 4,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 10,0%</td></tr><tr><td>Мелкий горох, %</td><td>не более 5,00%</td></tr><tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>не менее 18,0%</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>89.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Деметра Трейдинг</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 760 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>12,5% и более</td></tr><tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 1,5%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 18%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br><br>На каждую партию Товара оформляется протоков ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>90.</td><td>Пшеница 3 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 750 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>12,5% и более</td></tr><tr><td>Проросших зерен</td><td>не более 1,0%</td></tr><tr><td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td><td>60-95</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек.</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 24%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table>На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.<br>На каждое транспортное средство оформляется:<br>1. Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика;<br>2. СДИЗ в системе ФГИС зерно.</td></tr>
<tr><td>91.</td><td>Пшеница 4 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>10,5% и более</td></tr>
<tr><td>Проросших зерен</td><td>не более 1,0%</td></tr>
<tr><td>Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК</td><td>60-95</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 20%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний.<br>
На каждое транспортное средство оформляется:<br>
1. Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика;<br>
2. СДИЗ в системе ФГИС зерно.
</td></tr>
<tr><td>92.</td><td>Масло подсолнечное нерафинированное наливом - БМЭЗ</td><td>
Товар соответствует ГОСТ 1129–2013 «Межгосударственный стандарт Масло подсолнечное Технические условия» для масла подсолнечного нерафинированного.
<table>
<tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr>
<tr><td>Цветное число, мг йода, не более</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг КОН/г, не более</td><td>4,00</td></tr>
<tr><td>Массовая доля нежировых примесей, %, не более</td><td>0,10</td></tr>
<tr><td>Массовая доля фосфоросодержащих</td><td>0,80</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>веществ, %, не более:<br>в пересчете на стеароолеолецитин</td><td></td></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td><td>0,20</td></tr>
<tr><td>Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более</td><td>10,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>93.</td><td>Пшеница кормовая-Ставропольский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
</table>
Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
<tr><td>94.</td><td>Соя кормовая-Ставропольский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимальн о допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Сырой Протеин %</td><td colspan="2">не менее 33,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>95.</td><td>Кукуруза кормовая-Ставропольский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>17,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается.<br><br>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.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>96.</td><td>Ячмень кормовой-Ставропольский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>97.</td>
<td>Горох кормовой-Ставропольский бройлер</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>16,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>98.</td>
<td>Ячмень яровой, урожай 2023 - ДОБРЫНЯ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 630 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, в том числе</td><td>не более 5,0%</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>битые и поврежденные</td><td></td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.
</td></tr>
<tr><td>99.</td><td>Ячмень яровой, урожай 2023 - СМЗ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 620 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>100.</td><td>Подсолнечник - СМЗ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td>Влажность</td><td>не более 8,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 3,0%</td></tr><tr><td>Кислотное число</td><td>не более 2,0 мг КОН/г</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>не более 8,0%</td></tr><tr><td>Масличность на АСВ</td><td>не менее 46-47%</td></tr></table><br>Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов). На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011. |
| 101. | Пшеница 4 класс - СМЗ | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 750 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>13,5%</td></tr><tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 1,5%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>22%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый,</td></tr></table> |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>102.</td><td>Сухое обезжиренное молоко 1,5%</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:<br>ГОСТ 33629-2015
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги, %,</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля жира, %</td><td>не более 1,5</td></tr>
<tr><td>Массовая доля молочного сахара (лактозы), %</td><td>От 54,0 до 47,0 включ.</td></tr>
<tr><td>Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее</td><td>34</td></tr>
<tr><td>Индекс растворимости, см сырого осадка, не более</td><td>0,2</td></tr>
<tr><td>Группа чистоты, не ниже</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Кислотность, °Т (% молочной кислоты)</td><td>От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)</td></tr>
<tr><td>КМАФАнМ</td><td>$1*10^5$</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>103.</td><td>Масло сливочное 82,5%</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:<br>ГОСТ 32261-2013
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Массовая доля жира</td><td>не менее 82,5%</td></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги</td><td>не более 16,0%</td></tr>
<tr><td>Титруемая кислотность плазмы</td><td>Не более $26.0^0$Т</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 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 соответствовать следующим качественных показателям:** | |
| | | **Наименование показателя** | **Высший сорт** |
| | | Массовая доля жира, %, не менее | 2,8 |
| | | Массовая доля белка, %, не менее | 2,8 |
| | | Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее | 8,2 |
| | | Термоустойчивость, группа, не ниже | II |
| | | **Консистенция** | Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается |
| | | **Вкус и запах** | Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. |
| | | **Цвет** | От белого до светло-кремового |
| | | **Кислотность, $^0$Т** | От 16,00 до 18,00 |
| | | **Группа чистоты** | Не ниже 1 |
| | | **Плотность, кг/ м$^3$** | не менее 1028,00 |
| | | **Температура замерзания, С** | Не выше минус 0,505 |

| | |
|---|---|
| **КМАФАнМ, КОЕ*/г** | Не более $1x10^5$ |
| **Содержание соматических клеток, КОЕ, г.** | Не более $4x10^5$ |
| Патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г. продукта не допускаются | |

Спецификация распространяется на **молоко коровье сырое цельное высшего** (далее - Молоко), без каких-либо добавлений к нему или извлечений каких-либо веществ из него, не подвергшееся обработке, в результате которой изменились его составные части.

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

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

Содержание в молоке антибиотиков, токсичных элементов, патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл), пестицидов, афлатоксина М1 – по нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01. Ингибирующие вещества не допускаются. Термическая обработка (пастеризация) Молока, а также наличие консервантов и солей - стабилизаторов в молоке не допускаются. Во всем остальном, качественные 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 показателя** | **Характеристика** |
|---|---|
| | **высшего** |
| **Консистенция** | Однородная жидкость без осадков и хлопьев.<br>Замораживание не допускается. |
| **Вкус и запах** | Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему |

| | |
|---|---|
| | натуральному молоку |
| **Цвет** | От белого до светло-кремового |
| **Метод контроля** | ГОСТ 28283 |
| **Периодичность контроля** | В каждой партии |

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

**Таблица 2.**

| **Наименование показателя** | **Титруемая кислотность, $^0$Т** | **Группа чистоты, не ниже** | **Плотность, кг/м$^3$, (при температуре 20$^0$С** | **Массовая доля жира, %** | **Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока,%** | **Массовая доля белка, %** | **Группа термоустойчивости по алкогольной пробе** | **Температура замерзания $^0$С**** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Молоко | От 16,0 до 21,0 | I,II | Не ниже 1027,0 | Не менее 2,8 | Не менее 8,2 | Не менее 2,8 | I-V | Не выше минус 0,505 |
| Методы контроля | ГОСТ Р 54669 | ГОСТ 8218-89 | *** ГОСТ Р 54758-2011 | ГОСТ 5867-90 ГОСТ 32255 | *** ГОСТ 3626-73 | *** ГОСТ 25179-2014 ГОСТ 32255 | ГОСТ 25228-82 | ГОСТ 26754 ГОСТ 25101 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Периодичность исследований | В каждой партии | В каждой партии | В каждой партии | В каждой партии | В каждой партии | В каждой партии | В каждой партии | В каждой партии |

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

**Таблица 3**

| **Наименование показателя** | **Норма для сорта** |
|---|---|
| | **высшего** |
| Плотность, кг/м$^3$, не менее | 1028 |
| Кислотность, ºТ | от 16 до 18 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 2,8 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 2,8 |
| Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее | 8,2 |
| Группа чистоты, группа, не ниже | I |
| Термоустойчивость, группа, не ниже | II |
| Температура замерзания, ºС, не выше | 0,505 |

Примечание:

*-контроль производится Покупателем в соответствии с производственной возможностью и программой производственного контроля.

**- контроль производится при подозрении на фальсификацию.

***- допускается проводить окончательную приемку Молока приборным методом (Экомилк Тотал, АКМ-98 и аналогами), в спорных случаях окончательная приемка проводится в соответствии с ГОСТ согласно указанным методам контроля.

Содержание потенциально опасных веществ в молоке не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 4)

**3. Показатели безопасности молока.**

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

**Таблица 4.**

| **Наименование показателя** | **Допустимые уровни мг/кг (л), не более** | **Методы контроля** | **Периодичность контроля** |
|---|---|---|---|
| **Токсичные элементы:** | | | |
| свинец | 0,1 | ГОСТ 26932-86 | 1 раз в 3 месяца |
| мышьяк | 0,05 | ГОСТ 26930-86 | 1 раз в 3 месяца |
| кадмий | 0,03 | ГОСТ 26933-86 | 1 раз в 3 месяца |
| ртуть | 0,005 | ГОСТ 26927-86 | 1 раз в 3 месяца |
| **Микотоксины:** | | | 1 раз в 3 месяца |
| Афлатоксин $M_1$ | 0,0005 | ГОСТ 30711-2001 | 1 раз в 3 месяца |
| **Антибиотики:*** | | | 1 раз в 3 месяца |
| Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается ((менее | ГОСТ 32219 | 1 раз в 3 месяца |

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

Примечание:

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

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

**Таблица 5.**

| Наименование показателя | Норма для сорта | Периодичность контроля | Метод контроля |
|---|---|---|---|
| | высшего | | |
| КМАФАнМ, КОЕ в 1см³, не более | $1{,}0\times10^5$ | 1 раз в 10 дней | ГОСТ 32901 |
| Соматические клетки в 1 см³, не более | $4\times10^5$ | 1 раз в 10 дней | ГОСТ 23453 |
| Патогенные, в том числе сальмонеллы, масса (объем) продукта, г($см^3$), в котором не допускается | 25 | 1 раз в 6 месяцев | ГОСТ 31659 |

Примечание:

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

** - КОЕ – колониеобразующие единицы.

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

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

**4. Маркировка**

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

- наименование молока;
- значения показателей идентификации молока в соответствии с требованиями ТР ТС ст. 26 п.2, ст. 36 п. 23;
- наименование изготовителя молока - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя молока - юридического

| | | |
|---|---|---|
| | | лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);<br>- адрес изготовителя;<br>- объем Молока (в литрах);<br>- дата и время (часы, минуты) отгрузки;<br>- температура Молока при отгрузке;<br>- номер партии;<br>- номер пломбы.<br>**5. Правила приёмки.**<br>Молоко принимают партиями. Контролю подвергаются: условия транспортирования, наличие необходимой сопроводительной документации и информации в сопроводительной документации, информации на транспортной таре (при наличии), показатели безопасности, физико-химические и органолептические показатели согласно требованиям ТР ТС, настоящей спецификации и настоящего договора. Правила приёмки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 13928-84.<br>**6. Сопроводительная документация**.<br>Каждая поступающая партия Молока должна сопровождаться:<br>- товарно-транспортной накладной от Поставщика Молока;<br>- ВСД (ветеринарно-сопроводительные документы в электронной форме по системе ГИС Меркурий»)<br>**7. Условия транспортирования.**<br>Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры не выше $10^0$С.<br>Молоко транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей, металлических флягах и других видах тары, разрешенных для контакта с молоком и молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.<br>Крышки тары должны быть закрыты герметично. Запорные устройства крышек пломбируются.<br>Молоко транспортируют при его температуре от $2^0$С до $10^0$С. Температура охлаждённого Молока, поступившего Покупателю. должна быть не более $10^0$С. Допускается, по договорённости сторон, вывоз неохлаждённого Молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.<br>**8. Условия хранения.**<br>Допускается хранение Молока у Поставщика при температуре (4±2)°С в соответствии с требованиями ФЗ РФ ст. 6 к хранению и перевозке Молока. |

<table>
<tr>
<td>105.</td>
<td>Пшеница кормовая-Белгородский бройлер</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
</table>
Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td>
</tr>
<tr>
<td>106.</td>
<td>Соя кормовая-Белгородский бройлер</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>15,0</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td colspan="2">не менее 33,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>107.</td><td>Кукуруза кормовая-Белгородский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>17,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>108.</td><td>Ячмень кормовой-Белгородский бройлер</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>109.</td><td>Горох кормовой-Белгородский бройлер</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>16,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сорная примесь, % | 2,0 | 4,0 |
| | | | Зерновая примесь, % | 15,0 | 15,0 |
| | | | Содержание сырого протеина | не менее 20,5% | |
| | | | Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом) | не допускается | |
| | | | Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг. | не допускается | |
| | | | наличие вредной примеси головня, спорынья | не допускается | |
| | | | Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br>При наличии ГМО, Товар не принимается. | | |
| 110. | Пшеница 4 класс 11,5 протеин | | ***Показатели качества*** | ***Базис*** | ***Ограничение*** |
| | | | Натура, min | 770г/л | 760г/л |
| | | | Влажность, max | 14,0% | 15,0% |
| | | | Сорная примесь, max | 2,0% | 4,0% |
| | | | Зерновая примесь, max<br>в том числе,<br>проросшие | 5,0% | 7,0%<br>более 2,0% не принимается |
| | | | Протеин, % | 11,5% | 11,5% |
| | | | Число падения, сек. | 250сек. | менее 230сек. не принимается |
| | | | Количество | 18,0% | 18,0% |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>клейковины, min</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ИДК, max</td><td>43-95ед.</td><td>95ед.</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, max</td><td>2,0%</td><td>2,0%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="2">свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>111.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Деметра Трейдинг</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>11,5% и более</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 18%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>112.</td><td>Кукуруза - ДОБРЫНЯ</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>640 г/л</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 3,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 10,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>6,0%</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.
</td></tr>
<tr><td>113.</td><td>Пшеница 4 класс - ДОБРЫНЯ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 780 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>14%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 220 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>21,5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну<br>пшеницы; посторонний запах<br>(затхлый, солодовый, плесневый,<br>гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>114.</td><td>Ячмень яровой - АФЕ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень.Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 650 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 12%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) не допускается</td></tr></table>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>115.</td><td>Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - АФЕ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<table><tr><td>Натура</td><td>не менее 750 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>13,5%</td></tr><tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 1,5%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>21%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>116.</td><td>Пшеница 3 класса, 13,5 прот. - Каргилл</td><td>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.<br><br>Таблица № 1<table><tr><th>Показатель</th><th>Норматив</th></tr><tr><td>Протеин</td><td>не менее 13,5 %</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 23 %</td></tr><tr><td>Натурный вес</td><td>не менее 770 г/л</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек.</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14 %</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2 %</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 3 %</td></tr><tr><td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td><td>не более 1 %</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td><td>не допускается</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>117.</td><td>Пшеница 4 класса, 12,5 прот. - Каргилл</td><td>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.<br><br>Таблица № 1<table><tr><th>Показатель</th><th>Норматив</th></tr><tr><td>Протеин</td><td>не менее 12,5 %</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 20 %</td></tr><tr><td>Натурный вес</td><td>не менее 770 г/л</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 230 сек.</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14 %</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2 %</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 3 %</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td><td>не более 1 %</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>118.</td><td>Пшеница 4 класса, 11,5 прот. - Каргилл</td><td>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.<br><br>Таблица № 1
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>Норматив</th></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 11,5 %</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 18 %</td></tr>
<tr><td>Натурный вес</td><td>не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 230 сек.</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2 %</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 3 %</td></tr>
<tr><td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td><td>не более 1 %</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>119.</td><td>Пшеница 5 класса, 10,5 прот. - Каргилл</td><td>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.<br><br>Таблица № 1
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>Норматив</th></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 10,5 %</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 16 %</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Натурный вес</td><td>не менее 740 г/л</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек.</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2 %</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5 %</td></tr>
<tr><td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td><td>не более 2 %</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Проросшие зерна (в составе зерновой примеси)</td><td>не допускается более 1 %</td></tr>
<tr><td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>120.</td><td>Пшеница 5 класса, 9,5 прот. – Каргилл</td><td>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.<br>Таблица № 1
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>Норматив</th></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 9,5 %</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 17 %</td></tr>
<tr><td>Натурный вес</td><td>не менее 690 г/л</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек.</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2 %</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5 %</td></tr>
<tr><td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td><td>не более 2 %</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>121.</td><td>Подсолнечник классический – Каргилл</td><td>1. Поставка семян подсолнечника для кондитерских целей не допускается.<br>2. Поставляемый Товар должен соответствовать нормативам, указанным в таблице № 1 ниже:<br>Таблица № 1</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Показатель / Ед. изм. / Базис<br>-1- / -2- / -3-<br>Масличность, а.с.в. / % / 46,0<br>Влажность / % / 8,0<br>Сорная примесь / % / 3,0<br>Масличная примесь / % / 15,0<br>Кислотное число масла / мгКОН/г / 3,5<br>Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи) / шт / не допускается<br>Карантинные объекты / шт / не допускается<br>Содержание олеиновой кислоты / % / не более 39<br>3. Остальные показатели качества Товара должны соответствовать ГОСТ 22391-2015. |
| 122. | Подсолнечник высокоолеиновый – Каргилл | 1. Поставка семян подсолнечника для кондитерских целей не допускается.<br>2. Поставляемый Товар должен соответствовать нормативам, указанным в таблице № 1 ниже:<br>Таблица № 1<br>Показатель / Ед. изм. / Базис<br>-1- / -2- / -3-<br>Масличность, а.с.в. / % / 46,0<br>Влажность / % / 8,0<br>Сорная примесь / % / 3,0<br>Масличная примесь / % / 15,0<br>Кислотное число масла / мгКОН/г / 3,5<br>Заражённость вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи) / шт / не допускается<br>Карантинные объекты / шт / не допускается |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Содержание олеиновой кислоты</td><td>%</td><td>82</td></tr>
</table>
3. Остальные показатели качества Товара должны соответствовать ГОСТ 22391-2015.
</td></tr>
<tr><td>123.</td><td>Пшеница 3 кл. Март</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница.<br>
Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не более 13,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь,%</td><td>Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь,%</td><td>Не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>Не менее 23,0</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Не менее 75,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>Не менее 13,5</td></tr>
<tr><td>Натура г/л</td><td>Не менее 750</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>Не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>124.</td><td>Пшеница 4 кл. Март</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не более 13,0</td></tr>
<tr><td>Сорная</td><td>Не более 2,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td><table>
<tr><td>примесь,%</td><td></td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь,%</td><td>Не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>Не менее 20,0</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Не менее 75,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>Не менее 12,5</td></tr>
<tr><td>Натура г/л</td><td>Не менее 750</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек</td><td>Не менее 150</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>Не допускается</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>125.</td><td>Пшеница 5 кл. Март</td><td colspan="2">Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница Промышленное сырье Технические условия, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не более 13,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь,%</td><td>Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь,%</td><td>Не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>Не менее 16,0</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Не менее 50,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>Не менее 10,5</td></tr>
<tr><td>Натура г/л</td><td>Не менее 750</td></tr>
<tr><td>Число падения, сек</td><td>Не ограничивается</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>Зараженность вредителями</td><td>Не допускается</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>126.</td><td>Белгородский бройлер – пшеница 3 класса</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница.Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>750-800 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 13,50%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Качество клейковины, ед. ИДК</td><td>75-90 ед.</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>200-350 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 25%</td></tr><tr><td>Стекловидность</td><td>40-50%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) не допускается.</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>127.</td><td>Пшеница 3 класс – ООО «Агротехнологии» ЗП№1 Новорусаново, 6 6707 00кг</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально-минимально допустимые</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>23,0</td><td>не менее 23,0%</td></tr><tr><td>ИДК, ед.</td><td>77,0</td><td>не менее 77 ед. и не более 98ед.</td></tr></table></td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Протеин, % | 14,0 | не менее 14,0% |
| | | Натура, г/л | 750 | не менее 750 г/л |
| | | Число падения, сек | 350 | не менее 240 сек. |
| 128. | Пшеница 4класс 12,5-13,4% – ООО «Русагро-Инвест» ШЭ, 8 620 262кг | **Товар должен соответствовать следующим качественных показателям:**<br>**Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016** | | |
| | | **Показатели качества** | **Требования** | **Максимально-минимально допустимые** |
| | | Клейковина | 19,0% и более | не менее 19,0% |
| | | ИДК | 45-90ед. | 45-90ед. |
| | | Натура, г/л | 760 г/л и более | не менее 760г/л |
| | | Влажность, % | не более 14,0% | не более 14,0% |
| | | Сорная примесь, %<br>В том числе:<br>- семена амброзии полыннолистной, трехраздельной<br>- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, вязель разноцветный и т.д.) | не более 2,0%<br>не допускается<br>не допускается | не более 2,0%<br>не допускается<br>не допускается |
| | | Головневые, синегузочные, мараные зерна | не допускаются | не допускаются |
| | | Фузариозные зерна, % | не допускаются | не более 0,5% |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0% | не более 6,0% |
| | | Протеин, % | 12,5% и более | не менее 12,5% |
| | | Зерен, поврежденных клопом- | не более 2,0% | не более 2,0% |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>черепашкой, %</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Число падения, сек.</td><td>не менее 250с.</td><td>не менее 250с.</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы.</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>129.</td><td>М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013</td><td>
Общее назначение:<br>
подходит для приготовления любых (в том числе требующих взбивания маргарина) мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (сдобного печенья, песочных изделий, кексов овсяного печенья, сахарного печенья, затяжного печенья, крекеров, пряников, сушек, баранок, бубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек и пр. сдобных изделий.), а также для приготовления кулинарных изделий<br><br>
Преимущества:<br>
• Универсален, подходит для технологий взбивания, расплавления, внесения маргарина в тесто.<br>
• Имеет уникальную вкусо-ароматическую композицию, которую передает готовому изделию.<br>
Состав:<br>
масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), соль, антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).<br>
Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.<br><br>
Органолептические показатели:
<table>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов</td></tr>
<tr><td>Консистенция при температуре 20°С± 2</td><td>Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td>От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td></tr>
</table>
Физико-химические показатели
</td></tr>
</table>

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

| Рекомендуемая температура при взбивании | | Рекомендуемая температура при внесении в тесто (сдобные х/б изделия) | Рекомендуемая температура при расплавлении (внесение в тесто в жидком виде) |
|---|---|---|---|
| Летний период | Зимни | | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>й период</td><td rowspan="2">20+-2°C</td><td rowspan="2">40°C – max!</td></tr>
<tr><td>18+-2°C</td><td>20+-2°C</td></tr>
</table>
<br>Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг<br><br>Срок годности и условия хранения.<br><br>При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:<br>от -20 С до +20 С вкл. – 12 месяцев.<br><br>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011</td></tr>
<tr><td>130.</td><td>М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013</td><td>Общее назначение:<br>предназначен для изготовления слоеного дрожжевого теста, также применяется для производства бездрожжевых слоеных изделий, подходит для всех типов выпечки, подвергающейся шоковой заморозке.<br><br>Преимущества:<br>• Рекомендуется для производства дрожжевых слоеных изделий;<br>• Позволяет получать готовый продукт с равномерной крупнопористой структурой и глянцевой поверхностью;<br><br>Состав:<br>масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, вода, эмульгаторы (Е471, Е475, Е322), соль, консервант (сорбат калия ), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, краситель (Е160а)<br>Может содержать следы продуктов переработки молока.<br><br>Органолептические показатели
<table>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются</td></tr>
<tr><td>Консистенция при температуре 20°С± 2</td><td>Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| Цвет | От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе |

Физико-химические показатели

| Наименование | Значение | Методика анализа |
|---|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 18,0 | ГОСТ 32189 |
| Кислотность, град Кеттстофера, не более | 3,5 | ГОСТ 32189 |
| Перекисное число, ммоль (½ 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:<br>10°С<br>20°С<br>30°С<br>35°С | <br>57-62<br>34-38<br>14-19<br>8-14 | ГОСТ 31757 |
| Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 60 | ГОСТ 31663 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 2,0 | ГОСТ 31754 |
| Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал | 3030 /740 | ТР ТС 022/2011 |

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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">Рекомендуемая температура использования</th><th colspan="2">Рекомендации по дозировкам к тесту</th></tr>
<tr><th>Летний период</th><th>Зимний период</th><th>Бездрожжевой слоеный п/ф</th><th>Дрожжевой слоеный п/ф</th></tr>
<tr><td>14+-2°С</td><td>16+-2°С</td><td>25-30%</td><td>20-25%</td></tr>
</table>
Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг:<br>• 5 пластов по 2 кг (каждый пласт обернут пленкой эколин)<br>• блок 10 кг с нарезкой на пласты по 1 кг (без индивидуальной обертки каждого пласта)<br><br>Срок годности и условия хранения.<br><br>При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:<br>от -20С до 20С – 12 месяцев;<br><br>Продукт соответствует требованиям ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012</td></tr>
<tr><td>131.</td><td>М 220 маргарин для песочного теста универсальный ГОСТ 32188-2013</td><td>Общее назначение:<br>предназначен для приготовления, песочного печенья и различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий.<br><br>Преимущества:<br>• Сокращает продолжительность взбивания, оптимизирует производственный процесс;<br>• Снижает себестоимость за счет возможности вывода дорогостоящих компонентов (яйцепродукты, специализированные смеси);<br>• Способствует увеличению выхода готовых изделий, за счет возможности дополнительного ввода муки (20%) и воды (10%) от рецептурного количества;<br>• Предотвращает затягивание теста;<br>• Позволяет получать изделия с уникальной органолептикой;<br><br>Состав:<br>масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: подсолнечное, пальмовое и его фракции, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е433), антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).<br>Может содержать следы продуктов переработки молока.</td></tr>
</table>

Органолептические показатели

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

Физико-химические показатели

| Наименование | Значение | Методика анализа |
|---|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 18 | ГОСТ 32189 |
| Кислотность, град Кеттстофера, не более | 3,5 | ГОСТ 32189 |
| Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более | 5,0 | ГОСТ Р 51487 |
| Температура плавления,°С | 27-36 | ГОСТ 32189 |
| Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:<br>10°С<br>20°С<br>30°С<br>35°С | <br>26-33<br>13-17<br>2-6<br>0-3 | ГОСТ 31757 |
| Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 60 | ГОСТ 31663 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 2 | ГОСТ 31754 |

| | | |
|---|---|---|
| Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал | 3030 /740 | ТР ТС 022/2011 |

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

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг

Срок годности и условия хранения.

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:
от -20С до 0С вкл. – 12 месяцев,
от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011</td></tr>
<tr><td>132.</td><td>М 312 маргарин для кремов универсальный ГОСТ 32188-2013</td><td>
Общее назначение:<br>
предназначен для изготовления кремовых украшений на торты и пирожные с использованием молочно-сахарных сиропов, также применяется для изготовления суфле для тортов, пирожных и конфет «Птичье молоко», для мучных кондитерских изделий премиум-класса.<br><br>
Преимущества:<br>
• Дает возможность снизить себестоимость готового продукта, за счет увеличенного ввода молочно-сахарного сиропа от 140%;<br>
• Увеличивает производительность, за счет сокращения времени взбивания<br>
• Улучшает формоустойчивость кремового полуфабриката, работать с кремом становится проще и удобнее;<br>
• Позволяет получать вкусный и легкий крем.<br><br>
Состав:<br>
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).<br>
Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.<br><br>
Органолептические показатели
<table>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.</td></tr>
<tr><td>Консистенция при температуре 20°С± 2</td><td>Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td>От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td></tr>
</table>
Физико-химические показатели
<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Значение</th><th>Методика анализа</th></tr>
<tr><td>Массовая доля жира, %, не менее</td><td>84</td><td>ГОСТ 32189</td></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td><td>16</td><td>ГОСТ 32189</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Кислотность, град Кеттстофера, не более | 3,5 | ГОСТ 32189 |
| | | Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более | 5,0 | ГОСТ Р 51487 |
| | | Температура плавления,°С | 30-38 | ГОСТ 32189 |
| | | Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:<br>10°С<br>20°С<br>30°С<br>35°С | <br>29-35<br>13-18<br>5-8<br>3-6 | ГОСТ 31757 |
| | | Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 60 | ГОСТ 31663 |
| | | Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 2,0 | ГОСТ 31754 |
| | | Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж/ккал | 3110 / 760 | ТР ТС 022/2011 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">Рекомендуемая температура использования</th><th colspan="2" rowspan="2">Рекомендации по вводу дополнительных компонентов</th></tr>
<tr><th>Летний период</th><th>Зимний период</th></tr>
<tr><td rowspan="4">10+-2°С</td><td rowspan="4">12+-2°С</td><td>Молочно-сахарный сироп</td><td>От 140-200%</td></tr>
<tr><td>Молоко сгущенное уваренное (ГОСТ/ТУ)</td><td>До 400%</td></tr>
<tr><td>Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ/ТУ)</td><td>До 200%</td></tr>
<tr><td>Фруктовые наполнители:<br><br>(к готовому кремовому п/ф)</td><td>До 100%</td></tr>
</table>
<br>Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг<br>Срок годности и условия хранения<br><br>При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:<br>от -20С до 0С вкл. – 12 месяцев,<br>от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев<br>Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/201</td></tr>
<tr><td>133.</td><td>Лен, год урожая 2023</td><td>Семена коричневого льна Российского происхождения, без ГМО<br><br>Качественные показатели ниже:<br>Содержание масла (масличность): норма 40%, однако не может быть менее 38%<br><br>Влажность: норма 9%, показатель не должен превышать лимит</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | максимум 10 %<br><br>Посторонние примеси: норма 3%, показатель не должен превышать лимит максимум 5 %<br><br>СЖК: максимум 2.0% (на масляной основе)<br><br>Тестирование должно проводиться в соответствии с методами ISO/IEC по выбору Продавца. Продукция должна соответствовать действующим нормам ЕС, действующим на момент погрузки:<br><br>- РЕГЛАМЕНТУ (ЕС) ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА № 396/2005 от 23 февраля 2005 г. «По максимальным уровням остатков пестицидов в пищевых продуктах и кормах растительного и животного происхождения» и всем действующим поправкам.<br><br>- 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.<br><br>На момент отгрузки и в месте отгрузки семена должны быть хорошего товарного качества, товарного вида, в хорошем состоянии и соответствовать указанному описанию и качественным показателям. В них не должны присутствовать живые насекомые и посторонние запахи. Продукция должна быть пригодна для импорта в ЕС. |
| 134. | Кукуруза, год урожая 2023 | Влажность ≤ 14,0%;<br>сорная примесь ≤ 2%;<br>семена подсолнечника ≤ не допускаются;<br>битые ≤ 5%;<br>поврежденные ≤ 3%;<br>поврежденные сушкой ≤ 2%;<br>амброзия не допускается;<br>испорченные ≤ 1%<br><br>Остальные показатели по ГОСТ 13634-90 |
| 135. | Горох желтый, год урожая 2023 | Влажность ≤ 14,0%;<br>сорная примесь ≤ 2%;<br>битые ≤ 8% (половинки и менее половинки);<br>поврежденные ≤ 3%;<br>другого цвета ≤ 5%<br><br>Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019 |
| 136. | Ячмень, год урожая | натура ≥ 620;<br>влажность ≤ 14,0%; |

<table>
<tr><td></td><td>2023</td><td>сорная примесь ≤ 2%;<br>фузариоз ≤ 0,2%;<br>семена подсолнечника ≤ не допускаются;<br>зерновая примесь ≤ 10%<br><br>Остальные показатели по ГОСТ 28672-2019</td></tr>
<tr><td>137.</td><td>Подсолнечник – БМЭЗ 1</td><td>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.<br><br><table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность</td><td>6-8%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>Не более 7%</td></tr><tr><td>Кислотное число</td><td>Не более 4 мг КОН/г</td></tr><tr><td>Масличность на АСВ</td><td>Не менее 48%</td></tr></table><br>Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)</td></tr>
<tr><td>138.</td><td>Подсолнечник – БМЭЗ 2</td><td>Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже.<br><br><table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность</td><td>6-8%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>Не более 7%</td></tr><tr><td>Кислотное число</td><td>Не более 4 мг КОН/г</td></tr><tr><td>Масличность на АСВ</td><td>Не менее 46%</td></tr></table><br>Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>139.</td>
<td>Пшеница 3 класса, 14,5 прот. - Каргилл</td>
<td>Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.<br><br>Таблица № 1
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>Норматив</th></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 14,5 %</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 25 %</td></tr>
<tr><td>Натурный вес</td><td>не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек.</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2 %</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 3 %</td></tr>
<tr><td>Зерна, поврежденные клопом-черепашкой</td><td>не более 1 %</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>140.</td>
<td>Подсолнечник _Рус_1</td>
<td>1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».
<table>
<tr><th>№</th><th>Наименование показателя качества</th><th>Базисные показатели качества</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Влажность</td><td>6-7 %</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Сорная примесь</td><td>max 3 %</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Массовая доля масла</td><td>min 46% на АСВ</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Масличная примесь</td><td>max 12 %</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Кислотное число масла</td><td>max 4,0 мг КОН/г</td></tr>
</table>
1) Товар должен быть в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки, с температурой в слое зерна не выше 25°С, иметь форму, цвет, соответствующий определенным сортовым признакам, и запах, свойственный здоровым семенам</td>
</tr>
</table>

подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

2) в случае отклонения от указанного базисного показателя Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены согласно съёмам, указанным в таблице ниже:

| влажность, % | | | сорная примесь, % | | | масличность, % | | | КЧМ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| базис | съемы за 1% | | базис | съемы за 1% | | базис | съемы за 1% | | базис | съемы за 1мг |
| | 1,00% | 1,50% | | 1,00% | 1,50% | | 2,50% | 4,00% | | Свыше 4,0 мг КОН/г – приемка на производится |
| 6,0-7,0 | до 12,0 | до 16,0 | 3 | до 8,0 | до 15,0 | 46 | до 43,0 | до 39,0 | 4 | |

3) Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:

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

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

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

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

4) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 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 |
|---|---|---|---|---|

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>2%</td><td>3%</td></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>Битые (половинки и менее половинок), max</td><td>5%</td><td>8%</td></tr>
<tr><td>Поврежденные, max</td><td>3%</td><td>3%</td></tr>
<tr><td>Цветные, max</td><td>3%</td><td>3%</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="2">Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
<br>Битые, поврежденные, цветные определяются по методу ИСО 605.<br>Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28674 - 2019.Качественное, пригодное для продажи, без живых насекомых и инородного запаха</td></tr>
<tr><td>142.</td><td>Шрот соевый кормовой тостированный</td><td>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базис</th></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %</td><td>Не более 12,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля сырого протеина, %</td><td>Не менее 45,5</td></tr>
<tr><td>Массовая доля жира на а. с. в., %</td><td>От 2,0 до 4,0 включительно</td></tr>
<tr><td>Массовая доля сырой клетчатки на а. с. в, %</td><td>Не более 7,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги, %</td><td>Не более 12,0</td></tr>
</table>
<br>Показатели безопасности соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06.2010 г., № 317<br>Упаковка: Насыпь<br>Хранение: в чистых сухих помещениях в соответствии с ГОСТ Р 53799-2010</td></tr>
<tr><td>143.</td><td>Подсолнечник масличный МЭЗ Ресурс</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr><tr><td>Влажность</td><td>8,0%</td><td>9,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>3,0%</td><td>10,0%</td></tr><tr><td>Кислотное число</td><td>3,0 мг КОН/г</td><td>3,5 мг КОН/г</td></tr><tr><td>Масличность а.с.в.</td><td>46%</td><td>40%</td></tr></table><ul><li>Не принимаются семена подсолнечника с прелым или гнилостным запахом</li><li>Не принимаются семена подсолнечника с зараженностью вредителями</li><li>Не принимаются семена подсолнечника с зараженностью семенами амброзии</li><li>Не принимаются семена подсолнечника с белой и бело-полосатой окраской</li><li>Не принимаются семена крупноплодного подсолнечника низкомасличных сортов</li></ul> |
| 144. | Соя МЭЗ Ресурс | Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><table><tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>14,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>3,5</td></tr><tr><td>Масличная примесь, %</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr><tr><td>Протеин сырой, %</td><td colspan="2">не менее 33,0</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr><tr><td colspan="3">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного</td></tr></table> |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>145.</td><td>Пшеница кормовая-Токаревская птицефабрика</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
</table>
Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
<tr><td>146.</td><td>Соя кормовая-Токаревская</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>птицефабрика</td>
<td>требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимальн о допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td colspan="2">не менее 32,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>147.</td>
<td>Кукуруза кормовая-Токаревская птицефабрика</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>17,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="2">Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>148.</td><td>Ячмень кормовой-Токаревская птицефабрика</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>149.</td><td>Горох кормовой-Токаревская птицефабрика</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные</th><th>Максимально-</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>нормы</td><td>минимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>16,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>150.</td><td>Молоко сырое цельное коровье-Грейнрус Агро</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:
<table>
<tr><td>Наименование Показателей</td><td>Высший сорт</td></tr>
<tr><td>Массовая доля жира, % не менее</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля белка, % не менее</td><td>2,8</td></tr>
<tr><td>Сухой обезжиренный молочный остаток, % не менее</td><td>8,2</td></tr>
<tr><td>Термоустойчивость, группа, не ниже</td><td>II</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td>Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>допускается</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td>От белого до светло-кремового</td></tr>
<tr><td>Кислотность, Т</td><td>От 16,00 до 18,00</td></tr>
<tr><td>Группа чистоты</td><td>Не более 1</td></tr>
<tr><td>Плотность, кг/м3</td><td>Не менее 1028,00</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>151.</td><td>Пшеница пищевая 3 кл - АО «СКХ»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница.Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом-черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Число падения, не менее</td><td colspan="2">200</td></tr>
<tr><td>Белизна, не менее</td><td colspan="2">15</td></tr>
<tr><td>Клейковина, не менее</td><td colspan="2">23</td></tr>
</table>
Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
<tr><td>152.</td><td>Пшеница пищевая 4 кл - АО «СКХ»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница.Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. проpост, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом-черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Число падения, не менее</td><td colspan="2">180</td></tr>
<tr><td>Белизна, не менее</td><td colspan="2">15</td></tr>
<tr><td>Клейковина, не менее</td><td colspan="2">19</td></tr>
</table>
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.</td></tr>
<tr><td>153.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - АПК АСТ Компани М</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>155.</td><td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - АПК АСТ Компани М</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 300</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>156.</td><td>Ячмень, АПК АСТ Компани М</td><td>
Товар должен соответствовать следующим качественных показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 620</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя;</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td>посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика</td></tr>
<tr><td>157.</td><td>Кукуруза, АПК АСТ Компани М</td><td>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:<br><br><table><tr><td>Влажнось</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8%</td></tr><tr><td>Аброзия</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика</td></tr>
<tr><td>158.</td><td>33100 Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</td><td>Спецификация № 33100 ТФ<br>ГОСТ 32188-2013<br><u>Область применения:</u><br>Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобных, песочных и других изделий.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br><u>Функциональные преимущества:</u><br>Высокожирный универсальный маргарин;<br>Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;<br>Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой;<br>Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы;</td></tr>
</table>

Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъёма изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша; Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

**Основные ингредиенты (состав):**

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

***Может содержать следы соевого лецитина***

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

**Органолептические и физико-химические показатели:**

| Показатель | Значение | Методика определения |
|---|---|---|
| Вкус и запах | Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота | ГОСТ 32189-2013 |
| Цвет | Светло-желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 |
| Консистенция при (20±2)ºС | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более | 18 | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля поваренной соли, % | 1 | ГОСТ 31933- |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | не более | | | 2012 |
| | | Температура плавления жира, выделенного из маргарина, ºС | 33 – 38 | | ГОСТ 32189-2013 |
| | | Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С | Летний период 16 - 19 | Зимний период 13 - 16 | ГОСТ 32189-2013 |
| | | Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 55 | | ГОСТ 32189-2013 |
| | | Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 2 | | ГОСТ 31754-2012 |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

**Упаковка:** ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.
Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг.
На паллете 45 коробов, масса нетто 900 кг.

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

| | | |
|---|---|---|
| 159. | 33107 Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой | **Спецификация № 33107 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br>**Область применения:**<br>Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br>**Функциональные преимущества:**<br>Высокожирный универсальный маргарин;<br>Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;<br>Обладает технологичностью, что обеспечивает получение однородной, пластичной тестовой массы;<br>Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы;<br>Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке;<br>Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.<br>**Основные ингредиенты (состав):**<br>Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, соевый лецитин), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота.<br>**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.<br><br>**Органолептические и физико-химические показатели:** |

| Показатель | Значение | Методик определе ия |
|---|---|---|
| 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)ºС | 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, ºС | 33 - 38 | | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С | Летний период 16 - 19 | Зимний период 13 - 16 | ГОСТ 32189-2013 |
| Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 55 | | ГОСТ 32189-2013 |
| Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 2 | | ГОСТ 31754-2012 |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

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

**Продукт соответствует требованиям:**
**ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки<br>ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию<br>ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств<br>Сертификат "Халял"</td></tr>
<tr><td>160.</td><td>33109 Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой</td><td>Спецификация № 33109 ТФ<br>СТО 44585898-009-2023<br><u>Область применения:</u><br>Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br><br><u>Функциональные преимущества:</u><br>Высокожирный универсальный маргарин;<br>Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;<br>Обладает технологичностью, что обеспечивает получение однородной, пластичной тестовой массы;<br>Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке;<br>Не рекомендован к применению в кондитерских изделиях, технология которых предусматривает взбивание маргарина;<br>Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.<br><u>Основные ингредиенты (состав):</u><br>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.<br>Содержит продукты переработки сои<br><u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.<br><br><u>Органолептические и физико-химические показатели:</u>
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая, сливочная,</td><td>ГОСТ 32189-201</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | ванильная, кислая ноты. | |
| Цвет | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-201 |
| Консистенция при (20±2)ºС | Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более | 18 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля поваренной соли, % не более | 1 | ГОСТ 31933-201 |
| Температура плавления жира, выделенного из маргарина, ºС | 34 – 44 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С | 10 - 25 | ГОСТ 32189-201 |
| Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 55 | ГОСТ 32189-201 |
| Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 2 | ГОСТ 31754-201 |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

| | | |
|---|---|---|
| | | запахом.<br>**Упаковка:** ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.<br>Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг.<br>На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.<br>**Продукт соответствует требованиям:**<br>**ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции**<br>**ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки**<br>**ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию**<br>**ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств**<br>**Сертификат "Халял"** |
| 161. | 33820 Маргарин твердый «СолПро» для песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой | **Спецификация № 33820 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br>**Область применения:**<br>Применяется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста, песочного печенья различных видов (в том числе «Курабье»), песочных полуфабрикатов и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание с сахаром\сахарной пудрой.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br>**Функциональные преимущества:**<br>Высокожирный специализированный маргарин с высокой способностью к аэрированию;<br>Придает готовым изделиям приятный вкус и аромат, золотистый цвет;<br>Равномерно распределяется в тесте;<br>Маргарин позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу за счет высокой способности к аэрированию;<br>Обеспечивает увеличение объема и рассыпчатость готового изделия;<br>Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить хороший внешний вид готового изделия, равномерную мелкодисперсную пористость;<br>Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста.<br>**Основные ингредиенты (состав):**<br>Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль |

пищевая, краситель Е160а, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота.

