

УТВЕРЖДЕНА

решением Правления АО НТБ

(Протокол № 453 от «21» мая 2026 г.)

СПЕЦИФИКАЦИЯ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ
на товарных аукционах АО НТБ

Москва, 2026 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

№ п/п	Наименование Биржевого товара	Качественные характеристики	
1.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:	
		Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016	
		Показатели	Требования
		Клейковина	19,0 % и более
		ИДК	45-90 ед.
		Натурный вес	760 г/л и более
		Влажность	Не более 14,0 %
	Сорность, в том числе: -семена амброзии полыннолистной, трехраздельной -вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий , софора лисохвостая , вязель разноцветный и т.д.)	не более 2,0%	
		не допускается	
		не допускается	

		<table><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0 %</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>12,5 % и более</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 250 с</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Головневые, 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	Зерновая примесь	не более 5,0 %	Протеин	12,5 % и более	Число падения	не менее 250 с	Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%	Головневые, маранные, синегузочные	не допускается	Фузариозные	не допускаются	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается				
Зерновая примесь	не более 5,0 %																			
Протеин	12,5 % и более																			
Число падения	не менее 250 с																			
Повреждение клопом черепашкой	не более 2,0%																			
Головневые, маранные, синегузочные	не допускается																			
Фузариозные	не допускаются																			
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается																			
2.	Подсолнечник	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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 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>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения	Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 20,0	Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0	Масличная примесь, %	--	Не более 20,0	Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	Не менее 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения																		
Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0																		
Сорная примесь, %	3,0	Не более 20,0																		
Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0																		
Масличная примесь, %	--	Не более 20,0																		
Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	Не менее 40,0																		

		2. По показателям безопасности семена подсолнечника должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011). 3. Семена подсолнечника должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара. 4. Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится: 4.1. в семенах подсолнечника количество семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур превышает 2,0%; 4.2. семена подсолнечника крупной, продолговатой формы, размером от 13 мм с белой и бело-полосатой окраской; 4.3. наличие в семенах подсолнечника горчака ползучего и зараженность семян клещом; 4.4. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.									
3.	Семена льна масличного	Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 Семена льна масличного. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	13,0	Не более 16,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 10,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые									
Влажность, %	13,0	Не более 16,0									
Сорная примесь, %	3,0	Не более 10,0									

		<table><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 допускае тся</td><td>Не допускается</td></tr></table>	Масличная примесь, %	--	5,0	Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	42,0	Кислотное число, мг КОН/г	--	Не более 3,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускае тся	Не допускается
Масличная примесь, %	--	5,0												
Масличность (абс.сух.в-во), %	45,0	42,0												
Кислотное число, мг КОН/г	--	Не более 3,0												
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускае тся	Не допускается												
		1.По показателям безопасности семена льна должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011). 2.Семена льна масличного должны быть в здоровом, не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам льна (без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов), в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара 4. Дополнительные условия, при которых приемка семян льна не производится: 4.1. наличие в семенах льна семян клещевины; 4.2. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.												
4.	Рапс	Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:												

		1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>Не более 20,0 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> </tbody> </table> 2. По показателям безопасности семена рапса должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011). 3. Семена рапса должны быть в здоровом, не греющем состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам рапса (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран – сумма изомеров ГХЦГ) – не более максимально допустимых уровней, согласно действующему законодательству, установленному на территории РФ, в состоянии, обеспечивающем возможность отбора проб пневматическим пробоотборником в порядке, предусмотренном ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара. 4. Дополнительные условия, при которых приемка семян рапса не производится: 4.1. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 6,0	Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0	Масличная примесь, %	--	Не более 10,0	Масличность на АСВ, %	45,0	Не менее 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 5,0																		
Сорная примесь, %	3,0	Не более 6,0																		
Кислотное число, мг КОН/г	3,0	Не более 5,0																		
Масличная примесь, %	--	Не более 10,0																		
Масличность на АСВ, %	45,0	Не менее 40,0																		

		товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.																					
5.	Соя	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>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> </tbody> </table> 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	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	Не более 14,0	Сорная примесь, %	2,0	Не более 6,0	Кислотное число, мг КОН/г	--	Не более 3,0	Масличная примесь, %	6,0	Не более 10,0	Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 18,0	Протеин на АСВ, %	38,0	Не менее 35,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	12,0	Не более 14,0																					
Сорная примесь, %	2,0	Не более 6,0																					
Кислотное число, мг КОН/г	--	Не более 3,0																					
Масличная примесь, %	6,0	Не более 10,0																					
Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 18,0																					
Протеин на АСВ, %	38,0	Не менее 35,0																					

		ГОСТ 10852-86 «Семена Масличные. Правила приемки и методы отбора проб», по всей глубине транспортного средства, в котором осуществляется поставка Товара. 4.Дополнительные условия, при которых приемка семян сои не производится: 4.1. наличие посторонних предметов в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.																											
6.	Пшеница 3 класс	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Промышленное сырье Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	14,0	Не более 14,5	Сорная примесь, %	2,0	Не более 2,5	Зерновая примесь, %	5,0	Не более 5,5	Клейковина, %	23,0	Не менее 23,0	ИДК	77,0	Не менее 75,0	Протеин, %	14,0	Не менее 13,5	Натура г/л	750	Не менее 730	Число падения, сек	350	Не менее 300
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																											
Влажность, %	14,0	Не более 14,5																											
Сорная примесь, %	2,0	Не более 2,5																											
Зерновая примесь, %	5,0	Не более 5,5																											
Клейковина, %	23,0	Не менее 23,0																											
ИДК	77,0	Не менее 75,0																											
Протеин, %	14,0	Не менее 13,5																											
Натура г/л	750	Не менее 730																											
Число падения, сек	350	Не менее 300																											

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

		<table><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>Не допускается</td></tr></table>	Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																			
8.	Подсолнечник-Э	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 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 Не менее 6,0</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>3,0</td><td>Не более 15,0</td></tr><tr><td>Кислотное число, мг КОН/г</td><td>4,0</td><td>Не более 6,0</td></tr><tr><td>Масличная примесь, %</td><td>--</td><td>Не более 20,0</td></tr><tr><td>Масличность (абс.сух.в-во), %</td><td>46,0</td><td>Не менее 42,0</td></tr></table> 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	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения	Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 6,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 15,0	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0	Масличная примесь, %	--	Не более 20,0	Масличность (абс.сух.в-во), %	46,0	Не менее 42,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые отклонения																		
Влажность, %	8,0	Не более 20,0 Не менее 6,0																		
Сорная примесь, %	3,0	Не более 15,0																		
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0																		
Масличная примесь, %	--	Не более 20,0																		
Масличность (абс.сух.в-во), %	46,0	Не менее 42,0																		

		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; 3.4. наличие посторонних предметов (галька, камни, минеральные смеси (земля, угольная пыль), мусор и пр.) в транспортном средстве с товаром. При этом, если посторонние предметы, наличие которых будет установлено в процессе выгрузки товара, нанесут ущерб имуществу Покупателя, то Поставщик обязуется возместить причиненный имуществу Покупателя документально подтвержденный ущерб в полном объеме.															
9.	Рапс-Э	Товар должен соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>8,0</td><td>Не более 18,0 Не менее 6,0</td></tr> <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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0	Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0	Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые															
Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 6,0															
Сорная примесь, %	3,0	Не более 12,0															
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	Не более 6,0															
Масличная примесь, %	6%	Не более 10,0															

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

1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

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

2. По показателям безопасности семена сои должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).
3. Семена сои должны быть в здоровом, не греющем 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: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально-минимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>Не более 16,0</td></tr> <tr> <td>Сорная и масличная примесь (суммарно), %</td><td>-</td><td>Не более 15,0</td></tr> <tr> <td>- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %</td><td>-</td><td>Не более 5%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>Не более 5,0</td></tr> <tr> <td>Массовая доля сырого протеина, %</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>- при влажности 10% и более</td><td>32%</td><td>Не менее 27%</td></tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	Не более 16,0	Сорная и масличная примесь (суммарно), %	-	Не более 15,0	- в т.ч. наличие семян 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%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	12,0	Не более 16,0																					
Сорная и масличная примесь (суммарно), %	-	Не более 15,0																					
- в т.ч. наличие семян подсолнечника, %	-	Не более 5%																					
Сорная примесь, %	2,0	Не более 5,0																					
Массовая доля сырого протеина, %																							
- при влажности 10% и более	32%	Не менее 27%																					

- при влажности менее 10% до 9%	32,5%	Не менее 27,5%
- при влажности менее 9% до 8%	33%	Не менее 28%
- при влажности менее 8% до 6%	33,5%	Не менее 28,5%

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.»
			Количес тво мезофил ьных аэробны х и факульта тивно анаэробн ых бактерий , КОЕ/г (см3), не более	1,0х1 0 ³	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукци и» приложе ние 2 (1.14)	ГОСТ 10444/15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильны х аэробных и факультатив но- анаэробных микрооргани змов.»
			Бактери и группы кишечн ых палочек (колифо рмы), не допуска ются в массе продукта ,1,0 (г/см ³)	Не допу скаю тся в 1,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукци и» приложе ние 2 (1.14)	ГОСТ 31747-2012 «Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформн ых 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 и.» Приложение 3 (5).	ГОСТ33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)).
			- кадмий	0,05	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции и.» Приложение 3 (5).	ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)).
			- мышьяк	1,0	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции и.» 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			
			ГХЦГ α,β , γ - изомер, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 3 (5).	МУ №2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания,

			ДДТ и его метаболиты, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции и.» Приложение 3 (5).	кормах и табачных изделиях методом хроматографии и в 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 и.» 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 и.» Приложение 4 (19).	ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.»
		ГМО:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания:

			Трансгенная ДНК (ген 35S)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Методы идентификации ГМИ растительного происхождения»										
			Трансгенная ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»										
13.	Соя-Рус-1	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table><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					Показатели качества		Влажность, %	макс. 11,5	Сорная примесь, %	макс. 2,0	Масличная примесь, %	макс. 9,0	Протеин на АСВ*, %	мин. 33,0
Показатели качества																
Влажность, %	макс. 11,5															
Сорная примесь, %	макс. 2,0															
Масличная примесь, %	макс. 9,0															
Протеин на АСВ*, %	мин. 33,0															

		транспортных средств могут отличаться в рамках погрешности метода. *Протеин протестирован на экспресс анализаторе «Инфратек».																																							
14.	Масло подсолнечное нерафинированное	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129–2013 «Межгосударственный стандарт Масло подсолнечное Технические условия» для масла подсолнечного нерафинированного.																																							
15.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Степь	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353–2016 <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Показатели</i></th><th><i>Базис</i></th><th><i>Ограничение</i></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Клейковина</td><td>20,0%</td><td>не менее 19,0%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>45–90 ед.</td><td>не более 90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натурный вес</td><td>770 г/л</td><td>не менее 750г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14,0 %</td><td>не более 14,0%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2,0 %</td><td>не более 2,0 %</td></tr> <tr> <td>Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной</td><td>не допускается</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)</td><td>не допускается</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>Головневые, маранные, синегузочные</td><td>не допускается</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>Фузариозные</td><td>не допускается</td><td>не более 1,0%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td><td>4,0%</td><td>не более 5,0 %</td></tr> <tr> <td>в т.ч.</td><td></td><td>не более 1,0%</td></tr> <tr> <td>проросшие</td><td></td><td>не более 1,0%</td></tr> </tbody> </table>	<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>	Клейковина	20,0%	не менее 19,0%	ИДК	45–90 ед.	не более 90 ед.	Натурный вес	770 г/л	не менее 750г/л	Влажность	14,0 %	не более 14,0%	Сорная примесь	2,0 %	не более 2,0 %	Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	не допускается	Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	не допускается	не допускается	Головневые, маранные, синегузочные	не допускается	не допускается	Фузариозные	не допускается	не более 1,0%	Зерновая примесь	4,0%	не более 5,0 %	в т.ч.		не более 1,0%	проросшие		не более 1,0%
<i>Показатели</i>	<i>Базис</i>	<i>Ограничение</i>																																							
Клейковина	20,0%	не менее 19,0%																																							
ИДК	45–90 ед.	не более 90 ед.																																							
Натурный вес	770 г/л	не менее 750г/л																																							
Влажность	14,0 %	не более 14,0%																																							
Сорная примесь	2,0 %	не более 2,0 %																																							
Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	не допускается																																							
Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязеля разноцветного и т.д.)	не допускается	не допускается																																							
Головневые, маранные, синегузочные	не допускается	не допускается																																							
Фузариозные	не допускается	не более 1,0%																																							
Зерновая примесь	4,0%	не более 5,0 %																																							
в т.ч.		не более 1,0%																																							
проросшие		не более 1,0%																																							

		зерна других культур	не допускается	
			не допускается	
		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	2,0 %	более 2,0 % не принимается
		В том числе испорченные зерна	1,0%	более 1,0% не принимается
		Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	не принимается
		Вредная примесь (семена горчака ползучего, софоры		не принимается

		лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается								
		Фузариозные	не допускается	не принимается							
		Зерновая примесь	5,0 %	более 6,0 % не принимается							
		В том числе									
		Битые	1,5 %	более 1,5% не принимаются							
		поврежденные	1,0%	более 1,0 % не принимается							
		Натура	630 г/л	Менее 620 г/л не принимается							
		Запах	Свойственны й здоровому зерну								
17.	Кукуруза - Степь	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не принимается							
		Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 28672–2019									
		Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Кукуруза, ГОСТ 13634–90									
		<table><tr><td>Показатели</td><td>Базис</td><td>Ограничение</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>14,0 %</td><td>14,0%</td></tr><tr><td>Натура</td><td>630 г/л</td><td>Менее 610 г/л не принимается</td></tr></table>	Показатели	Базис	Ограничение	Влажность	14,0 %	14,0%	Натура	630 г/л	Менее 610 г/л не принимается
Показатели	Базис	Ограничение									
Влажность	14,0 %	14,0%									
Натура	630 г/л	Менее 610 г/л не принимается									

		Сорная примесь	2,0 %	Более 2,0 % не принимается
		Семена амброзии полыннолистной, трехраздельной	не допускается	Более 100 шт./кг не принимается
		Вредная примесь (семена горчака ползучего, софы лисохвостой, вязаля разноцветного и т.д.)	не допускается	не принимается
		Зерновая примесь	10,0%	Более 10,0% не принимается
		в том числе:		
		поврежденные	5%	Более 5,0% не принимается
		(включая поврежденные сушкой)	не допускается	Более 2,0% не принимается
		другие зерновые	2,0%	Более 2,0% не принимается
		Запах	Свойственн ый здоровому зерну	
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается	не принимается
Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 13634–90				

18.	Пшеница 10,5% Сентябрь	Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:	
		Протеин	10,5% на а.с.в.
		Влажность	не более 14%
		Сорная примесь	не более 2%
		Вредные примеси	не допускаются
		Зерновая примесь	не более 5%
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
		Повреждение клопом-черепашкой	0,9%
19.	Углеродная единица	Верифицированный результат реализации климатического проекта, выраженный в массе парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа.	
20.	Пшеница 4 класс - Витерра	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:	
		Натура	не менее 760 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Протеин	12,5% и более
		Проросших зерен	не более 1,0%
		Фузариозных зерен	не более 1,0%
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 0,5%
		Число падения	не менее 250 сек
		Клейковина	не менее 19%

		Содержание головни, семян горчака и амброзии		не допускается		
		Запах		Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.				
21.	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 - Доминант	Описание продукта:	Сахар белый кристаллический свекловичный категории ТС-2 – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусо-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья – сахарной свеклы.			
		Наименование НД:	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»			
		Происхождение по виду сырья:	Свекловичный			
		Микробиологические показатели:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания :
			Патогенные микроорганизмы, в том числе	Не допускаются в 25,0 г	ТР ТС 021/2011 «О безопасности	-ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Пищевые продукты.

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

						ивно-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)»)

						мных 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)	«Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.»
		Допускаемые уровни тяжелых металлов и пестицидов :	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющий норму	Метод испытания :
			Токсичные элементы			

			- свинец	0,5	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	ГОСТ338 24-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
			- кадмий	0,05	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	(ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания

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

						метод определен ия массовой концентра ции мышьяка. »
			- ртуть	0,01	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукц ии» приложе ние 3 (5)	МУ №517 8-90 «Методич еские указания по обнаруже нию и определен ию содержан ия общей ртути в пищевых продуктах методом беспламен ной атомной абсорбции .»
			Пестициды			
			ГХЦГ α,β, γ-изомер, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопасн ости пищевой продукц ии.» Приложе ние 3 (5).	МУ №2142-80 «Методич еские указания по определен ию хлорорган ических

			ДДТ и его метаболиты, мг/кг	0,005	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» Приложение 3 (5).	пестициды в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в 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
			Трансгенная ДНК (ген NOS)	Не более 0,9%	ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции» глава 2 статья 7.	растительного происхождения» МУК 4.2.2304-07 «Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК характерной для ГМО растительного происхождения методом ПЦР»
22.	Пшеница 4 класс-Рус-1	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: 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 запасов	не допускается
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается

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

	Премиум (фасованное)	
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 недезодорированно е (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
31.	Масло подсолнечное рафинированное недезодорированно е (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».

32.	Масло подсолнечное нерафинированное Высший сорт (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
33.	Масло подсолнечное нерафинированное Высший сорт (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
34.	Масло подсолнечное нерафинированное Первый сорт (наливом)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
35.	Масло подсолнечное нерафинированное Первый сорт (фасованное)	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
36.	Масло подсолнечное нерафинированное для промышленной переработки	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
37.	Пшеница 1 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
38.	Пшеница 2 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
39.	Пшеница 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
40.	Пшеница 4 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».
41.	Пшеница 5 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».

42.	Кукуруза кормовая 1 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия».
43.	Кукуруза кормовая 2 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия».
44.	Кукуруза кормовая 3 класса	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия».
45.	Кукуруза свежая в початках 1 сорта	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-2017 «Кукуруза свежая в початках. Технические условия».
46.	Кукуруза свежая в початках 2 сорта	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».

54.	Пшеница 12,5% Сентябрь	Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <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>	Протеин	12,5% на а.с.в.	Число падения	не менее 250 сек	Натура	не менее 770 г/л	Влажность	не более 14%	Сорная примесь	не более 2%	Вредные примеси	не допускаются	Зерновая примесь	не более 5%	Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
Протеин	12,5% на а.с.в.																	
Число падения	не менее 250 сек																	
Натура	не менее 770 г/л																	
Влажность	не более 14%																	
Сорная примесь	не более 2%																	
Вредные примеси	не допускаются																	
Зерновая примесь	не более 5%																	
Зараженность зерновыми вредителями	не допускается																	
55.	Кукуруза, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: <table><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> 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.	Натура	не менее 650 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Поврежденные зерна	не более 5,0%	Битые зерна	не более 5,0%	Поврежденные при сушке	не более 2,0%	Протеин	не менее 8,0%	Амброзия	не допускается
Натура	не менее 650 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Поврежденные зерна	не более 5,0%																	
Битые зерна	не более 5,0%																	
Поврежденные при сушке	не более 2,0%																	
Протеин	не менее 8,0%																	
Амброзия	не допускается																	

56.	Ячмень, урожай 2023 г. – ГРАНОЛЮКС	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными 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</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> 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.	Натура	не менее 620 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается						
Натура	не менее 620 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Зерновая примесь	не более 5,0%																	
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																	
57.	Пшеница 4 класс, протеин 12,5% КАА	Товар должен соответствовать следующим качественных показателям: 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></table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 750	Влажность, %	не более 14,0	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 5,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 12,5	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																	
Натура, г/л	не менее 750																	
Влажность, %	не более 14,0																	
Сорная примесь, %	не более 2,0																	
Зерновая примесь, %	не более 5,0																	
Проросшие зерна, %	не более 2,0																	
Протеин, %	не менее 12,5																	
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 1,5																	

		Число падения, сек.	не менее 230
		Клейковина, %	не менее 20,0
		ИДК, ед.	не более 100
		Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
58.	Пшеница 3 класс – ОАО «БМК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже:	
		Натура	не менее 760 г/л
		Влажность	не более 14,0%
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Протеин	14,5% и более
		Проросших зерен	не более 1,0%
		Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	50-100
		Число падения	не менее 200 сек.
		Клейковина	не менее 23%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается

		На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний. На каждое транспортное средство оформляется Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Воронежской области за счет Поставщика.																		
59.	Соя - Рус	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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 12,0%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>не более 3,0%</td></tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td><td>6,0</td><td>не более 22,0%</td></tr> <tr> <td>Масличность на АСВ, %</td><td>20,0</td><td>не менее 20,0%</td></tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td><td>38,0</td><td>не менее 38,0%</td></tr> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	12,0	не более 12,0%	Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%	Масличная примесь, %	6,0	не более 22,0%	Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%	Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	не более 12,0%																		
Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%																		
Масличная примесь, %	6,0	не более 22,0%																		
Масличность на АСВ, %	20,0	не менее 20,0%																		
Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%																		
60.	Подсолнечник – Рус	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.» 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>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.</td><td>46,0</td><td>не менее 44,0%</td></tr> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	8,0	не более 8,0%	Сорная примесь, %	3,0	не более 4,0%	Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г	Масличная примесь, %	-	не более 10,0%	Масличность (абс.	46,0	не менее 44,0%
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																		
Влажность, %	8,0	не более 8,0%																		
Сорная примесь, %	3,0	не более 4,0%																		
Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г																		
Масличная примесь, %	-	не более 10,0%																		
Масличность (абс.	46,0	не менее 44,0%																		

		сух. в-во), %		
61.	Подсолнечник – Рис 1	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические требования.» 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые
		Влажность, %	8,0	не более 8,0%
		Сорная примесь, %	3,0	не более 3,0%
		Кислотное число, мг КОН/г	4,0	не более 4,0 мг КОН/г
		Масличная примесь, %	-	не более 7,0%
		Масличность (абс. сух. в-во), %	46,0	не менее 44,0%
62.	Соя некл. – Рис 2	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках.» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые
		Влажность, %	12,0	не более 12,0%
		Сорная примесь, %	2,0	не более 3,0%
		Масличная примесь, %	6,0	не более 19,0%
		Масличность на АСВ, %	20,0	Не менее 20,0%
		Протеин на АСВ, %	38,0	не менее 38,0%

63.	Подсолнечник – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <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> 2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку; в размере 1% за каждый процент сорной примеси свыше 3% до 5%; в размере 0,5% за каждый процент масличной примеси свыше 3% до 7%; кислотное число: в размере 1,5%; в размере 1% за каждый мг КОН/г свыше 3,5% до 5%; в размере 1% за каждый процент масличности ниже 46% до 44%, в размере 2% за каждый процент масличности ниже 44% до 42% при отклонении от установленных п.1 показателям. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 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;	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 5%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 5 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 42%
Влажность	6-8%											
Сорная примесь	Не более 5%											
Масличная примесь	Не более 7%											
Кислотное число	Не более 5 мг КОН/г											
Масличность на АСВ	Не менее 42%											

		- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.						
64.	Кукуруза – Агропоставка МТ	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: <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>	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 3% (максимум до 5%)	Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 3% (максимум до 5%)							
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до 15%)							

		2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. а. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей, но не выше максимально допустимых. Окончательная приемка подтверждается составлением 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. б. Допустимые показатели содержания микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в среднесуточной пробе: ➤ Содержание микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) не более 0,9 мг/кг, включая 0,9 мг/кг ➤ Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 0,9 мг/кг не принимается и подлежит возврату. Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 3,5 мг/кг не принимается и подлежит возврату. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;

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

		Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.

		Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.								
66.	Бобы сои 37 – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <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> 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;	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 37% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 37% АСВ									

		- поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.						
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 овсяга - не более 1%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2% (максимум 5%)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5% (максимум 15%)</td></tr></table>	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)							

		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» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением

		Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.																								
68.	Пшеница 5 класс, протеин 10,0% - Агрокомплекс	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 5 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 10,0</td></tr><tr><td>Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %</td><td>не более 2,5</td></tr><tr><td>Число падения, сек.</td><td>не менее 100</td></tr><tr><td>Клейковина, %</td><td>не менее 13,0</td></tr><tr><td>ИДК, ед.</td><td>не более 38</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr></table>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 750	Влажность, %	не более 14,0	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 5,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 10,0	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,5	Число падения, сек.	не менее 100	Клейковина, %	не менее 13,0	ИДК, ед.	не более 38	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																									
Натура, г/л	не менее 750																									
Влажность, %	не более 14,0																									
Сорная примесь, %	не более 2,0																									
Зерновая примесь, %	не более 5,0																									
Проросшие зерна, %	не более 2,0																									
Протеин, %	не менее 10,0																									
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,5																									
Число падения, сек.	не менее 100																									
Клейковина, %	не менее 13,0																									
ИДК, ед.	не более 38																									
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																									

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

70.	Ячмень, Агрокомплекс	Товар должен соответствовать следующим качественных показателям: 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>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Натура, г/л	не менее 570	Влажность, %	не более 15,5	Сорная примесь, %	не более 2,0	Зерновая примесь, %	не более 8,0	Проросшие зерна, %	не более 2,0	Протеин, %	не менее 7,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																			
Натура, г/л	не менее 570																			
Влажность, %	не более 15,5																			
Сорная примесь, %	не более 2,0																			
Зерновая примесь, %	не более 8,0																			
Проросшие зерна, %	не более 2,0																			
Протеин, %	не менее 7,0																			
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																			
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
71.	Лен масличный, Агрокомплекс	Товар должен соответствовать следующим качественных показателям: 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>	Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	не более 16	Сорная примесь, %	не более 5,0	Масличная примесь, %	не более 10,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается								
Показатели качества	Максимально-минимально допустимые																			
Влажность, %	не более 16																			
Сорная примесь, %	не более 5,0																			
Масличная примесь, %	не более 10,0																			
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																			
72.	Пшеница 4 класс Урожай 2023 ООО ТД РИФ	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></table>	Натура	не менее 765 г/л																
Натура	не менее 765 г/л																			

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

		Сорная примесь	не более 2,0%	
		Зерновая примесь	не более 10,0%	
		Семена подсолнечника	не более 0,5% в составе Зерновой примеси	
		Фузариозных зерен	не более 0,5%	
		Содержание головни, семян горчача, спорыньи, повилики	не допускается	
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается	
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС -15/2011.		
74.	Пшеница 3 класс, протеин 14.5% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		Натура, min	780%	770%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная примесь, max	2%	4%
		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	14.5%	14.5%
		Число падения, min	280%	270%
		Количество клейковины, min	25%	24%

		ИДК, max	43-95ед.	95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	1.5%	2%
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.		
75.	Пшеница 4 класс, протеин 12.5% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		Натура, min	770%	760%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная примесь, max	2%	4%
		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	12.5%	12.5%
		Число падения, min	270%	250%
		Количество клейковины, min	21%	20%
		ИДК, max	43-95ед.	95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	2%	2%
		Зараженность	не допускается	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	

		Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.		
76.	Пшеница 3 класс, протеин 13.5% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		Натура, min	780%	770%
		Влажность, max	14%	15%
		Сорная примесь, max	2%	4%
		Зерновая примесь, max	5%	7%
		Протеин, min	13.5%	13.5%
		Число падения, min	280%	270%
		Количество клейковины, min	23%	23%
		ИДК, max	43-95ед.	95ед.
		Повреждение клопом черепашкой,	1.5%	2%
		Зараженность	не	не принимается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.		
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.		
78.	Пшеница 5 класс, протеин 10.5% - ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		Натура, min	760%	740%
		Сорная примесь, max	2%	4%
		Зерновая примесь, max	8%	10%
		в том числе проросшие, max	5%	5%
		Влажность, max	14%	15%
		Протеин, min	10.5%	10.5%
		Число падения, min	230%	100%
		Количество	16%	14%

		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
		Афлатоксины	В пределах европейских норм	
		Остальные показатели качества должны соответствовать ГОСТ 13634 – 90.		
		Анализ на битые, поврежденные, сорную примесь проводятся по EN 16378		
80.	Лён – ДМА	Показатели качества	Базис	Ограничение
		Влажность, max	9%	10%
		Сорная примесь, max В том числе семена клещевины, ядовитая, вредная примесь	3% не допускается	5% 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 инородных запахов	
		Цвет	жёлто - коричневый, без признаков плесени, ферментации и порчи	

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

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

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

		Мелкий горох, %	не более 5,00%	
		Протеин на АСВ, %	Не менее 21,0%	
88.	Горох ООО «Отрадаагроинвест »	Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:		
		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые	
		Влажность, %	не более 15,0%	
		Сорная примесь, %	не более 4,0%	
		Зерновая примесь, %	не более 10,0%	
		Мелкий горох, %	не более 5,00%	
		Протеин на АСВ, %	не менее 18,0%	
89.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Деметра Трейдинг	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:		
		Натура	не менее 760 г/л	
		Влажность	не более 14,0%	
		Сорная примесь	не более 2,0%	
		Зерновая примесь	не более 5,0%	
		Протеин	12,5% и более	
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	
		Число падения	не менее 250 сек	
		Клейковина	не менее 18%	
		Содержание головни, семян горчака и	не допускается	

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

		(затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний. На каждое транспортное средство оформляется: 1. Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика; 2. СДИЗ в системе ФГИС зерно.																						
91.	Пшеница 4 класс – ООО «Мукомольный комбинат «Володарский»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными 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>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, гниlostный) не допускается</td></tr></table> На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний. На каждое транспортное средство оформляется:	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	10,5% и более	Проросших зерен	не более 1,0%	Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	60-95	Число падения	не менее 200 сек.	Клейковина	не менее 20%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
Натура	не менее 750 г/л																							
Влажность	не более 14,0%																							
Сорная примесь	не более 2,0%																							
Зерновая примесь	не более 5,0%																							
Протеин	10,5% и более																							
Проросших зерен	не более 1,0%																							
Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	60-95																							
Число падения	не менее 200 сек.																							
Клейковина	не менее 20%																							
Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается																							
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																							

		1. Карантинный сертификат от ФГУ “Россельхознадзор” на Товар, ввозимый из-за пределов Нижегородской области за счет Поставщика; 2. СДИЗ в системе ФГИС зерно.														
92.	Масло подсолнечное нерафинированное наливом - БМЭЗ	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 веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин</td><td>0,80</td></tr><tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td><td>0,20</td></tr><tr><td>Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более</td><td>10,0</td></tr></table>	Наименование показателя	Нормативные значения	Цветное число, мг йода, не более	25	Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,00	Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,10	Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин	0,80	Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,20	Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	10,0
Наименование показателя	Нормативные значения															
Цветное число, мг йода, не более	25															
Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,00															
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,10															
Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин	0,80															
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,20															
Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	10,0															

93.	Пшеница кормовая-Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <table border="1" data-bbox="751 304 1540 1328"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr> </tbody> </table> Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																	
Влажность, %	14,0	15,0																																	
Сорная примесь, %	2,0	4,0																																	
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																																	
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																																		
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																																		
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																																		
Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай	не допускается																																		
Фузариозные, %	до 1,0																																		
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																																		
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																																		
94.	Соя кормовая-Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:																																	

			<table><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>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. 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>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Сырой Протеин %	не менее 33,0		Зараженность вредителями	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.		
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																						
Влажность, %	12,0	15,0																						
Сорная примесь, %	2,0	2,0																						
Масличная примесь, %	не более 10,0																							
Сырой Протеин %	не менее 33,0																							
Зараженность вредителями	не допускается																							
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.																								
95.	Кукуруза кормовая-Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0										
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																						
Влажность, %	15,0	17,0																						
Сорная примесь, %	2,0	4,0																						
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																						

			Испорченные, %	до 1,0																		
			Зараженность вредителями	Не допускается																		
		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.																				
96.	Ячмень кормовой-Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table> 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.			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0		Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается		Зараженность вредителями	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																				
Влажность, %	14,0	15,0																				
Сорная примесь, %	2,0	4,0																				
Зерновая примесь, %	15,0																					
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается																					
Зараженность вредителями	не допускается																					

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

		<table><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>	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	Протеин	Не менее 12,5%	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается						
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%													
Протеин	Не менее 12,5%													
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.												
99.	Ячмень яровой, урожай 2023 - СМЗ	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> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.	Натура	не менее 620 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	Протеин	Не менее 12,5%	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 620 г/л													
Влажность	не более 14,0%													
Сорная примесь	не более 2,0%													
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%													
Протеин	Не менее 12,5%													
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													

		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.										
100.	Подсолнечник - СМЗ	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <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> 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.	Влажность	не более 8,0%	Сорная примесь	не более 3,0%	Кислотное число	не более 2,0 мг КОН/г	Масличная примесь	не более 8,0%	Масличность на АСВ	не менее 46-47%
Влажность	не более 8,0%											
Сорная примесь	не более 3,0%											
Кислотное число	не более 2,0 мг КОН/г											
Масличная примесь	не более 8,0%											
Масличность на АСВ	не менее 46-47%											
101.	Пшеница 4 класс - СМЗ	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></table>	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	13,5%
Натура	не менее 750 г/л											
Влажность	не более 14,0%											
Сорная примесь	не более 2,0%											
Зерновая примесь	не более 5,0%											
Протеин	13,5%											

		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%
		Число падения	не менее 200 сек
		Клейковина	22%
		Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.	
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
		На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.	
102.	Сухое обезжиренное молоко 1,5%	Товар должен соответствовать следующим качественных показателям: ГОСТ 33629-2015	
		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые
		Массовая доля влаги, %,	не более 5,0

		Массовая доля жира, %	не более 1,5
		Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включ.
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34
		Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,2
		Группа чистоты, не ниже	1
		Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)
		КМАФАнМ	1*10 ⁵
103.	Масло сливочное 82,5%	Товар должен соответствовать следующим качественных показателям: ГОСТ 32261-2013	
		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые
		Массовая доля жира	не менее 82,5%
		Массовая доля влаги	не более 16,0%
		Титруемая кислотность плазмы	Не более 26.0 ⁰ Т
		Термоустойчивость масла	от 0,75 до 1,0
		Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013	
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, °Т	От 16,00 до 18,00
		Группа чистоты	Не ниже 1
		Плотность, кг/ м³	не менее 1028,00
		Температура замерзания, С	Не выше минус 0,505
		КМАФАнМ, КОЕ*/г	Не более 1х10 ⁵
		Содержание соматических клеток, КОЕ, г.	Не более 4х10 ⁵
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г. продукта не допускаются	

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

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

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

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
	высшего
Консистенция	Однородная жидкость без осадков и хлопьев.
	Замораживание не допускается.

		Вкус и запах	Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку							
		Цвет	От белого до светло-кремового							
		Метод контроля	ГОСТ 28283							
		Периодичность контроля	В каждой партии							
2. По физико-химическим показателям Молоко должно соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», приведённым в Таблице 2. Таблица 2.										
		Наименование показателя	Титруемая кислотность, °T	Группа чистоты, не ниже	Плотность, кг/м³, (при температуре 20°C	Массовая доля жира, %	Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока,%	Массовая доля белка, %	Группа термостойкости по алкольной пробе	Температура заморозания °C*
		Молоко	От 16,0 до 21,0	I,II	Не ниже 1027,0	Не менее 2,8	Не менее 8,2	Не менее 2,8	I-V	Не выше минус 0,5 05
		Методы контроля	ГОСТ Р 54669	ГОСТ 8218-89	*** ГОСТ Р 54758-2011	ГОСТ 5867-90 ГОСТ	*** ГОСТ 3626-73	*** ГОСТ 25179-201	ГОСТ 25228-82	ГОСТ 26754 ГОСТ

				3225 5		4 ГО СТ 322 55		251 01																	
Пери одич ность иссле дова ний	В каж дой парт ии	В каж дой парт ии	В каждой партии	В каж дой парт ии	В каж дой парт ии	В каж дой парт ии	В кажд ой парт ии	В каж дой пар тии																	
Молоко в зависимости от физико-химических показателей подразделяют на сорта: высший, первый и второй согласно данным, приведенным в Таблице 3. Таблица 3 <table><tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th>Норма для сорта</th></tr><tr><th>высшего</th></tr><tr><td>Плотность, кг/м³, не менее</td><td>1028</td></tr><tr><td>Кислотность, °Т</td><td>от 16 до 18</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, %, не менее</td><td>2,8</td></tr><tr><td>Массовая доля белка, %, не менее</td><td>2,8</td></tr><tr><td>Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее</td><td>8,2</td></tr><tr><td>Группа чистоты, группа, не ниже</td><td>I</td></tr><tr><td>Термоустойчивость, группа, не ниже</td><td>II</td></tr></table>									Наименование показателя	Норма для сорта	высшего	Плотность, кг/м ³ , не менее	1028	Кислотность, °Т	от 16 до 18	Массовая доля жира, %, не менее	2,8	Массовая доля белка, %, не менее	2,8	Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее	8,2	Группа чистоты, группа, не ниже	I	Термоустойчивость, группа, не ниже	II
Наименование показателя	Норма для сорта																								
	высшего																								
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028																								
Кислотность, °Т	от 16 до 18																								
Массовая доля жира, %, не менее	2,8																								
Массовая доля белка, %, не менее	2,8																								
Сухой обезжиренный молочный остаток, %, не менее	8,2																								
Группа чистоты, группа, не ниже	I																								
Термоустойчивость, группа, не ниже	II																								