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

**Органолептические и физико-химические показатели:**

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

| | | |
|---|---|---|
| | | кислот в жировой фазе продукта, % | | |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| 162. | 33830 Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой | **Спецификация № 33830 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br>**Область применения:**<br>Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br>**Функциональные преимущества:**<br>Специализированный маргарин, фасовка по 2 кг;<br>Маргарин обладает высокой пластичностью;<br>Маргарин устойчив к механическим воздействиям;<br>Маргарин при раскатке равномерно распределяется между слоями, не вкатывается в тесто;<br>Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям;<br>Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям.<br>**Основные ингредиенты (состав):**<br>Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, |

соевый лецитин), соль пищевая, консервант Е202, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.
**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.

**Органолептические и физико-химические показатели:**

| 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)ºС | 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, ºС | 44 – 48 | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре | 10°С 58 - 65 | ГОСТ 32189-2013 |
| | 20°С 39 - 43 | |
| | 35°С 13 - 17 | |
| Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 60 | ГОСТ 32189-2013 |
| Максимальное содержание | 2 | ГОСТ 31754-2012 |

| | | |
|---|---|---|
| | | трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % | | |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

**Упаковка:** ящик из гофрированного картона, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в полимерную пленку. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10,303 кг.
**На паллете:** 88 коробов, масса нетто 880 кг, вес брутто продукции на паллете 911,24 кг.

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

| | | |
|---|---|---|
| 163. | 33835 Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой | **Спецификация № 33835 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br>**Область применения:**<br>Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br>**Функциональные преимущества:**<br>Специализированный высокожирный маргарин;<br>Маргарин расфасован в короб в виде монолита 10 кг со струнной нарезкой на пласты по 1 кг;<br>Маргарин обладает высокой пластичностью;<br>Маргарин устойчив к механическим воздействиям;<br>Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям;<br>Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям..<br>**Основные ингредиенты (состав):**<br>Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, |

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

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

**Органолептические и физико-химические показатели:**

| Показатель | Значение | Методика определения |
|---|---|---|
| Вкус и запах | Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота | ГОСТ 32189-201 |
| Цвет | Желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-201 |
| Консистенция при (20±2)ºС | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабо блестящая, сухая на вид | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более | 18 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля поваренной соли, % не более | 1 | ГОСТ 31933-201 |
| Температура плавления жира, выделенного из маргарина, ºС | 44 – 48 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре | 10°С 58 - 65<br>20°С 39 - 43<br>35°С 13 - 17 | ГОСТ 32189-201 |
| Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 60 | ГОСТ 32189-201 |

| | | |
|---|---|---|
| | | Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % \| 2 \| ГОСТ 31754-201 |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| 164. | 33840 Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой | **Спецификация № 33840 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br><br>**Область применения:**<br>Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br>**Функциональные преимущества:**<br>Высокожирный специализированный маргарин;<br>Маргарин имеет высокую кремообразующую способность;<br>Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений;<br>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 32189-201 |
| Цвет | Светло-желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-201 |
| Консистенция при (20±2)ºС | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 84 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более | 16 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля поваренной соли, % не более | 0 | ГОСТ 31933-201 |
| Температура плавления жира, выделенного из маргарина, ºС | 35 - 38 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из | 16 - 21 | ГОСТ 32189-201 |

| | | |
|---|---|---|
| маргарина, % при 20°С | | |
| Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более | 58 | ГОСТ 32189-201 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более | 2 | ГОСТ 31754-201 |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

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

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

165. 331110 Маргарин твердый «GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой

**Спецификация № 331110 ТФ**

*ГОСТ 32188-2013*

**Область применения:**

Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобно-булочных изделий, бриошей, пирогов и других кондитерских изделий.
При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

**Функциональные преимущества:**

Высокожирный универсальный маргарин;
Готовые изделия обладают ярко выраженным вкусом сливочного масла;
Предотвращает расслоение тестовой массы и вытекания жира из сдобных изделий;

Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъёма изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша; Специально подобранный жировой состав и концентрат смеси токоферолов позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

**Основные ингредиенты (состав):**

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

Может содержать следы соевого лецитина.

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

**Органолептические и физико-химические показатели:**

| Показатель | Значение | | Методик определе ия |
|---|---|---|---|
| Вкус и запах | Выраженные, сладко-сливочного масла | | ГОСТ 32189-2013 |
| Цвет | Желтый, однородный по всей массе | | ГОСТ 32189-2013 |
| Консистенция при (20±2)ºС | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид | | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более | 18 | | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля поваренной соли, % не более | 1 | | ГОСТ 31933-2012 |
| Температура плавления жира, выделенного из маргарина, ºС | 33 – 38 | | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, | Летний период 16 | Зимний период 13 | ГОСТ 32189- |

| | | |
|---|---|---|
| | | выделенном из маргарина, % при 20°С \| - 19 \| - 16 \| 2013<br>Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более \| 55 \| ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508 90)<br>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более \| 2 \| ГОСТ 31754-2012<br><br>**Сроки годности, температуры и условия хранения**<br>от - 20°С до +20°С включительно \| 360 суток<br>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.<br>**Упаковка:** ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.<br>Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.<br>На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.<br>**Продукт соответствует требованиям:**<br>**ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»**<br>**ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**<br>**ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»**<br>**ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»** |
| 166. | 338210 Маргарин твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой | **Спецификация № 338210 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br>**Область применения:**<br>Применяется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста, в том числе печенья типа «Курабье», и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание с сахаром\сахарной пудрой.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br><br>**Функциональные преимущества:**<br>Высокожирный маргарин премиум класса, обладающий высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу;<br>Способствует удержанию воды и воздуха, позволяет предотвратить затягивание теста; |

Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способом;
Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить увеличение объема и однородную рассыпчатую структуру готового изделия;
Придает готовым изделиям приятный насыщенный сладко-сливочный вкус и аромат, золотистый цвет;
За счет введения натуральных антиокислителей продлевает сроки реализации готовых изделий.

**Основные ингредиенты (состав):**
Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.
**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.

**Органолептические и физико-химические показатели:**

| **Показатель** | **Значение** | **Методик определе ия** |
|---|---|---|
| Вкус и запах | Выраженные, сладко-сливочного масла | ГОСТ 32189-2013 |
| Цвет | Желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 |
| Консистенция при (20±2)ºС | Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 82 | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более | 18 | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля поваренной соли, % не более | 1 | ГОСТ 31933-2012 |
| Температура плавления | 33 – 36 | ГОСТ |

| | | |
|---|---|---|
| | | жира, выделенного из маргарина, ºС \| \| 32189-2013<br>Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С \| 14 - 17 \| ГОСТ 32189-2013<br>Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более \| 55 \| ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508 90)<br>Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более \| 2 \| ГОСТ 31754-2012<br><br>**Сроки годности, температуры и условия хранения**<br>от - 20°С до +20°С включительно \| 360 суток<br>Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.<br>**Упаковка:** ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.<br>Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.<br>На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.<br>**Продукт соответствует требованиям:**<br>**ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»**<br>**ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**<br>**ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»**<br>**ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»** |
| 167. | 338310 Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%,<br>марка МТС, весовой | **Спецификация № 338310 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br>**Область применения:**<br>Применяется при производстве всех видов продукции из слоенного теста<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br>**Функциональные преимущества:**<br>Высокожирный универсальный маргарин;<br>Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности |

Не вытечет из теста при расстойке и выпечке
При соблюдении технологии приготовления позволит получить изделия правильной формы и размеров
Обеспечивает создание равномерной слоистости
Обладает высокой пластичностью и устойчив к механическим воздействиям

**Основные ингредиенты (состав):**

Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.

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

**Органолептические и физико-химические показатели:**

| Показатель | Значение | Методика определения |
|---|---|---|
| Вкус и запах | Чистые, сливочные | ГОСТ 32189-2013 |
| Цвет | Желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189-2013 |
| Консистенция при (20±2)ºС | 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, ºС | 44 – 48 | ГОСТ 32189-2013 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире | 10°С 55 - 62 | ГОСТ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 20°C 39 - 43<br>35°C 13 - 17 | |
| | | Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 60 | ГОСТ 32189-2013 |
| | | Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, % | 2 | ГОСТ 31754-2012 |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

**Упаковка:** ящик из гофрированного картона, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в полимерную пленку. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10,303 кг.
На паллете: 88 коробов, масса нетто 880 кг, вес брутто продукции на паллете 911,24 кг.

**Продукт соответствует требованиям:**
**ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»**
**ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**
**ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»**
**ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**

| | | |
|---|---|---|
| 168. | 338410 Маргарин твердый «GRANDPRO Cream» для кремов, 84%<br>марка МТК, весовой | **Спецификация № 338410 ТФ**<br>*ГОСТ 32188-2013*<br>**Область применения:**<br>Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.<br>При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.<br>**Функциональные преимущества:**<br>Высокожирный специализированный маргарин;<br>Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла; |

Имеет высокую аэрирующую способность, позволяет взбить крем за 8 минут;
Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом, сгущенным молоком и т.д.
Обладает отличной формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений;
Способствует увеличению срока годности крема.

**Основные ингредиенты (состав):**

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

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

**Органолептические и физико-химические показатели:**

| Показатель | Значение | Методика определени |
|---|---|---|
| Вкус и запах | Сливочные | ГОСТ 32189 2013 |
| Цвет | Светло-желтый, однородный по всей массе | ГОСТ 32189 2013 |
| Консистенция при (20±2)ºС | 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, ºС | 35 - 38 | ГОСТ 32189 2013 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном | 16 - 21 | ГОСТ 32189 2013 |

| | | |
|---|---|---|
| из маргарина, % при 20°С | | |
| Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более | 55 | ГОСТ 31663 2012 (ISO 5508-90 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более | 2 | ГОСТ 31754 2012 |

**Сроки годности, температуры и условия хранения**

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

**Упаковка:** ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.
Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.
На паллете 55 коробов, масса нетто 550 кг.

**Продукт соответствует требованиям:**
**ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»**
**ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**
**ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»**
**ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**

169. Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС 3

Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» по параметрам, указанным ниже:

| Показатель качества | Норма |
|---|---|
| Цвет | Белый, чистый. Допускается желтоватый оттенок |
| Внешний вид | Однородная сыпучая масса кристаллов. Допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. |
| Чистота раствора | Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, |

| | | |
|---|---|---|
| | | механических и других примесей. Допускается опалесценция |
| | Вкус и запах | Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Допускается слабый запах мелассы. |
| | Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее | 99,5 |
| | Массовая доля влаги, %, не более: | 0,15 |
| | Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более | 0,065 |
| | Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество),% не более | 0,05 |
| | Цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA), не более | 195 |
| | Массовая доля диоксида серы, мг/кг сахара, не более | 10 |
| | Массовая доля ферропримесей, %, не более* | 0,0003 |

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 охлажденные и замороженные | **2. Состав и характеристика сырья:** |

| | |
|---|---|
| **Внешний вид: описание** | Полутуши получены путем разделения туши свиней по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Масса полутуши от 40 до 51 кг. В шкуре. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м спинными позвонками 2-3,5 см. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Полутуши должны быть без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. На полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, побитостей, кровоподтеков. Не допускаются полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с нарушением спинного мозга, с оставлением целых или раздробленных позвонков, деформированные полутуши. Свинина должна быть хорошо обескровлена, без постороннего запаха, без ослизнения. На замороженных и подмороженных полутушах свиней не допускается наличие льда и снега. Распиловка проведена по центру позвоночного столба, без затрагивания шейки и карбоната. |
| | | | **Внешний вид: фото** |  |
| | | | **Допустимые отклонения** | Допускается общее количество технологической зачистки (побитости, кровоподтеки) не более 0,3% по массе от партии |
| | | | **Термическое состояние:** | Температура свинины в охлажденном состоянии 0 + 4°С в толще мышц в любой точке изменения<br><br>Температура свинины в замороженном состоянии -12..-18°С в толще мышц в любой |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | точке измерения Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза. |
| | | **Органолептические характеристики: (ГОСТ 7269-2015)** | |
| | | **Запах:** | Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине. Не допускается в производство свинина с кислым или затхлым запахом. Жировая ткань не должна иметь запаха осаливания или прогоркания. |
| | | **Цвет:** | Мышечная ткань на разрубе (распиле) - от светло-розового до красного цвета; Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге.<br><br>Жировая ткань белого или бледно розового цвета. Не допускается в производство мясосырье с темным или коричневым цветом поверхности, с сильно подсохшей поверхностью. |
| | | **Консистенция:** | На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается.<br><br>Жировая ткань мягкая, эластичная. |
| | | **Упаковка:** | Свиные полутуши поставляют без упаковки, или упакованы в соответствии с ГОСТ 31476-2012. |
| | | **Маркировка:** | На каждой свиной полутуше должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма в соответствии с сопроводительной документацией. |
| | | **Срок годности:** | В соответствии со сроками и условиями хранения, заявленными производителем сырья |
| | | **Требования к транспортированию:** | Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Транспортировка осуществляется с контролированием температуры при перевозках. Температура в камере для |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | перевозки – в соответствии с условиями хранения и ГОСТ 31476-2012.. | | |
| | | **Физико-химические характеристики:** | | | |
| | | **Показатели (факторы)** | **Допустимые уровни** | **НД на метод** | |
| | | pH | 5,8-6,2 | ГОСТ Р 51478-99 | |
| | | Прозрачность и аромат бульона | Прозрачный, с выраженным запахом свежего доброкачественного мяса | ГОСТ 7269-2015 | |
| | | Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с сернокислой медью) | Бульон прозрачный, допустимо небольшое количество хлопьев, без образования желеобразного осадка | ГОСТ 23392-2016 | |
| | | **Микробиологические характеристики: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)** | | | |
| | | **Показатели (факторы)** | **Допустимые уровни охл.** | **Допустимые уровни зам.** | **НД на метод** |
| | | КМАФАнМ (КОЕ/г, не более) | $1x10^3$ | $1x10^4$ | ГОСТ 10444.15-94 |
| | | БГКП в | В 0,1 г не допускается | В 0,01 г не допускается | ГОСТ 31747-2012 |
| | | Proteus в 0,1 г | не допускается | - | ГОСТ 28560-90 |
| | | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г | не допускается | ГОСТ 31659-2012 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | L.monocytogenes в 25 г | не допускается | ГОСТ 32031-2012 |
| | | **Показатели безопасности: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)** | | |
| | | **Показатели (факторы)** | **Допустимые уровни** | **НД на метод** |
| | | Токсичные элементы: Свинец мг/кг не более | 0,5 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.986-00 |
| | | Токсичные элементы: Мышьяк мг/кг не более | 0,1 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 30178-96 |
| | | Токсичные элементы: Кадмий мг/кг не более | 0,05 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.986-00 |
| | | Токсичные элементы: Ртуть мг/кг, не более | 0,03 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26927-86, ГОСТ 30178-96 |
| | | Левомицетин: | не допускается (менее 0,0003 мг/кг) | ГОСТ Р ИСО 13493-2014 |
| | | Тетрациклиновая группа: | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| | | Бацитрацин: | не допускается (менее 0,02 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| | | Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), не более | 0,1 | МУ 2142-80 |
| | | Пестицид | 0,1 | МУ 2142-80 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ы: ДДТ и его метаболиты, не более | | |
| | | | | |
| | | Цезий-137 | Допустимый уровень (Н), Бк/кг (л) 200 | ГОСТ 32161-2013 |
| | | **Биологические показатели** | | |
| | | Африканская чума свиней (ДНК вируса африканской чумы свиней) | Не допускается | |
| | | | | |
| | | Минимальный срок годности при поставке: | В соответствии с условиями договора поставки | |
| | | | | |
| | | Сопроводительная документация | 1. Отечественное сырье (на каждую партию):<br>• ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий<br>2. Импортное сырье:<br>• ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий<br>3. Наличие протокола исследований на АЧС на каждую партию | |
| | | | | |
| 171. | Кукуруза-АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза). | | |
| | | Показатели | **Базисные показатели** | **Мин./макс** |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>качества</td><td>допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,50</td><td>18,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>10,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Семена амброзии</td><td></td><td>Не более 10,0<br>Шт/Кг</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td colspan="2">не допускается, кроме зараженности клещом I степени</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>172.</td><td>Кукуруза (ООО "АСТОН Крахмало-Продукты", адрес 391520, Рязанская обл, Шиловский р-н, д Ибредь, Заводская ул., здание 1А,)</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), максимальное значение по влажности может быть указано в дополнительном соглашении).
<table>
<tr><td>Показатели</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td colspan="2">Не более 15,0 %</td></tr>
<tr><td>Натурный вес, Гр/л</td><td colspan="2">не менее 660,00</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>10,0 %</td><td>15,0 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %<br><br>В т.ч. Семена подсолнечника</td><td>2,0 %<br><br>0,5 %</td><td>6,0 %<br><br>1,0 %</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>173.</td><td>Подсолнечник-АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность %</td><td>8,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь,%</td><td>3,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг/КОН/г</td><td colspan="2">4,0</td></tr>
<tr><td>Масличность на А.С.В. %</td><td>46,0</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>174.</td><td>Рапс -АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность %</td><td>8,0</td><td>18,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>Без ограничений</td></tr>
<tr><td>Масличность на А.С.В. %</td><td>44,0</td><td></td></tr>
<tr><td>М.Д. эруковой кислоты, %</td><td colspan="2">2,0</td></tr>
<tr><td>М.Д. глюкозинолатов в шроте, %</td><td colspan="2">1,2</td></tr>
<tr><td>Кислотное число масла мг/КОН/г</td><td colspan="2">3,0 мг КОН/г</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>175.</td><td>Семена льна масличного-АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| Влажность, % | 9,0 | 12,0 |
| Масличность (ISO),% | 40,0 | 38,0 |
| Кислотное число, | 2,50 мг КОН/г | 4,00 мг КОН/г |
| Сорная примесь, % | 3,0 | 10,0 |

| | | |
|---|---|---|
| 176. | Горох-АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза). |

| **Показатели** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** |
|---|---|---|
| Влажность, % | 14,0 | 15,0 |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 5,0 |
| Зерновая примесь, %<br>В т.ч.<br>Битые, %<br>Семена др. культур, %<br>Поврежденные, % | 5,0 | 6,0<br><br>Не более 3,0<br>Не более 3,0<br>Не более 3,0 |

| | | |
|---|---|---|
| 177. | Ячмень-АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза). |

| **Показатели** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** |
|---|---|---|
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 |
| Зерновая примесь, | 6,0 | 15,0 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>%</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Натурный вес, Гр/л</td><td>600,0</td><td>550,0</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>19,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>178.</td><td>Пшеница 5 класс, протеин 11,0% -ДМА</td><td>
<table>
<tr><td>Показатели качества</td><td>Базис</td><td>Ограничение</td></tr>
<tr><td>Натура, min</td><td>760 г/л</td><td>740 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>2%</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, max</td><td>5%</td><td>7%</td></tr>
<tr><td>Протеин, min</td><td>11%</td><td>11%</td></tr>
<tr><td>Число падения, min</td><td>230 сек.</td><td>210 сек.</td></tr>
<tr><td>Количество клейковины, min</td><td>16%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>ИДК, max</td><td>43-95 ед.</td><td>95 ед.</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, max</td><td>1,5%</td><td>2%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
<tr><td>Амброзия</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="2">Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.
</td></tr>
<tr><td>179.</td><td>Пшеница (3 кл., протеин 15,3, натура мин. 770) -АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Показатели</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально допустимые</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>19,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Испорченные зерна, % — не более 1,0<br>Зерновая примесь, % — 5,0 / 7,0<br>в т.ч. пророст, % — не более 1,0<br>Натурный вес, Гр/л — 770,0<br>Клейковина (ГОСТ) 3кл.,% — 23,0 / 23,0<br>Протеин, % — Не менее 15,3<br>ИДК, ед. — 100,0 / 100,0<br>Повреждение клопом черепашкой, % — не более 2,0<br>Зараженность — До 10 экз.вкл.<br>Очистка-требуется — Св.10 до 15 экз/кг |
| 180. | Пшеница (3 кл., протеин 14,5, натура мин. 770) -АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже: |

| **Показатели** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** |
|---|---|---|
| Влажность, % | 14,0 | 19,0 |
| Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 |
| в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | |
| Испорченные зерна, % | не более 1,0 | |
| Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 |
| в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | |
| Натурный вес, Гр/л | 770,0 | |
| Клейковина (ГОСТ) 3кл.,% | 23,0 | 23,0 |
| Протеин, % | Не менее 14,5 | |
| ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 |
| Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | |
| | До 10 экз.вкл. | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Зараженность<br>Очистка-требуется</td><td>Св.10 до 15 экз/кг</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>181.</td><td>Пшеница (3 кл., протеин 14,0, натура мин 750) -АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>19,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные зерна, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>7,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Натурный вес, Гр/л</td><td>750,0</td><td>730,0</td></tr>
<tr><td>Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%</td><td>23,0</td><td>23,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td colspan="2">Не менее 14,0</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>100,0</td><td>100,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность<br>Очистка-требуется</td><td colspan="2">До 10 экз.вкл.<br>Св.10 до 15 экз/кг</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>182.</td><td>Пшеница (3 кл., протеин 13,5) - АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Влажность, % | 14,0 | 19,0 |
| | | | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 |
| | | | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 |
| | | | в т.ч. пророст, % | не более 1,0 | |
| | | | Натурный вес, Гр/л | 750,0 | 730,0 |
| | | | Клейковина (ГОСТ) 3кл.,% | 23,0 | 23,0 |
| | | | Протеин, % | Не менее 13,5 | |
| | | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 |
| | | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | |
| | | | Зараженность<br>Очистка-требуется | До 10 экз.вкл.<br>Св.10 до 15 экз/кг | |
| 183. | Пшеница (4 кл., протеин 13,0) - АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | | | |
| | | | **Показатели** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** |
| | | | Влажность, % | 14,0 | 19,0 |
| | | | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 |
| | | | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 |
| | | | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | |
| | | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 |
| | | | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 |
| | | | Протеин, % | Не менее 13,0 | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>100,0</td><td>100,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность<br>Очистка-требуется</td><td colspan="2">До 10 экз.вкл.<br>Св.10 до 15 экз/кг</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>184.</td><td>Пшеница (4 кл., протеин 12,5) - АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>19,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные зерна, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>7,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 1,5</td></tr>
<tr><td>Натурный вес, Гр/л</td><td>730,0</td><td>710,0</td></tr>
<tr><td>Клейковина (ГОСТ),%</td><td>22,0</td><td>18,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td colspan="2">Не менее 12,5</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>100,0</td><td>100,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность<br>Очистка-требуется</td><td colspan="2">До 10 экз.вкл.<br>Св.10 до 15 экз/кг</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>185.</td><td>Пшеница (4 кл., протеин 12,0) - АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | Влажность, % | 14,0 | 19,0 |
| | | | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 |
| | | | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 |
| | | | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | |
| | | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 |
| | | | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 |
| | | | Протеин, % | Не менее 12,0 | |
| | | | ИДК, ед. | 100,0 | 100,0 |
| | | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 | |
| | | | Зараженность<br>Очистка-требуется | До 10 экз.вкл.<br>Св.10 до 15 экз/кг | |
| 186. | Пшеница (4 кл., протеин 11,5) - АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | | | |
| | | | **Показатели** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** |
| | | | Влажность, % | 14,0 | 19,0 |
| | | | Сорная примесь, % | 2,0 | 12,0 |
| | | | в т.ч. Фузариозные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Испорченные зерна, % | не более 1,0 | |
| | | | Зерновая примесь, % | 5,0 | 7,0 |
| | | | в т.ч. пророст, % | не более 1,5 | |
| | | | Натурный вес, Гр/л | 730,0 | 710,0 |
| | | | Клейковина (ГОСТ),% | 22,0 | 18,0 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Протеин, %</td><td colspan="2">Не менее 11,5</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>100,0</td><td>100,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность<br>Очистка-требуется</td><td colspan="2">До 10 экз.вкл.<br>Св.10 до 15 экз/кг</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>187.</td><td>Пшеница (4 кл., протеин 11,2) - АСТОН</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>19,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. Фузариозные зерна, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные зерна, %</td><td colspan="2">не более 1,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>7,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 1,5</td></tr>
<tr><td>Натурный вес, Гр/л</td><td>730,0</td><td>710,0</td></tr>
<tr><td>Клейковина (ГОСТ),%</td><td>22,0</td><td>18,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td colspan="2">Не менее 11,2</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>100,0</td><td>100,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность<br>Очистка-требуется</td><td colspan="2">До 10 экз.вкл.<br>Св.10 до 15 экз/кг</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>188.</td><td>Пшеница (5 кл., для прод целей, протеин 10,5) -АСТОН</td><td>Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | Сорная примесь, %<br><br>В т.ч<br>Фузариозные зерна, %<br>Испор.зерна, % | 2,00 | 12,00<br><br><br>Не более 1,0<br>Не более 1,0 |
| | | Зерновая примесь, %<br>В т.ч. проросшие, % | 5,0 | 7,0<br>1,50 |
| | | Натура, г/л | 710 | |
| | | Влажность, % | 14,00 | 19,00 |
| | | Клейковина (ГОСТ) | 17,0 | 14,0 |
| | | ИДК, ед. | 100 | |
| | | Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | Не более 3,0 | |
| | | Зараженность<br>Очистка-требуется | До 10 экз/кг<br>Св.10 до 15 экз./кг | |
| | | Протеин,% | Не менее 10,5 | |
| 189. | Пшеница (5 кл., для прод целей, протеин 10,0) -АСТОН | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | | |
| | | **Показатели** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** |
| | | Сорная примесь, %<br><br>В т.ч<br>Фузариозные зерна, %<br>Испор.зерна, % | 2,00 | 12,00<br><br><br>Не более 1,0<br>Не более 1,0 |

| | | |
|---|---|---|
| Зерновая примесь, %<br>В т.ч. проросшие, % | 5,0 | 7,0<br>1,50 |
| Натура, г/л | 710 | |
| Влажность, % | 14,00 | 19,00 |
| Клейковина (ГОСТ) | 17,0 | 14,0 |
| ИДК, ед. | 100 | |
| Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, % | Не более 3,0 | |
| Зараженность<br>Очистка-требуется | До 10 экз/кг<br>Св.10 до 15 экз./кг | |
| Протеин,% | Не менее 10,0 | |

190. Пшеница (5 кл., фураж) -АСТОН

Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

| **Показатели** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** |
|---|---|---|
| **Сорная примесь, %**<br>**в т,ч .: Фузариозные зерна,%**<br>Испорченные зерна,% | 2,0 | 12,0<br>**Не более 1,0**<br>Не более 1,0 |
| **Зерновая примесь, %**<br>**В т.ч. проросших, %** | Не более 15,0<br>Не более 5,0 | |
| **Натура, гр/л** | Не менее 680,00 | |
| **Влажность %** | Не более 19,0 | |
| **Зараженность**<br>**Очистка-требуется** | **До 10 экз/кг**<br>**Св.10 до 15 экз./кг** | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>191.</td><td>Ячмень 2 класс-ДМА/ДМ</td><td>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базис</th><th>Ограничение</th></tr>
<tr><td>Натура, min</td><td>620 г/л</td><td>620 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность, max</td><td>14%</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max</td><td>2%</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, max</td><td>5%</td><td>7%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td><td>не принимается</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="2">Желтый</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="2">Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
<tr><td>Афлатоксин общий, max</td><td colspan="2">20 ppb</td></tr>
</table>
Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28672-2019
</td></tr>
<tr><td>192.</td><td>Пшеница кормовая протеин 10,5-13,4 на АСВ – Тамбовский бекон</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
Таблица 1.1
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ</td><td colspan="2">не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>14,0%</td><td>20,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>2,0%</td><td>10,0%</td></tr>
<tr><td>в т.ч. овсюг</td><td colspan="2">не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>в т.ч. минеральная примесь</td><td colspan="2">не более 1,0%</td></tr>
<tr><td>в т.ч. куколь</td><td colspan="2">не более 0,5%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>15,0%</td><td>17,0%</td></tr>
<tr><td>Спорынья и головня</td><td colspan="2">не более 0,1%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| Горчак ползучий, вязель разноцветный | не более 0,1% |
| Головневые (мараные, синегузочные) зерна | не более 10% |
| Фузариозные зерна | не более 1,0% |
| Содержание микотоксинов: | |
| Зеараленон | не более 0,02 мг/кг |
| Т-2 токсин | не более 0,05 мг/кг |
| Дезаксиниваленол | не более 0,5 мг/кг |
| Охратоксин А | не более 0,01 мг/кг |
| Афлатоксин В1 | не более 0,01 мг/кг |
| Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2 | не более 0,01 мг/кг |
| Фумонизин | не более 0,5 мг/кг |
| Содержание нитратов | не более 450 млн (мг/кг) |
| Содержание нитритов | не более 10 млн (мг/кг) |
| ДДТ и его метаболиты | не более 0,05 мг/кг |
| Токсичность | не допускается |
| Зараженность вредителями | не допускается |

Внешний вид: зерно овальной, продолговатой формы. Имеет бороздку,
образуя в зерне замкнутую линию.
Цвет: от коричневого до светлого бежевого. Свойственный нормальному
зерну пшеницы. Обесцвеченность не допускается.
Запах: свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый,
солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.
ГМО не допускается.

Обязательно к предоставлению товарно-сопроводительные документы:

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

| | | |
|---|---|---|
| 193. | Ячмень кормовой – Тамбовский бекон | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» (измененная редакция, изм. №2) с учетом дополнительных требований, указанных ниже: |

*Таблица 1.2*

| Показатели | Базисные нормы | Максимально допустимые |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Протеин на АСВ | не менее 10,0% | |
| Натура | не менее 600 г/л | |
| Влажность | 14,5% | 20,0% |
| Сорная примесь | 2,0% | 10,0% |
| в т.ч. овсюг | не более 2,0% | |
| в т.ч. минеральная примесь | не более 1,0% | |
| в т.ч. куколь | не более 0,5% | |
| Зерновая примесь | не более 15,0% | |
| в т.ч. проросшие зерна | не допускаются | |
| Спорынья и головня | не более 0,1% | |
| Горчак ползучий, вязель разноцветный | не более 0,1% | |
| Фузариозные зерна | не более 1,0% | |
| Содержание микотоксинов: | | |
| Зеараленон | не более 0,02 мг/кг | |
| Т-2 токсин | не более 0,05 мг/кг | |
| Дезаксиниваленол | не более 0,5 мг/кг | |
| Охратоксин А | не более 0,01 мг/кг | |
| Афлатоксин В1 | не более 0,01 мг/кг | |
| Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2 | не более 0,01 мг/кг | |
| Фумонизин | не более 0,5 мг/кг | |
| Содержание нитратов | не более 450 млн (мг/кг) | |
| Содержание нитритов | не более 10 млн (мг/кг) | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>ДДТ и его метаболиты</td><td>не более 0,05 мг/кг</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
</table>
<br>
Внешний вид: зерно овальной, продолговатой формы. Имеет бороздку, образуя в зерне замкнутую линию.<br>
Цвет: от желтого до светлого бежевого. Свойственный нормальному зерну ячменя.<br>
Запах: свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый,<br>
солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.<br>
ГМО не допускается.<br><br>
Обязательно к предоставлению товарно-сопроводительные документы:<br>
• Декларация соответствия (только на кормовые цели)<br>
• Протоколы испытаний с исследованием на ГМО<br>
• Ветеринарно-сопроводительные документы<br>
• Карантинные сертификаты
</td></tr>
<tr><td>194.</td><td>Кукуруза кормовая – Тамбовский бекон</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия»<br>
(измененная редакция, изм. №2) с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>
Таблица 1.3
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ</td><td colspan="2">не менее 8,0%</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>15,0%</td><td>25,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>2,0%</td><td>10,0%</td></tr>
<tr><td>в т.ч. минеральная примесь</td><td colspan="2">не более 1,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td colspan="2">не более 15,0%</td></tr>
<tr><td>Спорынья и головня</td><td colspan="2">не более 0,15%</td></tr>
<tr><td>Горчак ползучий, вязель разноцветный</td><td colspan="2">не более 0,1%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Содержание микотоксинов:</td></tr>
<tr><td>Зеараленон</td><td colspan="2">не более 0,035 мг/кг</td></tr>
<tr><td>Т-2 токсин</td><td colspan="2">не более 0,05 мг/кг</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td>Дезаксиниваленол</td><td>не более 0,5 мг/кг</td></tr><tr><td>Охратоксин А</td><td>не более 0,01 мг/кг</td></tr><tr><td>Афлатоксин В1</td><td>не более 0,01 мг/кг</td></tr><tr><td>Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2</td><td>не более 0,02 мг/кг</td></tr><tr><td>Фумонизин</td><td>не более 2,5 мг/кг</td></tr><tr><td>Содержание нитратов</td><td>не более 450 млн (мг/кг)</td></tr><tr><td>Содержание нитритов</td><td>не более 10 млн (мг/кг)</td></tr><tr><td>ДДТ и его метаболиты</td><td>не более 0,05 мг/кг</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr></table><br>Внешний вид: зерно блестящее, верхушка округлая без вдавленности.<br>Цвет: желтый, оранжевый.<br>Запах: соответствующий доброкачественному сырью без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов.<br>ГМО не допускается.<br><br>Обязательно к предоставлению товарно-сопроводительные документы:<br>• Декларация соответствия (только на кормовые цели)<br>• Протоколы испытаний с исследованием на ГМО<br>• Ветеринарно-сопроводительные документы<br>• Карантинные сертификаты |
| 195. | Пшеница 3 класса, протеин 14,0% - АПК АСТ Компани М | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0 %</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 14,0 %</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 200 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 24,0 %</td></tr></table> |

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td>Качество клейковины</td><td>От 60 до 95 усл.ед</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>**Не допускается содержание зерен и семян масличных и зернобобовых культур. Поврежденные зерна с измененным цветом оболочек и эндосперма от кремового до светло-коричневого цвета не более 2,0 %.**<br>**Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.**<br>**На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.** |
| 196. | Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - М - АПК АСТ Компани М | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 740 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0 %</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0 5</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0 %</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5 %</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 200 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 20,0 %</td></tr><tr><td>Качество клейковины</td><td>От 60 до 95 усл.ед</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не</td></tr></table> |

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td></td><td>допускается</td></tr><tr><td colspan="2">Не допускается содержание зерен и семян масличных и зернобобовых культур. Поврежденные зерна с измененным цветом оболочек и эндосперма от кремового до светло-коричневого цвета не более 2,0 %.</td></tr><tr><td colspan="2">Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.</td></tr></table><br><br>**На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.** |
| 197. | Полутуша н/ш 2 кат охл без щеки | Товар должен соответствовать **ГОСТ 31476-2012 Свинина в полутушах**.<br>  <br>**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.<br><br>**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.<br>**Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: не нормируется**<br>**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.<br>**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;<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г;<br>L.Monocytogenes - не допускается в 25 г, Proteus - не допускается в 0,1 г.<br>**Вес нетто туши:** 72 - 113 кг<br>**Температура в толще продукта:** От 0 до 4˚С.<br>**Сроки годности и условия хранения:** при температуре от минус 1 до 0 и относительной влажности воздуха 85% не более 12 суток.<br><br>**Маркировка продукта:** На лопаточную часть наносятся товароведческое и ветеринарное клейма, на окорок - только ветеринарное. Тип товароведческого клейма: квадратное клеймо с размером сторон 40 мм.<br>В товаросопроводительной документации на продукты убоя указывается:<br>- вид мяса продуктивного животного;<br>- термическое состояние полутуш;<br>- наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;<br>- количество продуктов убоя;<br>- дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя. |
| 198. | Окорок свиной б/к б/ш | Товар должен соответствовать **ТУ 9214-001-68600533-15 Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Охлажденный**:<br>**Описание продукта** тазобедренная часть отруба без шкуры, без тазовой, бедренной и берцовой костей, хрящей и сухожилий.<br>   <br><br>**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.<br>**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.<br>**Категория и вес туш свиней для выработки данного** |

| | | |
|---|---|---|
| | | **продукта: Вырабатывается из туш 2, 3 категории и категории ПП**<br>**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.<br>**Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения):** Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г<br>170 ккал / 720 кДж<br>**Микробиологические показатели:** КМАФАнМ - не более $5*10^5$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,001 г;<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г;<br>L.Monocytogenes - не допускается в 25 г<br>**Товарная упаковка:** сырье упаковано под вакуумом в индивидуальный пакет. Количество вложений – 1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пакет должен плотно облегать продукт.<br>**Групповая упаковка:** гофрокороб, разрешенный к контакту с пищевыми продуктами. Количество вложений в гофрокороб: 2 шт<br>**Упаковочный материал:** Гофрокороб №1 580х380х135 мм, вакуумный пакет 400 х 550 мм<br>**Вес куска нетто:** от 5 кг до 14,0 кг<br>**Вес короба нетто:** от 10,0 кг до 28,0 кг<br>**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.<br>**Температура в толще продукта :** 2 ± 2°С<br>**Сроки годности и условия хранения :** при температуре от 0 до 4°С – 21 сутки |
| 199. | Лопатка б/к охл (зам) | Товар должен соответствовать **ТУ 9214-001-68600533-15 Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Лопатка свиная. Охлажденная / Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Лопатка свиная. Замороженная**<br>  <br>**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.<br>**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<br>**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.<br>**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.**<br>**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.<br>**Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения):** Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г<br>170 ккал / 720 кДж<br>**Микробиологические показатели:** КМАФАнМ - не более $5*10^5$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,001 г;<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г;<br>L.Monocytogenes - не допускается в 25 г<br><br>**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.<br>**Вес куска нетто:** от 3,0 кг до 6,5 кг<br>**Вес вложения нетто:** от 3,0 кг до 6,5 кг<br>**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.<br>**Материал упаковки:** Гофрокороб №1 580х380х135 мм , вакуумный пакет (350 х 600 мм)<br>**Вес короба нетто:** от 18,0 кг до 22,0 кг<br>**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 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>продукции– 4 шт. х 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.<br>Температура в толще продукта (охлажденный продукт): 2 ± 2°С<br>Температура в толще продукта (замороженный продукт): не выше минус 8°С (согласно ТР ТС 034/2013)<br>Сроки годности и условия хранения (охлажденный продукт): при температуре от 0 до 4°С – 21 сутки<br>Сроки годности и условия хранения (замороженный продукт): при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев.</td></tr>
<tr><td>200.</td><td>Рис дробленка, (экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ Агро</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия, но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><td></td><td></td><td>Экстра</td><td>высший</td><td>1 сорт</td><td>2 сорт</td><td>3 сорт</td><td>Дробленка</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>%</td><td>15,5</td><td>15,5</td><td>15,5</td><td>15,5</td><td>15,5</td><td>15,5</td></tr>
<tr><td>Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2,3 и более, не менее</td><td>%</td><td>90</td><td colspan="5">Нет ограничений</td></tr>
<tr><td>Доброкачественное ядро, не менее</td><td>%</td><td>99,7</td><td>99,7</td><td>99,4</td><td>99,1</td><td>99</td><td>98,2</td></tr>
<tr><td>в том числе:</td><td></td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>рис дробленый, не более</td><td>%</td><td>4</td><td>4</td><td>9</td><td>13</td><td>25</td><td rowspan="2">Нет ограничений</td></tr>
<tr><td>пожелтевшие ядра риса, не более</td><td>%</td><td>не доп.</td><td>0,5</td><td>2</td><td>6</td><td>8</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | меловые ядра риса, не более | % | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 8 |
| | | ядра с красными полосками, не более | % | не доп. | 1 | 3 | 8 | 10 | Нет ограничений |
| | | красные ядра, не более | % | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | 1 | |
| | | глютинозные ядра, не более | % | 0,5 | 1 | 2 | 2 | 3 | |
| | | шелушеные зерна просянки, не более | % | Нет ограничений | | | | | 3 |
| | | Нешелушеные зерна риса, не более | % | не доп. | не доп. | 0,2 | 0,3 | 0,3 | Нет ограничений |
| | | Сорная примесь, не более | % | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,8 |
| | | в том числе: | | | | | | | |
| | | минеральная примесь | % | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,1 |
| | | органическая примесь | % | не доп. | % | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| | | Зараженность вредителями хлебных запасов | шт | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. |
| | | Загрязненность мертвыми вредителями хлебных | шт | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. | не доп. |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>запасов:</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Металлома гнитная примесь, не более</td><td>мг в 1 кг</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr>
</table>
<br>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.
</td></tr>
<tr><td>201.</td><td>Кукурузная крупа(фракции 4,5,6) – ОПХ Агро</td><td>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:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Спецификация</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>≤ 13.5</td></tr>
<tr><td>Экстракт (как есть), %</td><td>≥77</td></tr>
<tr><td>Жиры, %</td><td>≤1.0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %, в тч<br>Минеральная, %<br>Вредная, %</td><td>≤0.3<br>≤0.05<br>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Металломагнитная примесь, %</td><td>≤2.5</td></tr>
</table>
<br>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.</td></tr>
<tr><td>202.</td><td>Пшеница – ОПХ Агро</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Спецификация</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>≤ 14.0</td></tr>
<tr><td>Экстрактивность сухое вещество (E2) (as is)*, %</td><td>≥ 80.0</td></tr>
<tr><td>Белок (в сухом веществе)*, %</td><td>9.0-12.0</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Сход с сита > 2, 5, % | ≥ 85 |
| | | Проход через сито < 2,2, % | ≤ 3 |
| | | Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), % | ≤0.2 |
| | | Зерновая примесь: (кроме масличных), % | ≤2 |
| | | Сорная примесь<br>В тч минеральная, % | ≤2<br>≤0.3 |
| | | Цвет и запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов |
| | | Состояние | В здоровом, не греющемся состоянии |

Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерню. При наличии ГМО, Товар не принимается.

203. Сахар (экстра, ТС 2) – ОПХ Агро

Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

| **Параметр** | **Ед-ца** | **Экстра** | **ТС 2** |
|---|---|---|---|
| Массовая доля сахарозы | % | ≥ 99.8 | ≥ 99.7 |
| Массовая доля редуцирующих веществ (св) | % | ≤ 0.03 | ≤ 0.04 |
| Массовая доля влаги | % | ≤ 0.1 | ≤ 0.12 |
| Содержание золы (св) | % | ≤ 0.027 | ≤ 0.036 |
| Цветность в растворе | IU (ICUMSA) | ≤ 45 | ≤ 104 |
| Массовая доля диоксида серы | мг/кг | ≤15 | |
| Массовая доля | % | ≤ 0.0003 | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>ферропримесей</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Потенциал электрического поля флока (флок кислоты).</td><td></td><td>Без образования хлопьев</td><td>-</td></tr>
</table>
<br>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
<tr><td>204.</td><td>Пшеница продовольственная 3-й класс. Ставропольский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница 3-го класса, продовольственная. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>3,5</td></tr>
<tr><td>Мелкое зерно, не более:</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Натура, не менее:</td><td>770 г/л</td></tr>
<tr><td>Стекловидность не менее,%:</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Протеин на а.с.в., не менее,%</td><td>13,5</td></tr>
<tr><td>Клейковина, не менее, %</td><td>23</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>От 65 ед. до 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом-черепашкой, не более,%</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Пшеница поврежденная альтернариозом,</td><td>не принимается</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>спорыньей, головнёй, а также с наличием карантинных семян</td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>205.</td><td>Пшеница (3 кл., протеин 15,0) – БМЭЗ</td><td>Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.<table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr><tr><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Натурный вес, гр/л</td><td>не менее 760</td></tr><tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 23,0</td></tr><tr><td>Протеин, %</td><td>15,0 и более</td></tr><tr><td>ИДК, ед.</td><td>45 - 100</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 с</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>206.</td><td>Пшеница (3 кл., протеин 14,5) – БМЭЗ</td><td>Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.<table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr><tr><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr></table></td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 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 (3 кл., протеин 14,0) – БМЭЗ | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | **Наименование показателя** | **Нормативные значения** |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 760 |
| | | Клейковина, % | не менее 23,0 |
| | | Протеин, % | 14,0 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается |
| 208. | Пшеница (3 кл., | Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным | |

<table>
<tr><td></td><td>протеин 13,5) – БМЭЗ</td><td>показателям, указанным ниже.<table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr><tr><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Натурный вес, гр/л</td><td>не менее 760</td></tr><tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 23,0</td></tr><tr><td>Протеин, %</td><td>13,5 и более</td></tr><tr><td>ИДК, ед.</td><td>45 - 100</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 с</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>209.</td><td>Пшеница (4 кл., протеин 13,0) – БМЭЗ</td><td>Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.<table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr><tr><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Натурный вес, гр/л</td><td>не менее 760</td></tr><tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 19,0</td></tr><tr><td>Протеин, %</td><td>13,0 и более</td></tr><tr><td>ИДК, ед.</td><td>45 - 100</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 с</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>210.</td><td>Пшеница (4 кл., протеин 12,5) – БМЭЗ</td><td>Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.<table>
<tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Натурный вес, гр/л</td><td>не менее 750</td></tr>
<tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 18,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, %</td><td>12,5 и более</td></tr>
<tr><td>ИДК, ед.</td><td>45 - 100</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 с</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>211.</td><td>Пшеница (4 кл., протеин 12,0) – БМЭЗ</td><td>Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Нормативные значения</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **показателя** | |
| | | 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 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже. | |
| | | **Наименование показателя** | **Нормативные значения** |
| | | Влажность, % | не более 14,0 |
| | | Сорная примесь, % | не более 2,0 |
| | | Зерновая примесь, % | не более 5,0 |
| | | в т.ч. проросшие зерна, % | не более 2,0 |
| | | Натурный вес, гр/л | не менее 750 |
| | | Клейковина, % | не менее 18,0 |
| | | Протеин, % | 11,5 и более |
| | | ИДК, ед. | 45 - 100 |
| | | Повреждение клопом черепашкой, % | не более 2,0 |
| | | Число падения | не менее 200 с |
| | | Зараженность зерновыми вредителями | не допускается |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
<tr><td>213.</td><td>Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,5) – БМЭЗ</td><td colspan="2">Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.<br><table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr><tr><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr><tr><td>Натурный вес, гр/л</td><td>не менее 750</td></tr><tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 14,0</td></tr><tr><td>Протеин, %</td><td>10,5 и более</td></tr><tr><td>ИДК, ед.</td><td>45 - 100</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td>не более 3,0</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>214.</td><td>Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,0) – БМЭЗ</td><td colspan="2">Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.<br><table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Нормативные значения</th></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 2,0</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 2,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Натурный вес, гр/л</td><td>не менее 750</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Клейковина, %</td><td>не менее 14,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Протеин, %</td><td>10,0 и более</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>ИДК, ед.</td><td>45 - 100</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td>не более 3,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
<tr><td>215.</td><td>Пшеница (5 кл., кормовая) – БМЭЗ</td><td colspan="2">Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Наименование показателя</td><td>Нормативные значения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Влажность, %</td><td>не более 14,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Сорная примесь, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Зерновая примесь, %</td><td>не более 15,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>в т.ч. проросшие зерна, %</td><td>не более 5,0</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
<tr><td>216.</td><td>Жом сушеный гранулированный</td><td colspan="2">Описание продукта: Жом сушеный гранулированный- побочный продукт свеклосахарного производства. Жом сушеный гранулированный применяют в качестве корма для сельскохозяйственных животных, для производства комбикормов и кормовых смесей.<br>Наименование НД: ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Технические условия»</td></tr>
</table>

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Происхождение по виду сырья:** | Свекловичный | | | |
| | | **Органолептические показатели** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Внешний вид | Гранулы цилиндрической формы с матовой поверхностью | ГОСТ Р 54901-2012 | ГОСТ Р 54901-2012 |
| | | | Цвет | Серый различных оттенков | ГОСТ Р 54901-2012 | ГОСТ Р 54901-2012 |
| | | | Запах | Специфический, без посторонних запахов | ГОСТ Р 54901-2012 | ГОСТ Р 54901-2012 |
| | | **Физико-химические показатели** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Массовая доля влаги, % не более | 14,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54951-2012 (ИСО 6496:2009)<br>ГОСТ 13456-82 п. 3.3. |
| | | | Массовая доля сырого протеина, в пересчете на сухое вещество, % не менее | 7,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ 13496.4-93<br>ГОСТ 13456-82, п.3.5 |
| | | | Массовая доля несгранулированного | 10,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54901-2012 п.8.7 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | жома, % не более | | | |
| | | | Содержание примесей: содержание инородных примесей | Не допускается | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54901-12 |
| | | | Содержание металломагнитных частиц размером более 2 мм (в наибольшем линейном измерении) и с острыми краями | Не допускается | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ 13496.9-96<br>ГОСТ 13456-82 п. 3.7 |
| | | | Массовая доля (содержание) металломагнитных частиц размером менее 2 мм включительно, млн-1 (мг/кг), не более | 30,0 | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ 13496.9-96<br>ГОСТ 13456-82 п. 3.7 |
| | | | Размер гранул | Размер диаметра гранул не более 30 мм, длиной не более 2,5 диаметра. | ГОСТ Р 54901-12 | ГОСТ Р 54901-12 |
| | | **Допустимые** | **Наименование** | **Норма:** | **НД определ** | **Метод испытани** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **уровни тяжелых металлов и пестицидов:** | **показателя:** | | **яющий норму** | **я:** | |
| | | | ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), мг/кг, не более | 0,05 | | МУ 2142-80<br>ГОСТ 32194-2013; ГОСТ 13496.20-2014 | |
| | | | ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) | 0,05 | ПДК №117-116 от 17.05.77 | ГОСТ 31481, МУ 2142-80<br>ГОСТ 32194-2013, ГОСТ 13496.20-2014 | |
| | | | Свинец, мг/кг, не более | 2,0 | ВМДУ-87 утв. ГУВ Госагропрома ССР от 07.08.87 № 123-4/281-87 | ГОСТ Р 53100-2008; ГОСТ Р 55447-2013<br>ГОСТ 30692-2000; ГОСТ 34141-2017 | |
| | | | Кадмий, мг/кг, не более | 0,3 | | | |
| | | | Мышьяк, мг/кг, не более | 1,0 | | ГОСТ Р 55447-2013; ГОСТ Р 53101-2008<br>ГОСТ 34141-2017 | |
| | | | Ртуть, мг/кг, не более | 0,1 | | ГОСТ Р 53352; ГОСТ Р 55447-2013<br>ГОСТ 31650-2012; ГОСТ 34141-2017<br>МУК 4.1.1472-03 | |
| | | **Микробиологические показате** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | | **Метод испытания:** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **ли:** | Общая бактериальная обсемененность, КОЕ/г, не более | $5*10^5$ | Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 | Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 |
| | | | Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, в 50г | Не допускается | | |
| | | | Анаэробы, в 50г | Не допускается | | |
| | | | Энтеробактерии | Не более 300кое/г при отсутствииэнтеропатогенной кишечной палочки | | |
| | | | Энтеропатогенные типы кишечной палочки, в 50 г | Не допускается | | |
| | | **Допустимые уровни радионуклидов:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Цезий-137, Бк/кг | Не более 65 | Ветеринарные правила и нормы ВП 13.5.13/06-01 (утв.Министерством сельского хозяйства РФ от 19.12.2000) | ГОСТ Р 540040-2010 |
| | | | Стронций-90, Бк/кг | Не более 120 | | МКР №40152.4Д362/01.00294-2010 |
| | | **Допустимые уровни нитрато** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **в и нитритов:** | Нитраты, мг/кг, не более | 800 | ПДК №143-4/73-5а (ПДК нитратов и нитритов в кормах для животных и основных видах сырья для комбикормов утв. Главным государственным ветеренарным испектором СССР от 18.02.89 г.) | ГОСТ 13496.19 |
| | | | Нитриты, мг/кг, не более | 10 | | |
| | | **Допустимые уровни микотоксинов:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | Афлатоксин, мг/кг, не более | 0,05 | МДУ микотоксингов в кормах для с/х животных, утв. ГУВ Минсельхоза СССР, 01.02.89, № 434-17 | ГОСТ 31653-12; ГОСТ ISO 14718-2017<br>ГОСТ 32251-2013; М 04-32-2004 |
| | | | Зеараленон (Ф-2 токсин), мг/кг, не более | 2 | | ГОСТ ISO 17371-2016;<br>ГОСТ 31653-12, ГОСТ 31673-12 (ISO 6870:2002), МУ А 1/016 от 19.10.201 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 5 |
| | | | Дезоксиниваленол, мг/кг, не более | 1 | | ГОСТ EN 15791-2015, МУ А 1/016 от 19.10.2015 |
| | | **ГМО:** | **Наименование показателя:** | **Норма:** | **НД определяющий норму** | **Метод испытания:** |
| | | | ГМО | Не более 0,9% | Письмо Россельхознадзора от 07.05.08 № ФС-АС-2/4393 | ГОСТ Р 56058-2014 |

217. Пшеница 12,5% Русагро

Показатели качества Максимально-минимально Допустимые
Пшеница 4 класса

| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | Метод определения |
|---|---|---|---|---|
| | **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1** | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 12,5 | Экспресс метод (Инфратек) |
| **2** | Клейковина, не менее | % | 20 | ГОСТ Р 54478-2011 |
| **3** | ИДК | Ед. ИДК | 18-102 | ГОСТ Р 54478-2011 |
| **4** | Клоп-черепашка, не более | % | 1 | ГОСТ 33538-2015 |
| **5** | Число падения, не менее | сек | 250 | ГОСТ ISO 3093-2016<br>ГОСТ 27676-88 |
| **6** | Натура, не менее | г/л | 770 | ГОСТ 10840-2017 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **7** | Влажность, не более | % | 14 | ГОСТ 13586.5-2015 |
| **8** | Сорная примесь, не более | % | 2 | ГОСТ 30483-97 |
| **9** | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | |
| **9.1** | Гальки, не более | % | 0,1 | |
| **9.2** | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | |
| **9.3** | Куколь, не более | % | 0,5 | |
| **10** | Зерновая примесь, не более | % | 4 | ГОСТ 30483-97 |
| **10.1** | в т.ч. битые и поврежденны, не более | % | 2 | |

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

**Требования к поставке**
Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:
•Декларация соответствия;
•Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
•Протокол испытания по показателю ГМО;
•Справка об используемых пестицидах;

<table>
<tr><td></td><td></td><td>•Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;<br>•Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов.<br>•Фумигация;<br>•Фумигация зерна в ТС запрещена.<br>Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.</td></tr>
<tr><td>218.</td><td>Пшеница 11,5% Русагро</td><td>Показатели качества Максимально-минимально Допустимые<br>Пшеница 4 класса<br><br>
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измерения</th><th>Предельные нормы</th><th>Метод определения</th></tr>
<tr><th></th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td><td>%</td><td>11,5</td><td>Экспресс метод (Инфратек)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Клейковина, не менее</td><td>%</td><td>18</td><td>ГОСТ Р 54478-2011</td></tr>
<tr><td>3</td><td>ИДК</td><td>Ед. ИДК</td><td>18-102</td><td>ГОСТ Р 54478-2011</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Клоп-черепашка, не более</td><td>%</td><td>1</td><td>ГОСТ 33538-2015</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Число падения, не менее</td><td>сек</td><td>230</td><td>ГОСТ ISO 3093-2016<br>ГОСТ 27676-88</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Натура, не менее</td><td>г/л</td><td>770</td><td>ГОСТ 10840-2017</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Влажность, не более</td><td>%</td><td>14</td><td>ГОСТ 13586.5-2015</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Сорная примесь, не более</td><td>%</td><td>2</td><td>ГОСТ 30483-97</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **9** | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | | |
| **9.1** | Гальки, не более | % | 0,1 | | |
| **9.2** | Испорченные зерна, не более | % | 1 | | |
| **9.3** | Куколь, не более | % | 0,5 | | |
| **10** | Зерновая примесь, не более | % | 4 | ГОСТ 30483-97 | |
| **10.1** | в т.ч. битые и поврежденные, не более | % | 2 | | |

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

**Требования к поставке**
Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:
•Декларация соответствия;
•Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
•Протокол испытания по показателю ГМО;
•Справка об используемых пестицидах;
•Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;
•Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов.
•Фумигация;
•Фумигация зерна в ТС запрещена.
Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.

| | | |
|---|---|---|
| 219. | Пшеница 10,5% Русагро | Показатели качества Максимально-минимально Допустимые<br>Пшеница 5 класса |

| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы | Метод определения |
|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 10,5 | Экспресс метод (Инфратек) |
| 2 | Клейковина, не менее | % | 16 | ГОСТ Р 54478-2011 |
| 3 | ИДК | Ед. ИДК | 18-102 | ГОСТ Р 54478-2011 |
| 4 | Клоп-черепашка, не более | % | 1 | ГОСТ 33538-2015 |
| 5 | Число падения, не менее | сек | 220 | ГОСТ ISO 3093-2016<br>ГОСТ 27676-88 |
| 6 | Натура, не менее | г/л | 770 | ГОСТ 10840-2017 |
| 7 | Влажность, не более | % | 14 | ГОСТ 13586.5-2015 |
| 8 | Сорная примесь, не более | % | 2 | ГОСТ 30483-97 |
| 9 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 | |
| 9.1 | Гальки, не более | % | 0,1 | |
| 9.2 | Испорченные зерна, не более | % | 1 | |
| 9.3 | Куколь, не более | % | 0,5 | |
| 10 | Зерновая примесь, не более | % | 5 | ГОСТ 30483-97 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **10.1** | в т.ч. битые и поврежденные, не более | % | 2 | |

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

**Требования к поставке**
Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:
•Декларация соответствия;
•Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
•Протокол испытания по показателю ГМО;
•Справка об используемых пестицидах;
•Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;
•Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов.
•Фумигация;
•Фумигация зерна в ТС запрещена.
Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.

| | | |
|---|---|---|
| 220. | Соя_протеин_38_АСВ_Русагро | 1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках» |

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

| | | |
|---|---|---|
| 5 | В том числе семена подсолнечника | max 1,5 % |
| 6 | Протеин на АСВ | min 38 % |
| 7 | Зараженность | не допускается |
| 8 | Семена клещевины | не допускаются |

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 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.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.<br>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.<br>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</td></tr>
<tr><td>221.</td><td>Пшеница 4 класс, протеин 14% - ДОБРЫНЯ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 780 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>не менее 14%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 220 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 21,5%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td></tr>
<tr><td>222.</td><td>Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - ДОБРЫНЯ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 760 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>не менее 13,5%</td></tr></table></td></tr>
</table>

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

<table>
<tr>
<td>224.</td>
<td>Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - СМЗ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 200 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 22%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.</td>
</tr>
<tr>
<td>225.</td>
<td>Ячмень - СМЗ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672–2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 620 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011. |
| 226. | Белгородский бройлер – масло подсолнечное | Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>Кислотное число до 6 мгКОН/гр<br>Перекисное число до 10 ммоль |
| 227. | Белгородский бройлер – шрот соевый | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53799-2010<br>«Шрот соевый кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>Сырой протеин не менее 45%,<br>Влажность до 12% |
| 228. | Белгородский бройлер – шрот подсолнечный | Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96<br>«Шрот подсолнечный кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>Сырой протеин не менее 35%,<br>Влажность до 11% |
| 229. | Агросила-Коммерция –<br>Бедро цыпленка-бройлера | Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015<br>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<br>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 –<br>Грудка цыпленка-бройлера | Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015<br>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: Спинно-лопаточная и пояснично - крестцовые части тушек без крыльев цыпленка-бройлера. Содержание костей не более 70%. Участки, покрытые кожей бледно-желтого цвета, мышечной ткани бледно-розового цвета, состоят из мясокостных частей, кожа и жир в естественном соотношении. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха. |
| 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: Спинно-лопаточная и пояснично - крестцовые части тушек с крыльями цыпленка-бройлера. Содержание костей не более 60%. Участки, покрытые кожей бледно-желтого цвета, мышечной ткани бледно-розового цвета, состоят из мясокостных частей, кожа и жир в естественном соотношении. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха. |
| 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°С до +2°С не более 7 суток. |
| 235. | Агросила-Коммерция - Фарш куриный «НАТУРАЛЬНЫЙ» | 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 |

<table>
<tr><td></td><td>Замороженный</td><td colspan="3">жировыми включениями от белого до светло-красного цвета. Состав: ММО ЦБ, мясо ЦБ</td></tr>
<tr><td>236.</td><td>Шрот подсолнечный, Ставропольский бройлер</td><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td>237.</td><td>Шрот соевый, Ставропольский бройлер</td><td colspan="3">Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ Р 53799-2010.</td></tr>
<tr><td>238.</td><td>Масло соевое, Ставропольский бройлер</td><td colspan="3">Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 31760-2012.</td></tr>
<tr><td>239.</td><td>Масло подсолнечное, Ставропольский бройлер</td><td colspan="3">Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 1129-2013.</td></tr>
<tr><td>240.</td><td>Сем. подсолнечника - ТД НМЖК</td><td colspan="3">Товар должен соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учётом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>Базисные нормы для расчета зачетного веса Товара:</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Показатели</td><td>Базисные нормы для расчета зачетного веса</td><td>Уменьшение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Влажность</td><td>8,0%</td><td>Менее 4% - Приемка не производится<br>от 4% до 8% - нет списаний<br>от 8% до 12 % - минус 1% за 1%<br>от 12% до 16% - минус 1,5% за 1%<br>от 16% до 20% - минус 2% за 1%<br>свыше 20% - минус 3% за 1%<br>(приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | согласования) |
| | | Сорность | 3,0% | от 3 % до 8 % - минус 1 % за 1%<br>от 8% - минус 1,5% за 1%<br>(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%<br>от 43% до 46% - минус 2,5% за 1%<br>от 46% до 49% - списаний нет<br>свыше 49% - плюс 0,5% за 1% |
| | | Масличная примесь | 12% | ---------- |
| | | Содержание олеиновой кислоты, % | Не менее 82% | ---------- |
| | | Пальмитиновая кислота в высокоолеиновом подсолнечнике, % не более | 4% | ---------- |
| | | Грызовые (крупной продолговатой формы, размером от 14 мм до 25 мм, с толстой наружной оболочкой), а также семена подсолнечника масличностью ниже 40% поставке не подлежат. Семена подсолнечника с длиной семянки более 14 мм относятся к сорной примеси. | | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>241.</td><td>Сем. подсолнечника –Русагро-Закупки</td><td>Товар должен соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учётом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>Базисные нормы для расчета зачетного веса Товара:<br><br><table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы для расчета зачетного веса</th><th>Уменьшение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного</th></tr><tr><td>Влажность</td><td>8,0%</td><td>Менее 4% - Приемка не производится<br>от 4% до 8% - нет списаний<br>от 8% до 12 % - минус 1% за 1%<br>от 12% до 16% - минус 1,5% за 1%<br>от 16% до 20% - минус 2% за 1%<br>свыше 20% - минус 3% за 1% (приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования)</td></tr><tr><td>Сорность</td><td>3,0%</td><td>от 3 % до 8 % - минус 1 % за 1%<br>от 8% - минус 1,5% за 1% (приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования)</td></tr><tr><td>Кислотное число,<br>мг. КОН/г.</td><td>Не более 4,0 мг КОН/г</td><td>Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г допускается только при наличии технической возможности и после дополнительного согласования</td></tr><tr><td>Масличность (в пересчете на абсолютно сухое вещество)</td><td>не менее 40%</td><td>ниже 43% - минус 4% за 1%<br>от 43% до 46% - минус 2,5% за 1%<br>от 46% до 49% - списаний нет<br>свыше 49% - плюс 0,5% за</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td>1%</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь</td><td>12%</td><td>----------</td></tr>
<tr><td>Содержание олеиновой кислоты, %</td><td>Не менее 82%</td><td>----------</td></tr>
<tr><td>Пальмитиновая кислота в высокоолеиновом подсолнечнике, % не более</td><td>4%</td><td>----------</td></tr>
</table>
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.
</td></tr>
<tr><td>242.</td><td>Кукуруза пищевая-ООО «Таргет Агро»</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="2">Желтый</td></tr>
<tr><td>Натуральный вес, гр./л</td><td colspan="2">Не менее 695</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>14,5</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %<br>В том числе:<br>- Песок/кремнезем<br>- Посторонние включения</td><td>1,0<br><br>1,0<br><br>1,0</td><td>3,0<br><br>1,5<br><br>1,5</td></tr>
<tr><td>Битые зерна, %</td><td>1,0</td><td>3,0</td></tr>
<tr><td>Поврежденные зерна, %</td><td>1,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Зерна с термическим повреждением, %</td><td>0,1</td><td>0,5</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Щуплые зерна, %</td><td>5,0</td><td>8,0</td></tr>
<tr><td>Афлатоксин (B1, B2, G1, G2)</td><td colspan="2">Не более 20 частей на миллиард</td></tr>
<tr><td>Охратоксин А</td><td colspan="2">Не более 200 частей на миллиард МАКС</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.<br><br>При влажности зерна ниже базисных показателей, списывается процент веса по влажности в<br><br>результате подработки зерна согласно Инструкции по сушке продовольственного, кормового зерна, масла семян и эксплуатации зерносушилок № 9-3-82.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>243.</td><td>Соя кормовая- ООО «Таргет Агро»</td><td></td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>2. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td colspan="2">не менее 33,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>вредителями</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>244.</td><td>Ячмень на пищевые цели (возможен фураж) - ООО «Таргет Агро»</td><td colspan="2">Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>2. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимальн о допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %<br><br>В том числе:<br><br>- Песок/кремнезем<br><br>- Посторонние включения</td><td>1,5<br><br><br><br><br>0,5<br><br><br>1,0</td><td>3,5<br><br><br><br><br>1,5<br><br><br>2,0</td></tr>
<tr><td>Битые зерна, %</td><td>5,0</td><td>8,0</td></tr>
<tr><td>Поврежденные зерна, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Тонкие зерна ячменя, %</td><td>10,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Зерна с термическим повреждением, %</td><td>0,1</td><td>0,3</td></tr>
<tr><td>Масличная</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>примесь, %</td><td></td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>не менее 33,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="2">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>245.</td><td>Бобы сои 38 – Агропоставка МТ</td><td>
1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 12%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 10%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 38% АСВ</td></tr>
</table>
2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>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
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | физическому весу принятого товара.<br>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.<br>4. Поставщик гарантирует, что:<br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций. |
| 246. | Бобы сои 39 – | 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, |

| | | |
|---|---|---|
| | Агропоставка МТ | не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br>**Влажность** — Не более 12%<br>**Сорная примесь** — Не более 3%<br>**Зерновая примесь** — Не более 10%<br>**Протеин** — Не менее 39% АСВ<br><br>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>4. Поставщик гарантирует, что:<br><br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br><br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br><br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br><br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br><br>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>мясные продукты последние три месяца.<br><br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br><br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br><br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>247.</td><td>Бобы сои 40 П– Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>От 10% до 12%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 10%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 40% АСВ</td></tr></table><br>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется:</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | 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.<br>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.<br>4. Поставщик гарантирует, что:<br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br><br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>248.</td><td>Бобы сои 40 М– Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>До 10%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 10%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 40% АСВ</td></tr></table><br>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>4. Поставщик гарантирует, что:<br><br>- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br><br>- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>регионов;<br>- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br>- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br>- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/<br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>249.</td><td>Пшеница кормовая-Уральский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | в т.ч. овсюг, % — не более 2,0<br>в т.ч. щуплые, % — не более 5,0<br>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай — не допускается<br>Фузариозные, % — до 1,0<br>Повреждение клопом черепашкой, % — Не более 2,0<br>Зараженность зерновыми вредителями — Не допускается<br><br>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. |
| 250. | Кукуруза кормовая-Уральский бройлер | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>**Показатели качества** — **Базисные нормы** — **Максимально допустимые**<br>Влажность, % — 15,0 — 17,0<br>Сорная примесь, % — 2,0 — 4,0<br>Зерновая примесь, % — 15,0 — 15,0<br>Испорченные, % — до 1,0<br>Зараженность вредителями — Не допускается<br><br>Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается.<br><br>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
<tr><td>251.</td><td>Ячмень кормовой-Уральский бройлер</td><td colspan="2">Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>252.</td><td>Горох кормовой-Уральский бройлер</td><td colspan="2">Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>16,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Содержание сырого протеина</td><td colspan="2">не менее 20,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>253.</td><td>Токаревская птицефабрика – масло подсолнечное</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>Кислотное число до 6 мгКОН/г<br>Перекисное число до 10 ммоль ½ О/кг</td></tr>
<tr><td>254.</td><td>Токаревская птицефабрика – шрот соевый</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53799-2010<br>«Шрот соевый кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>Сырой протеин не менее 45%,<br>Влажность до 12%.</td></tr>
<tr><td>255.</td><td>Токаревская птицефабрика – шрот подсолнечный</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96<br>«Шрот подсолнечный кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br>Сырой протеин не менее 35%,<br>Влажность до 11%.</td></tr>
<tr><td>256.</td><td>Горох (желтый разных оттенков)</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Поврежденные</td><td>Не более 3 %</td></tr><tr><td>Другой цвет</td><td>Не более 3 %</td></tr><tr><td>Битый</td><td>Не более 8 %</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Состояние</td><td>В здоровом, негреющемся состоянии</td></tr><tr><td>Цвет</td><td>Свойственный здоровому гороху</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому гороху, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>257.</td><td>Нут (продовольственный)</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 8758-76 «Нут. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14 %</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2 %</td></tr><tr><td>Поврежденные</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Маранный</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Битый</td><td>Не более 3%</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>Состояние, цвет, запах</td><td>Нут должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные</td></tr></table></td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | здоровому зерну цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего запахов) |

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

| | | |
|---|---|---|
| 258. | Лен масличный | Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: |

| | |
|---|---|
| Масличность | Не менее 40 % |
| Влажность | Не более 8% |
| Сорная примесь | Не более 3 % |
| Зараженность вредителями | Не допускается |
| Состояние, цвет, запах | Семена масличного льна должны быть негреющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов) |

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

| | | |
|---|---|---|
| 259. | Ячмень | Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 |

| | |
|---|---|
| Натура | Не менее 620 г/л |
| Влажность | Не более 14,0 % |
| Сорная примесь | Не более 2 % |
| Зерновая примесь | Не более 5 % |
| Запах | свойственный здоровому |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>260.</td><td>Пшеница кормовая-Самарский бройлер</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
</table>
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.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>261.</td>
<td>Соя кормовая-Самарский бройлер</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td colspan="2">не менее 33,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются.<br><br>Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>262.</td>
<td>Кукуруза кормовая-Самарский бройлер</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>17,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается.<br><br>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.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>263.</td>
<td>Ячмень кормовой-Самарский бройлер</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td><table>
<tr><td>Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td><td></td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="2">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>264.</td><td>Горох кормовой-Самарский бройлер</td><td colspan="2">Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>16,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Содержание сырого протеина</td><td colspan="2">не менее 20,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>наличие вредной примеси головня, спорынья</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | При наличии ГМО, Товар не принимается. |

<table>
<tr>
<td>265.</td>
<td>Пшеница кормовая - ШКХП</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr>
<tr><td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
</table>
<br>Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td>
</tr>
<tr>
<td>266.</td>
<td>Пшеница продовольственная 3 класса - ШКХП</td>
<td>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br>Влажность – 12-13,5%<br>Количество клейковины – 23 - 30%<br>Качество клейковины – 75 - 90ед.(удовлетворительная слабая)<br>Число падения – 200- 350с<br>Стекловидность – 40 - 50%<br>Сорная примесь – не более 2%<br>Зерновая примесь – не более 5%<br>Натурная масса – от 770 – 800(и более) г/л.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>267.</td>
<td>Кукуруза кормовая-ШКХП</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>17,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Испорченные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, вьюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается.<br><br>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.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>268.</td>
<td>Ячмень кормовой-ШКХП</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).<br><br>При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>269.</td>
<td>Полутуши свиные охлажденные</td>
<td>
<table>
<tr><td>Внешний вид сырья</td><td>раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</td></tr>
<tr><td>Оцениваемые показатели</td><td>Нормативно-правова документация</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Общие технические требования</td></tr>
<tr><td>1.1. Мясосырье I и II категории.<br>1.2. Сопровождающие документы:<br>1.2.1. Наименование продукта во всех сопроводительных документах должно быть идентичным.</td><td>ГОСТ Р 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1.2.2. В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:<br>- вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя,<br>- наименование продукта убоя,<br>- термическое состояние<br>- наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;<br>- количество продуктов убоя;<br>- дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.<br>- маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза<br>1.2.3. Ветеринарный сопроводительный документ.<br>1.2.4. С каждой партией (поставкой) сырья документ разрешающий использование на пищевые цели краску для маркировки.<br>1.2.5. Исследование на африканскую чуму свиней (только для отечественного сырья);<br>1.2.6. Радиологические исследования (для сырья, поступающего из Белоруссии и Украины).<br>1.2.7. Другие документы, необходимые в зависимости от эпизодической обстановки местности.<br>1.3. **Срок годности:**<br>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. | ТР ТС 034/2013 Раздел XI п.117в;<br>ТР ТС 021/2011 Глава 6, Статья 39 |
| | | | 2. **Требования к транспортировке сырья** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2.1. **Требование к расположению полутуш:**<br>2.1.1. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение.<br>2.2. **Требования к транспорту:**<br>2.2.1. Транспортирование осуществляется специализированным охлаждаемым транспортом, с наличием подвесных путей и переходников для беспрепятственной разгрузки полутуш на подвесные пути цеха приемки МПЗ Мясницкий ряд.<br>2.2.2. Наличие санитарного паспорта на транспортное средство.<br>2.2.3. Температура в транспорте должна поддерживаться **+2°С до +4°С**; Относительная влажность воздуха **85%**;<br>2.2.4. Транспортные средства, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.<br>2.2.5. Не допускаются транспортные средства с нестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию.<br>2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер. | ТР ТС 034/2013<br>Раздел IX п.98<br>СанПиН 2.3.6.1066-01<br>Раздел 11 п.11.2, 11.4<br>ГОСТ Р 31476-2012<br>Раздел 10 п. 10.2, таб.5<br>ТР ТС 034/2013<br>Раздел IX п.99<br>*Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016**).***<br>*Раздел IVп.56,57,58* |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | используется для приготовления окорока со шкурой и на грудо-реберной части, т.к. используется для деликатесной продукции.<br>- 2 клейма на лопаточной части.<br>3.2. **Вид маркировки:**<br>3.2.1. Категории свинины обозначают:<br>- первую - круглым клеймом диаметром 40 мм;<br>- вторую - квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;<br>3.2.2. Класс свинины обозначают:<br>- экстра - буквой "Э" высотой 20 мм;<br>- первый - цифрой "1" высотой 20 мм;<br>- С - буквой "С" высотой 20 мм;<br>- Д - буквой "Д" высотой 20 мм; | ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п. 6.2<br>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п.6.4 |
| | | | 4. **Требования к мясосырью:** | |
| | | | 4.1. **Общие требования:**<br>4.1.1. Вес полутуши – 40-46 кг.<br>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.<br>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.<br>**Толщина пласта грудинки в самой тонкой части 3+ см**<br>**Толщина шпика при прямом срезе не более 2см.**<br>4.2. **Внешний вид полутуш, свежесть, запах:**<br>4.2.1. По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности.<br>4.2.2. Поверхность полутуш должна | ГОСТ Р 31476-2012 табл. 2<br>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 5 п.5.2.10 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 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.<br>4.2.3. Допускается незначительная побитость на поверхности шкуры (не более 3% от общей площади поверхности).<br>4.2.4. Полутуши должны быть **без щековины**.<br>4.2.5. **Не допускается наличие лимфоузлов.**<br>4.2.6. Не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, загрязнений, опухолей.<br>4.3. **Требования к рульке/голяшке:**<br>4.3.1. Без загрязнений, гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.<br>4.3.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.<br>4.3.3. Не допускается наличие скакательного сустава, распил ровный.<br>4.4. **Требования к ногам:**<br>4.4.1. Без гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.<br>4.4.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.<br>4.4.3. Не допускается наличие смазки для крюков.<br>4.5. **Температура мясосырья, pH:**<br>4.5.1. В толще мышц **от +2°С до +4°С в лопаточной части. pH=5,6-6,5.**<br>4.6. **Цвет сырья и шпика в месте распила:** | ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 3 п.3.6<br>ТР ТС 034/2013 Раздел VII п.44 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 4.6.1. Цвет сырья от светло-розового до красного, шпик – от белого до бледно-розового.<br>4.7. **Распил полутуш:**<br>4.7.1. Ровный по всей длине, без наличия раздробленных позвонков. Спинной мозг удален, без его нарушения.<br>4.8. **Наличие скрытых дефектов:**<br>4.8.1. Проверка наличия скрытых дефектов проводится с целью раннего их выявления и предоставления претензии и возврата поставщику.<br>4.8.2. До начала выгрузки свинины н/к из машины поставщика и через каждую последующую приемку 100 полутуш, необходимо проверить сырье на наличие скрытых дефектов (абсцессов, гематом, кровоизлияний в области шеи). | |
| | | | 5. **Требования безопасности:** | |
| | | | 5.1. **Общие требования безопасности мясосырья:**<br>5.1.1. Товар не должен содержать генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в т.ч. генетически модифицированных микроорганизмов (ГМО)<br>5.1.2. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, | ст.13 ТР ТС 021/2011*"О безопасности пищевой продукции"*<br>ТР ТС 034/2013 Приложение 1<br>ТР ТС 021/2011 Приложение 1<br>*Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.<br>5.2. **Микробиологические показатели:**<br>КМАФАнМ - не более $1*10^3$;<br>БГКП (колиформы) - не допускается в 0,1г.<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г.<br>L.monocytogenes – не допускается в 25,0 г.<br>бактерии рода Proteus – не допускается в 0,1 г.<br>5.3. **Гигиенические показатели:**<br>5.3.1. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубах, не должно превышать установленных норм<br>5.3.2. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании не должно превышать установленных норм. | *(в ред. решений Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341, от 18.11.2010 N 456, от 02.03.2011 N 571) Глава II, Раздел 1.*<br>ТР ТС 034/2013 Приложение 5 |
| | | | 6. Мясо, предназначенное для промышленной переработки, должно быть выработано согласно действующим регламентирующим документам. | 1. ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";<br>2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | продукции";<br>3. ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"<br>4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";<br>5. ГОСТ Р 31476-2012 "Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия"<br>6. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".<br>7. Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016). Раздел IVп.56,57,58<br>8. СанПиН 2.3.6.1066-01 Раздел 11 п.11.2, 11.4<br>9. ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов»<br>10. Инструкции по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7 |

<table>
<tr>
<td>270.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «Грейн Сервис»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 300</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>271.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - ООО «Грейн Сервис»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Содержание головни, семян горчака и амброзии — Не допускается<br>Запах — Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |
| 272. | Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - ООО «Грейн Сервис» | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>Натура — Не менее 770 г/л<br>Влажность — Не более 14,0%<br>Сорная примесь — Не более 2%<br>Протеин — Не менее 11,5%<br>Зерен поврежденных клопом черепашкой — Не более 2,0%<br>Число падения — Не менее 250<br>Клейковина — Не менее 18-19%<br>Содержание головни, семян горчака и амброзии — Не допускается<br>Запах — Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |

<table>
<tr>
<td>273.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «Грейн Сервис»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>274.</td>
<td>Ячмень, ООО «Грейн Сервис»</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 620</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td>допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика</td></tr>
<tr><td>275.</td><td>Кукуруза, ООО «Грейн Сервис»</td><td>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:<br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8%</td></tr><tr><td>Аброзия</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 276. | **КОМБОВАК-ЭНДОМАСТ (30доз/90куб.см) "Ветбиохим", Россия** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Международное непатентованное наименование: вакцина 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 УР-16, Streptococcus uberis ОБ-5, Streptococcus pyogenes ОБ-4, Staphylococcus aureus ОБ-И4, Klebsiella pneumoniae К-2, не менее $3,5*10^9$ КОЕ каждого штамма, инактивированные формалином - 0,3% и адсорбированные на Карбополе-971 - 10% от объема.<br>По внешнему виду | Фармакотерапевтическая 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, | 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: ООО «Ветбиохим», Россия. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | вакцина представляет собой суспензию, цвет которой может варьировать от светло-серого до желто-серого. При хранении допускается расслоение на прозрачную и непрозрачную фракции и выпадение серо-белого осадка, легко разбивающегося при взбалтывании в гомогенную взвесь. Продукты убоя от вакцинированных животных используют без ограничений. | Streptococcus dysgalactiae, Streptococcus pyogenes, Streptococcus uberis и Klebsiella pneumoniae.<br><br>Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает. | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 277. | **Бутамакс-200 100мл** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Бутамакс- 200 комплексный препарат, предназначенный для стимуляции обменных процессов и повышения общей неспецифической резистентности организма. Его применяют для лечения крупного рогатого скота и свиней при нарушениях обмена веществ различной этиологии, отставании в росте и развитии, а также в качестве стимулирующего и тонизирующего средства:<br>- для повышения сопротивляемости организма к заболеваниям различной этиологии;<br>- как дополнительное средство при лечении заболеваний, обусловленных недостатком в организме кальция и магния; | Бутамакс-200 относится к клинико-фармакологической группе лекарственных средств для ветеринарного применения – другие метаболики в комбинациях. Бутафосфан – органическое соединение фосфора. Оказывает влияние на многие ассимиляционные процессы в организме, стимулирует синтез протеина, ускоряет рост и развитие животных, улучшает функцию печени, повышает неспецифическую резистентность организма и двигательную активность гладкой мускулатуры, способствует образованию костной ткани. Бутафосфан не накапливается в организме и не оказывает побочных эффектов. При стрессовых ситуациях бутафосфан нормализует уровень гормона стресса – кортизола, тем самым, улучшая | Бутамакс-200 выпускают расфасованным по 100 мл во флаконы из темного стекла соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, укреплёнными алюминиевыми колпачками. Препарат хранят в закрытой упаковке производителя в защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от плюс 5°С до плюс 25 °С. После вскрытия упаковки 28 дней при соблюдении условий хранения. Срок годности 2 года от даты производства. Изготовитель: ООО «Репровет», Россия. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | - в целях профилактики послеродовых осложнений, активизации родовой деятельности, повышения эффективности искусственного осеменения.<br>Лекарственная форма: раствор для внутримышечного применения.<br>Бутамакс-200 содержит в качестве действующих веществ: бутафосфан – 200 мг/мл, цианокобаламин – 0,1 мг/мл, а в качестве вспомогательных веществ: метил-4-гидроксибензоат и воду для инъекций.<br>По внешнему виду препарат представляет собой прозрачный раствор от розового до пурпурно-розового цвета.<br>Убой животных на мясо и использование молока в пищевых целях вовремя и после применения препарата разрешается без ограничений. | утилизацию глюкозы в крови и активизируя энергетический обмен.<br>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.<br>Цианокобаламин улучшает кислотно-щелочное равновесие организма, повышает содержание общего белка в сыворотке крови, увеличивает количество гамма-глобулинов, стимулирует выработку антител. Он способствует росту и развитию животных. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 278. | **Квивитан 100мл "LIVISTO", Испания** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>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 (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 | Квивитан относится к антибактериальным лекарственным препаратам группы цефалоспоринов. Цефкинома сульфат, входящий в состав препарата – цефалоспорин 4-го поколения, обладает широким спектром антибактериального действия в отношении большинства грамположительных и грамотрицательных бактерий, в том числе *Escherichia coli, Klebsiella pneumoniae, Enterobacter spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus spp., Clostridium spp., Actinobacillus spp,, Citrobacter spp., Klebsiella spp., Pasterella spp., Proteus spp., Salmonella spp., Serratia marcescens, Histophilus somni, Arcanobacterium pyogenes, Bacillus spp., Corynebacterium spp., Bacteroides spp., Fusobacterium spp., Prevotella spp*. и *Erysipelothrix rhusiopathiae*, включая штаммы, продуцирующие бета-лактамазу. | Препарат расфасовывают по 100 мл в стеклянные флаконы соответствующей вместимости, герметично укупоренные фторполимерным и резиновыми пробками серого цвета, укреплёнными алюминиевыми крышками, упакованные в индивидуальные картонные коробки. Квивитан хранят в закрытой упаковке производителя, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2 °С до 25 °С. После прокола пробки и отбора из флакона первой дозы, препарат можно использовать в течение 28 суток. Срок годности лекарственного препарата при соблюдении условий хранения составляет 2 года с даты |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | действующего вещества в 1 мл содержит цефкином 25 мг (эквивалентно 29,64 мг цефкинома сульфата), в качестве вспомогательного вещества этилолеат – до 1 мл.<br>По внешнему виду Квивитан представляет собой масляную суспензию от белого до желтовато-белого цвета. При хранении возможно образование осадка, исчезающего при взбалтывании.<br>Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее, чем через 10 суток, свиней – не ранее, чем через 5 суток после последнего применения Квивитана.<br>Молоко дойных коров во время и последующие 5 суток после последнего применения Квивитана запрещается использовать для пищевых целей. | Механизм антибактериального действия цефкинома заключается в подавлении функциональной активности бактериальных ферментов транспептидаз и карбоксипептидаз, участвующих в связывании основного компонента клеточной стенки микроорганизмов – пептидогликана, что приводит к нарушению осмотического баланса и разрушению бактериальной клетки. | производства. Изготовитель: INVESA/ LIVISTO (Испания) |
| 279. | **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 | «Унгулосепт сухой» обладает моющими свойствами, глубоко проникает в ткани, | «Унгулосепт сухой» выпускают расфасованным в бумажные мешки |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | профилактики и лечения болезней копыт у сельскохозяйственных животных.<br>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.<br>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%.<br>По внешнему виду представляет собой порошок серо-синего цвета, хорошо растворимый с водой. | оказывает противовоспалительный и дезинфицирующий эффект. Действует в отношении грамположительных и грамотрицательных бактерий и грибов. Эффективен при купировании болезни Мортелларо, межпальцевого некробациллеза, копытной гнили, болезни копытной белой линии, флегмоны венчика, локального пододерматита, язвы Рустерхольца, острого воспаления межпальцевой кожи с трещинами и некрозом. | с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.<br>Хранят в упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от минус 40°С до плюс 60 °С.<br>Срок годности дезинфицирующего средства при соблюдении условий хранения 24 месяца с даты изготовления.<br>Изготовитель: ООО «САН-ВЕТ», Россия |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 280. | **Мастилекс шприц-катетер 10мл "LIVISTO" 1/4/80** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Мастилекс - суспензия для интрацистернального введения. Назначают для лечения мастита бактериальной этиологии у коров и овец в период лактации. Мастилекс содержит в качестве действующего вещества цефалексин в форме моногидрата 35мг/ мл и гентамицин в форме сульфата 3.5 мг/мл Вспомогательные вещества: молочнодисперсный наполнитель (кетостеариловый спирт, глицерола моностеарат, бутилгидрокситолуол, масло кокосовое фракционированное). По внешнему виду препарат представляет собой однородную маслянистую суспензию белого или бело-желтого цвета.<br><br>Использование молока для пищевых целей допускается не | Мастилекс - комбинированный антибактериальный препарат. Активен против бактерий, вызывающих маститы у крупного и мелкого рогатого скота: Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Klebsiella pneumoniae. Цефалексин, из группы цефалоспоринов, обладает активностью в отношении грамположительных микроорганизмов. Гентамицин, из группы аминогликозидов, оказывает бактерицидное действие в отношении широкого спектра грамотрицательных и грамположительных микроорганизмов. Препарат, благодаря структуре наполнителя, после интрацистернального введения быстро распределяется по всей молочной железе, обеспечивая воздействие на патогенные микроорганизмы. | Суспензия расфасована по 10 мл в полиэтиленовые шприцы. Шприцы упаковывают в полиэтиленовую пленку и в картонные коробки. Препарат следует хранить в сухом месте, защищенном от яркого света и прямых солнечных лучей месте при температуре от 5°С до 25°С. Срок годности - 3 года. Изготовитель: INVESA/LIVISTO (Испания) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ранее, чем через 5 суток после последнего введения препарата. Убой животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7 суток после последнего введения препарата. | Мастилекс практически не всасывается из молочной железы в органы и ткани организма, не подвергается биотрансформации в организме и выводится, главным образом, в неизменном виде с молоком. | |
| 281. | **Вульсан-спрей 335мл "Сан-Вет"** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  «Вульсан- спрей»- наружное зоогигиеническое средство для защиты раневых поверхностей от воздействий окружающей среды у всех видов животных. Рекомендуется для использования после обрезки копыт и когтей, при кастрациях, обезроживании, для обработки дооперационного и послеоперационного поля, порезов, ссадин, опрелостей, | «Вульсан- спрей» при нанесении на раневую поверхность образует тонкую защитную пленку. Препятствует попаданию в организм бактерий стрептококковой и стафилококковой этиологии, гноеродных палочковидных форм, протей. Препятствует проникновению в организм грибковой микрофлоры рода Candida spp. Aspergillus sp. Fusarium. Защищает от воздействий окружающей среды. Обладает противовоспалительным, дезинфицирующим, ранозаживляющим | Спрей выпускают расфасованным в металлические спрей-флакончики по 335 мл. Хранят в защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре от 0 °С до 40 °С. Срок годности гигиенического средства 24 месяца со дня изготовления. Изготовитель: ООО «САН-ВЕТ», Россия |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | зачесов, укусов и т.д.<br>Состав<br>Основные компоненты (г/л): алкилдимитилбензил аммоний хлорид 1,5-2,5, хелат цинка 3,5-4,5, хелат алюминия 0,5-1, вспомогательные компоненты (г/л): изопропиловый спирт, метацид, органический краситель 500-600, воду очищенную до 1 л.<br>Не содержит антибиотиков!<br>По внешнему виду представляет собой аэрозоль фиолетового цвета. | свойствами.<br>В организме средство не накапливается. В рекомендуемых концентрациях не оказывает сенсибилизирующего и местно-раздражающего действия на кожу, слабо раздражает слизистые оболочки. | |
| 282. | **Амино-Solvo 100мл "Репровет" 1/50** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Амино-Solvo назначают крупному рогатому скоту в качестве средства патогенетической и заместительной терапии при расстройствах пищеварения, интоксикациях, нарушении углеводного обмена | Фармакотерапевтическая группа лекарственного препарата: прочие метаболики.<br>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, | Выпускают Амино-Solvo расфасованным по 100 мл во флаконы из темного стекла, укупоренные резиновыми пробками, укреплёнными алюминиевыми колпачками.<br>Хранят лекарственный препарат в закрытой упаковке производителя, в защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2°С |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | и водно-электролитного баланса, а также в качестве противоотёчного средства при острых воспалительных процессах.<br>Лекарственный препарат Амино-Solvo в качестве действующих веществ в 1 мл содержит: натрия хлорид - 72 мг, калия хлорид - 14 мг, L-аргинин - 10 мг, таурин - 6 мг, а также вспомогательные вещества: кислоту янтарную и воду для инъекций.<br>По внешнему виду препарат представляет собой прозрачную жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета.<br>Мясо продуктивных животных, а также молоко дойных животных после применения препарата Амино-Solvo используются в пищевых целях без ограничений. | осмотическое и кислотно-щелочное равновесие, моторную и секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, выделительную функцию почек и объем диуреза; проявляют антитоксическое действие; активизируют иммунобиологические реакции организма.<br>L-аргинин (амино-гуанидил-валериановая 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.<br>Таурин является естественным продуктом обмена серосодержащих аминокислот: цистеина, цистеамина, метионина. Таурин | до 25°С.<br>Срок годности в закрытой упаковке - 2 года со дня производства.<br>После вскрытия флакона препарат хранению не подлежит.<br>Изготовитель: ООО «Репровет», Россия. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 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. | |
| 283. | **КОМБОВАК (50доз/100 куб.см)/ (5доз/10куб.см) "Ветбиохим" 2250доз/уп** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Лекарственная форма — суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных формалином 6 производственных | Вызывает в организме крупного рогатого скота образование иммунитета против 6 вирусов: **инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, вирусной диареи, респираторно-синцитиальной, рота- и коронавирусной болезней** и предназначена для | Вакцина расфасована по 10 мл (5 доз) и 100 мл (50 доз) в стеклянные или полимерные флаконы соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Хранят в сухом, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | штаммов вирусов (в культуральной среде): инфекционного ринотрахеита (штамм Т, 16%), парагриппа-3 (штамм ВС-05, 16%), вируса диареи (штамм Т-04, 16%), респираторно-синцитиального (штамм ТИ, 8%), рота- (штамм К-88, 16%) и коронавирусов (штамм КВ-90, 8%) крупного рогатого скота, с добавлением адъюванта — гидроокиси алюминия (20%). Представляет собой жидкость светло-красного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при встряхивании легко разбивается в гомогенную взвесь. | профилактики вызываемых ими заболеваний. Безвредна для крупного рогатого скота всех возрастов, лечебным свойством не обладает. Иммунитет у привитых животных наступает через 14 суток после второй прививки и сохраняется не менее 6 месяцев. Иммунитет от вакцинированных коров в последний период стельности передается потомству с молозивом и молоком. Пассивный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения), и не влияет на развитие вакцинального иммунитета у привитых телят. Вакцинируют клинически здоровых животных. | темном месте при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности в закрытой упаковке — 12 месяцев - После вскрытия – 8 часов. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия. |
| 284. | **КОМБОВАК Р (30доз/90куб.см) "Ветбиохим"** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при взбалтывании легко разбивается в гомогенную суспензию. | | |
| 285. | **КОМБОВАК А (50доз/100мл) "Ветбиохим" 2500доз/уп** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Лекарственная форма — эмульсия для инъекций.<br>Вакцина изготовлена из инактивированных производственных штаммов вирусов: инфекционного ринотрахеита (штамм Т, 9%), парагриппа-3 (штамм ВС-05, 8%), вирусной диареи (штамм Т-04, 8%), респираторно-синцитиального (штамм ТИ, 5%), рота- (штамм К-88, 8%), корона- (штамм КВ-90, 5%) и аденовируса (штамм Альфа, 7%) крупного рогатого скота, с добавлением масляного адъюванта (50%).<br>По внешнему виду вакцина представляет | Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у крупного рогатого скота к инфекциям, обусловленным вирусами **инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, вирусной диареи, респираторно-синцитиальным, рота-, корона- и аденовирусами**, через 14 суток после двукратного применения, продолжительностью не менее 8 месяцев у взрослых животных и не менее 6 месяцев у молодняка в возрасте до 1 года.<br>Иммунитет от коров, вакцинированных в последний период стельности, передается потомству с молозивом.<br>Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременной | Вакцина расфасована по 100 мл (50 доз) в стеклянные или полимерные флаконы, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками.<br>Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С.<br>Срок годности — 18 месяцев от даты выпуска.<br>Вакцину необходимо использовать в течение 8 часов после вскрытия флакона.<br>Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | собой эмульсию белого или бледно-розового цвета, при хранении которой допускается незначительное отслоение эмульсии | выпойки молозива (не позднее 2 ч после рождения). Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает. | |
| 286. | **КОМБОВАК-К (30доз/90куб.см) "Ветбиохим" 1500доз/уп** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Лекарственная форма — суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных формалином производственных штаммов трех вирусов: рота- (штамм К- 88, 20%), коронавируса (штамм КВ-90, 20%) и вирусной диареи (штамм Т-04, 20%), протективных антигенов эшерихий, термостабильных и термолабильных энтеротоксинов (20%), инактивированных формалином с добавлением в качестве адъюванта гидроокиси | Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у стельных коров к возбудителям **вирусной диареи, рота-, коронавирусной болезней и эшерихиоза** через 14 суток после двукратного введения, продолжительность ю не менее 8 месяцев. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения) и сохраняется до 45 дней. Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает. | Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности вакцины — 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортировани я. По истечении срока годности вакцина к применению не пригодна. Вакцину необходимо использовать в течение 8 часов |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | алюминия (20%).<br>3. По внешнему виду вакцина представляет собой жидкость светло-красного цвела. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при взбалтывании легко ресуспензируется. | | после вскрытия флакона.<br>Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия |
| 287. | **КЛОСТБОВАК-8 вакцина против клостридиозов овец и КРС поливал. инактив. "Ветбиохим" 90см3/30доз** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Лекарственная форма — суспензия для инъекций.<br>Вакцина изготовлена из инактивированных культур штаммов Clostridium chauvoei и Cl. septicum (в количестве, обеспечивающим 100 % защиту иммунизированных животных), анатоксинов Cl. novyi (oedematiens) тип В (>2,0 МЕ), Cl. perfringens тип А (>0,5 МЕ), тип С (>10 МЕ), тип D (>2,5 МЕ), Cl. tetani (>1,0 МЕ), инактивированных | 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, продолжительность ю не менее 12 месяцев.<br>Вакцина безвредна, лечебными | Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками.<br>Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С.<br>Срок годности вакцины 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортировани я.<br>Вакцину необходимо использовать в течение 6 часов после вскрытия |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | раствором формалина (0,7%), с добавлением адъюванта — гидрата окиси алюминия (15 % от объема).<br>3. По внешнему виду вакцина представляет собой суспензию желто-серого цвета, при хранении которой образуется рыхлый серовато-белый осадок, легко гомогенизирующийся при взбалтывании. | свойствами не обладает. | флакона.<br>Изготовитель: ООО «Ветбиохим» Россия. |
| 288. | **Ц-маст 10см3 шприц-катетер "Белкаролин" 1/100** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности,** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **изготовитель** |
| | |  <br>Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефалоспоринам. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальн ого введения. Препарат Ц-маст (*С-mastum*) представляет собой гелеобразную массу от бледно-желтого до желтого цвета со слабым специфическим запахом. В состав препарата входят цефазолин в виде натриевой соли, преднизолон и основа. Ограничение по молоку – 24 часа Убой на мясо крупного рогатого скота проводят не ранее чем через двое суток после последнего введения лекарственного средства. | Цефазолина натриевая соль относится к антибиотикам-цефалоспоринам первого поколения. Механизм действия антибиотика заключается в нарушении синтеза мукопептида, входящего в состав клеточной стенки микроорганизмов, путем ингибирования ферментов транспептидазы и карбоксипептидазы, что приводит к нарушению осмотического баланса и разрушению бактериальной клетки. Препарат активен в отношении грамположительны х и грамотрицательных бактерий: *Clostridiu m 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 | Препарат упаковывают в специальные шприцы для внутрицистерналь ного введения объемом 10,0 см$^3$. Препарат хранят в упаковке предприятия-изготовителя по списку Б в сухом, защищенном от света месте при температуре от +5$^0$С до +20$^0$С. Срок годности препарата 2 года от даты изготовления, при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | палочки, индолположительных штаммов протея, микобактерий туберкулеза, микоплазм, хламидий, вирусов и грибов. Преднизолон обладает противовоспалитель-ным, противоаллергичес-ким и десенсибилизирующим действием. Выведение активных компонентов препарата из организма происходит с молоком. | |
| 289. | **Ц-маст ФОРТЕ 8г шприц-катетер "Белкаролин" 1/100** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  Препарат применяют лактирующим коровам для лечения клинических маститов, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефкиному. Лекарственная форма - суспензия для | Ц-маст Форте - комплексный препарат, обладающий широким спектром антимикробного действия, способствует регенерации слизистой оболочки молочной железы. Цефкином - цефалоспориновый антибиотик 4 поколения. Оказывает выраженное антимикробное действие на | Препарат упаковывают в полимерные шприцы для внутрицистернального введения, массой нетто 8 г. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | внутрицистернальн ого введения. Препарат представляет собой суспензию от светло-жёлтого до тёмно-бежевого цвета. В 1 дозе препарата (8 г) содержатся действующие вещества: цефкином (в виде цефкинома сульфата) 75 мг; преднизолон (в виде преднизолона натрия фосфата) 10 мг; вспомогательные вещества: трипсин, парафин жидкий, парафин мягкий белый. Молоко в пищевых целях разрешается 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. | широкий спектр грамположительны х (Streptococcus spp., Staphylococcus spp., Trueperella pyogenes, Clostridium spp.), и грамотрицательных микроорганизмов (Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Klebsiella spp., Bacteroides spp., Fusobacterium necrophorum, Enterobacter spp., Serratia spp., Proteus spp., Salmonella spp.) и других микроорганизмов, которые являются возбудителями маститов. Механизм действия цефкинома основан на торможении синтеза пептидогликана - структурной основы микробной стенки, что способствует гибели микроорганизмов. Устойчив к действию бета-лактамаз. При внутрицистернальн ом введении цефкином слабо всасывается в кровеносное русло, благодаря чему достигается высокая концентрация в тканях вымени. Частично связывается с | транспортировки. Изготовитель ООО «Белкаролин» Республика Беларусь. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | белками плазмы крови, быстро выводится в неизменном виде с молоком и частично с мочой. Преднизолон относится к синтетическим глюкокортикостероидным гормонам. Обладает противовоспалительным, иммуносупрессивным и противоаллергическим действием. | |
| 290. | **Тиеркал 100мл "LIVISTO" 1/10** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  <br>Тиеркал применяют крупному рогатому скоту и свиньям для лечения респираторных заболеваний, межпальцевого некробактериоза, ассоциированного с Fusobacterium necrophorum и Bacteroides melaninogenicus, острого послеотельного / послеопоросного эндометрита, бактериальных | Тиеркал является антибиотиком группы цефалоспоринов третьего поколения, обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных и грамотрицательных микроорганизмов, в том числе *Streptococcus spp*., *Actinomyces pyogenes*, *Staphylococcus spp*., *Salmonella choleraesuis*, *Escherichia coli*, *Pasteurella haemolytica*, *Pasteurella multocida*, *Haemophilus somnus*, *Actinobacill* | Выпускают Тиеркал расфасованным по 100 мл в стеклянных флаконах соответствующей вместимости, поштучно помещенных в коробки из картона. Хранят лекарственный препарат в закрытой упаковке производителя в защищенном от прямых солнечных лучей месте, отдельно от продуктов питания и кормов, при температуре от 5° С до 25 °С. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | инфекций респираторного тракта, вызываемых Pasteurella haemolytica, Pasteurella multocida и Actinobacillus pleuropneumoniae и Streptococcus suis у свиней.<br>Тиеркал — антибактериальное лекарственное средство в форме суспензии для инъекций, содержащее в 1 мл в качестве действующего цефтиофура гидрохлорид — 50 мг и вспомогательные вещества: фосфолипон 90 Н, сорбитанолеат и хлопковое масло — до 1 мл.<br>По внешнему виду препарат представляет собой жидкость светло-желтого цвета.<br>При хранении возможно образование осадка, исчезающего при взбалтывании.<br>Молоко дойных коров в период применения препарата разрешается использовать в пищевых целях без ограничений.<br>Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее чем через 8 | *us pleuropneumoniae*, *H aemophilus parasuis*, *Klebsiella spp*., *Citrobacter spp*., *Enterobacter spp*., *Bacillus spp*., *Proteus spp*., *Fusobacterium necrophorum* и *Bacte roides melaninogenicus*, включая штаммы, продуцирующие лактамазу.<br>Механизм действия цефтиофура, входящего в состав тиеркала, заключается в подавлении синтеза клеточной стенки бактерии. После введения цефтиофур быстро подвергается метаболизму с образованием десфуроилцефтиоф ура, который обладает эквивалентной цефтиофуру активностью в отношении бактерий.<br>Активный метаболит обратимо связывается с белками плазмы крови и концентрируется в пораженных возбудителем тканях.<br>Максимальная концентрация цефтиофура и его метаболитов в крови достигается | Срок годности лекарственного препарата при соблюдении условий хранения в закрытой упаковке производителя — 2 года со дня производства, после первого вскрытия флакона — 24 дня.<br>Изготовитель: ИНВЕСА (INVESA), Испания. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | суток, свиней — не ранее чем через 5 суток после последнего применения препарата | через 0,5-2 часа и удерживается на терапевтическом уровне до 24 часов с момента введения препарата, при этом активность препарата не снижается в присутствии некротизированных тканей. Выводится цефтиофур и его метаболиты из организма животного преимущественно с мочой. | |
| 291. | **Хлортетравет 200 20кг "ЗВС"** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | | Хлортетравет 200 применяют при колибактериозе, сальмонеллезе, гемофилезе, пастереллезе, микоплазмозе, хламидиозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к препаратам группы тетрациклина. Состав: 1 г препарата содержится хлортетрациклина гидрохлорида 200,0 мг и наполнители:декстроза моногидрат, кальция сульфат дигидрат, натрия | 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., Campylobacter spp., Staphylococcus spp., Streptococcus spp., Micoplasma spp., Chlamydia spp.) Механизм действия препарата основан на подавлении | Препарат выпускают по 50 г, 1000 г и 20 кг в пакетах бумажных с полиэтиленовым покрытием и вкладышем. Препарат хранят при температуре от 5° С до 25 °С. Срок годности - 2 года от даты производства при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель: ООО «ЗападВетСервис», РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | карбоксиметилцеллюлоза, продукты ферментации хлортетрациклина. По внешнему виду препарат представляет собой порошок от желтого до коричнекого цвета. Молоко дойных животных, полученное в период лечения и в течение 7 суток после последнего применения препарата, запрещается использовать в пищевых целях. Убой животных и птицы на мясо разрешается не ранее, чем через 20 суток после последнего применения препарата. | синтеза белка микроорганизмов на уровне рибосом. При преоральном введении хлортетрациклина гидрохлорид хорошо всасывается в желудочно-кишечном тракте и проникает во все органы и ткани организма. Максимальная концентрация действующего вещества в крови создается в течение 2-3 ч и удерживается на терапевтическом уровне 8-12 ч. Выводится из организма в основном с мочой и частично с фекалиями. | |
| 292. | **Кетобел 10% 100мл "Белкаролин" 1/42** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  Кетобел — нестероидный противовоспалительный препарат. Применяют крупному рогатому скоту и свиньям в | Кетопрофен — производное пропионовой кислоты. Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в результате воздействия на циклооксигеназы и липооксигеназы, | Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см3. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 5 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 (два) года от даты |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | качестве противовоспалительного, анальгетического и жаропонижающего средства при острых и хронических заболеваниях опорно-двигательного аппарата (артриты, вывихи, травмы, грыжи межпозвоночных дисков и т.д.), для снятия воспалительных и болевых реакций после оперативных вмешательств, при воспалительных заболеваниях органов дыхания, мастите; свиньям при синдроме метрит-мастит-агалактия.<br>В 1 см³ препарата содержится действующее вещество: кетопрофен 100 мг и вспомогательные вещества: L-аргинин, спирт бензиловый, кислота лимонная, вода для инъекций.<br>Лекарственная форма — раствор для внутримышечного введения.<br>Кетобел представляет собой прозрачную или опалесцирующую жидкость от бесцветного до | нарушая метаболизм арахидоновой кислоты, также кетопрофен ингибирует синтез лейкотриенов и тромбоксана.<br>Обладает центральным и периферическим анальгезирующим действием, мощной антибрадикининовой активностью, стабилизирует лизосомальные мембраны, вызывает угнетение активности нейтрофилов у животных, больных артритом.<br>Кетопрофен быстро всасывается из места введения, поступает в кровь и большинство органов и тканей, достигая максимальной концентрации в плазме крови через 30 минут.<br>Более 98% кетопрофена связывается с протеинами плазмы крови и концентрируется в очаге воспаления.<br>Биодоступность в зависимости от вида животных варьирует от 85% до 100%.<br>Препарат частично метаболизируется в печени, выводится в основном с мочой. | производства при соблюдении условий хранения.<br>После первого вскрытия флакона препарат хранят не более 28 суток.<br>Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «Белкаролин», Республика Беларусь. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | светло-коричневого цвета. Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее чем через 5 суток, свиней — 4 суток после последнего введения препарата. Молоко, полученное от лактирующих коров, обработанных препаратом, может применятся в пищевых целях без ограничений. | | |
| 293. | **Неоклокс шприц-катетер 8г "БелВетФарма" 1/32/256** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |
| | |  Неоклокс применяют для лечения коров, овец и коз в период лактации при мастите бак-териальной этиологии, вызванном микроорганизмами, чувствительными к компонентам препарата. Лекарственная форма - суспензия для внутрицистернальн ого введения. | Неоклокс относится к комбинированным антибактериальным препаратам. Клоксациллин, входящий в состав препарата, относится к антибиотикам группы полусинтетических пенициллинов широкого спектра антибактериального действия. Активен в отноше-нии грамположительны х бактерий, являющихся возбудителями мастита: Streptococcus spp. (в том числе | Препарат выпускают в шприцах-дозаторах из полимерного материала номинальной массой 8 г. Препарат хранят по в сухом, защищенном от света месте при температуре от плюс 5 °С до плюс 25 °С. Срок годности препарата — 2 года от даты производства при условии со-блюдения правил хранения и транспортировани я. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | В одном шприце-дозаторе (8 г) содержится 250 мг клоксациллина натриевой соли, 100 мг неомицина сульфата, 10 мг преднизолона, вспомогательные вещества (бутилгидроксианизол, алюминия стеарат), основа (жидкий парафин) до 8 г.<br>По внешнему виду препарат представляет собой маслянистую суспензию от белого до желтого цвета.<br>Убой животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7 суток после последнего применения препарата.<br>Молоко, полученное от животных в период лечения и в течение 3 суток после последнего применения препарата, запрещается использовать для пищевых целей. | Streptococcus agalactiae), Staphylococcus spp. (в том числе и штаммов, резистентных к пенициллину), Corynebacterium pyogenes.<br>Механизм действия клоксациллина основан на ингибировании транспептидазы и карбоксипептидазы микроорганизмов, что препятствует синтезу клеточной стенки бактерии, приводит к нарушению осмотического баланса и гибели бактерии.<br>Неомицина сульфат — антибиотик из группы аминогликозидов, эффективен против многих грамотрицательных и грамположительных микроорганизмов, в том числе Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Corynebacterium spp.<br>Механизм действия заключается в нарушении синтеза белка на уровне рибосом, что ведет к нарушению структуры клеточной мембраны и гибели бактерии. | Изготовитель: Частное предприятие «Белветфарма», Республика Беларусь |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Преднизолон относится к группе глюкокортикоидов, максимально снижает воспали-тельную реакцию и отечность тканей вымени, способствует быстрому восстановлению молочной продуктивности; оказывает слабое обезболивающее действие.<br>2.5 При интрацистернально м введении действующие вещества препарата проникают в па-ренхиму вымени, сохраняясь в терапевтических концентрациях в течение 24 часов, в незначительной степени всасываются в системный кровоток, быстро выводятся из организма, главным образом, в неизменном виде с молоком, а также в незначительном количестве — с мочой. | |
| 294. | **Цефтибел-50 100мл "Белкаролин" 1/42** | **Общая характеристика, состав** | **Фармакологические (биологические) свойства** | **Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | |  <br>Цефтибел- 50 - антибактериальный препарат (цефалоспорин III поколения) широкого спектра действия с пролонгированным эффектом. Цефтибел 50 применяют крупному рогатому скоту, овцам, лошадям, свиньям, собакам и кошкам при инфекционных заболеваниях респираторного, желудочно-кишечного тракта, мочеполовой системы, сепсисе, перитоните, полиартритах, полисерозитах, инфицированных ранах и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефтиофуру. В 1 см3 препарата содержится действующее вещество: цефтиофур (в виде цефтиофура гидрохлорида) 50 мг и | Входящий в состав препарата цефалоспориновый антибиотик 3 поколения - цефтиофур обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных (Streptococcus 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., Proteus spp., Fusobacterium necrophorum, Porphyromonas levii) микроорганизмов, включая штаммы, продуцирующие β-лактамазу. Механизм антибактериального действия цефтиофура заключается в ингибировании фермента транспептидазы и нарушении синтеза пептидогликана - мукопептида клеточной стенки, что приводит к нарушению роста клеточной стенки | 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. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | вспомогательные вещества: среднецепочечные триглицериды, сорбитан олеат. Цефтиобел 50 представляет собой суспензию от белого до светло-желтого цвета. Допускается расслоение при хранении, исчезающее при встряхивании. Лекарственная форма - суспензия для внутримышечного и подкожного введения. 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 в пищевых целях без ограничений. | микроорганизма и лизису бактерий. 2После введения цефтиофур подвергается метаболизму с образованием десфуроилцефтиофура, 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 организма животного преимущественно с мочой. | |
| 295. | **Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Ростовский зерновой терминал** | 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 13.5 % (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 |
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | |
| 296. | **Пшеница 3 класса, протеин 14%, Ростовский зерновой терминал** | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: | |
| | | Натура | мин. 770 г/л |
| | | Влажность | макс 14,0% |
| | | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) |
| | | Зерновая примесь | макс 4% |
| | | Белок | мин 14.0 % (N 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<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |
| 297. | **Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Ростовский зерновой терминал** | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>Натура: мин. 770 г/л<br>Влажность: макс 14,5%<br>Сорная примесь: макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)<br>Зерновая примесь: макс 4%<br>Белок: мин 14.5 % (N x 5.7)<br>ИДК: Макс. 85 ед.<br>Клейковина: Мин. 25% (ГОСТ)<br>Число падений: мин. 270 с. (Hagberg)<br>Клоп черепашка: Не более 1,5%<br>Зараженность: Не допускается<br>Запах: Свойственный здоровому зерну<br>Другие показатели: согласно ГОСТ 9353-2016<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |
| 298. | **Пшеница 3 класса, протеин 15%, Ростовский зерновой терминал** | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>Натура: мин. 770 г/л<br>Влажность: макс 14,0%<br>Сорная примесь: макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)<br>Зерновая примесь: макс 4% |

| | | |
|---|---|---|
| | | Белок: мин 15.0 % (N x 5.7)<br>ИДК: Макс. 85 ед.<br>Клейковина: Мин. 26% (ГОСТ)<br>Число падений: мин. 270 с. (Hagberg)<br>Клоп черепашка: Не более 1,5%<br>Зараженность: Не допускается<br>Запах: Свойственный здоровому зерну<br>Другие показатели: согласно ГОСТ 9353-2016<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |
| 299. | **Пшеница 3 класса, протеин 15,5%, Ростовский зерновой терминал** | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>Натура: мин. 770 г/л<br>Влажность: макс 14,0%<br>Сорная примесь: макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)<br>Зерновая примесь: макс 4%<br>Белок: мин 15,5 % (N x 5.7)<br>ИДК: Макс. 85 ед.<br>Клейковина: Мин. 23% (ГОСТ)<br>Число падений: мин. 250 с. (Hagberg)<br>Клоп черепашка: Не более 1,5%<br>Зараженность: Не допускается<br>Запах: Свойственный здоровому зерну<br>Другие показатели: согласно ГОСТ 9353-2016<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |

<table>
<tr>
<td>300.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 13%, Ростовский зерновой терминал</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 13.0 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 23% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>301.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Ростовский зерновой терминал</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 12.5 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 20% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>302.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12%, Ростовский зерновой терминал</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 12.0 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 19% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>303.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Ростовский зерновой терминал</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Натура | мин. 770 г/л |
| | | Влажность | макс 14,0% |
| | | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) |
| | | Зерновая примесь | макс 4% |
| | | Белок | мин 11,5 % (N x 5.7) |
| | | ИДК | Макс. 85 ед. |
| | | Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) |
| | | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) |
| | | Клоп черепашка | Не более 1,5% |
| | | Зараженность | Не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну |
| | | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | |
| 304. | **Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Ростовский зерновой терминал** | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных 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 с (Hegberg) |
| | | Клоп черепашка | не более 1,5% |
| | | Зараженность | не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | зерну |
| | | Другие показатели | согласно ГОСТ 28674-2019 |
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | |
| 305. | **Пшеница 5 класса, протеин 11%, Ростовский зерновой терминал** | 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 x 5.7) |
| | | ИДК | Макс. 85 ед. |
| | | Клейковина | мин. 18,0 % (ГОСТ) |
| | | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) |
| | | Клоп черепашка | Не более 1,5% |
| | | Зараженность | Не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну |
| | | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | |
| 306. | **Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Ростовский зерновой терминал** | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: | |
| | | Натура | мин. 770 г/л |
| | | Влажность | макс 14,0% |
| | | Сорная примесь | макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Зерновая примесь | макс 4% |
| | | Белок | мин 10,5 % (N x 5.7) |
| | | ИДК | Макс. 85 ед. |
| | | Клейковина | Мин. 18% (ГОСТ) |
| | | Число падений | мин. 270 с. (Hagberg) |
| | | Клоп черепашка | Не более 1,5% |
| | | Зараженность | Не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну |
| | | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | |
| 307. | **Пшеница 5 класса, протеин 9,5%, Ростовский зерновой терминал** | 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 9,5% (N x 5.7) |
| | | ИДК | Макс. 85 ед. |
| | | Число падений | мин. 220 с. (Hagberg) |
| | | Клоп черепашка | Не более 1,5% |
| | | Зараженность | Не допускается |
| | | Запах | Свойственный здоровому зерну |
| | | Другие показатели | согласно ГОСТ 9353-2016 |
| | | На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. | |

<table>
<tr>
<td>308.</td>
<td>Пшеница 5 класса, фураж, Ростовский зерновой терминал</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 9,5 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 220 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>309.</td>
<td>Ячмень урожай 2024, Ростовский зерновой терминал</td>
<td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 620 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 28672-2019</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>310.</td>
<td>Кукуруза урожай 2024, Ростовский зерновой терминал</td>
<td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:<br><br>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Амброзия</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 13634-90</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>311.</td>
<td>Грудинка свиная н/к н/ш</td>
<td>Состав и характеристика сырья:<br><br>
<table>
<tr><td>Внешний вид: описание (ГОСТ 31778-2012)</td><td>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.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Внешний вид: фото |  <br>  <br>  |
| | | | Термическое состояние: | Температура свинины в замороженном состоянии не выше минус 8°С в толще сырья в любом месте измерения (в зависимости от заявленных сроков хранения). Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза. |
| | | | **Органолептические характеристики: (ГОСТ 7269-2015)** | |
| | | | Запах: | Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине. Не допускается наличие запаха закисания и затхлости. Жировая ткань не должна иметь запаха осаливания или прогоркания. |
| | | | Цвет: | Цвет мясного сырья розовато-красный, в зависимости от возраста и упитанности животного. Мышцы на разрезе слегка 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 гофрокороб | |
| | | Маркировка: | На каждой упаковочной единице этикетка, идентифицирующая вид сырья, с указанием даты производства, конечного срока использования, завода изготовителя, в т.ч. адрес производства, ветеринарного клейма, условий хранения, веса брутто и нетто. Информация на этикетке на русском языке. | |
| | | Условия хранения и срок годности: | В соответствии со сроками и условиями хранения, заявленными производителем сырья. | |
| | | Требования к транспортированию: | Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Транспортировка осуществляется с контролированием температуры при перевозках. Температура в камере для перевозки – в соответствии с условиями хранения. | |
| | | **Физико-химические характеристики:** | | |
| | | Показатели (факторы) | Допустимые уровни | НД на метод |
| | | М.д. жира, %: | 40+5 | ГОСТ 23042-2015 |
| | | pH | 5,6-6,2 | ГОСТ Р 51478-99 |
| | | Прозрачность и аромат бульона | Прозрачный, с выраженным запахом свежего доброкачественного мяса | ГОСТ 7269-2015 |
| | | Определение продуктов первичного | Бульон прозрачный, | ГОСТ 23392-2016 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | распада белков в бульоне (проба с сернокислой медью) | допустимо небольшое количество хлопьев, без образования желеобразного осадка | |
| | | **Микробиологические характеристики: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)** | | |
| | | Показатели (факторы) | Допустимые уровни | НД на метод |
| | | КМАФАнМ (КОЕ/г, не более) | 1х104 | ГОСТ 10444.15-94 |
| | | БГКП в 0,001г | не допускается | ГОСТ 31747-2012 |
| | | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г | не допускается | ГОСТ 31659-2012 |
| | | L.monocytogenes в 25 г | не допускается | ГОСТ 32031-2022 |
| | | **Показатели безопасности: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)** | | |
| | | Показатели (факторы) | Допустимые уровни | НД на метод |
| | | Токсичные элементы: Свинец мг/кг не более | 0,5 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.986-00 |
| | | Токсичные элементы: Мышьяк мг/кг не более | 0,1 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 30178-96 |
| | | Токсичные элементы: Кадмий мг/кг не более | 0,05 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.986-00 |
| | | Токсичные элементы: Ртуть мг/кг, не более | 0,03 | ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26927-86, ГОСТ 30178-96 |
| | | Левомицетин: | не допускается (менее 0,0003 мг/кг) | ГОСТ Р ИСО 13493-2014 |
| | | Тетрациклиновая группа: | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| | | Бацитрацин: | не допускается (менее 0,02 мг/кг) | МУ 3049-84 |
| | | Пестициды: ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), не более | 0,1 | МУ 2142-80 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Пестициды: ДДТ и его метаболиты, не более | 0,1 | МУ 2142-80 |
| | | Цезий-137 | Допустимый уровень (Н), Бк/кг (л) 200 | ГОСТ 32161-2013 |
| | | **Биологические показатели** | | |
| | | Африканская чума свиней (ДНК вируса африканской чумы свиней) | Не обнаруживается | |

**Сопроводительная документация:**

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

| | | |
|---|---|---|
| 312. | Пшеница 3 класса, Клейковина 25%, Агроцентрсбыт | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: |

| | |
|---|---|
| Натура | Не менее 750 г/л |
| Влажность | Не более 14,0% |
| Сорная примесь | Не более 2% |
| Зерен поврежденных клопом ерепашкой | Не более 2,0% |
| Число падения | Не менее 250 |
| Клейковина | Не менее 25% |
| Содержание головни, семян орчака и амброзии | Не допускается |
| Содержание потемневшего ародыша, альтерниоза и узариоза | Не допускается |
| Зараженность зерна редителями | Не допускается |
| Запах | Свойственный здоровому ерну пшеницы; Посторонний |