		Температура заморозания, °С, не выше	0,505														
		Примечание: *-контроль производится Покупателем в соответствии с производственной возможностью и программой производственного контроля. ** - контроль производится при подозрении на фальсификацию. ***- допускается проводить окончательную приемку Молока приборным методом (Экомилк Тотал, АКМ-98 и аналогами), в спорных случаях окончательная приемка проводится в соответствии с ГОСТ согласно указанным методам контроля. Содержание потенциально опасных веществ в молоке не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Таблица 4) 3. Показатели безопасности молока. Показатели химической и радиологической безопасности Молока не должны превышать установленные ТР ТС допустимые уровни, приведённые в Таблице 4 Таблица 4. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th><th>Допустимые уровни мг/ кг (л), не более</th><th>Методы контроля</th><th>Периодичность контроля</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Токсичные элементы:</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>свинец</td><td>0,1</td><td>ГОСТ 26932-86</td><td>1 раз в 3 месяца</td></tr> <tr> <td>мышьяк</td><td>0,05</td><td>ГОСТ 26930-86</td><td>1 раз в 3 месяца</td></tr> </tbody> </table>		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
Наименование показателя	Допустимые уровни мг/ кг (л), не более	Методы контроля	Периодичность контроля														
Токсичные элементы:																	
свинец	0,1	ГОСТ 26932-86	1 раз в 3 месяца														
мышьяк	0,05	ГОСТ 26930-86	1 раз в 3 месяца														

		кадмий	0,03	ГОСТ 26933-86	1 раз в 3 месяца
		ртуть	0,005	ГОСТ 26927-86	1 раз в 3 месяца
		Микотоксины:			1 раз в 3 месяца
		Афлатоксин М ₁	0,0005	ГОСТ 30711- 2001	1 раз в 3 месяца
		Антибиотики:*			1 раз в 3 месяца
		Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается ((менее 0,01) (менее 0,0003))	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
		Стрептомицин	не допускается (менее 0,2)	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
		Тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
		Пенициллины	не допускается (менее 0,004)	ГОСТ 32219	1 раз в 3 месяца
		Ингибирующие вещества*	Не допускаютс я	ГОСТ 23454- 2016	1 раз в 3 месяца
		Пестициды (в пересчёте на жир):		ГОСТ 23452- 2016	1 раз в 3 месяца
		ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	0,05		1 раз в 3 месяца

		ДДТ и его метаболиты	0,05		1 раз в 3 месяца
		Радионуклиды:	Бк/кг	ГОСТ 32163	1 раз в 6 месяцев
		Цезий-137	100		1 раз в 6 месяцев
		Стронций-90	25		1 раз в 6 месяцев

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 1 см ³ , не более	1,0×10 ⁵	1 раз в 10 дней	ГОСТ 32901
Соматические клетки в 1 см ³ , не более	4×10 ⁵	1 раз в 10 дней	ГОСТ 23453
Патогенные, в том числе сальмонеллы, масса (объем) продукта, г(см ³), в котором не допускается	25	1 раз в 6 месяцев	ГОСТ 31659

		Примечание: * - КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно – анаэробных микроорганизмов. ** - КОЕ – колониеобразующие единицы. Контроль всех показателей Таблицы 5, кроме контроля патогенных микроорганизмов, проводится лабораторией Покупателя, контроль патогенных микроорганизмов проводится Покупателем в аккредитованной лаборатории. Допускается использование Покупателем методов контроля, отличных от указанных в таблицах. В случае возникновения разногласий по качеству Молока, поставленного Покупателю, используются методы, указанные в таблицах. 4. Маркировка Сырое молоко для переработки должно иметь маркировку, нанесенную на транспортную тару и сопровождаться товарно-транспортными документами (ТТН), содержащими следующую информацию: - наименование молока; - значения показателей идентификации молока в соответствии с требованиями ТР ТС ст. 26 п.2, ст. 36 п. 23; - наименование изготовителя молока - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя молока - юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства); - адрес изготовителя; - объем Молока (в литрах); - дата и время (часы, минуты) отгрузки; - температура Молока при отгрузке; - номер партии;		

		- номер пломбы. 5. Правила приёмки. Молоко принимают партиями. Контролю подвергаются: условия транспортирования, наличие необходимой сопроводительной документации и информации в сопроводительной документации, информации на транспортной таре (при наличии), показатели безопасности, физико-химические и органолептические показатели согласно требованиям ТР ТС, настоящей спецификации и настоящего договора. Правила приёмки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 13928-84. 6. Сопроводительная документация. Каждая поступающая партия Молока должна сопровождаться: - товарно-транспортной накладной от Поставщика Молока; - ВСД (ветеринарно-сопроводительные документы в электронной форме по системе ГИС Меркурий») 7. Условия транспортирования. Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры не выше 10⁰С. Молоко транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей, металлических флягах и других видах тары, разрешенных для контакта с молоком и молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Крышки тары должны быть закрыты герметично. Запорные устройства крышек пломбируются. Молоко транспортируют при его температуре от 2⁰С до 10⁰С. Температура охлаждённого Молока, поступившего Покупателю, должна быть не более 10⁰С. Допускается, по договорённости сторон, вывоз неохлаждённого Молока из хозяйств на

		перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки. 8. Условия хранения. Допускается хранение Молока у Поставщика при температуре (4±2)°С в соответствии с требованиями ФЗ РФ ст. 6 к хранению и перевозке Молока.																																	
105.	Пшеница кормовая-Белгородский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr> <tr> <td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">Не более 2,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr> </tbody> </table> Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																	
Влажность, %	14,0	15,0																																	
Сорная примесь, %	2,0	4,0																																	
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																																	
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																																		
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																																		
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																																		
Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай	не допускается																																		
Фузариозные, %	до 1,0																																		
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																																		
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																																		

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

		<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></table> 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.	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Влажность, %	15,0	17,0															
Сорная примесь, %	2,0	4,0															
Зерновая примесь, %	15,0	15,0															
Испорченные, %	до 1,0																
Зараженность вредителями	Не допускается																
108.	Ячмень кормовой-Белгородский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые															
Влажность, %	14,0	15,0															
Сорная примесь, %	2,0	4,0															
Зерновая примесь, %	5,0	15,0															
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается																

			Зараженность вредителями	не допускается																								
			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.																									
109.	Горох кормовой-Белгородский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table>			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	15,0	16,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Содержание сырого протеина	не менее 20,5%		Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается		наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																										
Влажность, %	15,0	16,0																										
Сорная примесь, %	2,0	4,0																										
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																										
Содержание сырого протеина	не менее 20,5%																											
Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается																											
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается																											
наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается																											

			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.		
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 в том числе, проросшие	5,0%	7,0% более 2,0% не принимается
			Протеин, %	11,5%	11,5%
			Число падения, сек.	250сек.	менее 230сек. не принимается
			Количество клейковины, min	18,0%	18,0%
			ИДК, max	43-95ед.	95ед.
			Повреждение клопом черепашкой, max	2,0%	2,0%
			Зараженность	не допускается	не принимается
			Запах	свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	

111.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Деметра Трейдинг	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 горчача и амброзии</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	не менее 760 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	11,5% и более	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%	Число падения	не менее 250 сек	Клейковина	не менее 18%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 760 г/л																					
Влажность	не более 14,0%																					
Сорная примесь	не более 2,0%																					
Зерновая примесь	не более 5,0%																					
Протеин	11,5% и более																					
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%																					
Число падения	не менее 250 сек																					
Клейковина	не менее 18%																					
Содержание головни, семян горчача и амброзии	не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
112.	Кукуруза - ДОБРЫНЯ	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><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>	Натура	640 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 3,0%	Зерновая примесь	не более 10,0%	Протеин	6,0%										
Натура	640 г/л																					
Влажность	не более 14,0%																					
Сорная примесь	не более 3,0%																					
Зерновая примесь	не более 10,0%																					
Протеин	6,0%																					

		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.																
113.	Пшеница 4 класс - ДОБРЫНЯ	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 пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	не менее 780 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	14%	Число падения	не менее 220 сек	Клейковина	21,5%	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 780 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Зерновая примесь	не более 5,0%																	
Протеин	14%																	
Число падения	не менее 220 сек																	
Клейковина	21,5%																	
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																	

		На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.												
114.	Ячмень яровой - АФЕ	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><tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.	Натура	не менее 650 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	Протеин	не менее 12%	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 650 г/л													
Влажность	не более 14,0%													
Сорная примесь	не более 2,0%													
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%													
Протеин	не менее 12%													
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
115.	Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - АФЕ	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></table>	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%				
Натура	не менее 750 г/л													
Влажность	не более 14,0%													
Сорная примесь	не более 2,0%													
Зерновая примесь	не более 5,0%													

		Протеин	13,5%
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%
		Число падения	не менее 250 сек
		Клейковина	21%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.	
116.	Пшеница 3 класса, 13,5 прот. - Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1	
		Показатель	Норматив
		Протеин	не менее 13,5 %
		Клейковина	не менее 23 %

		Натурный вес	не менее 770 г/л																						
		Число падения	не менее 250 сек.																						
		Влажность	не более 14 %																						
		Сорная примесь	не более 2 %																						
		Зерновая примесь	не более 3 %																						
		Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %																						
		Зараженность вредителями	не допускается																						
		Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																						
117.	Пшеница 4 класса, 12,5 прот. - Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1 <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><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>		Показатель	Норматив	Протеин	не менее 12,5 %	Клейковина	не менее 20 %	Натурный вес	не менее 770 г/л	Число падения	не менее 230 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 3 %	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %	Зараженность вредителями	не допускается	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
Показатель	Норматив																								
Протеин	не менее 12,5 %																								
Клейковина	не менее 20 %																								
Натурный вес	не менее 770 г/л																								
Число падения	не менее 230 сек.																								
Влажность	не более 14 %																								
Сорная примесь	не более 2 %																								
Зерновая примесь	не более 3 %																								
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %																								
Зараженность вредителями	не допускается																								
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																								

118.	Пшеница 4 класса, 11,5 прот. - Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1 <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>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 11,5 %	Клейковина	не менее 18 %	Натурный вес	не менее 770 г/л	Число падения	не менее 230 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 3 %	Зерна, поврежденные клопом- черепашкой	не более 1 %	Зараженность вредителями	не допускается	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается
Показатель	Норматив																							
Протеин	не менее 11,5 %																							
Клейковина	не менее 18 %																							
Натурный вес	не менее 770 г/л																							
Число падения	не менее 230 сек.																							
Влажность	не более 14 %																							
Сорная примесь	не более 2 %																							
Зерновая примесь	не более 3 %																							
Зерна, поврежденные клопом- черепашкой	не более 1 %																							
Зараженность вредителями	не допускается																							
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																							
119.	Пшеница 5 класса, 10,5 прот. - Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1 <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><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></table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 10,5 %	Клейковина	не менее 16 %	Натурный вес	не менее 740 г/л	Число падения	не менее 200 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 5 %						
Показатель	Норматив																							
Протеин	не менее 10,5 %																							
Клейковина	не менее 16 %																							
Натурный вес	не менее 740 г/л																							
Число падения	не менее 200 сек.																							
Влажность	не более 14 %																							
Сорная примесь	не более 2 %																							
Зерновая примесь	не более 5 %																							

		<table><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>	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %	Зараженность вредителями	не допускается	Проросшие зерна (в составе зерновой примеси)	не допускается более 1 %	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается												
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %																					
Зараженность вредителями	не допускается																					
Проросшие зерна (в составе зерновой примеси)	не допускается более 1 %																					
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																					
120.	Пшеница 5 класса, 9,5 прот. – Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1 <table><tr><td>Показатель</td><td>Норматив</td></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>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 9,5 %	Клейковина	не менее 17 %	Натурный вес	не менее 690 г/л	Число падения	не менее 200 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 5 %	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %	Зараженность вредителями	не допускается
Показатель	Норматив																					
Протеин	не менее 9,5 %																					
Клейковина	не менее 17 %																					
Натурный вес	не менее 690 г/л																					
Число падения	не менее 200 сек.																					
Влажность	не более 14 %																					
Сорная примесь	не более 2 %																					
Зерновая примесь	не более 5 %																					
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 2 %																					
Зараженность вредителями	не допускается																					
121.	Подсолнечник классический – Каргилл	1. Поставка семян подсолнечника для кондитерских целей не допускается. 2. Поставляемый Товар должен соответствовать нормативам, указанным в таблице № 1 ниже: Таблица № 1 <table><tr><td>Показатель</td><td>Ед. изм.</td><td>Базис</td></tr><tr><td>-1-</td><td>-2-</td><td>-3-</td></tr><tr><td>Масличность, а.с.в.</td><td>%</td><td>46,0</td></tr></table>	Показатель	Ед. изм.	Базис	-1-	-2-	-3-	Масличность, а.с.в.	%	46,0											
Показатель	Ед. изм.	Базис																				
-1-	-2-	-3-																				
Масличность, а.с.в.	%	46,0																				

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

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

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

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

		Сорная примесь, %	2,0	не более 2,0%
		Зерновая примесь, %	5,0	не более 5,0%
		Клейковина	23,0	не менее 23,0%
		ИДК, ед.	77,0	не менее 77 ед. и не более 98ед.
		Протеин, %	14,0	не менее 14,0%
		Натура, г/л	750	не менее 750 г/л
		Число падения, сек	350	не менее 240 сек.
128.	Пшеница 4класс 12,5-13,4% – ООО «Русагро-Инвест» ШЭ, 8 620 262кг	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Пшеница 4 класса, ГОСТ 9353-2016		
		Показатели качества	Требования	Максимально-минимально допустимые
		Клейковина	19,0% и более	не менее 19,0%
		ИДК	45-90ед.	45-90ед.
		Натура, г/л	760 г/л и более	не менее 760г/л
		Влажность, %	не более 14,0%	не более 14,0%
		Сорная примесь, % В том числе: - семена амброзии полыннолистной, трехраздельной - вредная примесь (спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, вязель разноцветный и т.д.)	не более 2,0% не допускается не допускается	не более 2,0% не допускается не допускается
		Головневые, синегузочные,	не допускаются	не допускаются

		маринованные зерна		
		Фузариозные зерна, %	не допускаются	не более 0,5%
		Зерновая примесь, %	не более 5,0%	не более 6,0%
		Протеин, %	12,5% и более	не менее 12,5%
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	не более 2,0%	не более 2,0%
		Число падения, сек.	не менее 250с.	не менее 250с.
		Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	не допускается
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы.	свойственный здоровому зерну пшеницы.
129.	М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013	Общее назначение: подходит для приготовления любых (в том числе требующих взбивания маргарина) мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (сдобного печенья, песочных изделий, кексов овсяного печенья, сахарного печенья, затяжного печенья, крекеров, пряников, сушек, баранок, бубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек и пр. сдобных изделий.), а также для приготовления кулинарных изделий Преимущества: • Универсален, подходит для технологий взбивания, расплавления, внесения маргарина в тесто. • Имеет уникальную вкусо-ароматическую композицию, которую передает готовому изделию. Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), соль, антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия),		

		регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (E100, E160b).		
		Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.		
		Органолептические показатели:		
		Вкус и запах	Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов	
		Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая	
		Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	
		Физико-химические показатели		
		Наименование	Значение	Методика анализа
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189
		Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	2,5	ГОСТ 32189		
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, не более	5,0	ГОСТ Р 51487		
При выпуске с предприятия	10,0			
В конце срока годности				
Температура плавления,°C	27-38	ГОСТ 32189		
Массовая доля соли, %	0-1,0	ГОСТ 32189		
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663		
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2	ГОСТ 31754		

		Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:	30-40 15-20 10°C 4-10 20°C 2-6 30°C 35°C	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	Зимний период	20+-2°C	40°C – max!	
18+-2°C	20+-2°C			
Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг				
Срок годности и условия хранения.				
При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:				
от -20 С до +20 С вкл. – 12 месяцев.				

		Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011																				
130.	М 526 маргарин для слоеного теста ГОСТ 32188-2013	Общее назначение: предназначен для изготовления слоеного дрожжевого теста, также применяется для производства бездрожжевых слоеных изделий, подходит для всех типов выпечки, подвергающейся шоковой заморозке. Преимущества: • Рекомендуется для производства дрожжевых слоеных изделий; • Позволяет получать готовый продукт с равномерной крупнопористой структурой и глянцевой поверхностью; Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, вода, эмульгаторы (Е471, Е475, Е322), соль, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, краситель (Е160a) Может содержать следы продуктов переработки молока. Органолептические показатели <table><tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="3">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°C± 2</td><td colspan="3">Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая</td></tr><tr><td>Цвет</td><td colspan="3">От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</td></tr></table> Физико-химические показатели <table><tr><td>Наименование</td><td>Значение</td><td>Методика анализа</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, %, не менее</td><td>82</td><td>ГОСТ 32189</td></tr></table>			Вкус и запах	Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются			Консистенция при температуре 20°C± 2	Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая			Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе			Наименование	Значение	Методика анализа	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189
Вкус и запах	Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются																					
Консистенция при температуре 20°C± 2	Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабоблестящая																					
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе																					
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
		Переокисное число, ммоль ($\frac{1}{2}$ O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487
		Температура плавления, °C	40-44	ГОСТ 32189
		Массовая доля соли, %	0-1,5	ГОСТ 32189
		Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре: 10°C 20°C 30°C 35°C	57-62 34-38 14-19 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		

		Рекомендуемая температура использования		Рекомендации по дозировкам к тесту	
		Летний период	Зимний период	Бездрожжевой слоеный п/ф	Дрожжевой слоеный п/ф
		14+-2°C	16+-2°C	25-30%	20-25%
		Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг: • 5 пластов по 2 кг (каждый пласт обернут пленкой эколин) • блок 10 кг с нарезкой на пласты по 1 кг (без индивидуальной обертки каждого пласта) Срок годности и условия хранения. При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20С до 20С – 12 месяцев; Продукт соответствует требованиям ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012			
131.	М 220 маргарин для песочного теста универсальный ГОСТ 32188-2013	Общее назначение: предназначен для приготовления, песочного печенья и различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий. Преимущества: • Сокращает продолжительность взбивания, оптимизирует производственный процесс; • Снижает себестоимость за счет возможности вывода дорогостоящих компонентов (яйцепродукты, специализированные смеси); • Способствует увеличению выхода готовых изделий, за счет возможности дополнительного ввода муки (20%) и воды (10%) от рецептурного количества; • Предотвращает затягивание теста; • Позволяет получать изделия с уникальной органолептикой;			

	Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: подсолнечное, пальмовое и его фракции, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е433), антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b). Может содержать следы продуктов переработки молока. 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 <table><tr><td>Наименование</td><td>Значение</td><td>Методика анализа</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, %, не менее</td><td>82</td><td>ГОСТ 32189</td></tr><tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td><td>18</td><td>ГОСТ 32189</td></tr><tr><td>Кислотность, град Кеттстофера, не более</td><td>3,5</td><td>ГОСТ 32189</td></tr><tr><td>Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более</td><td>5,0</td><td>ГОСТ Р 51487</td></tr><tr><td>Температура плавления,°С</td><td>27-36</td><td>ГОСТ 32189</td></tr></table>	Вкус и запах	Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов	Консистенция при температуре 20°С± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая	Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	Наименование	Значение	Методика анализа	Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189	Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189	Кислотность, град Кеттстофера, не более	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
Вкус и запах	Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов																								
Консистенция при температуре 20°С± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая																								
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе																								
Наименование	Значение	Методика анализа																							
Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189																							
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189																							
Кислотность, град Кеттстофера, не более	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:	26-33 13-17 10°C 2-6 20°C 0-3 30°C 35°C	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°C	18+-2°C				
			Рекомендуемый дополнительный ввод воды: + 10% от рецептурного кол-ва (max).	Для снижения эффекта аэрации массы можно применить следующие корректировки		

				Рекомендуемый дополнительный ввод муки: +20% от рецептурного кол-ва (max)	технологического процесса: - сократить продолжительность взбивания, не меняя скорость и обороты машины. - снизить скорость взбивальной машины, не сокращая времени взбивания.
		Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг Срок годности и условия хранения. При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре: от -20С до 0С вкл. – 12 месяцев, от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев. Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011			
132.	М 312 маргарин для кремов универсальный ГОСТ 32188-2013	Общее назначение: предназначен для изготовления кремовых украшений на торты и пирожные с использованием молочно-сахарных сиропов, также применяется для изготовления суфле для тортов, пирожных и конфет «Птичье молоко», для мучных кондитерских изделий премиум-класса. Преимущества: • Дает возможность снизить себестоимость готового продукта, за счет увеличенного ввода молочно-сахарного сиропа от 140%; • Увеличивает производительность, за счет сокращения времени взбивания • Улучшает формоустойчивость кремового полуфабриката, работать с кремом становится проще и удобнее; • Позволяет получать вкусный и легкий крем.			

		Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (E471, E475), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (E100, E160b). Может содержать следы продуктов переработки сои и молока. 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°C±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><td>Наименование</td><td>Значение</td><td>Методика анализа</td></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><tr><td>Кислотность, град Кеттстофера, не более</td><td>3,5</td><td>ГОСТ 32189</td></tr><tr><td>Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более</td><td>5,0</td><td>ГОСТ Р 51487</td></tr><tr><td>Температура плавления, °C</td><td>30-38</td><td>ГОСТ 32189</td></tr><tr><td>Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:</td><td>29-35</td><td>ГОСТ 31757</td></tr></table>	Вкус и запах	Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.	Консистенция при температуре 20°C±2	Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза	Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	Наименование	Значение	Методика анализа	Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189	Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	16	ГОСТ 32189	Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189	Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487	Температура плавления, °C	30-38	ГОСТ 32189	Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:	29-35	ГОСТ 31757
Вкус и запах	Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.																												
Консистенция при температуре 20°C±2	Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза																												
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе																												
Наименование	Значение	Методика анализа																											
Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189																											
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	16	ГОСТ 32189																											
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189																											
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487																											
Температура плавления, °C	30-38	ГОСТ 32189																											
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре:	29-35	ГОСТ 31757																											

		10°C	13-18	
		20°C	5-8	
		30°C	3-6	
		35°C		
		Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2,0	ГОСТ 31754
		Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж/ккал	3110 / 760	ТР ТС 022/2011

		Рекомендуемая температура использования		Рекомендации по вводу дополнительных компонентов	
		Летний период	Зимний период		
		10+-2°C	12+-2°C	Молочно-сахарный сироп	От 140-200%
				Молоко сгущенное уваренное (ГОСТ/ТУ)	До 400%
				Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ/ТУ)	До 200%
Фруктовые наполнители : (к готовому кремовому п/ф)	До 100%				
Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг					
Срок годности и условия хранения					
При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:					
от -20С до 0С вкл. – 12 месяцев,					
от +1С до +18С вкл. – 9 месяцев					

		Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/201
133.	Лен, год урожая 2023	Семена коричневого льна Российского происхождения, без ГМО Качественные показатели ниже: Содержание масла (масличность): норма 40%, однако не может быть менее 38% Влажность: норма 9%, показатель не должен превышать лимит максимум 10 % Посторонние примеси: норма 3%, показатель не должен превышать лимит максимум 5 % СЖК: максимум 2.0% (на масляной основе) Тестирование должно проводиться в соответствии с методами ISO/IEC по выбору Продавца. Продукция должна соответствовать действующим нормам ЕС, действующим на момент погрузки: - РЕГЛАМЕНТУ (ЕС) ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА № 396/2005 от 23 февраля 2005 г. «По максимальным уровням остатков пестицидов в пищевых продуктах и кормах растительного и животного происхождения» и всем действующим поправкам. - Директиве (ЕС) ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА № 2002/32/ЕС от 7 мая 2002 года «По нежелательным веществам в животных кормах» (см. приложение 1: максимальный уровень содержания нежелательных веществ) и всем действующим поправкам. На момент отгрузки и в месте отгрузки семена должны быть хорошего товарного качества, товарного вида, в хорошем состоянии и соответствовать указанному описанию и качественным показателям. В них не должны присутствовать живые насекомые и посторонние запахи. Продукция должна быть пригодна для импорта в ЕС.
134.	Кукуруза, год урожая 2023	Влажность $\leq 14,0\%$; сорная примесь $\leq 2\%$; семена подсолнечника $\leq$ не допускаются; битые $\leq 5\%$;