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td></td><td>апах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не опускается</td></tr></table><br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |
| 313. | Пшеница<br>3 класса, протеин Клейковина 23-24%, Агроцентрсбыт | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 750 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерно поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Зараженность зерна</td><td>Не допускается</td></tr></table> |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>вредителями</td><td></td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>314.</td><td>Пшеница 4 класса, Клейковина 20-22%, Агроцентрсбыт</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>
1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 20-22%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерна вредителями</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>315.</td>
<td>Пшеница 4 класса, Клейковина 18-19%, Агроцентрсбыт</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Содержание потемневшего зародыша, альтерниоза и фузариоза</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерна вредителями</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>316.</td>
<td>Ячмень, Агроцентрсбыт</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 600</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерна вредителями</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>317.</td>
<td>Кукуруза, Агроцентрсбыт</td>
<td>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:<br><br>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8%</td></tr>
<tr><td>Аброзия</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность зерна вредителями</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>318.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Легендагро Интернешнл</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Пророст</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность подкарантинными объектами</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 160 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18%</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>55-95</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>319.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - Легендагро Интернешнл</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Пророст</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 180 сек</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Клейковина: Не менее 23%<br>Зараженность подкарантинными объектами: Не допускается<br>ИДК: 55-95<br>Запах: Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |
| 320. | Пшеница 5 класса (на продовольственные цели), протеин 10,5% - Легендагро Интернешнл | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>Натура: Не менее 720 г/л<br>Влажность: Не более 14,0%<br>Сорная примесь: Не более 2%<br>Зерновая примесь: Не более 7%<br>Протеин: Не менее 10,5%<br>Число падения: Не менее 100 сек<br>Клейковина: Не менее 17 %<br>Пророст: Не более 4%<br>Зараженность подкарантинными объектами: Не допускается<br>Запах: Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается<br><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>321.</td><td>Ячмень, Легендагро Интернешнл</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 620</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr><tr><td>Зараженность подкарантинными объектами</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>322.</td><td>Кукуруза, Легендагро Интернешнл</td><td>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:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные</td><td>Не более 7%</td></tr><tr><td>Натура</td><td>Не менее 680 г/л</td></tr><tr><td>Зараженность подкарантинными объектами</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>323.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Топ Грейн</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr><tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>324.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Топ Грейн</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18-19%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>325.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Топ Грейн</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 300</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>326.</td>
<td>Масло сливочное 72,5%</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 32261-2013<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Массовая доля жира</td><td>Не менее 72,5%</td></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги</td><td>Не более 25%</td></tr>
<tr><td>Титруемая кислотность плазмы</td><td>Не более 26,0$^0$ Т</td></tr>
<tr><td>Термоустойчивость масла</td><td>От 0,75 до 1,0</td></tr>
<tr><td>Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС</td><td></td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>033/2013</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>327.</td><td>Пшеница 3 класс, протеин 14,5 - АФЕ</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>14,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>23%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>328.</td><td>Кукуруза кормовая Русагро</td><td>Показатели качества Максимально-минимально допустимые Кукуруза кормовая, ГОСТ Р 53903-2010 Кукуруза кормовая. Технические условия»
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измерения</th><th>Предельные нормы</th></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td><td>%</td><td>8,0</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Влажность, не более</td><td>%</td><td>15,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **3** | Сорная примесь, не более | % | 2 |
| | | **3.1** | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,5 |
| | | **3.2** | Гальки, не более | % | 0,2 |
| | | **3.3** | Испорченные зерна, не более | % | 0,5 |
| | | **4** | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 |
| | | **5** | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 |
| | | **6** | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 |
| | | **7** | Дезоксиниваленол, не более | мг/кг | 0,5 |
| | | **8** | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 |
| | | **9** | Афлатокин В1, не более | мг/кг | 0,01 |
| | | **10** | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2, не более | мг/кг | 0,01 |
| | | **11** | Фумонизин, не более | мг/кг | 0,5 |

Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53903-2010 Кукуруза кормовая. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна». Товар должен быть в здоровом не 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;<br>• Предоставление ветеринарной сопроводительной документации;<br>Фумигация:<br>• Фумигация зерна в ТС запрещена.<br><br>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.<br><br>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). |

329. Пшеница кормовая 13,5 % Русагро

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

| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные нормы |
|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| 1 | Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее | % | 13,5 |
| 2 | Влажность, не более | % | 14,0 |
| 3 | Сорная примесь, не более | % | 2,0 |
| 3.1 | В т.ч. минеральной примеси, не более | % | 0,3 |
| 3.2 | Гальки, не более | % | 0,2 |
| 3.3 | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 |
| 4 | Куколь, не более | % | 0,5 |
| 5 | Зерновая примесь, не более | % | 15,0 |
| 5.1 | в т.ч. проросшие, не более | % | 5 |
| 6 | Фузариозные зерна, не более | % | 1,0 |
| 7 | Зеараленон, не более | мг/кг | 0,02 |
| 8 | Т-2 токсин, не более | мг/кг | 0,05 |
| 9 | Дезоксиниваленол, не более | мг/кг | 0,5 |
| 10 | Охратоксин А, не более | мг/кг | 0,01 |
| 11 | Афлатокин В1, не более | мг/кг | 0,01 |
| 12 | Сумма афлатоксинов В1, В2, 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.<br><br>Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.<br><br>Предоставляются следующие сопроводительные документы:<br>• Декларация соответствия;<br>• Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;<br>• Протокол испытания по показателю ГМО;<br>• Справка об используемых пестицидах;<br>• Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;<br>• 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;<br>• Предоставление ветеринарной сопроводительной документации;<br>Фумигация:<br>• Фумигация зерна в ТС запрещена.<br><br>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.<br><br>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). |

330. Пшеница кормовая 10,5 % Русагро

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

| № п/п | Наименование показателя | Ед. измерения | Предельные 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 В1, В2, 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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>«Пшеница кормовая. Технические условия», в части требований пищевой безопасности требованиям спецификации и ТР ТС 015/2011.<br><br>Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.<br><br>Предоставляются следующие сопроводительные документы:<br>• Декларация соответствия;<br>• Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;<br>• Протокол испытания по показателю ГМО;<br>• Справка об используемых пестицидах;<br>• Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;<br>• 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;<br>• Предоставление ветеринарной сопроводительной документации;<br>Фумигация:<br>• Фумигация зерна в ТС запрещена.<br><br>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.<br><br>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).</td></tr>
<tr><td>331.</td><td>Ячмень кормовой Русагро</td><td>Показатели качества Максимально-минимально допустимые Ячмень кормовой, ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия»
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измере-ния</th><th>Предель-ные нормы</th></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td><td>%</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Влажность, не более</td><td>%</td><td>14,5</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **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 В1, В2,G1,G2 | мг/кг | 0,01 |

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

Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

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

| | | |
|---|---|---|
| | | на ТС;<br>• Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов;<br>• Ветеринарные сопроводительные документы<br>Фумигация:<br>• Фумигация зерна в ТС запрещена.<br><br>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.<br><br>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. | Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная/НБР, Черкизово | |

| № п/п | Раздел описания | Описание |
|---|---|---|
| 1 | **Наименование по НТД** | Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная |
| | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров |
| 2 | **Нормативный документ** | СТО 79323491-003-2023 |
| 3 | **Декларация о соответствии** | - |
| 4 | **Состав** | - |
| 5 | **Аллергены** | Не содержит |
| 6 | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г<br>Энергетическая ценность/калорийность – 600 кДж/140 ккал |
| 7 | **Описание сырого продукта:** | |
| | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | Внешний вид продукта | Грудные мышцы (большие и малые) анатомической формы с грудной костью, с кожей. Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани.<br>**Допускается:**<br>1. точечные кровоизлияния до 0,3 см не более 1/3 площади поверхности;<br>2. слабо выраженное изменение цвета кожи до 3 см не более 1-го на грудку;<br>3. ярко выраженное изменение цвета кожи в виде сетки на грудке;<br>4. дерматит - до 1 см не более 2-х участков шершавой светлой кожи, и до 0,5 см не более одного темного участка;<br>5. подсыхание верхнего слоя кожи;<br>6. наличие кожи шеи до 50мм;<br>7. аммиачный ожог – до 0,2 см не более 3-х;<br>8. разрывы кожи до 1 см - не более 1-го на грудку;<br>9. незначительное слущивание эпидермиса;<br>10. волосовидное перо; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 11. остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх;<br>12. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом – наличие кожи шеи до 50 мм; остатки ребер в анатомическом соотношении, не выступающие за каркас в положении грудкой вверх);<br>13. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.<br><br>**Не допускается:**<br>1. аммиачные ожоги более допустимых значений;<br>2. перо и пеньки;<br>3. кровосгустки;<br>4. дерматит более допустимых значений;<br>5. изменение цвета более допустимых размеров;<br>6. геморрагии;<br>7. царапины;<br>8. пятна желчи;<br>9. разрывы кожи более допустимых значений;<br>10. фибрин;<br>11. фекальные загрязнения;<br>12. остатки кормовых масс;<br>13. посторонние включения;<br>14. нарушение целостности упаковки.<br><br>Продукт уложен валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией. |
| | | | | Цвет | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. |
| | | | | Запах | Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров. Без запаха порчи, химического или постороннего запаха |
| | | | | Консистенция | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие, при надавливании |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | образующаяся ямка быстро выравнивается | |
| | | 8 | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 8,4 |
| | | 9 | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *, **** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, | не допускается (< 0,01 мг/кг) |

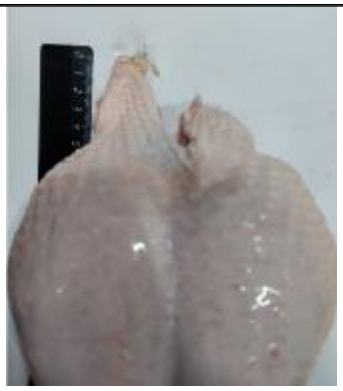
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | |
| | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | **Радионуклиды** (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | |
| | | **10** | **ГМО** | Отсутствует |
| | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений |
| | | **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18 °С.<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С. |
| | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности. Не допускается повторное замораживание. |
| | | **16 Фото продукта (внешний вид)** | | |



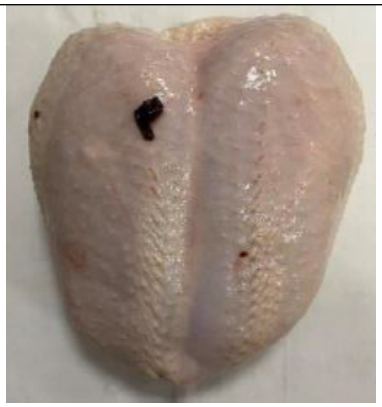
**Допускается:**

| | |
|---|---|
| точечные кровоизлияния до 0,3 см не более 1/3 площади поверхности |  |
| слабо выраженное изменение цвета кожи до 3 см не более 1-го на грудку |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 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 |  |
| | | разрывы кожи до 1 см - не более 1- го на грудку |   |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | незначительное слущивание эпидермиса |  |
| | | волосовидное перо |  |
| | | остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх |  |
| | | **Не допускается:** | |
| | | аммиачные ожоги более допустимых значений |  |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | перо и пеньки |  |
| | | | кровосгустки |  |
| | | | дерматит более допустимых значений |  |
| | | | изменение цвета более допустимых размеров |  |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | геморрагии |  |
| | | | царапины |  |
| | | | 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

| | | |
|---|---|---|
| 333. | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная.<br>ТМ «Куриное Царство», Черкизово | |

| № п/п | Раздел описания | Описание |
|---|---|---|
| 1 | **Наименование по НТД** | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная |
| | **Группа продукта** | Тушка цыпленка-бройлера |
| 2 | **Нормативный документ** | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» |
| 3 | **Декларация о соответствии** | - |
| 4 | **Состав** | - |
| 5 | **Аллергены** | Не содержит |
| 6 | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г;<br>Энергетическая ценность/калорийность – 730 кДж/180 ккал |
| 7 | **Описание сырого продукта:** | |
| | **Тип убоя** | Автоматический/Ручной |
| | **Тип охлаждения** | Водяное/ Воздушно-капельное /Комбинированное |
| | **Внешний вид продукта** | Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая.<br>Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.<br>Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.<br><br>**Допускается:**<br>1. наличие почек и легких;<br>2. остаток 1-2 шейных позвонков;<br>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;<br>4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки;<br>6. Царапины на всех частях, кроме грудки:<br>- легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>- глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>- не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см$^2$;<br>7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>- на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>- разрыв кожи на грудке до 1 см;<br>8. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;<br>9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;<br>10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см;<br>11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см;<br>12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;<br>13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений;<br>14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;<br>15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;<br>16. Аммиачные ожоги:<br>- на грудке не более 1-го темного участка до 1 см$^2$ и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см;<br>- на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;<br>17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см$^2$;<br>18. единичные пеньки; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 19. волосовидное перо;<br>20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.<br><br>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).<br><br>**Не допускается:**<br>1. видимые кровяные сгустки;<br>2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;<br>3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи;<br>4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей;<br>5. отсутствие частей тушки;<br>6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями;<br>7. воспаление суставов;<br>8. открытое мясо;<br>9. фибрин;<br>10. фекальные загрязнения;<br>11. посторонние включения;<br>12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части;<br>13. царапины более допустимых значений;<br>14. разрывы кожи более допустимых значений;<br>15. аммиачные ожоги более допустимых значений;<br>16. кровоизлияния более допустимых значений;<br>17. дерматит более допустимых значений;<br>18. нарушение целостности упаковки.<br><br>Тушка укладывается в пакет с типографской печатью грудкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | пакет нанесен термочек с полной технической информацией.<br>Масса тушки: 1,6-2,4 кг. | |
| | | | **Цвет** | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- 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** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 13,6 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 14,4 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** *(по мясу)* | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | |
| | | **10** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений | |
| | | **11.2** | **Целевая группа** | **АО "Турбаслинские бройлеры", ООО «Уральская мясная компания»:** Сертифицированный Халяльный продукт | |
| | | **12** | **Срок годности** | 365 суток | |

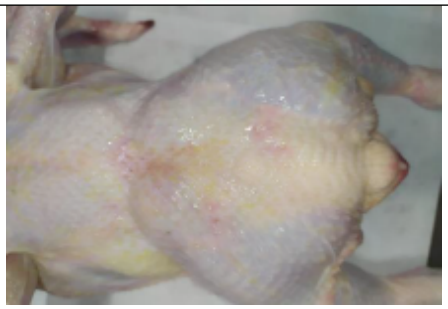
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки |

**16 Фото продукта (внешний вид)**



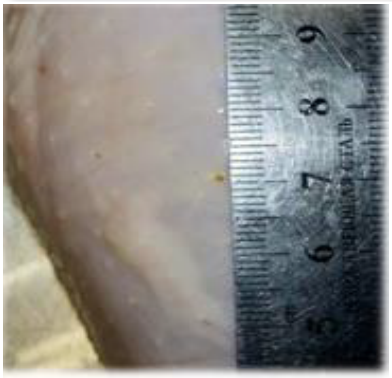
<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>

<table>
<tr><th colspan="2">Допускается</th></tr>
<tr><td>наличие почек и легких</td><td>  </td></tr>
<tr><td>остаток 1-2 шейных позвонков</td><td>  </td></tr>
<tr><td>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</td><td>  </td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита |  |
| | | | слущивание эпидермиса на любой части тушки |  |
| | | | Царапины на всех частях, кроме грудки:<br>- легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>- глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>- не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см$^2$ |  <br>  |
| | | | разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>- на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>- разрыв кожи на грудке до 1 см |  |

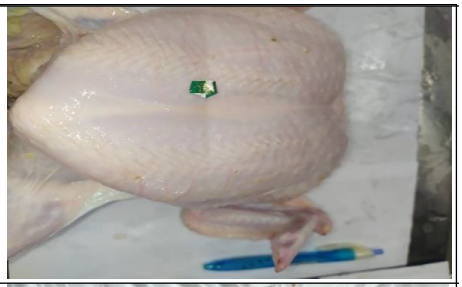
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | разрыв кожи на грудке до 1 см |  |
| | | | точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений |  |
| | | | изменение цвета кожи кончика крыла до 1см<br><br>слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно 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 |  <br>  |
| | | | закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку |  <br>  |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Аммиачные ожоги:<br>- на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см<br><br>- на заплюсневом суставе вдоль линии разреза |  <br>  <br>  |
| | | | Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см² |  |
| | | | единичные пеньки |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | волосовидное перо |  |
| | | **Не допускается:** | |
| | | видимые кровяные сгустки |  |
| | | пятна от разлитой желчи |  |
| | | отсутствие частей тушки |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями |  |
| | | воспаление суставов |  |
| | | открытое мясо |  |
| | | фибрин |  |
| | | фекальные загрязнения |  |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | дерматит более допустимых значений |  |

**17 Фото продукта**

| Потребительская упаковка | |
|---|---|
| Лицевая сторона | Оборотная сторона |
|  |  |
|  |  |
| Термочек расположен на лицевой стороне упаковки, в нижней части, с слева от изображения персонажа. | |

| | | |
|---|---|---|
| | | Для пакетов без персонажей термочек наносится в нижнюю часть пакета посередине.<br><br>**Не допускается:**<br>загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем<br>- миграция краски, растяжения и разрывы, изменение цвета пленки<br>- двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка, разрывы/царапины более 1 см/любого размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки<br>- отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке |
| | | Транспортная упаковка |
| | | Гофрокороб-лоток 512х385х135мм макси бурый 405г,<br>Гофрокороб-Дно 588х377х110,5 мм<br>Гофрокороб-Крышка 593х398х115 мм без печати:<br>  <br>  <br>  <br>- Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.<br>**Не допускается:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | - Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем<br>- Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке<br>- Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки.<br><br>**18 Дополнительная информация ***<br><br>**Не допускается повторное замораживание.**<br><br>* Заполняется в случае наличия дополнительной информации |
| 334. | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная/вал/НБР, Черкизово | |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | | | | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | | | | Внешний вид продукта | Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая.<br>Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.<br>Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.<br>Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг<br><br>**Допускается:**<br>1. наличие почек и легких;<br>2. остаток 1-2 шейных позвонков;<br>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;<br>4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита;<br>5. слущивание эпидермиса на любой части тушки;<br>6. Царапины на всех частях, кроме грудки:<br>- легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>- глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>- не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 $см^2$;<br>7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>- на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>- разрыв кожи на грудке до 1 см;<br>8. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;<br>9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;<br>10. слабо выраженное изменение |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | цвета кожи на грудке до 3 см;<br>11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см;<br>12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;<br>13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений;<br>14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;<br>15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;<br>16. Аммиачные ожоги:<br>- на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см;<br>- на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;<br>17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;<br>18. единичные пеньки;<br>19. волосовидное перо;<br>20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.<br><br>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).<br><br>**Не допускается:**<br>1. видимые кровяные сгустки;<br>2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;<br>3. холодильные ожоги, пятна от |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | разлитой желчи;<br>4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей;<br>5. отсутствие частей тушки;<br>6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями;<br>7. воспаление суставов;<br>8. открытое мясо;<br>9. фибрин;<br>10. фекальные загрязнения;<br>11. посторонние включения;<br>12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части;<br>13. царапины более допустимых значений;<br>14. разрывы кожи более допустимых значений;<br>15. аммиачные ожоги более допустимых значений;<br>16. кровоизлияния более допустимых значений;<br>17. дерматит более допустимых значений;<br>18. нарушение целостности упаковки.<br><br>Тушки уложены в пакет и короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. | |
| | | | | Цвет | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. | |
| | | | | Запах | Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера | |
| | | | | Консистенция | Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается | |
| | | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | | Массовая | 13,6 |

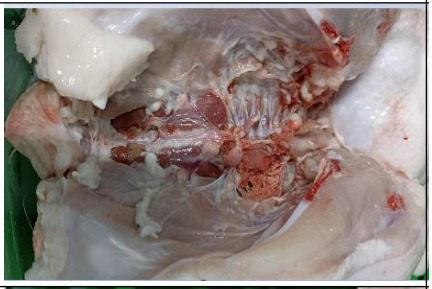
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | доля белка, %, не менее | |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 14,4 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |

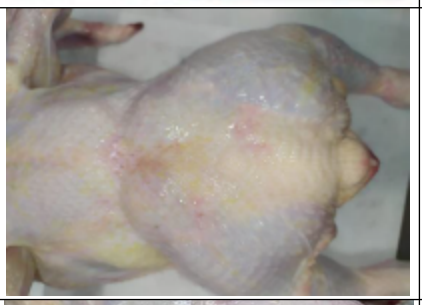
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | |
| | | **10** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **11.1** | **Чувствительная группа** | Без ограничений | |
| | | **11.2** | **Целевая группа** | **АО "Турбаслинские бройлеры":** Сертифицированный Халяльный продукт | |
| | | **12** | **Срок годности** | 240 суток | |
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С | |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С | |
| | | **15** | **Способ** | При тепловой обработке довести до | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **приготовления** | полной кулинарной готовности |

**16 Фото продукта (внешний вид)**

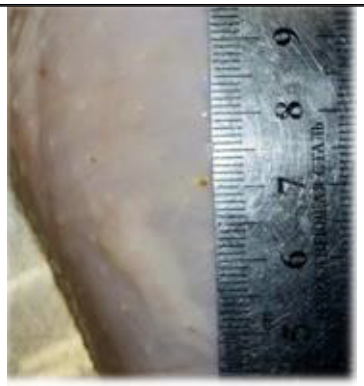



| **Допускается** | |
|---|---|
| наличие почек и легких |  |
| остаток 1-2 шейных позвонков |  |
| единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку |  |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита |  |
| | | | слущивание эпидермиса на любой части тушки |  |
| | | | Царапины на всех частях, кроме грудки:<br>- легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>- глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>- не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см$^2$ |  <br>  |
| | | | разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>- на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>- разрыв кожи на грудке до 1 см |  |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | разрыв кожи на грудке до 1 см |  |
| | | | точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений |  |
| | | | изменение цвета кожи кончика крыла до 1см<br><br>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 |  <br>  |
| | | | закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку |  <br>  |
| | | | Аммиачные ожоги:<br>- на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см<br><br>- на заплюсневом суставе |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | вдоль линии разреза |   |
| | | Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см² |  |
| | | единичные пеньки |  |
| | | волосовидное перо |  |
| | | **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 |
|---|
| - |
| Транспортная упаковка |
| Гофрокороб Дно-Крышка<br>  <br>  <br>  |

Гофрокороб-лоток:





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

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

**18 Дополнительная информация ***

**Не допускается повторное замораживание**

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **в 100 г продукта** | ценность/калорийность - 800 кДж/190 ккал |
| | | | **7** | **Описание сырого продукта:** | |
| | | | | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | | | | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | | | | Внешний вид продукта | Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями и кожей. Допускается наличие частей бедра до 1 см и заплюсневого сустава до 2см.<br><br>**Допускается:**<br>1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см не более 3-х;<br>2. изменение цвета кожи:<br>- до 1 см слабо выраженное не более 1,<br>- до 2 см значительно выраженное на суставе;<br>3. дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 3-х;<br>4. легкие поверхностные царапины до 2 см не более 2-х;<br>5. разрыв кожи до 1см, не более одного;<br>6. незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса на заплюсневом суставе;<br>7. волосовидное перо<br>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;<br>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);<br>10. массовая доля влаги, выделившейся при размораживании – не более 4%.<br><br>**Не допускается:**<br>1. аммиачные ожоги;<br>2. перо и пеньки<br>3. переломы<br>4. кровосгустки;<br>5. дерматит более допустимых значений;<br>6. изменение цвета более допустимых размеров;<br>7. глубокие царапины;<br>8. пятна желчи;<br>9. разрывы кожи более 1 см;<br>10. фибрин;<br>11. фекальные загрязнения;<br>12. остатки кормовых масс;<br>13. посторонние включения;<br>14. геморрагии;<br>15. отсутствие кожи;<br>16. нарушение целостности упаковки.<br><br>Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией. |
| | | | | Цвет на поверхности | Мышечной ткани: |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | продукта | | - от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. |
| | | | Запах | | Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров |
| | | | Консистенция | | Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается (в охлажденном состоянии |
| | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Массовая доля белка, % не менее | 15,2 |
| | | | | Массовая доля жира, % не более | 15,6 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | **Токсичные элементы** | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ртуть | 0,03 |
| **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| **Антибиотики, *,**** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (<0,01 мг/кг) |
| | Бацитрацин | не допускается (<0,02 мг/кг) |
| **Радионуклиды** *(по мясу)* | *Удельная активность цезия-137, Бк/кг* | *Не более 200* |

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

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

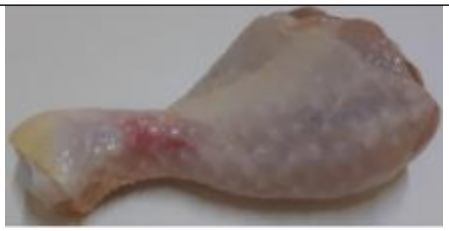
| | | |
|---|---|---|
| **10** | **ГМО** | Отсутствуют |
| **11.1** | **Чувствительная группа** | Без ограничений |
| **11.2** | **Целевая группа** | **АО "Турбаслинские бройлеры":** Сертифицированный Халяльный продукт |
| **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре минус 18°С. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12 °С |
| **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности |

**16 Фото продукта (внешний вид)**



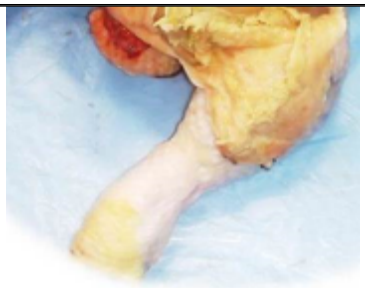
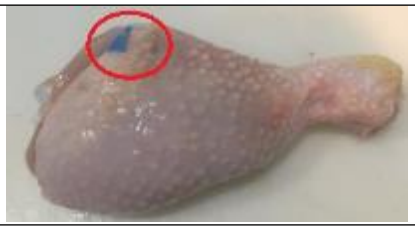
| **Допускается:** | |
|---|---|
| точечные кровоизлияния - до 0,3 см не более 3-х |  |
| наличие части бедра до 1см |   |

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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | волосовидное перо |  |
| | | **Не допускается:** | |
| | | аммиачные ожоги |  |
| | | перо и пеньки |  |
| | | переломы |  |
| | | |  |
| | | кровосгустки; |  |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | дерматит более допустимых значений; |  |
| | | | изменение цвета более допустимых размеров; |  |
| | | | глубокие царапины; |  |
| | | | разрывы кожи более 1 см |  |
| | | | воспаление суставов |  |
| | | | геморрагии |  |
| | | | отсутствие кожи |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | фибрин |  |
| | | посторонние включения и примеси |  |
| | | **17 Фото продукта** | |
| | | Транспортная упаковка | |
| | |  | |
| | | Размещение в коробе | |
| | |  | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>

<br>Короба и пакеты не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.<br>Продукция должна быть упакована аккуратно, минимизируя захватывание продукцией полиэтилена. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета.<br>Не допускается:<br>- Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем<br>- Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке<br>- Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки<br>- Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.
<br><br>18 Дополнительная информация *
<br><br>Не допускается повторное замораживание
<br><br>Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета
<br><br>* Заполняется в случае наличия дополнительной информации
</td></tr>
<tr><td>336.</td><td>Полутуша свиная 2 категории охлажденная, Черкизово</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Полутуша свиная 2 категории охлажденная</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Нормативный документ</td><td>ГОСТ 31476-2012</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Декларация о соответствии</td><td>Не подлежит декларированию</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Состав</td><td>-</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Аллергены</td><td>Не содержит.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Средние значения пищевой и энергетическ</td><td>Не нормируется.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

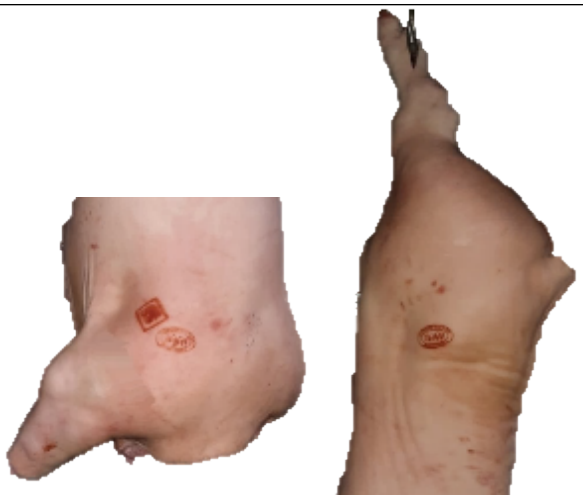
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **ой ценности в 100 г.** | |
| | | | **Описание продукта:** | |
| | | **7** | Внешний вид продукта | Свиные полутуши 2-ой категории, полученные от мясных свиней (молодняка), массой не менее 35 кг и не более 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 3,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры).<br>Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.<br>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.<br>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.<br>К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.<br><br>**Допускается:**<br>- зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши;<br>- прирези диафрагмы не более 1,5 см.<br><br>**Не допускается:**<br>- остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки;<br>- прирези диафрагмы более 1,5 см;<br>- побитости, сгустки крови и кровоподтеки;<br>- бахромки мышечной и жировой тканей;<br>- порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки;<br>- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков)<br>- деформированные полутуши; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | - остаточная длина щековины более 5 см;<br>- механические загрязнения;<br>- посторонние включения. | |
| | | | Цвет на поверхности продукта | Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледно-розового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани. | |
| | | | Запах | Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира. | |
| | | **8** | **Показатели безопасности** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | $1x10^3$ |
| | | | | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается |
| | | | | бактерии рода Proteus в 0, 1 г | Не допускается |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | | L. monocytogenes в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | **Наименование вещества (элемента)** | **Допустимые уровни, в мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец<br>Мышьяк<br>Кадмий<br>Ртуть | 0,5<br>0,1<br>0,05<br>0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)<br>ДДТ и его | 0,1<br>0,1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | метаболиты | |
| | | | | - тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | - левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | - бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** | Цезий-137, Бк/кг, | Не более 200 |
| | | **9** | **ГМО** | Отсутствует. | |
| | | **10** | **Срок годности** | 12 суток. | |
| | | **11** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. 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 $+4^0$С. Длительность погрузки не более 40 минут. | |
| | | **12** | **Температура в толще продукта** | От минус 1,5°С до 4°С | |
| | | **13** | **Предпродажная подготовка** | Не требуется | |
| | | **14** | **Клеймение** | На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба. |
| | | **15** | **Товарное оформление продукции:** | |
| | | | | |
| | | | **Маркировка** | Маркировка осуществляется одним из 2х способов:<br>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.<br>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.



| | | |
|---|---|---|
| 337. | Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" замороженное/НБР, Черкизово | |

| № п/п | Раздел описания | Описание |
|---|---|---|
| 1 | **Наименование по НТД** | Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" замороженное |
| | **Группа продукта** | Мясо цыплят-бройлеров |
| 2 | **Нормативный документ** | СТО 79323491-003-2023 |
| 3 | **Декларация о соответствии** | - |
| 4 | **Состав** | Бедро цыпленка-бройлера с хребтом и гузкой |
| 5 | **Аллергены** | - |
| 6 | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки-17, жиры – 15 г. Энергетическая ценность/калорийность - 840кДж/200ккал |
| 7 | **Описание сырого продукта:** | |
| | **Тип убоя** | Автоматический/Ручной |
| | **Тип охлаждения** | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | **Внешний вид продукта** | Часть тушки цыпленка-бройлера, состоящая из бедренной, седалищной, лонной костей, хвостовых позвонков и гузки с прилегающими к ним мякотными тканями, брюшным жиром и кожей.<br><br>**Допускается:**<br>1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения;<br>2. кровоизлияния:<br>- до 3 см значительно выраженное,<br>- в жировой прослойке – без |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | ограничений;<br>3. дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности;<br>4. царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти;<br>5. наличие части голени до 1 см ;<br>6. наличие почек;<br>7. разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть;<br>8. незначительное слущивание эпидермиса;<br>9. закрытые переломы без смещения и кровоизлияний;<br>10. волосовидное перо;<br>11. единичные пеньки – не более 5-ти на часть<br>12. геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные<br>13. кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть<br>14. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см²<br>15. наличие брюшного жира;<br>16. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом незначительная деформация без |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | видимых дефектов, наличие почек, наличие брюшного жира);<br>17. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.<br><br>**Не допускается:**<br>1. аммиачные ожоги;<br>2. перо;<br>3. открытые переломы, переломы со смещением и кровоизлияниями;<br>4. кровосгустки более допустимых значений;<br>5. дерматит более допустимых значений;<br>6. кровоизлияния более допустимых размеров;<br>7. царапины более допустимых значений;<br>8. пятна желчи;<br>9. разрывы кожи более 3 см;<br>10. подсиды более допустимых значений;<br>11. фибрин;<br>12. геморрагии более допустимых значений;<br>13. фекальные загрязнения;<br>14. остатки кормовых масс;<br>15. посторонние включения;<br>16. нарушение целостности упаковки.<br><br>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 дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов. |
| | | | **Цвет** | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. |
| | | | **Запах** | Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров без постороннего запаха |
| | | | **Консистенция** | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | образующаяся ямка быстро выравнивается |
| | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Средние значения** |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 13,6 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 18,0 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его | 0,1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | метаболиты | |
| | | | **Антибиотики, *,**** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** *(по мясу)* | *Удельная активность цезия-137, Бк/кг* | *Не более 200* |

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

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

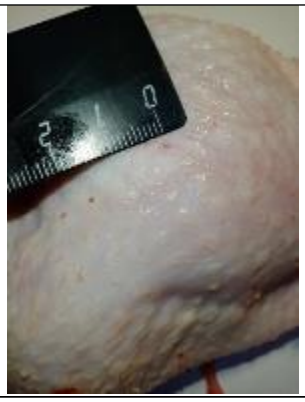
| | | |
|---|---|---|
| **10** | **ГМО** | Отсутствует |
| **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений |
| **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре минус 18°С. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного |

| | | |
|---|---|---|
| | | продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть термической обработке до полной кулинарной готовности |

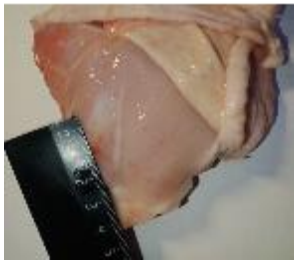
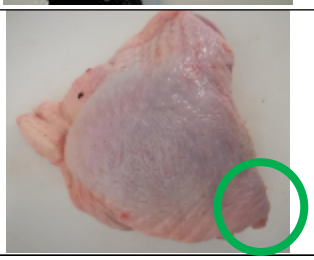
**16 Фото продукта (внешний вид)**

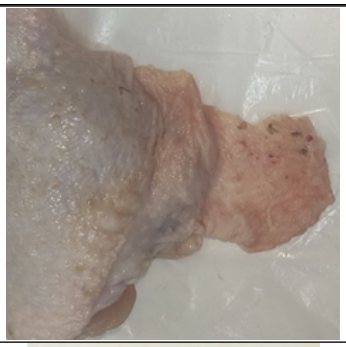
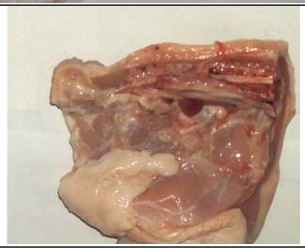
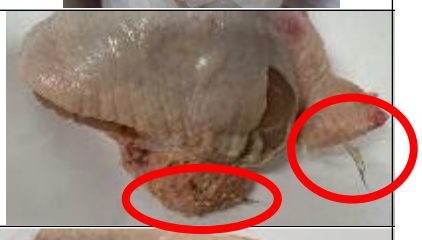
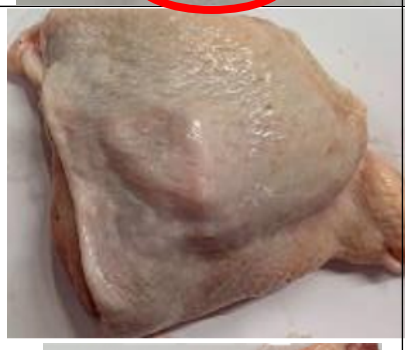




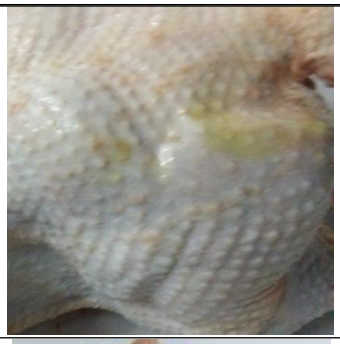
| **Допускается:** | |
|---|---|
| точечные кровоизлияния до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения |  |

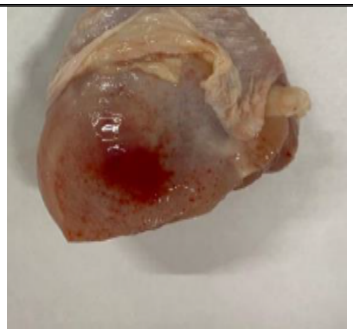
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | кровоизлияния:<br>- до 3см значительно выраженное |  |
| | | | - в жировой прослойке – без ограничений |  |
| | | | дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности |  |
| | | | царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть |  |
| | | | незначительное слущивание эпидермиса |  |
| | | | волосовидное перо |  |
| | | | единичные пеньки - не более 5-ти на часть |  |
| | | | геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные |  |
| | | | кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см² |  |
| | | наличие брюшного жира |  |
| | | **Не допускается:** | |
| | | 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) |  |
| | | | дерматит более допустимых значений |  <br>  |
| | | | 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;<br><br>фекальные загрязнения;<br><br>посторонние включения |  |

**17 Фото продукта**

| |
|---|
| Потребительская упаковка |
| - |
| Транспортная упаковка |
|  <br><br>  <br><br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт.<br>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.<br>Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений<br><br>**Не допускается:**<br>загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем<br>- отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке<br>- двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки<br><br>**18 Дополнительная информация ***<br>**Не допускается повторное замораживание**<br><br>**Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета**<br><br>* Заполняется в случае наличия дополнительной информации |
| 338. | Пшеница озимая ККЗ | Согласно ГОСТ Р 9353-2016<br>Базисные показатели качества:<br>– содержание сырого протеина не менее 11,0%;<br>– сорная примесь не более 3%;<br>– зерновая примесь не более 10% (в т.ч. содержание проросших зерен не более 1%);<br>– влажность не более 14%;<br>– зараженность не допускается;<br>– урожай 2023 -2024 гг.<br>Обязательно:<br>– Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта;<br>– На момент завоза декларация соответствия должна быт не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;<br>– Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приёмка зёрна не ранее чем через 2 недели после обработки фумигантами;<br>– Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 339. | Ячмень кормовой, ККЗ | Согласно ГОСТ 53900-2010<br>Базисные показатели качества:<br>– сорная примесь не более 3%;<br>– зерновая примесь не более 5%;<br>– зараженность не допускается;<br>– содержание сырого протеина не менее 11,0%;<br>– влажность не более 14%;<br>– урожай 2024 года.<br>Обязательно: |

| | | |
|---|---|---|
| | | – Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта;<br>– На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;<br>– Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приемка зерна не ранее чем через 2 недели после обработки;<br>– Оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 340. | Горох кормовой, ККЗ | ГОСТ Р 54630-2011<br>Базисные показатели качества:<br>– сырой протеин не менее 20,0%;<br>– сорная примесь не более 4%;<br>– влажность не более 14%;<br>– зараженность не допускается;<br>– зерновая примесь - не более 5%;<br>– урожай 2023 2024 гг.<br>Обязательно:<br>– Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта;<br>– На момент завоза декларация соответствия должна быт не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;<br>– Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 341. | Соя бобы, ККЗ | Согласно ГОСТ 17109-88<br>Базисные показатели качества:<br>– сырой протеин не менее 34%;<br>– сорная примесь не более 2%;<br>– масличная примесь не более 6%;<br>– влажность не более 12%;<br>– зараженность не допускается;<br>– Урожай 2023 2024 г.<br>Обязательно:<br>– Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта;<br>– На момент завоза декларация соответствия должна быт не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;<br>– Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна. |
| 342. | Кукуруза кормовая, ККЗ | Согласно ГОСТ Р 53903-2010<br>Базисные показатели качества:<br>– сырой протеин не менее 8,5%;<br>– сорная примесь не более 3%;<br>– зерновая примесь не более 5%;<br>– влажность не более, 14%;<br>– зараженность не допускается;<br>– урожай 2023 – 2024 гг.<br>Обязательно: |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>– Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта;<br>– На момент завоза декларация соответствия должна быт не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;<br>– Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.</td></tr>
<tr><td>343.</td><td>Овес кормовой, ККЗ</td><td>Согласно ГОСТ 53901-2010 (класс 1)<br>Базисные показатели качества:<br>– сырой протеин не менее 10,3%;<br>– сорная примесь не более 3%;<br>– зерновая примесь не более 5%;<br>– натура не более 520 гр - дециметр кубический;<br>– влажность не более 14,0%;<br>– зараженность не допускается;<br>– урожай 2024 год.<br>Обязательно:<br>– Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта;<br>– На момент завоза декларация соответствия должна быт не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности;<br>– Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приёмка зёрна не ранее чем через 2 недели после обработки фумигантами;<br>– Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.</td></tr>
<tr><td>344.</td><td>Пшеница 3 класса, протеин 14%, Свое зерно</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><table><tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr><tr><td>Белок</td><td>мин 14.0 % (N x 5.7)</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 24% (ГОСТ)</td></tr><tr><td>Число падений</td><td>мин. 270 с. (Hagberg)</td></tr><tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr></table></td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Запах: Свойственный здоровому зерну<br>Другие показатели: согласно ГОСТ 9353-2016 |
| 345. | Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Свое зерно | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br>Натура: мин. 770 г/л<br>Влажность: макс 14,5%<br>Сорная примесь: макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)<br>Зерновая примесь: макс 4%<br>Белок: мин 14.5 % (N x 5.7)<br>ИДК: Макс. 85 ед.<br>Клейковина: Мин. 25% (ГОСТ)<br>Число падений: мин. 270 с. (Hagberg)<br>Клоп черепашка: Не более 1,5%<br>Зараженность: Не допускается<br>Запах: Свойственный здоровому зерну<br>Другие показатели: согласно ГОСТ 9353-2016 |