		поврежденные ≤ 3%; поврежденные сушкой ≤ 2%; амброзия не допускается; испорченные ≤ 1% Остальные показатели по ГОСТ 13634-90												
135.	Горох желтый, год урожая 2023	Влажность ≤ 14,0%; сорная примесь ≤ 2%; битые ≤ 8% (половинки и менее половинки); поврежденные ≤ 3%; другого цвета ≤ 5% Остальные показатели по ГОСТ 28674-2019												
136.	Ячмень, год урожая 2023	натура ≥ 620; влажность ≤ 14,0%; сорная примесь ≤ 2%; фузариоз ≤ 0,2%; семена подсолнечника ≤ не допускаются; зерновая примесь ≤ 10% Остальные показатели по ГОСТ 28672-2019												
137.	Подсолнечник – БМЭЗ 1	Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже. <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>	Наименование показателя	Нормативные значения	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 3%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 48%
Наименование показателя	Нормативные значения													
Влажность	6-8%													
Сорная примесь	Не более 3%													
Масличная примесь	Не более 7%													
Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г													
Масличность на АСВ	Не менее 48%													

		Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)																
138.	Подсолнечник – БМЭЗ 2	Товар соответствует ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия» и качественным показателям, указанным ниже. <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> Семена подсолнечника в здоровом, не греющемся состоянии, имеют форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам подсолнечника (без затхлого, плесневелого и постороннего запахов)	Наименование показателя	Нормативные значения	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 3%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 46%				
Наименование показателя	Нормативные значения																	
Влажность	6-8%																	
Сорная примесь	Не более 3%																	
Масличная примесь	Не более 7%																	
Кислотное число	Не более 4 мг КОН/г																	
Масличность на АСВ	Не менее 46%																	
139.	Пшеница 3 класса, 14,5 прот. - Каргилл	Требования, предъявляемые к качеству при поставках пшеницы указаны ниже в Таблице № 1. Остальные показатели качества пшеницы должны соответствовать ГОСТ 9353-2016. Таблица № 1 <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></table>	Показатель	Норматив	Протеин	не менее 14,5 %	Клейковина	не менее 25 %	Натурный вес	не менее 770 г/л	Число падения	не менее 250 сек.	Влажность	не более 14 %	Сорная примесь	не более 2 %	Зерновая примесь	не более 3 %
Показатель	Норматив																	
Протеин	не менее 14,5 %																	
Клейковина	не менее 25 %																	
Натурный вес	не менее 770 г/л																	
Число падения	не менее 250 сек.																	
Влажность	не более 14 %																	
Сорная примесь	не более 2 %																	
Зерновая примесь	не более 3 %																	

		<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>	Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %	Зараженность вредителями	не допускается	Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																																																																																		
Зерна, поврежденные клопом-черепашкой	не более 1 %																																																																																									
Зараженность вредителями	не допускается																																																																																									
Наличие семян аллергенных растений (соя, горчица, люпин, кунжут, сельдерей)	не допускается																																																																																									
140.	Подсолнечник _Рус_1	<table><tr><td colspan="8">1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».</td></tr><tr><td colspan="2">№</td><td colspan="3">Наименование показателя качества</td><td colspan="3">Базисные показатели качества</td></tr><tr><td colspan="2">1</td><td colspan="3">Влажность</td><td colspan="3">6-7 %</td></tr><tr><td colspan="2">2</td><td colspan="3">Сорная примесь</td><td colspan="3">max 3 %</td></tr><tr><td colspan="2">3</td><td colspan="3">Массовая доля масла</td><td colspan="3">min 46% на АСВ</td></tr><tr><td colspan="2">4</td><td colspan="3">Масличная примесь</td><td colspan="3">max 12 %</td></tr><tr><td colspan="2">5</td><td colspan="3">Кислотное число масла</td><td colspan="3">max 4,0 мг КОН/г</td></tr></table> <table><tr><td colspan="8">1) Товар должен быть в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки, с температурой в слое зерна не выше 25°С, иметь форму, цвет, соответствующий определенным сортовым признакам, и запах, свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».</td></tr><tr><td colspan="8">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:</td></tr></table> <table><tr><td colspan="2">влажность, %</td><td colspan="2">сорная примесь, %</td><td colspan="2">масличность, %</td><td colspan="2">КЧМ</td></tr><tr><td></td><td>съемы за 1%</td><td></td><td>съемы за 1%</td><td>базис</td><td>съемы за 1%</td><td>базис</td><td>съемы за 1мг</td></tr></table>	1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».								№		Наименование показателя качества			Базисные показатели качества			1		Влажность			6-7 %			2		Сорная примесь			max 3 %			3		Массовая доля масла			min 46% на АСВ			4		Масличная примесь			max 12 %			5		Кислотное число масла			max 4,0 мг КОН/г			1) Товар должен быть в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки, с температурой в слое зерна не выше 25°С, иметь форму, цвет, соответствующий определенным сортовым признакам, и запах, свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».								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			съемы за 1%		съемы за 1%	базис	съемы за 1%	базис	съемы за 1мг
1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Подсолнечник, ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия».																																																																																										
№		Наименование показателя качества			Базисные показатели качества																																																																																					
1		Влажность			6-7 %																																																																																					
2		Сорная примесь			max 3 %																																																																																					
3		Массовая доля масла			min 46% на АСВ																																																																																					
4		Масличная примесь			max 12 %																																																																																					
5		Кислотное число масла			max 4,0 мг КОН/г																																																																																					
1) Товар должен быть в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки, с температурой в слое зерна не выше 25°С, иметь форму, цвет, соответствующий определенным сортовым признакам, и запах, свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 22391-2015 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».																																																																																										
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																																																																																				
	съемы за 1%		съемы за 1%	базис	съемы за 1%	базис	съемы за 1мг																																																																																			

		ба зи с	1,0 0%	1,5 0%	ба зи с	1,0 0%	1,5 0%	и с	2,5 0%	4,0 0%		Свыше 4,0 мг КОН/г – приемка на производи тся																																				
		6, 0- 7, 0	до 12, 0	до 16, 0	3	до 8,0	до 15, 0	4 6	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	<table><tr><td colspan="2">Показатели качества</td><td colspan="2">Базис</td><td colspan="2">Ограничение</td></tr><tr><td colspan="2">Сорная примесь, тах</td><td colspan="2">2%</td><td colspan="2">3%</td></tr><tr><td colspan="2">Влажность, тах</td><td colspan="2">14%</td><td colspan="2">15%</td></tr><tr><td colspan="2">Битые (половинки и менее половинок), тах</td><td colspan="2">5%</td><td colspan="2">8%</td></tr><tr><td colspan="2">Поврежденные, тах</td><td colspan="2">3%</td><td colspan="2">3%</td></tr><tr><td colspan="2">Цветные, тах</td><td colspan="2">3%</td><td colspan="2">3%</td></tr></table>											Показатели качества		Базис		Ограничение		Сорная примесь, тах		2%		3%		Влажность, тах		14%		15%		Битые (половинки и менее половинок), тах		5%		8%		Поврежденные, тах		3%		3%		Цветные, тах		3%		3%	
Показатели качества		Базис		Ограничение																																												
Сорная примесь, тах		2%		3%																																												
Влажность, тах		14%		15%																																												
Битые (половинки и менее половинок), тах		5%		8%																																												
Поврежденные, тах		3%		3%																																												
Цветные, тах		3%		3%																																												

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

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

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

		Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.																		
146.	Соя кормовая-Токаревская птицефабрика	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>12,0</td><td>12,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td><td colspan="2">не более 10,0</td></tr> <tr> <td>Протеин на АСВ, %</td><td colspan="2">не менее 32,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">не допускается</td></tr> </tbody> </table> Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	12,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Протеин на АСВ, %	не менее 32,0		Зараженность вредителями	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	12,0																		
Сорная примесь, %	2,0	2,0																		
Масличная примесь, %	не более 10,0																			
Протеин на АСВ, %	не менее 32,0																			
Зараженность вредителями	не допускается																			

147.	Кукуруза кормовая-Токаревская птицефабрика	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1" data-bbox="762 409 1524 972"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>17,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>5,0</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>Испорченные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr> </tbody> </table> 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 греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	5,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	15,0	17,0																		
Сорная примесь, %	2,0	5,0																		
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																		
Испорченные, %	до 1,0																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			
148.	Ячмень кормовой-Токаревская птицефабрика	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1" data-bbox="762 1601 1524 1892"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>14,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	14,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0									
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	14,0	14,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		

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

		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.																						
150.	Молоко сырое цельное коровье-Грейнрус Агро	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><th>Наименование Показателей</th><th>Высший сорт</th></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 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>	Наименование Показателей	Высший сорт	Массовая доля жира, % не менее	3.0	Массовая доля белка, % не менее	2,8	Сухой обезжиренный молочный остаток, % не менее	8,2	Термоустойчивость, группа, не ниже	II	Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается	Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку	Цвет	От белого до светло-кремового	Кислотность, Т	От 16,00 до 18,00	Группа чистоты	Не более 1	Плотность, кг/м3	Не менее 1028,00
Наименование Показателей	Высший сорт																							
Массовая доля жира, % не менее	3.0																							
Массовая доля белка, % не менее	2,8																							
Сухой обезжиренный молочный остаток, % не менее	8,2																							
Термоустойчивость, группа, не ниже	II																							
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается																							
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку																							
Цвет	От белого до светло-кремового																							
Кислотность, Т	От 16,00 до 18,00																							
Группа чистоты	Не более 1																							
Плотность, кг/м3	Не менее 1028,00																							

151.	Пшеница пищевая 3 кл - АО «СКХ»	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>14,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>5,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td><td 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> </tbody> </table> Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	14,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Зерновая примесь, %	5,0	5,0	в т.ч. пророст, %	не более 1,0		в т.ч. щуплые, %	не более 1,0		Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом-черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается		Число падения, не менее	200		Белизна, не менее	15		Клейковина, не менее	23	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																							
Влажность, %	14,0	14,0																																							
Сорная примесь, %	2,0	2,0																																							
Зерновая примесь, %	5,0	5,0																																							
в т.ч. пророст, %	не более 1,0																																								
в т.ч. щуплые, %	не более 1,0																																								
Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия	не допускается																																								
Фузариозные, %	до 1,0																																								
Повреждение клопом-черепашкой, %	Не более 2,0																																								
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																																								
Число падения, не менее	200																																								
Белизна, не менее	15																																								
Клейковина, не менее	23																																								
152.	Пшеница пищевая 4 кл - АО «СКХ»	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> </tbody> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																				
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																							

		<table><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">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>	Влажность, %	14,0	14,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Зерновая примесь, %	5,0	5,0	в т.ч. пророст, %	не более 1,0		в т.ч. щуплые, %	не более 1,0		Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом-черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается		Число падения, не менее	180		Белизна, не менее	15		Клейковина, не менее	19	
Влажность, %	14,0	14,0																																				
Сорная примесь, %	2,0	2,0																																				
Зерновая примесь, %	5,0	5,0																																				
в т.ч. пророст, %	не более 1,0																																					
в т.ч. щуплые, %	не более 1,0																																					
Вредные примеси, в т.ч. подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, горчак, амброзия	не допускается																																					
Фузариозные, %	до 1,0																																					
Повреждение клопом-черепашкой, %	Не более 2,0																																					
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																																					
Число падения, не менее	180																																					
Белизна, не менее	15																																					
Клейковина, не менее	19																																					
		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.																																				
153.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - АПК АСТ Компани М	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 2,0%</td></tr></table>	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																										
Натура	Не менее 770 г/л																																					
Влажность	Не более 14,0%																																					
Сорная примесь	Не более 2%																																					
Протеин	Не менее 12,5%																																					
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																																					

		<table><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table>	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 21-22%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается										
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 21-22%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
		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: 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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый,</td></tr></table>	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 11,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 18-19%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый,
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 11,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 18-19%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый,																			