<table>
<tr>
<td>346.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 15%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 15.0 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 26% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 270 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>347.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 15,5%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 15,5 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 23% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>348.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 13%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 13.0 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 23% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>349.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 12.5 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 20% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>350.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 12.0 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 19% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>351.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>макс 11,0%</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс 85 ед</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 270 с (Hegberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 28674-2019</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>352.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 11%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 11.0 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 270 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>353.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Свое зерно</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 10,5 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 18% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 270 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td>354.</td><td>Твердая пшеница, Свое зерно</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 5%</td></tr><tr><td>Белок</td><td>мин 12.5 % (N x 5.7)</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 25% (ГОСТ)</td></tr><tr><td>Число падений</td><td>мин. 200 с. (Hagberg)</td></tr><tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Стекловидность</td><td>85</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>355.</td><td>Единица выполнения квоты</td><td>верифицированный результат выполнения установленной квоты, выраженный в разнице между установленной квотой и фактической массой выбросов парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа.</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 356. | Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное/НБР, Черкизово | | | |
| | | **№ п/п** | **Раздел описания** | **Описание** |
| | | **1** | **Наименование по НТД** | Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное |
| | | | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров |
| | | **2** | **Нормативный документ** | СТО 79323491-003-2023 |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | - |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | - |
| | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 21,0 г, жиры – 4,0 г<br>Энергетическая ценность/калорийность – 510 кДж/120 ккал |
| | | **7** | **Описание сырого продукта:** | |
| | | | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | | | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | | | Внешний вид продукта | Грудные мышцы большие с малыми или без малых, анатомической формы, с поверхностной пленкой, без кожи.<br>**Допускается:**<br>1. наличие соединительной фасции;<br>2. кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 30 мм;<br>3. наличие белых полос;<br>4. стекловидность мышечной ткани;<br>5. пятнистость мышечной ткани;<br>6. расслоение волокон мышечной ткани;<br>7. кровоизлияния:<br>- до 6,25 см2 (2,5х2,5см) площади слабо выраженные;<br>- более 6,25см2 (2,5х2,5см) - 5шт на 100 кг;<br>8. геморрагии:<br>- до 6,25 $см^2$ (2,5х2,5 см) площади слабо выраженные;<br>- до 1 $см^2$ площади значительно выраженные;<br>- в жировой прослойке – без ограничений; |

9. повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы продукта;
10. филе неправильной формы
11. наличие жира в естественном соотношении;
12. филе с темно-розовым цветом мышечной ткани;
13. наличие частей филе грудки массой не менее 50г (не более 10шт на короб);
14. наличие костей и хрящей на 100 кг продукта, не более:

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

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

**Не допускается:**
1. повреждения и разрывы мышечной ткани более допустимых значений;
2. кровосгустки, обособленно находящиеся на продукте;

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 3. кровоизлияния более допустимых значений;<br>4. геморрагии более допустимых значений;<br>5. наличие кожи;<br>6. наличие костей и хрящей более допустимых пределов;<br>7. зеленое филе (миопатия грудных мышц);<br>8. пятна желчи;<br>9. фекальные загрязнения;<br>10. остатки кормовых масс;<br>11. посторонние включения;<br>12. нарушение целостности упаковки.<br><br>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/листа.<br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов. | |
| | | | | Цвет | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. | |
| | | | | Запах | Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера. | |
| | | | | Консистенция | В размороженной состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании образующаяся ямка быстро выравнивается | |
| | | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 16,8 |
| | | | | | Массовая доля жира, %, не более | 4,8 |
| | | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | |
| | | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | | | Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | | **Антибиотики, *,**** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4- | не допускается (< 0,01 мг/кг) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | эпимеров) | |
| | | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | 200 |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | |
| | | | **10** | **ГМО** | Отсутствует |
| | | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений |
| | | | **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| | | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С.<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| | | | **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)<br>**Допускается:**<br>– наличие соединительной фасции;<br>– кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 3 см;<br>– наличие белых полос;<br>– стекловидность мышечной ткани; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | – филе с темно-розовым цветом мышечной ткани;<br>– пятнистость мышечной ткани;<br>– расслоение волокон мышечной ткани;<br>– наличие жира в естественном соотношении;<br>– повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера продукта.<br>– наличие частей филе грудки массой не менее 50г до 10 шт на короб 13 кг;<br>– филе неправильной формы.<br>**Не допускается:**<br>– кровоизлияния более допустимых значений;<br>– повреждения и разрывы мышечной ткани более допустимых значений;<br>– наличие костей и хрящей более допустимых значений;<br>– наличие кожи;<br>– геморрагии более допустимых значений;<br>– кровосгустки, обособленно находящиеся на продукте;<br>– зеленое филе (миопатия грудных мышц);<br>– фибрин;<br>– остатки кормовых масс;<br>– фекальные загрязнения;<br>– посторонние включения. |
| | | | **17** | **Фото продукта** | Потребительская упаковка (–)<br>Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт, а также исключая контаминацию коробов мясным |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | соком.<br><br>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.<br><br>Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета.<br><br>***** Заполняется в случае наличия дополнительной информации |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 357. | Полутуша свиная 1 категории охлажденная, Черкизово | | | |
| | | **1** | **Наименование по НТД** | **Полутуша свиная 1 категории охлажденная** |
| | | **2** | **Нормативный документ** | ГОСТ 31476-2012 |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | Не подлежит декларированию. |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | Не содержит. |
| | | **6** | **Средние значения пищевой ценности в 100 г.** | Не нормируется |
| | | **7** | **Описание продукта:** | |
| | | | 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).<br>Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.<br>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.<br>К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.<br><br>**Допускается:**<br>- прирези диафрагмы не более 1,5 см.<br><br>**Не допускается:**<br>- остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки;<br>- прирези диафрагмы более 1,5 см;<br>- побитости, сгустки крови и кровоподтеки;<br>- бахромки мышечной и жировой тканей;<br>- порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки;<br>- остаточная длина щековины более 5 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | см;<br>- наличие видимых лимфоузлов и остатков мочеточных каналов;<br>- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков)<br>- деформированные полутуши;<br>- механические загрязнения;<br>- посторонние включения. | |
| | | | Цвет на поверхности продукта | Цвет мясного сырья от светло-розового до красного цвета, шпик - от белого до бледно-розового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной, жировой и костной тканей. | |
| | | | Запах | Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира. | |
| | | **8** | **Показатели безопасности** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | | Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | $1x10^3$ |
| | | | | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается |
| | | | | бактерии рода Proteus в 0,1 г | Не допускается |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | | L. monocytogenes в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | Наименование вещества (элемента) | Допустимые уровни, в мг/кг, не более |
| | | | | Свинец<br>Мышьяк | 0,5<br>0,1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Кадмий<br>Ртуть | 0,05<br>0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты | 0,1<br>0,1 |
| | | | **Антибиотики** | - тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | - левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | - бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** | Цезий-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | **9** | **ГМО** | Отсутствует. | |
| | | **10** | **Срок годности** | 12 суток. | |
| | | **11** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %.<br>Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. | |
| | | **12** | **Температура в толще продукта** | От минус 1,5°С до 4°С | |
| | | **13** | **Предпродажная подготовка** | Не требуется | |
| | | **14** | **Клеймение** | На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба. | |
| | | **15** | **Товарное оформление продукции:** | | |
| | | | **Маркировка** | **1 способ** | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>831110/Б0000169329 Этикетка термочек 400х87мм<br>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.<br>2 способ<br>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.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>16</td><td>Код CSB</td><td>132153</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>17</td><td>Код CSB продукции</td><td>700033/ Б0000223374<br>700002/ Б0000190055</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>18</td><td>Фото полутуш (внешний вид)</td><td>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br><br>Не допускается:<br>- прирези диафрагмы более 1,5 см;<br>- остаточная длина щековины более 5 см.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>358.</td><td>Соя 32 - АФЕ</td><td colspan="3">Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Влажность, %</td><td>Не более 12</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 2,0</td></tr><tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 8,0</td></tr><tr><td>Протеин на АСВ, %</td><td>Не менее 32,0</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>359.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - АПК АСТ Компани М, 25</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| 360. | Ячмень - ДМА/ДМ | |

| **Показатели качества** | **Базис** | **Ограничение** | **Снижение стоимости за каждый 1% отклонения качества от базисного значения** |
|---|---|---|---|
| Натура, min | 630 г/л | 620 г/л | |
| Влажность, max | 14% | 14,5% | 1% |
| Сорная примесь, max | 2% | 2,5% | 1% |
| Зерновая примесь, max | 5% | 6% | 0,5% |
| Зерна пшеницы и других культурных растений, max | 0,0 | 5 | |
| Зараженность | не допускается | не принимается | |
| Цвет | Желтый | | |
| Запах | Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов | | |
| Афлатоксин общий, max | 20 ppb | | |

**Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28672-2019.**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 361. | Полутуша свиная 2 категории охлажденная, Свое зерно | 1 | **Наименование по НТД** | Полутуша свиная 2 категории охлажденная |
| | | 2 | **Нормативный документ** | ГОСТ 31476-2012 |
| | | 3 | **Декларация о соответствии** | Не подлежит декларированию |
| | | 4 | **Состав** | - |
| | | 5 | **Аллергены** | Не содержит. |
| | | 6 | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.** | Не нормируется |
| | | 7 | **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).<br>Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.<br>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.<br>Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью.<br>Остаточная длина щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.<br>**Допускается:**<br>- зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | превышающей 15% поверхности полутуши;<br>- прирези диафрагмы не более 1,5 см.<br>**Не допускается:**<br>- остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки;<br>- прирези диафрагмы более 1,5 см;<br>- побитости, сгустки крови и кровоподтеки;<br>- бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки;<br>- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков)<br>- деформированные полутуши;<br>- остаточная длина щековины более 5 см;<br>- механические загрязнения;<br>- посторонние включения | |
| | | | Цвет на поверхности продукта | Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до беднорозового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани. | |
| | | | Запах | Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира. | |
| | | 8 | **Показатели безопасности** | | |
| | | | Микробиологические показатели | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | $1x10^3$ |
| | | | | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается |
| | | | | бактерии рода Proteus в 0,1г | Не допускается |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается | |
| | | | | L. monocytogenes в 25 г продукта | Не допускается | |
| | | | Токсичные элементы | **Наименование вещества (элемента)** | **Допустимые уровни, в мг/кг, не более** | |
| | | | | Свинец<br>Мышьяк<br>Кадмий<br>Ртуть | 0,5<br>0,1<br>0,05<br>0,03 | |
| | | | Пестициды | ГХЦГ (α, β, γ изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты | 0,1<br>0,1 | |
| | | | | -тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (<0,01 мг/кг) | |
| | | | | - левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) | |
| | | | Радионуклиды | Цезий-137, Бк/кг | Не более 200 | |
| | | 9 | **ГМО** | Отсутствует. | | |
| | | 10 | **Срок годности** | 12 суток. | | |
| | | 11 | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. 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$^0$С. Длительность погрузки не более 40 минут. |
| | | 12 | **Температура в толще продукта** | От минус 1,5°С до 4°С |
| | | 13 | **Предпродажная подготовка** | Не требуется |
| | | 14 | **Клеймение** | На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба. |
| | | 15 | **Товарное оформление продукции:** | |
| | | | **Маркировка** | Маркировка осуществляется одним из 2х способов:<br>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.<br>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).<br><br>**Не допускается:**<br>– прирези диафрагмы более 1,5 см;<br>– остаточная щековины более 5 см. |

<table>
<tr><td>362.</td><td>Сертификат происхождения электрической энергии</td><td>электронный документ, соответствующий установленным законодательством Российской Федерации об электроэнергетике требованиям, предоставляемый организацией коммерческой инфраструктуры, осуществляющей ведение реестра атрибутов генерации, владельцу квалифицированного генерирующего объекта, подтверждающий факт производства электрической энергии на квалифицированном генерирующем объекте в соответствии с его квалификационной категорией в количестве и в течение периода времени, которые указаны в данном документе, и удостоверяющий атрибуты генерации.</td></tr>
<tr><td>363.</td><td>Части тушек цыплят-бройлеров голень с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг, Приосколье</td><td>
<table>
<tr><td>Наименование группы:</td><td>ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ</td></tr>
<tr><td>Название продукта:</td><td>ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ</td></tr>
<tr><td>Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»</td><td>Части тушек цыплят-бройлеров голень с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг</td></tr>
<tr><td>Код синхронизации АО ТД «Приосколье»</td><td>5216</td></tr>
<tr><td>Код ТН ВЭД:</td><td>0207 14 600 9</td></tr>
<tr><td>Код ОКПД2:</td><td>10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное)</td></tr>
<tr><td>EAN-13</td><td>4680019749006</td></tr>
<tr><td>ITF-14</td><td>14680019749003</td></tr>
<tr><td>Вид упаковки:</td><td>Мешок ПНД + гофрокороб</td></tr>
<tr><td>Нормативный документ:</td><td>ТУ 10.12.00-212-23476484-2021</td></tr>
<tr><td>Термическое состояние:</td><td>Замороженные</td></tr>
<tr><td>Условия хранения:</td><td>При температуре не выше минус 18°С</td></tr>
<tr><td>Срок годности:</td><td>6 месяцев. Повторное замораживание не допускается</td></tr>
</table>
Требования к продукту
<table>
<tr><th>Допускается</th><th>Не допускается</th></tr>
<tr><td colspan="2">Внешний вид<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | аукционов - Национальная Товарная Биржа) | |
| | | Часть окорочка, состоящая из большой и малой берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, включая кожу и жир. Допускается наличие прирези части бедра размером не более 0,5 см и косой срез по коленному суставу.<br>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. | Плохо обескровленные<br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br>Видимые кровяные сгустки.<br>Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи. |
| | | **Цвет** | |
| | | Мышц конечностей – от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий – от белого до бледно-желтого, кожи – от светло-розового до светло-бежевого | |
| | | **Запах** | |
| | | Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный | Посторонний запах |
| | | **Консистенция** | |
| | | Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная | |
| | | **Требования безопасности пищевой продукции**<br>**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. сальмонеллы (в 25 г) | не допускается |
| Listeria monocytogenes (в 25 г) | не допускается |
| Микробиологические нормативы безопасности | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | не более $5,0x10^5$ КОЕ/г |
| Токсичные элементы: | |
| - свинец | не более 0,5 мг/кг |
| - мышьяк | не более 0,1 мг/кг |
| - кадмий | не более 0,05 мг/кг |
| - ртуть | не более 0,03 мг/кг |
| Пестициды | |
| - ГХЦГ (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<br>Срок годности и условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °С – не более 6 месяцев.<br>Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности<br>Повторное замораживание не допускается.<br>Дата изготовления и упаковки:<br>Годен до:<br>Масса нетто, кг:<br>Количество вложений, шт.:<br>Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА<br>Партия:<br>Штрих-код – ITF-14<br>Штрих-код - GS1 DataBar<br>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<br>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.<br><br>**Дополнительные знаки на этикетке:**<br>- Торговый знак<br>- Ветеринарное клеймо<br>Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба<br>- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ<br>- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза<br><br>**Информация на гофрокоробе**<br>Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57<br>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<br><br>**Укладка продукта**<br>**Пакет фасовочный** |

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)
Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД
Размер: (65±10) × (70±10) 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 60×100 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

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

**Выкладка на поддон**
**Деревянный поддон**
(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)
Европоддон 1200×800
В 1 ряду – 4 ящика
Высота – 8-12 рядов
Максимальная масса – 640 кг

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

| **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 |

**Не допускается**

| | | |
|---|---|---|
| | | Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны<br>**Дополнительная информация** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 364. | Части тушек цыплят-бройлеров бедро с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг, Приосколье | Наименование группы: | ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ |
| | | Название продукта: | БЕДРО С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ |
| | | Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий» | Части тушек цыплят-бройлеров бедро с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг |
| | | Код синхронизации АО ТД «Приосколье» | 5214 |
| | | Код ТН ВЭД: | 0207 14 600 9 |
| | | Код ОКПД2: | 10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное) |
| | | EAN-13 | 4680019748986 |
| | | ITF-14 | 14680019748983 |
| | | Вид упаковки: | Мешок ПНД + гофрокороб |
| | | Нормативный документ: | ТУ 10.12.00-212-23476484-2021 |
| | | Термическое состояние: | Замороженное |
| | | Условия хранения: | При температуре не выше минус 18°С |
| | | Срок годности: | 6 месяцев. Повторное замораживание не допускается |

**Требования к продукту**

| **Допускается** | **Не допускается** |
|---|---|
| **Внешний вид**<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - 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 | Плохо обескровленные<br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br>Видимые кровяные сгустки.<br>Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи. |

| | |
|---|---|
| ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов | |
| **Цвет** | |
| Мышц конечностей – от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий – от белого до бледно-желтого, кожи – от светло-розового до светло-бежевого | |
| **Запах** | |
| Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный | Посторонний запах |
| **Консистенция** | |
| Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная | |

**Требования безопасности пищевой продукции**
**БЕДРО С КОЖЕЙ**

| **Показатели** | **Значение показателей НД** |
|---|---|
| Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) | |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г) | не допускается |
| Listeria monocytogenes (в 25 г) | не допускается |
| Микробиологические нормативы безопасности | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | не более $5,0x10^5$ КОЕ/г |
| Токсичные элементы: | |
| - свинец | не более 0,5 мг/кг |
| - мышьяк | не более 0,1 мг/кг |
| - кадмий | не более 0,05 мг/кг |
| - ртуть | не более 0,03 мг/кг |
| Пестициды | |
| - ГХЦГ (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 °С
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: (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.

| | | |
|---|---|---|
| | | **Дополнительные знаки на этикетке:**<br>  - Торговый знак<br>  - Ветеринарное клеймо<br>  Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба<br>  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ<br>  - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза<br><br>**Информация на гофрокоробе:**<br>Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57<br><br>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<br><br>**Укладка продукта**<br>**Пакет фасовочный**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br><br>Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД<br>Размер: (65±10) × (70±10) мм<br><br>Плотность: 12 мкм<br><br>**Транспортная упаковка гофрированный короб**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br>Вес транспортной единицы 13 кг<br>Размеры короба: 561×380×117<br>Вес короба: 0,350 - 0,370 г<br>Вес брутто ~ 13,400 кг<br><br>Групповая этикетка 60×100 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении<br><br>**Не допускается**<br><br>Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, |

| | | |
|---|---|---|
| | | способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке<br><br>**Выкладка на поддон**<br>**Деревянный поддон**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br>Европоддон 1200×800<br>В 1 ряду – 4 ящика<br>Высота – 8-12 рядов<br>Максимальная масса – 640 кг<br><br>Стандартный (большой) поддон 1200×1000<br>В 1 ряду – 5 ящиков<br>высота – 8-12 рядов<br>максимальная масса – 800 кг<br><br>**Не допускается**<br><br>Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны<br><br>**Дополнительная информация**<br><br>**Метод распространения (сбыта)**<br>Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.<br>**Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта**<br>Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам<br>**Предупреждение**<br>Продукт не содержит аллергенов<br>**Способ приготовления**<br>Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 365. | Части тушек цыплят-бройлеров грудка с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг, Приосколье | Наименование группы: | ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ |
| | | Название продукта: | ГРУДКА С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ |
| | | Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий» | Части тушек цыплят-бройлеров грудка с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг |
| | | Код синхронизации АО ТД «Приосколье» | 5212 |
| | | 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 | 4680019748962 |
| | | ITF-14 | 14680019748969 |
| | | Вид упаковки: | Мешок ПНД + гофрокороб |
| | | Нормативный документ: | ТУ 10.12.00-212-23476484-2021 |
| | | Термическое состояние: | Замороженные |
| | | Условия хранения: | При температуре не выше минус 18°С |
| | | Срок годности: | 6 месяцев. Повторное замораживание не допускается |

**Требования к продукту**

| **Допускается** | **Не допускается** |
|---|---|
| **Внешний вид**<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) | |
| 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<br><br>Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, | Плохо обескровленные<br><br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br><br>Видимые кровяные сгустки.<br><br>Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи. |

| | |
|---|---|
| свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов | |
| **Цвет** | |
| Грудных мышц от бледно-розового до розового, хрящевой ткани от белого до бледно-желтого, кожи от светло-розового до светло-бежевого | |
| **Запах** | |
| Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный | Посторонний запах |
| **Консистенция** | |
| Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная | |

**Требования безопасности пищевой продукции**
**ГРУДКА С КОЖЕЙ**

| **Показатели** | **Значение показателей НД** |
|---|---|
| Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) | |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г) | не допускается |
| Listeria monocytogenes (в 25 г) | не допускается |
| Микробиологические нормативы безопасности | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | не более $5{,}0 \times 10^5$ КОЕ/г |
| Токсичные элементы | |
| - свинец | не более 0,5 мг/кг |
| - мышьяк | не более 0,1 мг/кг |
| - кадмий | не более 0,05 мг/кг |
| - ртуть | не более 0,03 мг/кг |
| Пестициды | |
| - ГХЦГ (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 °С
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: (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.

**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

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

**Информация на гофрокоробе:**

Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57
По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru

**Укладка продукта**
**Пакет фасовочный**
(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД
Размер: (65±10) × (70±10) 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: 561×380×120
Вес короба: 0,350 - 0,370 г
Вес брутто ~ 13,400 кг
Групповая этикетка 60×100 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

**Не допускается**

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

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

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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 366. | Части тушек цыплят-бройлеров грудка с кожей (лоток ВСП) (зам.) 9кг, Приосколье | Наименование группы: | ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ |
| | | Название продукта: | ГРУДКА С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ |
| | | Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий» | Части тушек цыплят-бройлеров 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°С |
| | | Срок годности: | 6 месяцев. Повторное замораживание не допускается |
| | | **Требования к продукту** | |
| | | **Допускается** | **Не допускается** |
| | | **Внешний вид**<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) | |
| | | 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<br><br>Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и | Плохо обескровленные<br><br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br><br>Видимые кровяные сгустки.<br><br>Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи. |

| | |
|---|---|
| выхватов тканей, глубоких надрезов | |
| **Цвет** | |
| Грудных мышц от бледно-розового до розового, хрящевой ткани от белого до бледно-желтого, кожи от светло-розового до светло-бежевого | |
| **Запах** | |
| Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный | Посторонний запах |
| **Консистенция** | |
| Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная | |

**Требования безопасности пищевой продукции**
**ГРУДКА С КОЖЕЙ**

| Показатели | Значение показателей НД |
|---|---|
| Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) | |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г) | не допускается |
| Listeria monocytogenes (в 25 г) | не допускается |
| Микробиологические нормативы безопасности | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | не более $5,0x10^5$ КОЕ/г |
| Токсичные элементы | |
| - свинец | не более 0,5 мг/кг |
| - мышьяк | не более 0,1 мг/кг |
| - кадмий | не более 0,05 мг/кг |

| | |
|---|---|
| - ртуть | не более 0,03 мг/кг |
| Пестициды | |
| - ГХЦГ (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 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 °С
Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности
Повторное замораживание не допускается.
Дата изготовления и упаковки:
Годен до:
Масса нетто, кг:
Количество вложений, шт.:
Наименование упаковки: ЛОТОК
Партия:
Штрих-код – ITF-14
Штрих-код - GS1 DataBar
Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57
Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл.,

| | | |
|---|---|---|
| | | Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50<br>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<br>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<br><br>**Дополнительные знаки на этикетке:**<br>- Торговый знак<br>- Ветеринарное клеймо<br>Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба<br>- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ<br>- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза<br><br>**Укладка продукта**<br>**Потребительская упаковка**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br><br>- лоток Д-4 желтая спец.<br>- пленка ПВХ с печатью 18±2 мкм, 360±5 мм<br>- термоэтикетка ТОП 60×100 черная<br><br>**Транспортная упаковка гофрированный короб**<br>**Вес транспортной единицы 9 кг**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br><br>Размеры короба: 561×380×120<br>Вес короба: 0,350 - 0,370 г<br>Вес брутто ~ 9,400 кг<br><br>Размеры короба: 561×380×130<br>Вес короба: 0,400 - 0,450 г<br>Вес брутто ~ 9,500 кг<br><br>Групповая этикетка 70×122 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении<br><br>**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 – 11-17 рядов
Максимальная масса – 640 кг

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

**Не допускается**

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

**Дополнительная информация**

| **Метод распространения (сбыта)** |
|---|
| Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г. |
| **Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта** |
| Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам |
| **Предупреждение** |
| Продукт не содержит аллергенов |
| **Способ приготовления** |
| Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 367. | Части тушек цыплят-бройлеров бедро с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг, Приосколье | Наименование группы: | ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ | | |
| | | Название продукта: | БЕДРО С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ | | |
| | | Код синхронизации АО ТД «Приосколье» | EAN-13 | ITF-14 | Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий» |
| | | 4406 | 4680019746142 | 1468001974614 9 | Части тушек цыплят-бройлеров бедро с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг |
| | | 4685 | 4680019746135 | 1468001974613 2 | Части тушек цыплят-бройлеров бедро с кожей (лоток ВСП) 834 г (зам.) 12шт |
| | | Код ТН ВЭД: | 0207 14 600 9 | | |
| | | Код ОКПД2: | 10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное) | | |
| | | Вид упаковки: | Лоток ВСП + пленка + гофрокороб | | |
| | | Нормативный документ: | ТУ 10.12.00-212-23476484-2021 | | |
| | | Термическое состояние: | Замороженное | | |
| | | Условия хранения: | При температуре не выше минус 18°С | | |
| | | Срок годности: | 6 месяцев. Повторное замораживание не допускается | | |

**Требования к продукту**

| **Допускается** | **Не допускается** |
|---|---|
| **Внешний вид**<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) | |
| Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей. Допускается наличие прилегающего брюшного | Плохо обескровленные<br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br>Видимые кровяные |

| | |
|---|---|
| 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 | сгустки.<br>Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи. |
| **Цвет** | |
| Мышц конечностей от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий от белого до бледно-желтого, кожи от светло-розового до светло-бежевого | |
| **Запах** | |
| Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный | Посторонний запах |
| **Консистенция** | |
| Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная | |

**Требования безопасности пищевой продукции**
**БЕДРО С КОЖЕЙ**

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

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

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

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

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ БЕДРО С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ
ТУ-10.12.00-212-23476484-2021
Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 19 г
Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 980/240 кДж/ккал
Условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °С
Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности
Повторное замораживание не допускается.
Дата изготовления и упаковки:
Годен до:
Масса нетто, кг:

| | | |
|---|---|---|
| | | Количество вложений, шт.:<br>Наименование упаковки: ЛОТОК<br>Партия:<br>Штрих-код – ITF-14<br>Штрих-код - GS1 DataBar<br>Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57<br>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<br>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<br>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.<br>Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru<br><br>**Дополнительные знаки на этикетке:**<br>- Торговый знак<br>- Ветеринарное клеймо<br>Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба<br>- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ<br>- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза<br><br>**Укладка продукта**<br>**Потребительская упаковка**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br>- лоток Д-4 желтая спец.<br>- пленка ПВХ с печатью 18±2 мкм, 360±5 мм<br>- термоэтикетка ТОП 60×100 черная<br><br>**Транспортная упаковка гофрированный короб**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br>Вес транспортной единицы 10 кг<br>Размеры короба: 561×380×130<br>Вес короба: 0,400 - 0,450 г |

Вес брутто ~ 10,550 кг
Групповая этикетка 70×122 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении

**Не допускается**

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

**Выкладка на поддон**
**Деревянный поддон**
(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе 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 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 368. | Части тушек цыплят-бройлеров голень с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг, Приосколье | Наименование группы: | ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ | | |
| | | Название продукта: | ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ | | |
| | | Код синхронизац | EAN-13 | ITF-14 | Наименование согласно 1С, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ии АО ТД «Приосколье» | | | ФГИС «Меркурий» |
| 5166 | 46800197 46593 | 246800197 46597 | Части тушек цыплят-бройлеров голень с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг |
| 5169 | 46800197 47408 | 146800197 47405 | Части тушек цыплят-бройлеров голень с кожей (лоток ВСП) 834 г (зам.) 12шт |

| | |
|---|---|
| Код ТН ВЭД: | 0207 14 600 9 |
| Код ОКПД2: | 10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное) |
| Вид упаковки: | Лоток ВСП + пленка + гофрокороб |
| Нормативный документ: | ТУ 10.12.00-212-23476484-2021 |
| Термическое состояние: | Замороженная |
| Условия хранения: | При температуре не выше минус 18°С |
| Срок годности: | 6 месяцев. Повторное замораживание не допускается |

**Требования к продукту**

| **Допускается** | **Не допускается** |
|---|---|
| **Внешний вид**<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) | |
| Часть окорочка, состоящая из большой и малой берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, включая кожу и жир. Допускается наличие прирези части бедра размером не более 0,5 см и косой срез по коленному суставу.<br>Кожа должна быть чистой, без пеньков, остатков волос, пигментации, порезов и разрывов, наминов и других | Плохо обескровленные<br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br>Видимые кровяные сгустки.<br>Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | прижизненных дефектов. Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов. | |
| | | **Цвет** | |
| | | Мышц конечностей – от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий – от белого до бледно-желтого, кожи – от светло-розового до светло-бежевого | |
| | | **Запах** | |
| | | Свойственный свежему мясу птицы, слабо выраженный | Посторонний запах |
| | | **Консистенция** | |
| | | Мышечной ткани – упругая, кожи – упруго-эластичная, жировой ткани – мягкая пластично-эластичная | |
| | | **Требования безопасности пищевой продукции ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ** | |

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

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

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

ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ, ЗАМОРОЖЕННАЯ
ТУ-10.12.00-212-23476484
Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 17 г, жир – 6,0 г
Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 980/240 кДж/ккал
Срок годности и условия хранения: при температуре воздуха не

| | | |
|---|---|---|
| | | выше минус 18 °С – не более 6 месяцев.<br>Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности<br>Повторное замораживание не допускается.<br>Дата изготовления и упаковки:<br>Годен до:<br>Масса нетто, кг:<br>Количество вложений, шт.:<br>Наименование упаковки: ЛОТОК<br>Партия:<br>Штрих-код – ITF-14<br>Штрих-код - GS1 DataBar<br>Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57<br>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<br>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<br>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<br><br>**Дополнительные знаки на этикетке:**<br>- Торговый знак<br>- Ветеринарное клеймо<br>Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба<br>- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ<br>- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза<br><br>**Укладка продукта**<br>**Потребительская упаковка**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br><br>- лоток ВСП Д4 22,5×13,5×4<br>- 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 Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

Вес транспортной единицы 10 кг
Размеры короба: 561×380×120
Вес короба: 0,350 - 0,370 г
Вес брутто ~ 10,400 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 – 10-16 рядов
Максимальная масса – 640 кг

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

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

**Дополнительная информация**

| **Метод распространения (сбыта)** |
|---|
| Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г. |
| **Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта** |
| Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам |
| **Предупреждение** |
| Продукт не содержит аллергенов |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Способ приготовления**<br>Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности |
| 369. | Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (фирм.пакет ПВД) (зам.) 13кг, Приосколье | Наименование группы: ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ<br>Название продукта: Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошеные |

| Код синхронизации АО ТД «Приосколье» | EAN-13 | ITF-14 | Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий» |
|---|---|---|---|
| 1776 | 4680019745862 | 14680019745869 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 6 калибра (зам.) 13кг |
| 11 | 4607086409220 | 14607086409227 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 7 калибра (зам.) 13кг |
| 12 | 4680019746043 | 14680019746040 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 8 калибра (зам.) 13кг |
| 13 | 4680019746074 | 14680019746071 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 9 калибра (зам.) 13кг |
| 14 | 4680019746630 | 14680019746637 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 10 калибра (зам.) 13кг |
| 15 | 4680019746609 | 14680019746606 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (фирм.пакет ПВД) 11 калибра (зам.) 13кг |

| | |
|---|---|
| Код ТН ВЭД: | 0207 12 900 9 |
| Код ОКПД2: | 10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное) |
| EAN-13 | 4607086409220 |
| ITF-14 | 14607086409227 |
| Вид упаковки: | Фирменный пакет ПВД + гофрокороб |
| Нормативный документ: | ГОСТ 31962-2013 |
| Термическое состояние: | Замороженные |

| | |
|---|---|
| Условия хранения: | При температуре не выше минус 18°С и относит влажности (85±5)% |
| Срок годности: | 12 месяцев. Повторное замораживание не допускается |

**Требования к продукту**

| **Допускается** | **Не допускается** |
|---|---|
| **Внешний вид**<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) | |
| Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми<br>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<br>Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками. | Плохо обескровленные<br>Не соответствующие по качеству обработки требованиям 1-го сорта.<br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br>Фекальные загрязнения.<br>Видимые кровяные сгустки.<br>Остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов.<br>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<br><br>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.<br><br>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 бледно-розового до розового.<br>Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.<br>Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый. | Тушки, имеющие темную пигментацию |
| | | **Запах** | |
| | | Свойственный свежему мясу данного вида | Посторонний запах |

**Требования безопасности пищевой продукции**
**Тушка цыплят-бройлеров**

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

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

**Маркировка.**
**Пример этикетки**
(предоставлен на код синхронизации 7 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА 1 СОРТА ПОТРОШЕНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ
ГОСТ 31962-2013
Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 14 г
Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение:

| | | |
|---|---|---|
| | | 790/190 кДж/ккал<br>Срок годности и условия хранения: при относительной влажности воздуха (85±5)% и температуре хранения не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев.<br>Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности<br>Повторное замораживание не допускается.<br>Дата изготовления и упаковки:<br>Годен до:<br>Партия:<br>Масса нетто, кг:<br>Количество вложений, шт.:<br>Наименование упаковки: ФИРМ.ПАКЕТ<br>Штрих-код – ITF-14 (левый нижний на 1-ом фото; левый боковой на 2-ом фото)<br>Штрих-код - GS1 DataBar (вверху по центру на 1-ом фото; нижний правый на 2-ом фото)<br>Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57<br>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<br>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<br>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<br><br>**Дополнительные знаки на этикетке:**<br>- Торговый знак<br>- Ветеринарное клеймо<br>Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба<br>- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ<br>- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза<br><br>**Укладка продукта**<br>**Потребительская упаковка** |

(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)
Фирменный пакет ПВД
Размер, мм: 350 × 200 + 40 кл
350 × 185 + 40 кл
Плотность: 45 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**<br>Продукт не содержит аллергенов<br>**Способ приготовления**<br>Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности |

| | | |
|---|---|---|
| 370. | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) (зам.) 13кг, Приосколье | |

| Наименование группы: | ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ | | |
|---|---|---|---|
| Название продукта: | Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошеные | | |
| Код синхронизации АО ТД «Приосколье» | EAN-13 | ITF-14 | Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий» |
| 5122 | 4607086407653 | 14607086407650 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта потрошенные (п/пленка) 6 калибра (зам.) 13кг |
| 6 | 4607086409633 | 14607086409630 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 7 калибра (зам.) 13кг |
| 7 | 4680019749082 | 14680019749089 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 8 калибра (зам.) 13кг |
| 8 | 4680019749099 | 14680019749096 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 9 калибра (зам.) 13кг |
| 9 | 4680019749105 | 14680019749102 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 10 калибра (зам.) 13кг |
| 10 | 4680019749112 | 14680019749119 | Тушки цыплят-бройлеров 1сорта (п/пленка) 11 калибра (зам.) 13кг |
| Код ТН ВЭД: | 0207 12 900 9 | | |
| Код ОКПД2: | 10.12.20.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное) | | |
| Вид упаковки: | Мешок ПНД + гофрокороб | | |
| Нормативный документ: | ГОСТ 31962-2013 | | |
| Термическое состояние: | Замороженные | | |
| Условия хранения: | При температуре не выше минус 18°С и относит влажности (85±5)% | | |
| Срок годности: | 12 месяцев. Повторное замораживание не допускается | | |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Требования к продукту** |

| **Допускается** | **Не допускается** |
|---|---|
| **Внешний вид**<br>(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) | |
| Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми<br>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<br>Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками. | Плохо обескровленные<br>Не соответствующие по качеству обработки требованиям 1-го сорта.<br>Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).<br>Фекальные загрязнения.<br>Видимые кровяные сгустки.<br>Остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов.<br>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<br>Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной | Наличие пеньков, волосовидного пера.<br>С кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, с царапинами на спине |

| | |
|---|---|
| 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 | |
| **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 бледно-розового до розового.<br>Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.<br>Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый. | Тушки, имеющие темную пигментацию |
| **Запах** | |
| Свойственный свежему мясу данного вида | Посторонний запах |

**Требования безопасности пищевой продукции**
**ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ**

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

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

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

**Маркировка.**
**Пример этикетки**
(предоставлен на код синхронизации 7 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА 1 СОРТА ПОТРОШЕНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ
ГОСТ 31962-2013
Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 14 г
Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 790/190 кДж/ккал
Срок годности и условия хранения: при относительной влажности воздуха (85±5)% и температуре хранения не выше минус 18 °С – 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.:<br>Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА<br>Партия:<br>Штрих-код – ITF-14 (левый боковой на 1-ом фото; правый нижний на 2-ом фото)<br>Штрих-код - GS1 DataBar (нижний правый на 1-ом фото; слева по центру на втором фото)<br>Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57<br>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<br>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<br>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<br><br>**Дополнительные знаки на этикетке:**<br>- Торговый знак<br>Н 10-24-03 В 10-14-19 - Ветеринарное клеймо<br>22 PAP Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба<br>- Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ<br>- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза<br><br>**Укладка продукта**<br>**Пакет фасовочный**<br>(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br>Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД<br>Размер: (60±10) × (70±10) мм<br>Плотность: 12 мкм<br><br>**Транспортная упаковка гофрированный короб**<br>(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 |