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

		Натура	Не менее 620
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика	
157.	Кукуруза, АПК АСТ Компани М	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках.- 2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:	
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 8%
		Аброзия	Не допускается
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других иностраных запахов
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика	

158.	33100 Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой	Спецификация № 33100 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобных, песочных и других изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Высокожирный универсальный маргарин; Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом; Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой; Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы; Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъёма изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша; Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> 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. <i>Может содержать следы соевого лецитина</i> <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж. <u>Органолептические и физико-химические показатели:</u> <table border="1" data-bbox="687 1778 1538 1854"> <thead> <tr> <th data-bbox="687 1778 979 1854">Показатель</th><th data-bbox="979 1778 1406 1854">Значение</th><th data-bbox="1406 1778 1538 1854">Методика</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика			
Показатель	Значение	Методика						

				определе ния
	Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная нота		ГОСТ 32189-2013
	Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013
	Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке		ГОСТ 32189-2013
	Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013
	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013
	Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012
	Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33 – 38		ГОСТ 32189-2013
	Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013

		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012
<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>				
		от - 20°C до +20°C включительно	360 суток	
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.				
Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 45 коробов, масса нетто 900 кг.				
Продукт соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Сертификат "Халял"				

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

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

		жировой фазе продукта, %		
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
		от - 20°С до +20°С включительно	360 суток	
		Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.		
		Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.		
		Продукт соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Сертификат "Халял"		
160.	33109 Маргарин твердый «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой	Спецификация № 33109 ТФ <i>СТО 44585898-009-2023</i> <u>Область применения:</u> Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Высокожирный универсальный маргарин;		

		Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом; Обладает технологичностью, что обеспечивает получение однородной, пластичной тестовой массы; Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке; Не рекомендован к применению в кондитерских изделиях, технология которых предусматривает взбивание маргарина; Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, лецитины), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель бета-каротин, регулятор кислотности лимонная кислота. Содержит продукты переработки сои <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж. <u>Органолептические и физико-химические показатели:</u>		
		Показатель	Значение	Методика определения
		Вкус и запах	С привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая, сливочная, ванильная, кислая ноты.	ГОСТ 32189-2013
		Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или	ГОСТ 32189-2013

			слабо блестящая, сухая на вид	
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	34 – 44	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	10 - 25	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
		от - 20°С до +20°С включительно		360 суток
		Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.		

		Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг. На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг. Продукт соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Сертификат "Халял"
161.	33820 Маргарин твердый «СолПро» для песочных изделий, 82%, марка МТ, весовой	Спецификация № 33820 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Применяется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста, песочного печенья различных видов (в том числе «Курабье»), песочных полуфабрикатов и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание с сахаром\сахарной пудрой. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Высокожирный специализированный маргарин с высокой способностью к аэрированию; Придает готовым изделиям приятный вкус и аромат, золотистый цвет; Равномерно распределяется в тесте;

		Маргарин позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу за счет высокой способности к аэрированию; Обеспечивает увеличение объема и рассыпчатость готового изделия; Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить хороший внешний вид готового изделия, равномерную мелкодисперсную пористость; Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая, краситель E160a, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота. <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж. <u>Органолептические и физико-химические показатели:</u>		
		Показатель	Значение	Методика определения
		Вкус и запах	Чистые, вкус сливочный, запах сливочный с легкой топленой нотой	ГОСТ 32189-2013
		Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013

		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 - 36	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
		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"
162.	33830 Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой	Спецификация № 33830 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Специализированный маргарин, фасовка по 2 кг; Маргарин обладает высокой пластичностью; Маргарин устойчив к механическим воздействиям; Маргарин при раскатке равномерно распределяется между слоями, не вкатывается в тесто; Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям; Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> 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. <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.

		<u>Органолептические и физико-химические показатели:</u>		
		Показатель	Значение	Методика определения
		Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013
		Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	44 – 48	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°С 58 - 65	ГОСТ 32189-2013
			20°С 39 - 43	
			35°С 13 - 17	
		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013

		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
		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 <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий.		

		При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Специализированный высокожирный маргарин; Маргарин расфасован в короб в виде монолита 10 кг со струнной нарезкой на пласти по 1 кг; Маргарин обладает высокой пластичностью; Маргарин устойчив к механическим воздействиям; Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям; Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям.. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант E202, краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор. <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж. <u>Органолептические и физико-химические показатели:</u>		
		Показатель	Значение	Методика определения
		Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топлёная нота	ГОСТ 32189-2013
		Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная,	ГОСТ 32189-2013

			однородная, поверхность среза слабо блестящая, сухая на вид					
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013				
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013				
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012				
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	44 – 48	ГОСТ 32189-2013				
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°С 58 - 65	ГОСТ 32189-2013				
			20°С 39 - 43					
			35°С 13 - 17					
		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013				
		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012				
	<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>							
	<table><tr><td>от - 20°С до +20°С включительно</td><td>360 суток</td></tr><tr><td colspan="2">Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.</td></tr></table>				от - 20°С до +20°С включительно	360 суток	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	
от - 20°С до +20°С включительно	360 суток							
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.								
	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 <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Высокожирный специализированный маргарин; Маргарин имеет высокую кремообразующую способность; Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений; Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом; Маргарин обеспечивает получение кремов и начинок с однородной консистенцией, слегка кремового оттенка;

		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	35 - 38	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	16 - 21	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	58	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012
<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>				
		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 <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> 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. <u>Функциональные преимущества:</u> Высокожирный универсальный маргарин; Готовые изделия обладают ярко выраженным вкусом сливочного масла; Предотвращает расслоение тестовой массы и вытекания жира из сдобных изделий; Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъёма изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша; Специально подобранный жировой состав и концентрат смеси токоферолов позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> 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. <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.

		Органолептические и физико-химические показатели:		
		Показатель	Значение	Методика определе ния
		Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189-2013
		Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33 – 38	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	Летний период 16 - 19 Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013
		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
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
		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»		
166.	338210 Маргарин твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой	Спецификация № 338210 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Применяется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста, в том числе печенья типа «Курабье», и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание с сахаром\сахарной пудрой. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u>		

		Высокожирный маргарин премиум класса, обладающий высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу; Способствует удержанию воды и воздуха, позволяет предотвратить затягивание теста; Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способом; Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить увеличение объема и однородную рассыпчатую структуру готового изделия; Придает готовым изделиям приятный насыщенный сладко-сливочный вкус и аромат, золотистый цвет; За счет введения натуральных антиокислителей продлевает сроки реализации готовых изделий. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а. <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж. <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>Выраженные, сладко-сливочного масла</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>Желтый, однородный по всей массе</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения									
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189-2013									
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013									

		Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33 – 36	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	14 - 17	ГОСТ 32189-2013
		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
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
от - 20°C до +20°C включительно	360 суток			
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.				

		Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 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»
167.	338310 Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой	Спецификация № 338310 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Применяется при производстве всех видов продукции из слоенного теста При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Высокожирный универсальный маргарин; Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности Не вытечет из теста при расстойке и выпечке При соблюдении технологии приготовления позволит получить изделия правильной формы и размеров Обеспечивает создание равномерной слоистости Обладает высокой пластичностью и устойчив к механическим воздействиям <u>Основные ингредиенты (состав):</u>

		Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а. <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж. <u>Органолептические и физико-химические показатели:</u>		
		Показатель	Значение	Методика определения
		Вкус и запах	Чистые, сливочные	ГОСТ 32189-2013
		Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %, не менее	82	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	44 – 48	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из	10°С 55 - 62	
			20°С 39 - 43	

		маргарина, % при температуре	35°C 13 - 17	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013
		Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
		от - 20°C до +20°C включительно	360 суток	
		Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.		
Упаковка: ящик из гофрированного картона, 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% марка МТК, весовой	Спецификация № 338410 ТФ <i>ГОСТ 32188-2013</i> <u>Область применения:</u> Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. <u>Функциональные преимущества:</u> Высокожирный специализированный маргарин; Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла; Имеет высокую аэрирующую способность, позволяет взбить крем за 8 минут; Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом, сгущенным молоком и т.д. Обладает отличной формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений; Способствует увеличению срока годности крема. <u>Основные ингредиенты (состав):</u> Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а. <u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u> жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж. <u>Органолептические и физико-химические показатели:</u> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td><td>Сливочные</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Сливочные	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения						
Вкус и запах	Сливочные	ГОСТ 32189-2013						

		Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	16	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля поваренной соли, % не более	0	ГОСТ 31933-2012
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	35 - 38	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	16 - 21	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012
		<u>Сроки годности, температуры и условия хранения</u>		
		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: <table><tr><th>Показатель качества</th><th>Норма</th></tr><tr><td>Цвет</td><td>Белый, чистый. Допускается желтоватый оттенок</td></tr><tr><td>Внешний вид</td><td>Однородная сыпучая масса кристаллов. Допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.</td></tr><tr><td>Чистота раствора</td><td>Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Допускается опалесценция</td></tr><tr><td>Вкус и запах</td><td>Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.</td></tr></table>	Показатель качества	Норма	Цвет	Белый, чистый. Допускается желтоватый оттенок	Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов. Допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.	Чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Допускается опалесценция	Вкус и запах	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.
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. Свиная должна быть хорошо обескровлена, без постороннего запаха, без ослизнения. На замороженных и подмороженных полутушах свиней не допускается наличие льда и снега. Распиловка проведена по центру позвоночного столба, без затрагивания шейки и карбоната.
		Внешний вид: фото	
		Допустимые отклонения	Допускается общее количество технологической зачистки (побитости, кровоподтеки) не более 0,3% по массе от партии
		Термическое состояние:	Температура свинины в охлажденном состоянии 0 + 4°C в толще мышц в любой точке измерения Температура свинины в замороженном состоянии -12..-18°C в толще мышц в любой точке измерения Не допускается применение

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

		ированию :	Транспортировка осуществляется с контролированием температуры при перевозках. Температура в камере для перевозки – в соответствии с условиями хранения и ГОСТ 31476-2012..		
		Физико-химические характеристики:			
		Показате ли (факторы)	Допустимые уровни	НД на метод	
		рН	5,8-6,2	ГОСТ Р 51478-99	
		Прозрачно сть и аромат бульона	Прозрачный, с выраженным запахом свежего доброкачественного мяса	ГОСТ 7269-2015	
		Определен ие продуктов первичног о распада белков в бульоне (проба с сернокисл ой 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)			
		Показате ли (факторы)	Допустимые уровни охл.	Допустим ые уровни зам.	НД на метод
		КМАФАн М (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.monocyto genes 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
		Левомецитин:	не допускается (менее 0,0003 мг/кг)	ГОСТ Р ИСО 13493-2014

		Тетрациклин иновая 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 допускается	
		Минимальный срок годности при поставке:	В соответствии с условиями договора поставки	
		Сопроводительная	1. Отечественное сырье (на каждую партию): ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий	

		документа ция 2. Импортное сырье: ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий 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). <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные показатели качества</th><th>Мин./макс допустимые</th></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 Шт/Кг</td></tr> <tr> <td>Зараженность</td><td colspan="2">не допускается, кроме зараженности клещом I степени</td></tr> </table>	Показатели	Базисные показатели качества	Мин./макс допустимые	Влажность, %	14,50	18,0	Зерновая примесь, %	10,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	5,0	Семена амброзии		Не более 10,0 Шт/Кг	Зараженность	не допускается, кроме зараженности клещом I степени	
Показатели	Базисные показатели качества	Мин./макс допустимые																		
Влажность, %	14,50	18,0																		
Зерновая примесь, %	10,0	15,0																		
Сорная примесь, %	2,0	5,0																		
Семена амброзии		Не более 10,0 Шт/Кг																		
Зараженность	не допускается, кроме зараженности клещом I степени																			
172.	Кукуруза (ООО "АСТОН Крахмало-Продукты", адрес 391520, Рязанская	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза), максимальное значение по																		