<table>
<tr>
<td>371.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Топ Грейн, 25</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>372.</td>
<td>Ячмень, Топ Грейн</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 620 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5 %</td></tr>
<tr><td>Вредная примесь головневых и зараженность</td><td>Не допускаются</td></tr>
<tr><td>Содержание тяжелых металлов, микотоксинов, пестицидов/гербицидов</td><td>В соответствии с уровнем, допустимым ГОСТ РФ</td></tr>
<tr><td>Зараженность сальмонеллой</td><td>Отсутствует</td></tr>
<tr><td>Фузариоз</td><td>Не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 373. | Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная/ категория В/ НБР, Черкизово | № п/п | Раздел описания | Описание |
| | | 1 | Наименование по НТД | Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная |
| | | | Группа продукта | Мясо цыплят-бройлеров |
| | | 2 | Нормативный документ | СТО 79323491-003-2023 |
| | | 3 | Декларация о соответствии | - |
| | | 4 | Состав | - |
| | | 5 | Аллергены | Не содержит |
| | | 6 | Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта | Белки -19,0 г, жиры - 13,0 г, Энергетическая ценность/калорийность - 800 кДж/190 ккал |
| | | 7 | Описание сырого продукта: | |
| | | | Тип убоя | Автоматический/Ручной |
| | | | Тип охлаждения | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | | | Внешний вид продукта | Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей.<br>**Допускается:**<br>1) наличие частей бедра до 1 см и заплюсневого сустава до 2 см.<br>2) точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения;<br>3) точечные аммиачные ожоги до 0,2 см на заплюсневом суставе, расположенные вдоль линии разреза;<br>4) изменение цвета:<br>– до 3 см значительно выраженное, в том числе на суставе,<br>– геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные;<br>– в жировой прослойке – без ограничений;<br>5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | более 30% поверхности;<br>6) царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти;<br>7) разрыв кожи до 3см, не более 2х;<br>8) незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса (на заплюсневом суставе);<br>9) закрытые переломы без смещения и кровоподтеков;<br>10)волосовидное перо;<br>11)единичные пеньки – не более 5 шт;<br>12)кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть;<br>13)срез не по суставу, без раздробления трубчатой кости;<br>14)доработанный от аммиачного ожога сустав;<br>15)не более двух допустимых дефектов на часть;<br>16)массовая доля влаги, выделившаяся в процессе размораживания – не более 4%.<br><br>**Не допускается:**<br>1) аммиачные ожоги выше допустимых значений;<br>2) перо;<br>3) открытые переломы, переломы со смещением и кровоподтеками<br>4) кровосгустки более допустимых значений;<br>5) дерматит более допустимых значений;<br>6) изменение цвета более допустимых размеров;<br>7) царапины более допустимых значений;<br>8) пятна желчи;<br>9) разрывы кожи более 3 см;<br>10)подсиды и фибрин;<br>11)наличие части бедра и заплюсневого сустава выше допустимых значений;<br>12)воспаление суставов;<br>13)отсутствие кожи;<br>14)фекальные загрязнения;<br>15)остатки кормовых масс; |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 16)посторонние включения;<br>17)нарушение целостности упаковки.<br><br>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.<br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов. | |
| | | | Цвет на поверхности продукта | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. | |
| | | | Запах | Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров | |
| | | | Консистенция | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. | |
| | | **8** | **Физико-химические показатели** | Показатель | Средние значения |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 15,2 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 15,6 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | | L.monocytogenes, не | 25 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | допускаются в массе продукта (г) | |
| | | | **Токсичные элементы** | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** *(по мясу)* | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>** 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 транспортиров** | При температуре минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **ки** | не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12 °С |
| | | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности |
| | | | **16** | **Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)** | раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br>**Допускается:**<br>1) изменение цвета:<br>– до 3 см значительно выраженное, в том числе на суставе,<br>– геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные;<br>– в жировой прослойке – без ограничений;<br>2) наличие части бедра до 1см;<br>3) точечные аммиачные ожоги до 0,2 см на заплюсневом суставе, расположенные вдоль линии разреза;<br>4) точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения;<br>5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности;<br>6) царапины – до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти;<br>7) наличие заплюсневого сустава до 2см;<br>8) разрыв кожи до 3 см, не более 2х;<br>9) незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса;<br>10) закрытый перелом без смещения и кровоподтеков;<br>11) срез не по суставу, без раздробления трубчатой кости;<br>12) кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 13)волосовидное перо;<br>14)доработанный от аммиачного ожога сустав.<br><br>**Не допускается:**<br>1) кровосгустки более 0,5 см;<br>2) перо;<br>3) изменение цвета более допустимых размеров;<br>4) открытые переломы, переломы со смещением м кровоподтеками;<br>5) воспаление суставов;<br>6) дерматит более допустимых размеров;<br>7) аммиачные ожоги выше допустимых значений. |
| | | | **17** | **Фото продукта** | Потребительская упаковка (–)<br>Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.<br><br>Продукт должен быть тщательно упакован утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета или посредством фиксированного подворачивания, исключающего нахождение продукта в открытом виде.<br><br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём и контаминацию коробов мясным соком.<br><br>**Не допускаются:**<br>– разрывы пакетов;<br>– загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем;<br>– отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | – двойная этикетка / пересорт / повреждение / отклейка этикетки. |
| | | **18** | **Дополнительная информация***<br><br>*заполняется в случае наличия дополнительной информации | Не допускается повторное замораживание.<br><br>Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов. |
| 374. | Мясо индеек механической обвалки замороженное. Халяль (НБР), Черкизово | **№ п/п** | **Раздел описания** | **Описание** |
| | | **1** | **Наименование по НТД** | Мясо индеек механической обвалки замороженное Халяль. |
| | | | **Группа продукта** | Мясо индеек |
| | | **2** | **Нормативный документ** | СТО 79323491-008-2023 |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | - |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | Не содержит |
| | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 15 г, жиры – 15 г, калорийность – 195ккал/ 810кДж |
| | | **7** | **Описание** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **сырого продукта:** | | |
| | | | | **Тип убоя** | Ручной | |
| | | | | **Тип охлаждения** | Комбинированное | |
| | | | | **Внешний вид** | Тонкоизмельчённая пастообразная однородная масса, равномерно перемешенная, без специй, полученная из каркаса тушки индейки (в естественном соотношении передней и задней частей каркаса тушки).<br><br>**Не допускается:**<br>– наличие костей, хрящей;<br>– наличие сухожилий и грубой соединительной ткани;<br>– кровяные сгустки;<br>– наличие пеньков и пера;<br>– посторонние включения;<br>– механические загрязнения;<br>– нарушение целостности упаковки.<br><br>Фарш замораживается в блоках прямоугольной формы.<br>**Габаритные размеры блока:**<br>Длина, не более - 60 см;<br>Высота, не более - 15 см;<br>Ширина, не более - 50 см.<br>Блоки упакованы в синие пакеты ПНД.<br>На пакет нанесен термочек с полной технической информацией.<br>Блоки уложены на картонную подложку, паллет и обмотаны стретч-пленкой. | |
| | | | | **Цвет** | От розового до тёмно-красного | |
| | | | | **Запах** | Свойственный свежему мясу индеек без постороннего запаха. Без запаха порчи, химического запаха, постороннего аромата. | |
| | | | | **Консистенция** | - | |
| | | | | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 13,0 |
| | | | | | Массовая | 18,0 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | доля жира, %, не более | |
| | | | | Массовая доля влаги, %, не более | 70,0 |
| | | | | Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более | 4,0 |
| | | | | Массовая доля кальция, %, не более | 0,26 |
| | | | | Массовая доля костных включений не более, % | 0,3 |
| | | | | Фракционный состав костных включений размером до 500 мкм, %, не менее | 98,0 |
| | | | | Фракционный состав костных включений размером от 500 до 750 мкм, %, не более | 2,0 |
| | | | | Фракционный состав костных включений размером свыше 750 мкм, % | Не допускается |
| | | | | Показатели фракционного состава не являются объектом выходного и входного контроля при регулярном производстве и проверяются 1 раз в год в рамках ППК. | |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологич** | **Показатель** | **Допустимый** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **еские показатели** | | **уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$),не более | $1*10^6$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | | Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | Левомицетин | не допускается (<0,0003 мг/кг) |
| | | | | Тетрациклиновая группа | не допускается (<0,01 мг/кг) |
| | | | | Бацитрацин | не допускается (<0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | 200 |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | согласно ППК. | | |
| | | | **10** | **ГМО** | Отсутствует |
| | | | **11.1** | **Целевая группа** | Сертифицированный халяльный продукт |
| | | | **11.2** | **Чувствительная группа** | Без ограничений |
| | | | **12** | **Срок годности** | 180 суток |
| | | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12 °С. |
| | | | **15** | **Способ приготовления** | - |
| | | | **16** | **Фото продукта (внешний вид, включая вид товара в охлажденном/замороженном состоянии, недопустимые дефекты)** | раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br>Недопустимые дефекты:<br>– наличие пера;<br>– кровяные сгустки;<br>– наличие сухожилий, грубой соединительной ткани. |
| | | | **17** | **Фото продукта (транспортная упаковка)** | Раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством фиксированного подворачивания, исключающего открытый продукт.<br><br>**Не допускаются:**<br>– загрязнение упаковки продуктом/ внешним загрязнителем;<br>– отсутствие / нечеткое / некорректное расположение |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | текста, штрих-кода на маркировке;<br>– двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / отклейка этикетки;<br>– продукт должен быть упакован аккуратно;<br>– пакеты не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. |
| | | **18** | **Дополнительная информация***<br><br>*заполняется в случае наличия дополнительной информации | Не допускается размораживание и повторное замораживание сырья в процессе хранения и транспортировки. |

<table>
<tr>
<td>375.</td>
<td>Пшеница, протеин 12,5 _ Доминант</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Требования</th></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>12,5% и более</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Натурный вес</td><td>770 г/л и более</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250 с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>19,0% и более</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>45-90 единиц</td></tr>
<tr><td>Сорность,<br>В том числе:<br>- Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной<br>- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td><td>Не более 2,0%<br><br>Не допускается<br><br>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td><td>Не допускаются</td></tr>
<tr><td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td><td>Не более 5,0%</td></tr>
</table>
Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>376.</td>
<td>Пшеница, протеин 11,5_Доминант</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Требования</th></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>11,5% и более</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Натурный вес</td><td>760 г/л и более</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250 с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>18,0% и более</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>45-90 единиц</td></tr>
<tr><td>Сорность,<br>В том числе:<br>- Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной<br>- вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостая, вязель разноцветный и т.д.)</td><td>Не более 2,0%<br><br>Не допускается<br><br>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Повреждение клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Головневые, маранные, синегузочные зерна</td><td>Не допускаются</td></tr>
<tr><td>Зерна потемневшие и с черным зародышем</td><td>Не более 5,0%</td></tr>
</table>
<br>Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>377.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, БИ-АЙ ГРАНУМ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>378.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, БИ-АЙ ГРАНУМ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18-19%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>379.</td>
<td>Горох, БИ-АЙ ГРАНУМ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь, в том числе:</td><td>Не более 15,0% в том числе поврежденные не более 3,0%, битые и половинки не более 8,0%.</td></tr>
<tr><td>Другого цвета</td><td>Не более 3%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>380.</td>
<td>Лён масличный, БИ-АЙ ГРАНУМ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 «Лён масличный» с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 9,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, max<br><br>В том числе семена клещевины, ядовитая, вредная примесь</td><td>Не более 3,0%</td></tr>
<tr><td>Масличность</td><td>Не менее 40% на АСВ</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровым семенам льна; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>381.</td>
<td>Ячмень, БИ-АЙ ГРАНУМ</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия»<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 620</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>382.</td>
<td>Кукуруза, БИ-АЙ ГРАНУМ</td>
<td>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:<br><br>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8%</td></tr>
<tr><td>Аброзия</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>383.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 14,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 280с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 24-25%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>384.</td><td>Пшеница 3 класса, протеин 14,0%, Ресурс Агро Трейдинг</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 14,0%</td></tr><tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 280с</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 24-25%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>385.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 280с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>386.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 13,0%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>387.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>388.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,0%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 20-21%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>389.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 230с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18-19%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>390.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 11,0%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 230с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 16-17%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>391.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 230с</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 16-17%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>392.</td>
<td>Ячмень, Ресурс Агро Трейдинг</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия» с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 620г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>393.</td><td>Кукуруза, Ресурс Агро Трейдинг</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Битые (EN 16378:2013)</td><td>Не более 5,0%</td></tr><tr><td>Поврежденные (EN 16378:2013)</td><td>Не более 5,0% (в т.ч. поврежденные сушкой не более 2,0%)</td></tr><tr><td>Амброзия</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>394.</td><td>Горох, Ресурс Агро Трейдинг</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», ГОСТ ISO 605-2013 «Бобовые. Определение примесей, размеров, посторонних запахов, насекомых, видов и разновидностей», должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Битые (половинки и менее половинки) (ГОСТ ISO 605-2013)</td><td>Не более 8,0%</td></tr><tr><td>Поврежденные (ГОСТ ISO 605-2013)</td><td>Не более 3,0%</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Другого цвета (ГОСТ ISO 605-2013)</td><td>Не более 3,0%</td></tr>
<tr><td>Амброзия</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>395.</td><td>Пшеница 3 класс урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 13.5 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 23% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>396.</td>
<td>Пшеница 4 класс урожай 2025г.</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>мин 11.5 % (N x 5.7)</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 23% (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
<tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>397.</td>
<td>Пшеница 5 класс урожай 2025г.</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>макс 14%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25шт/кг)</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>Мин 9,5%</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>Макс 85 ед</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td></tr>
<tr><td>Число падений</td><td>мин. 270 с (Hegberg)</td></tr>
<tr><td>Клоп черепашка</td><td>не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 28674-2019</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>398.</td><td>Ячмень озимый урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<table><tr><td>Натура</td><td>мин. 620 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 5%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 28672-2019</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>399.</td><td>Кукуруза урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:<table><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 5%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Амброзия</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 13634-90</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>400.</td><td>Ячмень яровой урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<table><tr><td>Натура</td><td>мин. 620 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 5%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 28672-2019</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>401.</td><td>Соя урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:<table><tr><td>Влажность</td><td>макс 12,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 6%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 17109-2019</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>40</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>402.</td><td>Рапс урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<table><tr><td>Влажность</td><td>макс 12,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 6%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 10583-76</td></tr><tr><td>Масличность</td><td>46</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>403.</td><td>Подсолнечник масленичный урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<table><tr><td>Влажность</td><td>макс 8,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3%</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>макс 5%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 22391-2015</td></tr><tr><td>Масличность</td><td>40-52 %</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>404.</td><td>Горох урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 4%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 5%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 28674-2019</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>405.</td><td>Лен урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>макс 13,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 6%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 10582-76</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>406.</td><td>Гречиха урожай 2025г.</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 19092-2021 «Гречиха. Технические условия», а также следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>макс 3%</td></tr><tr><td>Ядро</td><td>Не менее 70 %</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 19082-2021</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>407.</td><td>Пшеница озимая</td><td>Согласно ГОСТ Р 9353-2016<br>Базисные показатели качества:<br>– содержание сырого протеина не менее 10,5%, 11,5%, 12,5%;<br>– сорная примесь не более 2%;<br>– зерновая примесь не более 5% (в т.ч. содержание проросших зерен не более 1%);<br>– влажность не более 14%;<br>– зараженность не допускается;<br>– урожай 2024-2025 год.<br><br>Обязательно:<br>– обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.</td></tr>
<tr><td>408.</td><td>Семена подсолнечника</td><td>Согласно ГОСТ 22391-2015<br>Базисные показатели качества:<br>– влажность – 8,0%;<br>– сорная примесь – 3,0%;<br>– масличность – 46,0%, 48%, 50%;<br>– кислотное число масла не более 3 мг КОН/г;<br>– масличная примесь не более 15,0%.<br><br>Обязательно:<br>– обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.</td></tr>
<tr><td>409.</td><td>Пшеница прод. 13,5%, Русагро</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:<br>Максимально-минимально допустимые (Пшеница 3 класса)
<table>
<tr><th rowspan="2">№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измерения</th><th>Предельные нормы</th><th>Метод определения</th></tr>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td><td>%</td><td>13,5</td><td>Экспресс метод (Инфратек)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Клейковина, не менее</td><td>%</td><td>23</td><td>ГОСТ Р 54478-2011</td></tr>
<tr><td>3</td><td>ИДК</td><td>Ед. ИДК</td><td>43-77</td><td>ГОСТ Р 54478-2011</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Клоп-черепашка, не более</td><td>%</td><td>1</td><td>ГОСТ 33538-2015</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Число падения, не менее</td><td>сек</td><td>300</td><td>ГОСТ ISO 3093-2016</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ГОСТ 27676-88 |
| | | **6** | Натура, не менее | г/л | 770 | ГОСТ 10840-2017 |
| | | **7** | Влажность, не более | % | 14 | ГОСТ 13586.5-2015 |
| | | **8** | Сорная примесь, не более | % | 2 | ГОСТ 30483-97 |
| | | **9** | В т.ч. минеральной приме си, не более | % | 0,3 | |
| | | **9.1** | Гальки, не более | % | 0,1 | |
| | | **9.2** | Испорченные зерна, не более | % | 0,7 | |
| | | **9.3** | Куколь, не более | % | 0,5 | |
| | | **10** | Зерновая примесь, не более | % | 4 | ГОСТ 30483-97 |
| | | **10.1** | в т.ч. битые и поврежденные, не более | % | 2 | |

**Товар должен быть:**

- в здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания;
- 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;

<table>
<tr><td></td><td></td><td>– Справка об используемых пестицидах;<br>– Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;<br>– Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов.<br>– Фумигация;<br>– Фумигация зерна в ТС запрещена.<br>Покупатель вправе не принимать товар с качеством, превышающим максимально допустимые показатели, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным.</td></tr>
<tr><td>410.</td><td>Атрибуты генерации</td><td>права, связанные с характеристиками процесса производства электрической энергии на квалифицированном генерирующем объекте и со сведениями о таком генерирующем объекте и выработке им электрической энергии, позволяющие обладателю этих прав совершать действия, предусмотренные Федеральным законом «Об Электроэнергетике», в отношении определенного количества электрической энергии.</td></tr>
<tr><td>411.</td><td>Ячмень пивоваренный – ОПХ Агро</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ Р 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия», но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Спецификация</th></tr>
<tr><td>Сортовая чистота, %</td><td>≥ 95</td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>≤ 14.5</td></tr>
<tr><td>Белок (в сухом веществе), %</td><td>9.0 - 12.0</td></tr>
<tr><td>Сход с сита > 2, 5, %</td><td>≥ 85</td></tr>
<tr><td>Проход через сито < 2,2, %</td><td>≤ 3</td></tr>
<tr><td>Способность прорастания, %</td><td>≥95</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %</td><td>≤0.2</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь: (другие</td><td>≤ 2</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | зерновые 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 |
| | | Жизнеспособность, % | ≥95 |
| | | 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. | |
| 412. | Ячмень – ОПХ Агро | Товар должен соответствовать *ГОСТ Р 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия»*, но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: | |
| | | **Показатели** | **Спецификация** |
| | | Влажность, % | ≤ 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 культур, включая кукурузу), % | ≤0.2 |

| | | |
|---|---|---|
| Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), % | ≤ 2 |
| Сорная примесь, % | ≤ 1 |
| Цвет | Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов |
| Состояние | В здоровом, не греющемся состоянии |
| Запах | Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов |

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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 413. | Мясо индеек: бескостное мясо бедра замороженное/НБР, Черкизово | **№ п/п** | **Раздел описания** | **Описание** |
| | | **1** | **Наименование по НТД** | Мясо индеек: бескостное мясо бедра замороженное |
| | | | **Группа продукта** | Мясо индеек |
| | | **2** | **Нормативный документ** | СТО 68618444-003-2023 |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | - |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | Не содержит |
| | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 20 г, жиры – 6 г, калорийность – 130 ккал/560 кДж |
| | | **7** | **Описание сырого продукта:** | |
| | | | **Тип убоя** | Ручной |
| | | | **Тип охлаждения** | Комбинированное |
| | | | **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.<br><br>**Допускается:**<br>1. повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера куска;<br>2. наличие поверхностной пленки;<br>3. незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе,<br>4. шириной не более 2 см;<br>5. наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади<br>6. поверхности продукта:<br>7. неоднородность цвета филе (пятнистость);<br>8. наличие кровосгустков размером суммарно не более 1 см;<br>9. наличие белых полос мышечной ткани; |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 10. наличие плотной соединительной ткани (фасции);<br>11. массовая доля влаги выделившиеся при хранении – не более 4%;<br><br>**Не допускается:**<br>1. наличие костей, хрящей более допустимого значения;<br>2. наличие кожи;<br>3. наличие жира более допустимых значений;<br>4. гематомы и кровоподтеки;<br>5. наличие мелких кровоизлияний более допустимых значений;<br>6. посторонние включения;<br>7. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи;<br>8. заветренная поверхность;<br>9. нарушение целостности упаковки.<br><br>Продукт упакован валом в пакет ПНД синего цвета и уложен в гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией о продукте. | |
| | | | **Цвет на поверхности продукта** | Свойственный цвету мяса индеек, от розового до красного. | | |
| | | | **Запах** | Свойственный свежему мясу индеек без постороннего запаха. Без запаха порчи, химического запаха, постороннего аромата. | | |
| | | | **Консистенция** | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие | | |
| | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** | |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 | |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 7,2 | |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | | |
| | | | **Микробиолог** | **Показатель** | **Допустимый** | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **ические показатели** | | **уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $1*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | | Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (<0,0003 мг/кг) |
| | | | | тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (<0,01 мг/кг) |
| | | | | бацитрацин | не допускается (<0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды (по мясу)** | Удельная активность цезия-137 | не более 200 Бк/кг(л) |
| | | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».<br>** 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** | Не содержит |
| | | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений |
| | | | **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| | | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| | | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности. |
| | | | **16** | **Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>**Допускается:**<br>1. повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера продукта;<br>2. наличие поверхностной пленки:<br>3. незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см;<br>4. наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади поверхности продукта;<br>5. неоднородность цвета филе (пятнистость);<br>6. наличие кровосгустков размером не более 1 см, без ограничений;<br>7. наличие белых полос мышечной ткани;<br>8. наличие плотной соединительной ткани (фасции).<br><br>**Не допускается:**<br>1. наличие костей, хрящей более |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | допустимого значения;<br>2. наличие кожи;<br>3. наличие жира более допустимых значений;<br>4. гематомы и кровоподтеки;<br>5. наличие мелких кровоизлияний более допустимых значений;<br>6. посторонние включения;<br>7. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи. |
| | | | **17** | **Фото продукта (транспортная упаковка)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком.<br><br>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачиванием, исключающим открытый продукт.<br><br>**Не допускаются:**<br>– разрывы пакета;<br>– загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке;<br>– двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки. |
| | | | **18** | **Дополнительная информация** | Не допускается повторное замораживание |
| 414. | Мясо индеек: филе грудки большое замороженное/НБР, Черкизово | | **№ п/п** | **Раздел описания** | **Описание** |
| | | | **1** | **Наименование по НТД** | Мясо индеек: филе грудки большое замороженное |
| | | | | **Группа продукта** | Мясо индеек |
| | | | **2** | **Нормативный документ** | СТО 68618444-003-2023 |
| | | | **3** | **Декларация о соответствии** | - |
| | | | **4** | **Состав** | - |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **5** | **Аллергены** | - |
| | | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 23 г, жиры – 1,5 г, калорийность – 110 ккал/450 кДж |
| | | | **7** | **Описание сырого продукта:** | |
| | | | | **Тип убоя** | Ручной |
| | | | | **Тип охлаждения** | Комбинированное |
| | | | | **Внешний вид продукта** | Часть филе грудки индейки, состоящая из большой грудной мышцы, без кожи.<br><br>**Допускается:**<br>1.повреждения и разрывы мышечной ткани длиной до 2,5 см, в том числе с изменением формы и размера продукта;<br>2.незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см;<br>3.расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов;<br>4.мелкие кровосгустки не более чем в 2% от партии.<br><br>**Не допускается:**<br>1.повреждения целостности филе более допустимого значения;<br>2.наличие костей, хрящей, кожи;<br>3.кровоизлияния;<br>4.наличие участков с измененным цветом;<br>5.наличие жира, больше допустимого предела;<br>6.наличие зеленых пленок на филе;<br>7.посторонние включения;<br>8.нарушение целостности упаковки.<br><br>Продукт упакован валом в пакет ПВД и уложен в гофрокороб.<br>На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией о продукте. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Цвет на поверхности продукта** | Свойственный цвету мяса индеек: от бледно-розового до розового. | |
| | | | **Запах** | Свойственный свежему мясу индеек без постороннего запаха. Без запаха порчи, химического запаха, постороннего аромата. | |
| | | | **Консистенция** | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие | |
| | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 18,4 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 1,8 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | | Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | **Токсичные** | **Показатель** | **Допустимые** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **элементы** | **уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | | Свинец 0,5 |
| | | | | | Мышьяк 0,1 |
| | | | | | Кадмий 0,05 |
| | | | | | Ртуть 0,03 |
| | | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) 0,1 |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты 0,1 |
| | | | | **Антибиотики, *,**** | левомицетин (хлорамфеникол) не допускается (<0,0003 мг/кг) |
| | | | | | тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) не допускается (<0,01 мг/кг) |
| | | | | | бацитрацин не допускается (<0,02 мг/кг) |
| | | | | **Радионуклиды (по мясу)** | Удельная активность цезия-137 не более 200 Бк/кг(л) |
| | | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».<br>** 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** | Не содержит |
| | | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений |
| | | | **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| | | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| | | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности. |
| | | | **16** | **Фото продукта (внешний вид, включая вид товара в охлажденном и замороженном состоянии; допустимый и недопустимый вид товара)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>**Допускается:**<br>1.повреждения и разрывы мышечной ткани длиной до 2,5 см, в том числе с изменением формы и размера продукта;<br>2.незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см.<br><br>**Не допускается:**<br>1.наличие участков с изменением цвета;<br>2.наличие жира, больше допустимого предела;<br>3.наличие поверхностной зеленой пленки на филе;<br>4.повреждения целостности большого филе более допустимого значения;<br>5.кровоизлияния. |
| | | | **17** | **Фото продукта (транспортная упаковка)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком.<br><br>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | – подворачиванием,<br>исключающим открытый продукт.<br><br>**Не допускаются:**<br>– разрывы пакета;<br>– загрязнения упаковки;<br>– продуктом/внешним загрязнителем;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке;<br>– двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки. |
| | | **18** | **Дополнительная информация** | Не допускается повторное замораживание |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 415. | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 2 сорта охлажденная/НБР, Черкизово | **№ п/п** | **Раздел описания** | **Описание** |
| | | **1** | **Наименование по НТД** | Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 2-го сорта охлажденная |
| | | | Группа продукта | Мясо кур |
| | | **2** | **Нормативный документ** | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | - |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | Не содержит |
| | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/калорийность – 730 кДж/180 ккал |
| | | **7** | **Описание 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.<br>Вес тушки от 1,5 кг до 2,9 кг.<br><br>**Допускается:**<br>1. наличие почек и легких;<br>2. остаток шеи длиной до 3 см;<br>3. единичные пеньки;<br>4. волосовидное перо;<br>5. незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира;<br>6. отсутствие кисти крыла;<br>7. воспаление фолликул: единичные, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений;<br>8. Дерматит:<br>– на грудке до 1 см не более 3-х;<br>– на спине и бедрах до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 20% поверхности;<br>9. Аммиачные ожоги:<br>– на грудке не более 2 темных участков до 1 см² и не более 10-ти на тушку точечных редко разбросанных до 0,6 см;<br>– на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;<br>10. слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки;<br>11. намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи;<br>12. Царапины:<br>–на всех частях царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 3-х на тушку или суммарно 15 см;<br>–не более 2-х воспаленных царапин или незажившей раны до 2 см2;<br>–легкие царапины - без ограничений;<br>13. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку):<br>–не более 3 разрывов кожи на тушку;<br>–не более 1 см на грудке;<br>–не более 2 см на других частях;<br>14. Подсиды - не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;<br>15. Изменения цвета кожи:<br>–слабо выраженные на грудке до 3 см;<br>–слабо выраженные до 6 см или значительно выраженные до 3,5 см на спине, бедре, голени;<br>–изменение цвета крыла:<br>–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;<br>–на кисти слабо выраженное без ограничения или значительно выраженное не более 50%;<br>16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;<br>17. точечные кровоизлияния;<br>18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений;<br>19. незначительное искривление киля грудной кости.<br><br>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).<br><br>Массовая доля влаги, выделившейся при хранении - не более 4%.<br><br>**Не допускается:**<br>1. видимые кровосгустки;<br>2. царапины более допустимых значений;<br>3. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;<br>4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей;<br>5. открытый перелом голени и крыльев;<br>6. наличие выраженных наминов, требующих удаления;<br>7. открытое мясо;<br>8. остатки субпродуктов и других внутренних органов (допускаются остатки легких и почек);<br>9. плохо обескровленные;<br>10. фекальные загрязнения;<br>11. остатки кормовых масс;<br>12. фибрин;<br>13. тушки с холодильными ожогами;<br>14. тушки, имеющие темную пигментацию;<br>15. не удалённая шея (более допустимых значений);<br>16. ярко выраженные кровоподтеки;<br>17. посторонние включения.<br><br>Тушки укладываются в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | термочек с полной технической информацией.<br><br>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета. | |
| | | | Цвет на поверхности продукта | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. | |
| | | | Запах | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- бледно-желтый или желтый. | |
| | | | Консистенция | Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается | |
| | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 14,0 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. | в 25,0 не допускается |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики,** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | **10** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **11.1** | **Чувствительная группа** | Без ограничений | |
| | | **11.2** | **Целевая группа** | **АО «Турбаслинские бройлеры»:** Сертифицированный Халяльный продукт | |
| | | **12** | **Срок годности** | 5 суток | |
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре от минус 1°С до плюс 2°С<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | От минус 1°С до плюс 4°С |
| | | **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).<br><br>**Допускается:**<br>1.наличие почек и легких;<br>2.остаток шеи длиной до 3 см;<br>3.единичные пеньки;<br>4.волосовидное перо;<br>5.незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира;<br>6.отсутствие кисти крыла (визуализация на отдельном крыле, применять к тушке аналогично);<br>7. воспаление фолликул: единичные редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений;<br>8. аммиачные ожоги на заплюсневом суставе;<br>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;<br>10. дерматиты на грудке до 1 см² не более 3-х;<br>11. дерматит на спине и бедрах до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 20% поверхности;<br>12. на всех частях царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 3-х на тушку или суммарно 15 см);<br>13. легкие царапины - без ограничений;<br>14. не более 2-х воспаленных царапин или незажившей раны до 2 см²;<br>15. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку):<br>– не более 3 разрывов кожи на тушку;<br>– не более 1 см на грудке; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | – не более 2 см на других частях;<br>16. Подсиды – не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;<br>17. Изменения цвета кожи:<br>– слабо выраженные на грудке до 3 см;<br>– слабо выраженные до 6 см или значительно выраженные до 3,5 см на спине, бедре, голени;<br>– изменение цвета крыла:<br>– 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;<br>– на кисти слабо выраженное без ограничения или значительно выраженное не более 50%;<br>18. геморрагии – слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;<br>19. точечные кровоизлияния;<br>20. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений.<br><br>**Не допускается:**<br>1. видимые кровосгустки;<br>2. царапины более допустимых значений;<br>3. фибрин;<br>4. открытые переломы голени и крыльев;<br>5. открытое мясо;<br>6. плохо обескрвленая тушка;<br>7. не удалённая шея (более допустимых значений);<br>8. ярко выраженные кровоподтеки;<br>9. фекальные загрязнения;<br>10. остатки кормовых масс;<br>11. посторонние включения. |
| | | **17** | **Фото продукта (транспортная упаковка)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>Сырье должно быть упаковано аккуратно.<br><br>Пакеты с сырьём должны быть |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.<br><br>**Размещение на поддоне**<br>Гофрокороб-Лоток 545х385х120 мм 404 г<br><br>Схема укладки и образец собранного паллета:<br>1) Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 11 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый;<br>2) FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый<br><br>Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.<br>Верхний ряд коробов должен быть укрыт крышкой из гофрированного картона, закреплённой стрейч-плёнкой, либо плотно острейчёван таким образом, чтобы исключить любые возможные риски, связанные с попаданием посторонних загрязнителей в продукцию во время транспортировки и хранения.<br>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. |
| | | **18** | **Дополнительная информация** | отсутствует |

| | | |
|---|---|---|
| 416. | Горох – Агропоставка МТ | 1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54630-2011, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br>Влажность — Не более 14%<br>Сорная примесь — Не более 3% (максимум 5%)<br>Зерновая примесь — Не более 8% (максимум 15%)<br><br>2. Окончательной приемкой товара считается приемка товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>4. Поставщик гарантирует, что:<br><br>– поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br><br>– поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br><br>– транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br><br>– при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br><br>– транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br><br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br><br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/.<br><br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>417.</td><td>Люпин – Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54632-2011, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3% (максимум 5%)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8% (максимум 15%)</td></tr></table><br>2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей,</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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.<br><br>4. Поставщик гарантирует, что:<br><br>– поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах;<br><br>– поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов;<br><br>– транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;<br><br>– при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;<br><br>– транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца.<br><br>Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br><br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/.<br><br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>418.</td><td>Овес – Агропоставка МТ</td><td>1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53901-2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям:<br><br><table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2% (максимум 5%)</td></tr></table></td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| 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 - 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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.<br><br>Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/.<br><br>При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.</td></tr>
<tr><td>419.</td><td>Тушка цыпленка-бройлера 1 сорта замороженная халяль потрошеная в индивидуальной упаковке, Агросила-Коммерция</td><td>
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Раздел описания</th><th>Описание</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта халяль замороженная</td></tr>
<tr><td>Группа продукта</td><td>Тушка цыпленка-бройлера</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Нормативный документ</td><td>ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Декларация о соответствии</td><td>-</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Состав</td><td>-</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Аллергены</td><td>Не содержит</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта</td><td>Белки – 16,0 г, жиры – 14,0 г; Энергетическая ценность/калорийность – 790 кДж/190 ккал</td></tr>
<tr><td rowspan="4">7</td><td>Описание сырого продукта:</td><td></td></tr>
<tr><td>Тип убоя</td><td>Автоматический/Ручной</td></tr>
<tr><td>Тип охлаждения</td><td>Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное</td></tr>
<tr><td>Внешний вид продукта</td><td>Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая.<br>Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.<br>Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.<br><br>**Допускается:**<br>1. наличие почек и легких;<br>2. остаток 2-3 шейных позвонков;<br>3. царапины на всех частях, кроме грудки:<br>– легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>– глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>– не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 $см^2$;<br>4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>– на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>– разрыв кожи на грудке до 1 см;<br>5. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;<br>6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;<br>7. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;<br>8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;<br>9. аммиачные ожоги:<br>– на грудке не более 1-го темного участка до 1 $см^2$ и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см;<br>– на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;<br>10. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 $см^2$;<br>11. единичные пеньки;<br>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).<br><br>**Не допускается:**<br>1. видимые кровяные сгустки;<br>2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;<br>3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи;<br>4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей;<br>5. отсутствие частей тушки;<br>6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями;<br>7. воспаление суставов;<br>8. открытое мясо;<br>9. фибрин;<br>10. фекальные загрязнения;<br>11. посторонние включения;<br>12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части;<br>13. царапины более допустимых значений;<br>14. разрывы кожи более допустимых значений;<br>15. аммиачные ожоги более допустимых значений;<br>16. кровоизлияния более допустимых значений;<br>17. дерматит более допустимых значений;<br>18. нарушение целостности упаковки.<br><br>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:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- 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** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 14,0 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | **более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | |
| | | **10** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений | |
| | | **11.2** | **Целевая группа** | Без ограничений | |
| | | **12** | **Срок годности** | 365 суток | |
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки |
| | | **16** | **Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>**Допускается:**<br>1. наличие почек и легких;<br>2. остаток 2-3 шейных позвонков;<br>3. Царапины на всех частях, кроме грудки:<br>– легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>– глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>– не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см$^2$<br>4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>– на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>– разрыв кожи на грудке до 1 см<br>5. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;<br>6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;<br>7. слабовыраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;<br>8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний 1-го на тушку;<br>9. аммиачные ожоги:<br>– на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | разбросанных до 0,3 см<br>– на заплюсневом суставе вдоль линии разреза<br>10. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;<br>11. единичные пеньки.<br><br>**Не допускается:**<br>1. пятна от разлитой желчи;<br>2. отсутствие частей тушки;<br>3. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями;<br>4. воспаление суставов;<br>5. открытое мясо;<br>6. фибрин;<br>7. фекальные загрязнения;<br>8. посторонние включения;<br>9. аммиачные ожоги более допустимых значений;<br>10. кровоизлияния более допустимых значений;<br>11. дерматит более допустимых значений. |
| | | **17** | **Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>**Потребительская упаковка**<br>Термочек расположен на внутренней стороне упаковки, в верхней части. Для пакетов «Халяль» имеется знак, и сопутствующая информация на пакете.<br><br>**Не допускается:**<br>– загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;<br>– миграция краски, растяжения и разрывы, изменение цвета пленки;<br>– двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка, разрывы/царапины более 1 см/любого размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное/р |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | асположение текста, штрих-кода на маркировке.<br><br>**Транспортная упаковка**<br>Гофрокороб-лоток 554х368х130мм макси бурый 445г<br><br>Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.<br><br>**Не допускается:**<br>– загрязнение упаковки продуктом/ внешним загрязнителем;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке;<br>– двойная этикетка/пересорт/замятие/ повреждение/смещение/отклейка этикетки. |
| | | | **18** | **Дополнительная информация** | Не допускается повторное замораживание |
| 420. | Тушка цыпленка-бройлера 1 сорта замороженная потрошеная в индивидуальной упаковке, Агросила-Коммерция | | **№ п/п** | **Раздел описания** | **Описание** |
| | | | **1** | **Наименование по НТД** | Тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная |
| | | | | **Группа продукта** | Тушка цыпленка-бройлера |
| | | | **2** | **Нормативный документ** | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» |
| | | | **3** | **Декларация о соответствии** | - |
| | | | **4** | **Состав** | - |
| | | | **5** | **Аллергены** | Не содержит |
| | | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 16,0 г, жиры – 14,0 г; Энергетическая ценность/калорийность – 790 кДж/190 ккал |
| | | | **7** | **Описание сырого продукта:** | |
| | | | | **Тип убоя** | Автоматический/Ручной |
| | | | | **Тип охлаждения** | Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное |
| | | | | **Внешний вид продукта** | Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.<br>Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.<br><br>**Допускается:**<br>1. наличие почек и легких;<br>2. остаток 2-3 шейных позвонков;<br>3. царапины на всех частях, кроме грудки:<br>– легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>– глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>– не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см$^2$;<br>4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>– на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>– разрыв кожи на грудке до 1 см;<br>5. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;<br>6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;<br>7. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;<br>8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;<br>9. аммиачные ожоги:<br>– на грудке не более 1-го темного участка до 1 см$^2$ и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | – на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;<br>10. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;<br>11. единичные пеньки;<br>12. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.<br><br>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).<br><br>**Не допускается:**<br>1. видимые кровяные сгустки;<br>2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;<br>3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи;<br>4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей;<br>5. отсутствие частей тушки;<br>6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями;<br>7. воспаление суставов;<br>8. открытое мясо;<br>9. фибрин;<br>10. фекальные загрязнения;<br>11. посторонние включения;<br>12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части;<br>13. царапины более допустимых значений;<br>14. разрывы кожи более допустимых значений;<br>15. аммиачные ожоги более допустимых значений;<br>16. кровоизлияния более допустимых значений; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 17. дерматит более допустимых значений;<br>18. нарушение целостности упаковки.<br><br>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.<br>Масса тушки: 1,6-2,4 кг. | |
| | | | **Цвет** | Мышечной ткани:<br>- от бледно-розового до розового;<br>Кожи:<br>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожного и внутреннего жира:<br>- 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** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 14,0 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. | в 25,0 не допускается |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | |
| | | | | L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | в 25,0 не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | * Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | |
| | | **10** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений | |
| | | **11.2** | **Целевая группа** | Без ограничений | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки |
| | | **16** | **Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>Допускается:<br>1. наличие почек и легких;<br>2. остаток 2-3 шейных позвонков<br>3. царапины на всех частях, кроме грудки:<br>– легкие поверхностные царапины без ограничений;<br>– глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);<br>– не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см$^2$<br>4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:<br>– на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;<br>– разрыв кожи на грудке до 1 см<br>5. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;<br>6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см;<br>7. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | значительно выраженные - до 3 см;<br>8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний 1-го на тушку;<br>9. аммиачные ожоги:<br>– на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см;<br>– на заплюсневом суставе вдоль линии разреза<br>10. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²<br>11. единичные пеньки<br><br>**Не допускается:**<br>1. пятна от разлитой желчи;<br>2. отсутствие частей тушки;<br>3. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями;<br>4. воспаление суставов;<br>5. открытое мясо;<br>6. фибрин;<br>7. фекальные загрязнения;<br>8. посторонние включения;<br>9. аммиачные ожоги более допустимых значений;<br>10. кровоизлияния более допустимых значений;<br>11. дерматит более допустимых значений. |
| | | | **17** | **Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br><br>**Потребительская упаковка**<br>Термочек расположен на внутренней стороне упаковки, в верхней части.<br><br>**Не допускается:**<br>– загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;<br>– миграция краски, растяжения и разрывы, изменение цвета пленки;<br>– двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td>отклейка, разрывы/царапины более 1 см/любого размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное /расположение текста, штрих-кода на маркировке.<br><br>Транспортная упаковка<br>Гофрокороб-лоток 554х368х130мм макси бурый 445г.<br>Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.<br><br>Не допускается:<br>– загрязнение упаковки продуктом/внешним загрязнителем;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке;<br>– двойная этикетка/пересорт/замятие/ повреждение/смещение/отклейка этикетки.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Дополнительная информация</td><td>Не допускается повторное замораживание.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>421.</td><td>Черкизово Соя 40_2025</td><td>
Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015, Реш. ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Компании.
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Внешний вид, цвет, запах</td><td>Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии</td><td></td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 9,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 9,0 и не более 16,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0% (в</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%). | |
| | | Зерна молочно-восковой спелости | Зерна молочно-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 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 клещевины, % | Не допускается | |
| | | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,68 | Не менее 18,68 |
| | | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 40,0 | Не менее 40,0 |
| | | 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 №ЗПП-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 | | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>отказаться от Товара.<br><br>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 №ЗПП-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 имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</td></tr>
<tr><td>422.</td><td>Черкизово Соя 39_2025</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015, Реш. ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Компании.<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимальн о допустимые</th></tr>
<tr><td>Внешний вид, цвет, запах</td><td>Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии</td><td></td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 9,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 9,0 и не более 16,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%). | |
| | | Зерна молочно-восковой спелости | Зерна молочно-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 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 клещевины, % | Не допускается | |
| | | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,68 | Не менее 18,68 |
| | | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 40,0 | Не менее 40,0 |
| | | 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 №ЗПП-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. | | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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 №ЗПП-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 имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</td></tr>
<tr><td>423.</td><td>Черкизово Соя 38_2025</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015, Реш. ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Компании.<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимальн о допустимые</th></tr>
<tr><td>Внешний вид, цвет, запах</td><td>Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии</td><td></td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 9,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 9,0 и не более 16,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | подсолнечника не более 3,0%). | |
| Зерна молочно-восковой спелости | Зерна молочно-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 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 клещевины, % | Не допускается | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,68 | Не менее 18,68 |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 40,0 | Не менее 40,0 |

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 №ЗПП-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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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 №ЗПП-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 имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</td></tr>
<tr><td>424.</td><td>Черкизово Соя 37_2025</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015, Реш. ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Компании.<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимальн о допустимые</th></tr>
<tr><td>Внешний вид, цвет, запах</td><td>Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии</td><td></td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 9,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 9,0 и не более 16,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%).</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Зерна молочно-восковой спелости | Зерна молочно-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 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 клещевины, % | Не допускается | |
| | | Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,68 | Не менее 18,68 |
| | | Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 40,0 | Не менее 40,0 |
| | | Влажность неменее 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 №ЗПП-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.<br><br>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 | | |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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 №ЗПП-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 имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.</td></tr>
<tr><td>425.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5%-ООО «ЮУЗК»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 750 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr><tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 100</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 20%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>426.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - ООО «ЮУЗК»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 750 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr><tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 80</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18-19%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>427.</td><td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «ЮУЗК»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 150</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>428.</td><td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «ЮУЗК»</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 720 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,0%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 80</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян</td><td>Не допускается</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>горчака и амброзии</td><td></td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>429.</td><td>Ячмень, ООО «ЮУЗК»</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия»<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 570</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 15,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8%</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя;<br>посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>430.</td><td>Кукуруза, урожай 2025 г. – ГРАНОЛЮКС</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 650 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Поврежденные зерна</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Битые зерна</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Поврежденные при сушке</td><td>не более 2,0%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td>Протеин</td><td>не менее 8,0%</td></tr><tr><td>Амброзия</td><td>не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011. |
| 431. | Ячмень, урожай 2025 г. – ГРАНОЛЮКС | Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 620 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.<br>На каждую партию товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011. |
| 432. | Пшеница, 4 кл, 12,5%, урожай 2025 г. – ГРАНОЛЮКС | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><table><tr><td>Натура</td><td>не менее 760 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 18%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 с</td></tr></table> |

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td>Протеин</td><td>не менее 12,5%</td></tr><tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 2%</td></tr><tr><td>Фузариоз</td><td>не более 1%</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.<br><br>На каждую партию товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011. |
| 433. | Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - ООО «Евразия Трейдинг» | Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr><tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |

<table>
<tr>
<td>434.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - ООО «Евразия Трейдинг»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18-19%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>435.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «Евразия Трейдинг»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 270</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>436.</td><td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «Евразия Трейдинг»</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 220</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>437.</td><td>Лён коричневый, ООО «ЮУЗК»</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырьё. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 7 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Сорная и масличная примесь (суммарно)</td><td>Не более 10%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><td>Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество</td><td>Не менее 30,5 %</td></tr><tr><td>Семена клещевины</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный нормальным семенам льна; Посторонний запах (затхлый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |
| 438. | 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:<br><table><tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 15,3%</td></tr><tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 270</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table><br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. |

<table>
<tr>
<td>439.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 14,5% - ООО «Евразия Трейдинг»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 14,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 270</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>440.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 14% - ООО «Евразия Трейдинг»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 14%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 270</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>441.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12% - ООО «Евразия Трейдинг»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>442.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 13% - ООО «Евразия Трейдинг»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>443.</td><td>Пшеница 5 класса, протеин 11,2% - ООО «Евразия Трейдинг»</td><td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 740 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,2%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 220</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>444.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10% - ООО «Евразия Трейдинг»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 740 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 220</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>445.</td>
<td>Соя_протеин_40_АСВ_Русагро</td>
<td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:
<ol>
<li>Максимально-минимально допустимые показатели качества, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»</li>
</ol>
<table>
<tr><th>№</th><th>Наименование показателя качества</th><th>Базисные показатели качества</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Влажность</td><td>max 12 %</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Сорная примесь</td><td>max 3 %</td></tr>
<tr><td>3</td><td>В том числе минеральная примесь</td><td>max 0,3 %</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Масличная примесь</td><td>max 12 %</td></tr>
<tr><td>5</td><td>В том числе семена подсолнечника</td><td>max 1,5 %</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Протеин на АСВ</td><td>min 40 %</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Зараженность</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Семена клещевины</td><td>не допускаются</td></tr>
</table></td>
</tr>
</table>

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 ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов;
- запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается.

5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.

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

7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

| | | |
|---|---|---|
| 446. | Соя_протеин_39_ АСВ_Русагро | Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:<br>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 39 % |
| 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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>следующими документами:<br>– декларация соответствия, включая протоколы испытания в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ГМО;<br>– карточка анализа зерна на каждое ТС по форме Ф-14;<br>– карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов;<br>– запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается.<br>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.<br>6) Поставщик обязан передать Покупателю товар свободным от любых прав третьих лиц.<br>7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.</td></tr>
<tr><td>447.</td><td>Соя_протеин_37_ АСВ_Русагро</td><td>Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:<br>1) Максимально-минимально допустимые показатели качества, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»
<table>
<tr><th>№</th><th>Наименование показателя качества</th><th>Базисные показатели качества</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Влажность</td><td>max 12 %</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Сорная примесь</td><td>max 3 %</td></tr>
<tr><td>3</td><td>В том числе минеральная примесь</td><td>max 0,3 %</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Масличная примесь</td><td>max 12 %</td></tr>
<tr><td>5</td><td>В том числе семена подсолнечника</td><td>max 1,5 %</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Протеин на АСВ</td><td>min 37 %</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Зараженность</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Семена клещевины</td><td>не допускаются</td></tr>
</table>
2) Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневого и постороннего</td></tr>
</table>

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 ТС, в случае, когда партия поставляется из под карантинных регионов.
- запрещается фумигация зерна в ТС, остаточный запах фумиганта не допускается.

5) Покупатель оставляет за собой право отказаться от партии частично или полностью в случае несоответствия партии требованиям спецификации и ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», либо при отсутствии одного или нескольких из сопроводительных документов. Нарушение сроков поставки является основанием для отказа от поставки.

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

7) Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

<table>
<tr>
<td>448.</td>
<td>Подсолнечник, ООО «ЮУЗК»</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 8 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 3%</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь</td><td>Не более 7%</td></tr>
<tr><td>Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество</td><td>42-48 %</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный нормальным семенам подсолнечника; Посторонний запах (затхлый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>449.</td>
<td>Мясо индеек: бескостное мясо "Медальон" замороженное/НБР, Черкизово</td>
<td>
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Раздел описания</th><th>Описание</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Мясо индеек: бескостное мясо "Медальон" замороженное</td></tr>
<tr><td>Группа продукта</td><td>Мясо индеек</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Нормативный документ</td><td>СТО 68618444-003-2023</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Декларация о соответствии</td><td>-</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Состав</td><td>Бескостное мясо индеек</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Аллергены</td><td>Не содержит</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Средние значения пищевой ценности в 100 г продукта</td><td>Белок – 21 г, жир – 3,5 г, калорийность/энергетическая ценность – 120 ккал/ 490 кДж</td></tr>
<tr><td rowspan="4">7</td><td>Описание продукта:</td><td></td></tr>
<tr><td>Тип убоя</td><td>Ручной</td></tr>
<tr><td>Тип охлаждения</td><td>Комбинированный</td></tr>
<tr><td>Внешний вид продукта</td><td>Мякотные части, отделенные от лопаточной кости, овально-округлой формы, без кожи, без костей. Поверхность чистая, не заветренная.<br><br>Допускается:</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | – незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям «медальона», шириной не более 2см;<br>– наличие поверхностной пленки;<br>– наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади поверхности «медальона»;<br>– неоднородность цвета (пятнистость);<br>– массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании не более 4%.<br><br>**Не допускается:**<br><br>– наличие костей, хрящей;<br>– наличие кожи;<br>– количество жира более допустимого значения;<br>– наличие гематом, кровоподтеков;<br>– наличие поверхностной зеленой пленки;<br>– посторонние включения;<br>– нарушение целостности упаковки.<br><br>Продукт упакован валом в пакет ПВД и уложен в гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией. |
| | | | | Цвет на поверхности продукта | Свойственный цвету мясу индеек: от светло-розового до темно-розового |
| | | | | Запах | Свойственный свежему мясу индеек без постороннего запаха |
| | | | | Консистенция | Мышцы плотные, упругие. |
| | | | **8** | **Физико-химические показатели** | **Показатель** / **Допустимый уровень** |
| | | | | | Массовая доля белка, %, не менее: 16,8 |
| | | | | | Массовая доля жира, %, не более: 4,2 |
| | | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР** | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | **Показатель** | **Допустимый уровень** |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$), не более | $5*10^5$ |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | | L.monocytogenes, , не допускаются в массе продукта (г) | 25 |
| | | | **Токсичные элементы** | **Показатель** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | Левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (<0,0003 мг/кг) |
| | | | | Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4- | не допускается (< 0,01 мг/кг) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | эпимеров) | |
| | | | | Бацитрацин | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** (по мясу) | Удельная активность цезия-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | * ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».<br>** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК. | | | |
| | | **10** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений | |
| | | **12** | **Срок годности** | 240 суток | |
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. | |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точки измерения.** | Не выше минус 12°С. | |
| | | **15** | **Способ приготовления** | Подвергнуть тепловой обработки 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)<br><br>**Допускается:**<br>– незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см;<br>– наличие поверхностной пленки.<br><br>**Не допускается:**<br>– наличие жира более допустимого | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | значения;<br>– наличие гематом, кровоподтеков;<br>– наличие поверхностной зеленой пленки. |
| | | **17** | **Фото продукта (транспортная упаковка)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком.<br>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачиванием, исключающим открытый продукт.<br>Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.<br>**Не допускаются:**<br>– разрывы пакета;<br>– загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное/рас-положение текста, штрих-кода на маркировке;<br>– двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки. |
| | | **18** | **Дополнительная информация** | Не допускается повторное замораживание |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 450. | Мясо индеек: филе малое замороженное/ НБР, Черкизово | **№ п/п** | **Раздел описания** | **Описание** |
| | | **1** | **Наименование по НТД** | Мясо индеек: филе малое замороженное |
| | | | **Группа продукта** | Мясо индеек |
| | | **2** | **Нормативный документ** | СТО 68618444-003-2023 |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | - |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | - |
| | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта** | Белки – 22 г, жиры – 1,7 г, калорийность – 100 ккал/440 кДж |
| | | **7** | **Описание сырого продукта:** | |
| | | | **Тип убоя** | Ручной |
| | | | **Тип охлаждения** | Комбинированное |
| | | | **Внешний вид продукта** | Часть филе грудки индейки, состоящая из малой грудной мышцы, с поверхностной пленкой, без кожи. Поверхность чистая, без глубоких надрезов мышечной ткани.<br><br>**Допускается:**<br>1. слабо выраженное изменение цвета (геморрагии/гематомы) на поверхности филе площадью не более 2,5 см2;<br>2. наличие внутреннего сухожилия вдоль филе;<br>3. незначительное нарушение целостности филе (неглубокие разрывы, порезы) длиной до 1 см;<br>4. наличие жировой прослойки, проходящей вдоль филе;<br>5. расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов;<br>6. массовая доля влаги, выделившаяся при |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | размораживании – не более 4%.<br>**Не допускается:**<br>1. наличие костей, хрящей, кожи;<br>2. гематомы и геморрагии более допустимого значения;<br>3. глубокие повреждения филе более допустимого значения;<br>4. наличие жира более допустимого значения;<br>5. остатки кормовых масс, фекальные загрязнения, пятна от желчи;<br>6. наличие зеленой пленки;<br>7. посторонние включения;<br>8. нарушение целостности упаковки.<br>Продукт упакован валом в пакет ПВД и уложен в гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией. | |
| | | | **Цвет на поверхности продукта** | Свойственный цвету мяса индеек: от розового до темно-розового. | |
| | | | **Запах** | Свойственный свежему мясу индеек без постороннего запаха. Без запаха порчи, химического запаха, постороннего аромата. | |
| | | | **Консистенция** | В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие | |
| | | **8** | **Физико-химические показатели** | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | | Массовая доля белка, %, не менее | 18,4 |
| | | | | Массовая доля жира, %, не более | 1,8 |
| | | **9** | **Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | Показатель | Допустимый уровень |
| | | | | Количество мезофильных аэробных и | $1*10^5$ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более | |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | | Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г) | 25,0 |
| | | | **Токсичные элементы** | Показатель | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
| | | | | Свинец | 0,5 |
| | | | | Мышьяк | 0,1 |
| | | | | Кадмий | 0,05 |
| | | | | Ртуть | 0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1 |
| | | | | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | | | **Антибиотики, *,**** | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (<0,0003 мг/кг) |
| | | | | тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (<0,01 мг/кг) |
| | | | | бацитрацин | не допускается (<0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды (по мясу)** | Удельная активность цезия-137 | не более 200 Бк/кг(л) |
| | | * 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** | Не содержит |
| | | **11** | **Чувствительная (целевая группа)** | Без ограничений |
| | | **12** | **Срок годности** | 365 суток |
| | | **13** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре не выше минус 18°С<br>Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. |
| | | **14** | **Температура продукта в любой точке измерения** | Не выше минус 12°С |
| | | **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).<br>**Допускается:**<br>1. наличие внутреннего сухожилия вдоль филе;<br>2. незначительное нарушение целостности филе (неглубокие разрывы, порезы) длиной до 1 см;<br>3. наличие жировой прослойки, проходящей вдоль филе;<br>4. расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов.<br>**Не допускается:**<br>1. гематомы и геморрагии более допустимого значения; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 2. глубокие повреждения филе более допустимого значения;<br>3. наличие зеленой пленки. | |
| | | 17 | **Фото продукта (транспортная упаковка)** | Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).<br>Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком.<br>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачивание, исключающее открытый продукт.<br>**Не допускаются:**<br>– разрывы пакета;<br>– загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;<br>– отсутствие/нечеткое/некорректное/ расположение текста, штрих-кода на маркировке;<br>– двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки. | |
| | | 18 | **Дополнительная информация** | Не допускается повторное замораживание | |

<table>
<tr>
<td>451.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - КФХ Деревянко В.И.</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>452.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - КФХ Деревянко В.И.</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18-19%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>453.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - КФХ Деревянко В.И.</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 300</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23-24%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>454.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - КФХ Деревянко В.И.</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 17-16%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>455.</td>
<td>Кукуруза, КФХ Деревянко В.И.</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><td>Влажнось</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8%</td></tr>
<tr><td>Аброзия</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>456.</td><td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - АЗТ</td><td>
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353–2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>457.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - АЗТ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353–2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 750 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 230</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 19%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>458.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - АЗТ</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353–2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен, поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 270</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
<br>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>459.</td>
<td>Пшеница 3-го класса - Зерновой экспорт</td>
<td>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом<br>дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 23,0%</td></tr>
<tr><td>ИДК</td><td>не более 85 ед.</td></tr>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>250 сек</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | содержание зерен с потемневшим зародышем или черной точкой на зародыше: не более 5,0%<br>содержание проросших зерен: не более 1,0%<br>содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой: не более 2,0%<br>наличие других зерновых: не более 4,0%<br>содержание особо учитываемой примеси – головни, головневых зерен (мараные, синегузочные), горчака, спорыньи, семян подсолнечника, семян амброзии, фузариозных зерен: не допускается<br>Зараженность: не допускается<br>Запах: Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.<br><br>Товар сопровождается Декларацией о соответствии Евразийского экономического союза вместе с протоколом испытаний (с обязательным определением полного анализа качества), а также с протоколом о содержании токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и ГМО, карантинным сертификатом, справкой сельхозпроизводителя Товара, содержащей информацию об обработке посевов пестицидами и агрохимикатами, (с момента закладки семян на хранение (или перед посевом) до момента отбора проб после концентрации партии зерна), подписанной главным агрономом хозяйства, в котором выращивался Товар, и содержащей наименования пестицидов и агрохимикатов, использованных для обработки Товара, объём обработанной партии зерна, наличии/отсутствии ГМО. |
| 460. | Пшеница 4-го класса - Зерновой экспорт | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br>Клейковина: не менее 20,0%<br>ИДК: не более 85 ед.<br>Натура: не менее 760 г/л |

| | |
|---|---|
| Протеин | не менее 12,5% |
| Влажность | не более 14,0% |
| Сорная примесь | не более 2,0% |
| Зерновая примесь | не более 5,0% |
| Число падения | 250 сек |
| содержание зерен с потемневшим зародышем или черной точкой на зародыше | не более 5,0% |
| содержание проросших зерен | не более 1,0% |
| содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой | не более 2,0% |
| наличие других зерновых | не более 4,0% |
| содержание особо учитываемой примеси – головни, головневых зерен (мараные, синегузочные), горчака, спорыньи, семян подсолнечника, семян амброзии, фузариозных зерен | не допускается |
| Зараженность | не допускается |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается. |

Товар сопровождается Декларацией о соответствии Евразийского экономического союза вместе с протоколом испытаний (с обязательным определением полного анализа качества), а также с протоколом о содержании токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и ГМО, карантинным сертификатом, справкой сельхозпроизводителя Товара, содержащей информацию об обработке посевов пестицидами и агрохимикатами, (с момента закладки семян на хранение (или перед посевом) до момента отбора проб после концентрации партии зерна), подписанной главным агрономом хозяйства, в котором выращивался Товар, и содержащей наименования пестицидов и агрохимикатов, использованных для обработки Товара, объём обработанной партии зерна, наличии/отсутствии ГМО.

<table>
<tr>
<td>461.</td>
<td>Пшеница 5-го класса - Зерновой экспорт</td>
<td>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
<table>
<tr><td>Клейковина</td><td>не менее 15,0%</td></tr>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 740 г/л</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>220 сек</td></tr>
<tr><td>содержание зерен с потемневшим зародышем или черной точкой на зародыше</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>содержание проросших зерен</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>наличие других зерновых</td><td>не более 4,0%</td></tr>
<tr><td>содержание особо учитываемой примеси – головни, головневых зерен (мараные, синегузочные), горчака, спорыньи, семян подсолнечника, семян амброзии, фузариозных зерен</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы;<br><br>Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.</td></tr>
</table>
<br>Товар сопровождается Декларацией о соответствии Евразийского экономического союза вместе с протоколом испытаний (с обязательным определением полного анализа качества), а также с протоколом о содержании токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и ГМО, карантинным сертификатом, справкой сельхозпроизводителя Товара, содержащей информацию об обработке посевов пестицидами и агрохимикатами, (с момента закладки семян на хранение (или перед посевом) до момента</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>отбора проб после концентрации партии зерна), подписанной главным агрономом хозяйства, в котором выращивался Товар, и содержащей наименования пестицидов и агрохимикатов, использованных для обработки Товара, объём обработанной партии зерна, наличии/отсутствии ГМО.</td></tr>
<tr><td>462.</td><td>Черкизово Соя 41_2025</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года.<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и внутренним требованиям Компании.<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Внешний вид, цвет, запах</td><td>Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии</td><td></td></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 9,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 9,0 и не более 16,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%)</td><td></td></tr>
<tr><td>Зерна молочно-восковой спелости</td><td>Зерна молочно-восковой спелости/сырые зеленые зерна/зерна мнущиеся – отличающиеся по влаге от основного зерна, наличие зеленых стручков не допускается</td><td></td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 2,0 (в том числе: испорченных не более 1,0 %); склеротинии не более 0,5%</td><td>Не более 5,0</td></tr>
<tr><td>Вредная примесь, %</td><td>спорынья и головня (по совокупности) ≤0,05%</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | Фузариозные зерна и другая вредная примесь - не допускается | |
| Карантинные объекты, % | Не допускаются | |
| Содержание семян клещевины, % | Не допускается | |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 19,32 | Не менее 19,32 |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 41,0 | Не менее 41,0 |

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 №ЗПП-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 №ЗПП-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 имеет право отказаться от Товара.

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

Зараженность вредителями не допускается.

Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.

ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО – все

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | убытки, понесенные Покупателем, в связи с этим, возмещаются Поставщиком. | | |
| 463. | Полутуша свиная 4 категории охлажденная, Черкизово | **1** | **Наименование по НТД** | Полутуша свиная 4 категории охлажденная |
| | | **2** | **Нормативный документ** | ГОСТ 31476-2012 |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | Не подлежит декларированию. |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | Не содержит. |
| | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.** | Не нормируется |
| | | **7** | **Описание продукта:** | |
| | | | **Внешний вид продукта** | Свиные полутуши 4-ой категории, полученные от боровков и свиноматок, массой более 57 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не менее 1,0 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры).<br>Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.<br>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.<br><br>**Допускается:**<br>- 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.<br><br>**Не допускается:**<br>- остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки;<br>- прирези диафрагмы более 1,5 см;<br>- побитости, сгустки крови и кровоподтеки;<br>- бахромки мышечной и жировой тканей;<br>- порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки;<br>- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков)<br>- деформированные полутуши;<br>- остаточная длина щековины более 5 см;<br>- механические загрязнения;<br>- посторонние включения. | |
| | | | **Цвет на поверхности продукта** | Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледно-розового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной, жировой и костной тканей. | |
| | | | **Запах** | Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира. | |
| | | **8** | **Показатели безопасности** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | Показатель | Допустимы уровень |
| | | | | Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | $1x10^3$ |
| | | | | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается |
| | | | | бактерии рода | Не допускается |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Proteus в 0,1 г | |
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | | L. monocytogenes в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | Наименование вещества (элемента) | Допустимые уровни, в мг/кг, не более |
| | | | | Свинец<br>Мышьяк<br>Кадмий<br>Ртуть | 0,5<br>0,1<br>0,05<br>0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты | 0,1<br>0,1 |
| | | | **Антибиотики** | - тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | - левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | - бацитрацин (кроме мяса кроликов) | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** | Цезий-137, Бк/кг | Не более 200 |
| | | **9** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **10** | **Срок годности** | 12 суток | |
| | | **11** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %.<br>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$^0$С. Длительность погрузки не более 40 минут. |
| | | **12** | **Температура в толще продукта** | От минус 1,5°С до 4°С |
| | | **13** | **Предпродажная подготовка** | Не требуется |
| | | **14** | **Клеймение** | На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба. Товароведческая маркировка проставлена с внешней стороны шейно-лопаточного отруба. |
| | | **15** | **Товарное оформление продукции:** | |
| | | | **Маркировка** | **1 способ**<br>831110/Б0000169329 – Этикетка термочек 400х87мм<br>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.<br><br>**2 способ**<br>Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения. |
| | | **16** | **Код CSB сырья** | 132157 |
| | | **17** | **Код CSB продукции** | 700036/ Б0000223380<br>700031/ Б0000218819 |
| | | **18** | **Фото полутуши (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)** | раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br><br>Не допускается:<br>- прирези диафрагмы более 1,5 см; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | - остаточная длина щековины более 5 см. |
| | | | | |
| 464. | Полутуша свиная охлажденная для промышленной переработки, Черкизово | **1** | **Наименование по НТД** | Полутуша свиная охлажденная для промышленной переработки |
| | | **2** | **Нормативный документ** | ГОСТ 31476-2012 |
| | | **3** | **Декларация о соответствии** | Не подлежит декларированию. |
| | | **4** | **Состав** | - |
| | | **5** | **Аллергены** | Не содержит. |
| | | **6** | **Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.** | Не нормируется. |
| | | **7** | **Описание продукта:** | |
| | | | **Внешний вид продукта** | Свиные полутуши для промышленной переработки, полученные от мясных свиней 1, 2, 3 и 4 категорий с прижизненными и/или производственными дефектами.<br>Полутуши в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира, без головы, передних ног и хвоста.<br>Остаточная длина щековины на полутуше не более 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная.<br><br>**Допускается:**<br>- зачистки от побитостей и кровоподтеков площадью более 10% от площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира площадью более 15% от поверхности полутуши;<br>- прирези диафрагмы не более 1,5 см;<br>- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с нарушением спинного мозга, с оставлением целых или раздробленных позвонков);<br>- порезы без ограничений;<br>- царапины;<br>- наличие черной зачищенной ости более 10% от поверхности полутуши;<br>- переломы;<br>- бахромки мышечной и жировой |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | тканей;<br>- деформированные полутуши;<br>- полутуши с отсутствием какой-либо части или целого отруба.<br><br>**Не допускается:**<br>- остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки;<br>- прирези диафрагмы более 1,5 см;<br>- остаточная длина щековины более 5 см;<br>- гематомы, побитости, сгустки крови и кровоподтеки (подлежат зачистке);<br>- наличие обломков костей и костной крошки от распиловки;<br>- полутуши с пожелтевшим шпиком;<br>- абсцессы;<br>- механические загрязнения;<br>- посторонние включения. | |
| | | | **Цвет на поверхности продукта** | Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледно-розового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной, жировой и костной тканей. | |
| | | | **Запах** | Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира. | |
| | | **8** | **Показатели безопасности** | | |
| | | | **Микробиологические показатели** | Показатель | Допустимы уровень |
| | | | | Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более | $1x10^3$ |
| | | | | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта | Не допускается |
| | | | | бактерии рода Proteus в 0,1 г | Не допускается |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | | L. monocytogenes в 25 г продукта | Не допускается |
| | | | **Токсичные элементы** | Наименование вещества (элемента) | Допустимые уровни, в мг/кг, не более |
| | | | | Свинец<br>Мышьяк<br>Кадмий<br>Ртуть | 0,5<br>0,1<br>0,05<br>0,03 |
| | | | **Пестициды** | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты | 0,1<br>0,1 |
| | | | **Антибиотики** | - тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) | не допускается (< 0,01 мг/кг) |
| | | | | - левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (< 0,0003 мг/кг) |
| | | | | - бацитрацин (кроме мяса кроликов) | не допускается (< 0,02 мг/кг) |
| | | | **Радионуклиды** | Цезий-137 | Не более 200 Бк/кг |
| | | **9** | **ГМО** | Отсутствует | |
| | | **10** | **Срок годности** | 12 суток | |
| | | **11** | **Условия хранения и транспортировки** | При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %.<br>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$^0$С. Длительность погрузки | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | не более 40 минут. |
| | | **12** | **Температура в толще продукта** | От минус 1,5°С до 4°С |
| | | **13** | **Предпродажная подготовка** | Не требуется |
| | | **14** | **Клеймение** | На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые быть четкими, не размытыми.<br>Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.<br>Товароведческая маркировка проставлена с внешней стороны шейно-лопаточного отруба. |
| | | **15** | **Товарное оформление продукции:** | |
| | | | **Маркировка** | **1 способ**<br>831110/Б0000169329 – Этикетка термочек 400х87мм<br>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.<br>**2 способ**<br>Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения. |
| | | **16** | **Код CSB сырья** | 134999 |
| | | **17** | **Код CSB продукции** | 700044/ Б0000237611<br>700045/ Б0000237612 |
| | | **18** | **Фото полутуши (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)** | раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)<br><br>**Допуск:**<br>- полутуши с отсутствием какой-либо части или целого отруба. |

<table>
<tr>
<td>465.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Гранари Ресурсы</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 12,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 20%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>466.</td>
<td>Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Гранари Ресурсы</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>467.</td>
<td>Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - Гранари Ресурсы</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 13,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 1,5%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 270 сек</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>468.</td>
<td>Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - Гранари Ресурсы</td>
<td>Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>Не менее 760 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Протеин</td><td>Не менее 10,5%</td></tr>
<tr><td>Зерен поврежденных клопом черепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Число падения</td><td>Не менее 230</td></tr>
<tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 16%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr>
<tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>469.</td>
<td>Кукуруза - Гранари Ресурсы</td>
<td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям, указанным ниже:
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 8%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
<tr>
<td>470.</td>
<td>Соя - Гранари Ресурсы</td>
<td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Влажность</td><td>Не более 12,0%</td></tr>
<tr><td>Сырой протеин на абсолютно сухое вещество</td><td>Не менее 34%</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 6%</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td>471.</td><td>Рапс - Гранари Ресурсы</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 8,0%</td></tr><tr><td>Масличность</td><td>Не менее 48%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Семена клещевины</td><td>Не допускаются</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>Не более 6%</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr></table>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>472.</td><td>Подсолнечник - Гранари Ресурсы</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 8,0%</td></tr><tr><td>Масличность</td><td>Не менее 46%</td></tr><tr><td>Кислотное число</td><td>4,0 мг/КОН</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2-3%</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>Не более 5%</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr></table>На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.</td></tr>
<tr><td>473.</td><td>Горох - Гранари Ресурсы</td><td>Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:<table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0%</td></tr><tr><td>Поврежденные семена</td><td>Не более 3,0%</td></tr><tr><td>Битые семена</td><td>Не более 6,0%</td></tr><tr><td>Семена другого цвета</td><td>Не более 3,0%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>зерновыми вредителями</td><td></td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов</td></tr>
</table>
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.
</td></tr>
<tr><td>474.</td><td>Содружество Соя ДВ 40_2025</td><td>
Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.<br><br>
Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках» с учетом дополнительных требований, указанных ниже.<br><br>
Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0</td><td>Не более 18,0</td></tr>
<tr><td>Содержание подсолнечника, %</td><td>Не более 0,5</td><td>Не более 0,5</td></tr>
<tr><td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 18,0</td><td>Не менее 18,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 40,0</td><td>Не менее 40,0</td></tr>
</table>
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.<br><br>
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
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | Товара.<br><br>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; склероции - не более 1,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%.<br><br>Грязные не более 10,0%.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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. |

| | | |
|---|---|---|
| 475. | Содружество Рапс_2024 | Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:<br><br>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% за каждый 1% превышения 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.<br><br>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.<br><br>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% за каждый 1% при сорной примеси от 8,1% до 12,0%, на 3,0% за каждый 1% при сорной примеси от 12,1% до 16,0%. В случае превышения сорной примеси более 16,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара<br><br>В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%; трудноотделимая примесь (в т. ч. подмаренник) - не более 5,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -14,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси, но не более чем до 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый 1% превышения масличной примеси от 8,1% до 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г.<br><br>Глюкозинолаты не более 2,0%. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Эруковая кислота не более 2,0%.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам рапса.<br><br>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 10,0%. |
| 476. | Содружество Рапс_2025 | Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:<br><br>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% за каждый 1% превышения 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.<br><br>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.<br><br>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% за каждый 1% при сорной примеси от 8,1% до 12,0%, на 3,0% за каждый 1% при сорной примеси от 12,1% до 16,0%. В случае превышения сорной примеси более 16,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара<br><br>В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%; трудноотделимая примесь (в т. ч. подмаренник) - не более 5,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% -14,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси, но не более чем до 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара полностью или в части, либо |

| | | |
|---|---|---|
| | | потребовать уменьшения цены на 1% за каждый 1% превышения масличной примеси от 8,1% до 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г.<br><br>Глюкозинолаты не более 2,0%.<br><br>Эруковая кислота не более 2,0%.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам рапса.<br><br>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 10,0%. |
| 477. | Содружество Рапс Сибирь_2024 | Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%; трудноотделимая примесь (в т. ч. подмаренник) - не более 5,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси, но не более чем до 12,0% Покупатель имеет |

| | | |
|---|---|---|
| | | право отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый 1% превышения масличной примеси от 8,1% до 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г.<br><br>Глюкозинолаты не более 2,0%.<br><br>Эруковая кислота не более 2,0%.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам рапса.<br><br>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%. |
| 478. | Содружество Рапс Сибирь_2025 | Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ - 10583-76, а так же:<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%; трудноотделимая примесь (в т. ч. подмаренник) - не более 5,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения |

| | | |
|---|---|---|
| | | масличной примеси, но не более чем до 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый 1% превышения масличной примеси от 8,1% до 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г.<br><br>Глюкозинолаты не более 2,0%.<br><br>Эруковая кислота не более 2,0%.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян рапса все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам рапса.<br><br>Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%. |
| 479. | Содружество Подсолнечник_2024 | Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же:<br><br>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% за каждый 1% превышения 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.<br><br>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.<br><br>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% за каждый 1% превышения при сорной примеси от 7,1% до 11,0%, на 2,0% за каждый 1% превышения при сорной примеси от 11,1% до 15,0% . |

| | | |
|---|---|---|
| | | В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; семена дикорастущих и культурных растений - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% - 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Масличная примесь не более 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>Кислотное число масла не более 3,5 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян подсолнечника все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет - Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам. |
| 480. | Содружество Подсолнечник_2025 | Качество поставляемого товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а так же:<br><br>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% за каждый 1% превышения 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.<br><br>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.<br><br>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, |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>либо потребовать уменьшения цены на 1% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 7,0 %, на 1,5% за каждый 1% превышения при сорной примеси от 7,1% до 11,0%, на 2,0 % за каждый 1% превышения при сорной примеси от 11,1% до 15,0%. В случае превышения сорной примеси более 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; семена дикорастущих и культурных растений - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% - 15,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Масличная примесь не более 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>Кислотное число масла не более 3,5 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО семян подсолнечника все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет- Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам.</td></tr>
<tr><td>481.</td><td>Содружество Соя 40_2025</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | Не более 0,5 |
| 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции — не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 12,5% -18,0% 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 более 0,5%. В случае

<table>
<tr><td></td><td></td><td>превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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.</td></tr>
<tr><td>482.</td><td>Содружество Соя 39_2025</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не</td><td>Не менее 8,0 и не более</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | более 12,0 | 18,0 |
| Сорная примесь, % | Не более 3,0 | Не более 15,0 |
| Масличная примесь, % | Не более 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | Не более 0,5 |
| 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции - не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 12,5% -18,0% 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%

<table>
<tr><td></td><td></td><td>превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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.</td></tr>
<tr><td>483.</td><td>Содружество Соя 38_2025</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально</th></tr></table></td></tr>
</table>

| качества | нормы | 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 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | Не дболее 0,5 |
| 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции — не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 12,5% -18,0% 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.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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. |
| 484. | Содружество Соя 37_2025 | Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>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 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | Не более 0,5 |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 37,0 | Не менее 37,0 |

Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции — не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 12,5% -18,0% 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.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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. |

<table>
<tr>
<td>485.</td>
<td>Содружество Соя ДВ 39_2025</td>
<td>
Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года.<br><br>
Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0</td><td>Не более 18,0</td></tr>
<tr><td>Содержание подсолнечника, %</td><td>Не более 0,5</td><td>Не более 0,5</td></tr>
<tr><td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 18,0</td><td>Не менее 18,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 39,0</td><td>Не менее 39,0</td></tr>
</table>
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.<br><br>
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.<br><br>
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; склероции - не более 1,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>
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
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%.<br><br>Грязные не более 10,0%.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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.</td></tr>
<tr><td>486.</td><td>Содружество Соя 40_2024</td><td>Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:<br><br><table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально</th></tr></table></td></tr>
</table>

| качества | нормы | 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 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | Не более 0,5 |
| 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции — не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 12,5% -18,0% 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.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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. |
| 487. | Содружество Соя 39_2024 | Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.<br><br>Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>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 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции - не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

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

| | | |
|---|---|---|
| | | Товара.<br><br>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.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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. |
| 488. | Содружество Соя 38_2024 | Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.<br><br>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 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | Не более 0,5 |
| 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции — не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при

| | | |
|---|---|---|
| | | влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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. |
| 489. | Содружество Соя 37_2024 | Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.<br><br>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 15,0 | Не более 18,0 |
| Содержание подсолнечника, % | Не более 0,5 | Не более 0,5 |
| Масличность, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 18,0 | Не менее 18,0 |
| Протеин, % (на абсолютно сухое вещество) | Не менее 37,0 | Не менее 37,0 |

Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. В случае превышения 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% за каждый 1% превышения 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.

Масличность не менее 18,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 18,0% 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 соразмерно - на 1,5 % за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1% до 5,0%, на 2% за каждый 1% превышения 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%; склероции — не более 1,0%; амброзия единичная. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

| | | |
|---|---|---|
| | | В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 12,5% -18,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>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.<br><br>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 более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г.<br><br>ГМО не допускается. В случае выявления ГМО бобов сои все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый).<br><br>Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>Определение:<br><br>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).<br><br>Методика определения:<br><br>Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015.<br><br>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. |

<table>
<tr>
<td>490.</td>
<td>Содружество Соя ДВ 39_2024</td>
<td>
Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года.<br><br>
Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:<br><br>
Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0</td><td>Не более 18,0</td></tr>
<tr><td>Содержание подсолнечника, %</td><td>Не более 0,5</td><td>Не более 0,5</td></tr>
<tr><td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 18,0</td><td>Не менее 18,0</td></tr>
<tr><td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 39,0</td><td>Не менее 40,0</td></tr>
</table>
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.<br><br>
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.<br><br>
Масличность - не менее 18,0% на АСВ, в случае снижения масличности Покупатель имеет право отказаться от Товара.<br><br>
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
</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | случае превышения масличной примеси более 18,0%, Покупатель отказывается от Товара.<br><br>Наличие прочих масличных культур не более 0,5%.<br><br>Кислотное число масла не более 2,0 мгКОН/г<br><br>ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком.<br><br>Зараженность вредителями не допускается.<br><br>Амброзия единичная.<br><br>Наличие семян подсолнечника в составе масличной примеси не допускается.<br><br>Грязные не более 10,0%.<br><br>Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.<br><br>Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br><br>Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%.<br><br>Овсюг - не допускается.<br><br>Присутствие карантинных объектов не допускается согласно Решению Совета Евразийской экономической комиссии от 30 ноября 2016 г. N 158 «Об утверждении единого перечня карантинных объектов Евразийского экономического союза". |

<table>
<tr>
<td>491.</td>
<td>Ячмень,<br>Зерновой экспорт</td>
<td>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 28672-2019, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:
<table>
<tr><td>Натура</td><td>не менее 620 г/л</td></tr>
<tr><td>Влажность</td><td>не более 13,5 %</td></tr>
<tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr>
<tr><td>Наличие других зерновых</td><td>Не более 4,0%</td></tr>
<tr><td>содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>не более 2,0%</td></tr>
<tr><td>наличие других зерновых</td><td>не более 4,0%</td></tr>
<tr><td>содержание фузариозных зерен не допускается, содержание особо учитываемой примеси – головни, головневых зерен, горчака, спорыньи, амброзии</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Зараженность</td><td>не допускается</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостньй) не допускается</td></tr>
</table>
Остальные показатели согласно ГОСТ 28672-2019.<br><br>Товар сопровождается Декларацией о соответствии Евразийского экономического союза вместе с протоколом испытаний (с обязательным определением полного анализа качества), а также с протоколом о содержании токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и ГМО, карантинным сертификатом, ветеринарным свидетельством, справкой сельхозпроизводителя Товара, содержащей информацию об обработке посевов пестицидами и агрохимикатами, (с момента закладки семян на хранение (или перед посевом) до момента отбора проб после концентрации партии зерна), подписанной главным агрономом хозяйства, в котором выращивался Товар, и содержащей наименования пестицидов и агрохимикатов, использованных для обработки Товара, объём обработанной партии зерна, наличии/отсутствии ГМО, номером СДИЗ на партию.</td>
</tr>
<tr>
<td>492.</td>
<td>Семена подсолнечника</td>
<td>Качество поставляемого Товара должно соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».<br><br>Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится:<br><br>1.1.1.наличие в семенах подсолнечника семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур свыше 2%;<br><br>1.1.2.при наличии семян подсолнечника крупной продолговатой</td>
</tr>
</table>

формы размером от 13 мм свыше 1%;

1.1.3.при наличии семян подсолнечника с белой и/или полосатой окраской свыше 1%;

1.1.4.наличие в семенах подсолнечника карантинных объектов, в том числе горчака ползучего и клещевины, и зараженность вредителями;

1.1.5.для грузополучателя «ООО «Благо-Армавир» не допускается поставка семян с сорной примесью от 10,1% до 15% в количестве более 200 тн/сутки, сорной примесью и/или влажностью более 15%.

В случае выявления семян подсолнечника крупной продолговатой формы размером от 13 мм свыше 1% в партии и с белой и/или полосатой окраской свыше 1%, Покупатель без вызова Поставщика вправе для принятия окончательного решения о приемке Товара произвести дополнительный анализ Товара по показателю «Лузжистость», который не должен превышать 30% от партии. В случае превышения установленного процента Покупатель имеет право отказаться от такого Товара или отнести его к сорной примеси.

Если показатели качества Товара отличаются от Базисных норм, цена за 1 кг Товара по каждому ТС рассчитывается согласно таблице:

| **Показатели качества** | **Базисные нормы** | **Максимально допустимые** | **Изменение цены в %, за каждый % изменения показателя от базисных норм** |
|---|---|---|---|
| Массовая доля влаги, % | 8,0 | Не более 18,0<br>Не менее 5,0 | От 8,01 до 12,0 – минус 1,0%<br>От 12,01 до 15,0 – минус 1,5%<br>От 15,01 до 18,0 – минус 2,0% |
| Сорная примесь, %, | 3,0 | Не более 18,0 | От 3,01 до 8,0 – минус 1,0%<br>От 8,01 до 10,0 – минус 1,5%<br>От 10,01 до 18,0 – минус 2,0% |
| Кислотное число масла, мг КОН/г | 3,0 | Не более 4,0 | От 3,01 до 4,0 – минус 2,0% |
| Масличная примесь, % | | Не более 12,0 | |
| Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество, % | 45,0 | Не менее 40,0 | От 44,99 до 43,0 – минус 2,0%<br>От 42,99 до 40,0 – минус 3% |

**Решение о приемке Товара выше или ниже максимально**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>допустимых показателей принимается Покупателем в одностороннем порядке на его усмотрение, исходя из его производственных и технологических возможностей. Если Покупатель согласен принять Товар с качеством, выше или ниже предельно допустимых показателей качества (графа «Максимально допустимые» в таблицах ниже), цена Товара за 1 кг уменьшается на 4% за каждый % превышения или понижения любого из максимально допустимых показателей, за исключением масличной примеси. Изменение цены Товара за 1 кг веса производится суммарно при отклонении от базисной нормы по каждому из показателей.</td></tr>
<tr><td>493.</td><td>Семена рапса</td><td>Качество поставляемого Товара должно соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия».<br><br>Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится: масличность менее 40%; влажность свыше 18%; кислотное число более 4 мг КОН/г; наличие карантинных растений, в том числе амброзии, горчака ползучего; наличие зараженных вредителями семян рапса, а также наличие семян клещевины. Если показатели качества Товара отличаются от Базисных норм, цена за 1 кг Товара по каждому ТС рассчитывается согласно таблице:<br><br>
<table>
<tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th><th>Изменение цены в %, за каждый % изменения показателя от базисных норм</th></tr>
<tr><td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>Не более 18,0<br>Не менее 5,0</td><td>От 8,01 до 12,0 – минус 1,0%<br>От 12,01 до 18,0 – минус 2,0%</td></tr>
<tr><td>Содержание сорной примеси, %</td><td>3,0</td><td>Не более 6,0</td><td>От 3,01 до 6,0 – минус 1,0%</td></tr>
<tr><td>Кислотное число масла, мг КОН/г</td><td>3,0</td><td>Не более 4,0</td><td>От 3,01 до 4,0 – минус 1,0%</td></tr>
<tr><td>Масличная примесь, %</td><td></td><td>Не более 10,0</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество, %</td><td>43,0</td><td>Не менее 40,0</td><td>От 42,99 до 40,0 – минус 2,0%</td></tr>
</table>
<br>Решение о приемке Товара выше или ниже максимально допустимых показателей принимается Покупателем в одностороннем порядке на его усмотрение, исходя из его производственных и технологических возможностей. Если Покупатель согласен принять Товар с качеством, выше или ниже предельно допустимых показателей качества (графа</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | «Максимально допустимые» в таблицах ниже), цена Товара за 1 кг уменьшается на 4% за каждый % превышения или понижения любого из максимально допустимых показателей, за исключением масличной примеси. Изменение цены Товара за 1 кг веса производится суммарно при отклонении от базисной нормы по каждому из показателей. |