	обл, Шиловский р-н, д Ибреть, Заводская ул., здание 1А,)	влажности может быть указано в дополнительном соглашении). <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></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, %</td><td>2,0 %</td><td>6,0 %</td></tr> <tr> <td>В т.ч. Семена подсолнечника</td><td>0,5 %</td><td>1,0 %</td></tr> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Зараженность	Не допускается		Влажность, %	Не более 15,0 %		Натурный вес, Гр/л	не менее 660,00		Зерновая примесь, %	10,0 %	15,0 %	Сорная примесь, %	2,0 %	6,0 %	В т.ч. Семена подсолнечника	0,5 %	1,0 %
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Зараженность	Не допускается																						
Влажность, %	Не более 15,0 %																						
Натурный вес, Гр/л	не менее 660,00																						
Зерновая примесь, %	10,0 %	15,0 %																					
Сорная примесь, %	2,0 %	6,0 %																					
В т.ч. Семена подсолнечника	0,5 %	1,0 %																					
173.	Подсолнечник-АСТОН	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 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>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>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность %	8,0	20,0	Сорная примесь, %	3,0	15,0	Кислотное число, мг/КОН/г	4,0		Масличность на А.С.В. %	46,0							
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность %	8,0	20,0																					
Сорная примесь, %	3,0	15,0																					
Кислотное число, мг/КОН/г	4,0																						
Масличность на А.С.В. %	46,0																						
174.	Рапс -АСТОН	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> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность %	8,0	18,0															
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность %	8,0	18,0																					

		Сорная примесь, %	3,0	Без ограничений
		Масличность на А.С.В. %	44,0	
		М.Д. эруковой кислоты, %	2,0	
		М.Д. глюкозинолатов в шроте, %	1,2	
		Кислотное число масла мг/КОН/г	3,0 мг КОН/г	
175.	Семена льна масличного- АСТОН	Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).		
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Влажность, %	9,0	12,0
		Масличность (ISO),%	40,0	38,0
		Кислотное число,	2,50 мг КОН/г	4,00 мг КОН/г
		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

		<table><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>6,0</td></tr><tr><td>В т.ч.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Битые, %</td><td></td><td>Не более 3,0</td></tr><tr><td>Семена др. культур, %</td><td></td><td>Не более 3,0</td></tr><tr><td>Поврежденные, %</td><td></td><td>Не более 3,0</td></tr></table>	Зерновая примесь, %	5,0	6,0	В т.ч.			Битые, %		Не более 3,0	Семена др. культур, %		Не более 3,0	Поврежденные, %		Не более 3,0									
Зерновая примесь, %	5,0	6,0																								
В т.ч.																										
Битые, %		Не более 3,0																								
Семена др. культур, %		Не более 3,0																								
Поврежденные, %		Не более 3,0																								
177.	Ячень-АСТОН	<table><tr><td colspan="3">Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 и технических регламентов Таможенного Союза (Евразийского Экономического Союза).</td></tr><tr><td>Показатели</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально допустимые</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>12,0</td></tr><tr><td>Зерновая примесь, %</td><td>6,0</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Натурный вес, Гр/л</td><td>600,0</td><td>550,0</td></tr><tr><td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>19,0</td></tr></table>	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	Натурный вес, Гр/л	600,0	550,0	Влажность, %	14,0	19,0						
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																								
Натурный вес, Гр/л	600,0	550,0																								
Влажность, %	14,0	19,0																								
178.	Пшеница 5 класс, протеин 11,0% - ДМА	<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></table>	Показатели качества	Базис	Ограничение	Натура, min	760 г/л	740 г/л	Влажность, max	14%	15%	Сорная примесь, max	2%	4%	Зерновая примесь, max	5%	7%	Протеин, min	11%	11%	Число падения, min	230 сек.	210 сек.	Количество клейковины, min	16%	15%
Показатели качества	Базис	Ограничение																								
Натура, min	760 г/л	740 г/л																								
Влажность, max	14%	15%																								
Сорная примесь, max	2%	4%																								
Зерновая примесь, max	5%	7%																								
Протеин, min	11%	11%																								
Число падения, min	230 сек.	210 сек.																								
Количество клейковины, min	16%	15%																								

		<table><tr><td>ИДК, тах</td><td>43-95 ед.</td><td>95 ед.</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой, тах</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>	ИДК, тах	43-95 ед.	95 ед.	Повреждение клопом черепашкой, тах	1,5%	2%	Зараженность	не допускается	не принимается	Амброзия	не допускается	не принимается	Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов																						
ИДК, тах	43-95 ед.	95 ед.																																				
Повреждение клопом черепашкой, тах	1,5%	2%																																				
Зараженность	не допускается	не принимается																																				
Амброзия	не допускается	не принимается																																				
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов																																					
		Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 9353-2016.																																				
179.	Пшеница (3 кл., протеин 15,3, натура мин. 770) - АСТОН	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>770,0</td><td></td></tr><tr><td>Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%</td><td>23,0</td><td>23,0</td></tr><tr><td>Протеин, %</td><td colspan="2">Не менее 15,3</td></tr><tr><td>ИДК, ед.</td><td>100,0</td><td>100,0</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr></table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	19,0	Сорная примесь, %	2,0	12,0	в т.ч. Фузариозные зерна, %	не более 1,0		Испорченные зерна, %	не более 1,0		Зерновая примесь, %	5,0	7,0	в т.ч. пророст, %	не более 1,0		Натурный вес, Гр/л	770,0		Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%	23,0	23,0	Протеин, %	Не менее 15,3		ИДК, ед.	100,0	100,0	Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																				
Влажность, %	14,0	19,0																																				
Сорная примесь, %	2,0	12,0																																				
в т.ч. Фузариозные зерна, %	не более 1,0																																					
Испорченные зерна, %	не более 1,0																																					
Зерновая примесь, %	5,0	7,0																																				
в т.ч. пророст, %	не более 1,0																																					
Натурный вес, Гр/л	770,0																																					
Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%	23,0	23,0																																				
Протеин, %	Не менее 15,3																																					
ИДК, ед.	100,0	100,0																																				
Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0																																					

			Зараженность Очистка-требуется	До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг
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	
		Зараженность Очистка-требуется	До 10 экз.вкл. Св.10 до 15 экз/кг	
181.	Пшеница (3 кл., протеин 14,0, натура мин 750) - 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	750,0	730,0
			Клейковина (ГОСТ) 3кл.,%	23,0	23,0
			Протеин, %	Не менее 14,0	
			ИДК, ед.	100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0	
			Зараженность	До 10 экз.вкл.	
			Очистка-требуется	Св.10 до 15 экз/кг	
182.	Пшеница (3 кл., протеин 13,5) - 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 1,0	
			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	До 10 экз.вкл.	
			Очистка-требуется	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	Максимальные допустимые
			Влажность, %	14,0	19,0
			Сорная примесь, %	2,0	12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %	не более 1,0	
			Испорченные зерна, %	не более 1,0	
			Зерновая примесь, %	5,0	7,0
			в т.ч. пророст, %	не более 1,5	
			Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
			Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
			Протеин, %	Не менее 13,0	
			ИДК, ед.	100,0	100,0
			Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0	
			Зараженность	До 10 экз.вкл.	
			Очистка-требуется	Св.10 до 15 экз/кг	

184.	Пшеница (4 кл., протеин 12,5) - АСТОН	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</td><td colspan="2">До 10 экз.вкл.</td></tr> <tr> <td>Очистка-требуется</td><td colspan="2">Св.10 до 15 экз/кг</td></tr> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	19,0	Сорная примесь, %	2,0	12,0	в т.ч. Фузариозные зерна, %	не более 1,0		Испорченные зерна, %	не более 1,0		Зерновая примесь, %	5,0	7,0	в т.ч. пророст, %	не более 1,5		Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0	Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0	Протеин, %	Не менее 12,5		ИДК, ед.	100,0	100,0	Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0		Зараженность	До 10 экз.вкл.		Очистка-требуется	Св.10 до 15 экз/кг	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																										
Влажность, %	14,0	19,0																																										
Сорная примесь, %	2,0	12,0																																										
в т.ч. Фузариозные зерна, %	не более 1,0																																											
Испорченные зерна, %	не более 1,0																																											
Зерновая примесь, %	5,0	7,0																																										
в т.ч. пророст, %	не более 1,5																																											
Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0																																										
Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0																																										
Протеин, %	Не менее 12,5																																											
ИДК, ед.	100,0	100,0																																										
Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0																																											
Зараженность	До 10 экз.вкл.																																											
Очистка-требуется	Св.10 до 15 экз/кг																																											
185.	Пшеница (4 кл., протеин 12,0) - АСТОН	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> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	19,0	Сорная примесь, %	2,0	12,0																																	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																										
Влажность, %	14,0	19,0																																										
Сорная примесь, %	2,0	12,0																																										

			в т.ч. Фузариозные зерна, %	не более 1,0	
			Испорченные зерна, %	не более 1,0	
			Зерновая примесь, %	5,0	7,0
			в т.ч. пророст, %	не более 1,5	
			Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
			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	До 10 экз.вкл.	
			Очистка-требуется	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	Максимальн о допустимые
			Влажность, %	14,0	19,0
			Сорная примесь, %	2,0	12,0
			в т.ч. Фузариозные зерна, %	не более 1,0	
			Испорченные зерна, %	не более 1,0	
			Зерновая примесь, %	5,0	7,0
			в т.ч. пророст, %	не более 1,5	
			Натурный вес, Гр/л	730,0	710,0
			Клейковина (ГОСТ),%	22,0	18,0
			Протеин, %	Не менее 11,5	
			ИДК, ед.	100,0	100,0

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

		Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, % Испор.зерна, % Зерновая примесь, % В т.ч. проросшие, % Натура, г/л Влажность, % Клейковина (ГОСТ) ИДК, ед. Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой, % Зараженность Очистка-требуется Протеин,%	2,00 5,0 710 14,00 17,0 100 Не более 3,0 До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг Не менее 10,5	12,00 Не более 1,0 Не более 1,0 7,0 1,50
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 Сорная примесь, % В т.ч Фузариозные зерна, %	Базисные нормы 2,00 	Максимально допустимые 12,00 Не более 1,0

		Испор.зерна, %		Не более 1,0
		Зерновая примесь, %	5,0	7,0
		В т.ч. проросшие, %		1,50
		Натура, г/л	710	
		Влажность, %	14,00	19,00
		Клейковина (ГОСТ)	17,0	14,0
		ИДК, ед.	100	
		Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой, %	Не более 3,0	
		Зараженность		
		Очистка-требуется	До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг	
		Протеин,%	Не менее 10,0	
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, %	2,0	12,0
		в т,ч .: Фузариозные зерна,%		
		Испорченные зерна,%		Не более 1,0 Не более 1,0
		Зерновая примесь, %	Не более 15,0	
		В т.ч. проросших, %	Не более 5,0	

		Натура, гр/л		Не менее 680,00	
		Влажность %		Не более 19,0	
		Зараженность Очистка-требуется		До 10 экз/кг Св.10 до 15 экз./кг	
191.	Ячмень 2 класс-ДМА/ДМ		Показатели качества	Базис	Ограничение
			Натура, min	620 г/л	620 г/л
			Влажность, max	14%	15%
			Сорная примесь, max	2%	4%
			Зерновая примесь, max	5%	7%
			Зараженность	не допускается	не принимается
			Цвет	Желтый	
			Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов	
			Афлатоксин общий, max	20 ppb	
Остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 28672-2019					
192.	Пшеница кормовая протеин 10,5-13,4 на АСВ – Тамбовский бекон	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:			
		Таблица 1.1			
		Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	
		1	2	3	
		Протеин на АСВ	не менее 10,5%		
Влажность	14,0%	20,0%			

		Сорная примесь	2,0%	10,0%
		в т.ч. овсюг	не более 2,0%	
		в т.ч. минеральная примесь	не более 1,0%	
		в т.ч. куколь	не более 0,5%	
		Зерновая примесь	15,0%	17,0%
		Спорынья и головня	не более 0,1%	
		Горчак ползучий, вязель разноцветный	не более 0,1%	
		Головневые (мараные, синегузочные) зерна	не более 10%	
		Фузариозные зерна	не более 1,0%	
		Содержание микотоксинов:		
		Зеараленон	не более 0,02 мг/кг	
		Т-2 токсин	не более 0,05 мг/кг	
		Дезоксиниваленол	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 300 мг/кг	
		Содержание нитритов	не более 10 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.																																				
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: <i>Таблица 1.2</i> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Протеин на АСВ</td><td colspan="2">не менее 10,0%</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td colspan="2">не менее 600 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14,5%</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 colspan="2">не более 15,0%</td></tr> <tr> <td>в т.ч. проросшие зерна</td><td colspan="2">не допускаются</td></tr> <tr> <td>Спорынья и головня</td><td colspan="2">не более 0,1%</td></tr> </tbody> </table>	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%	
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
		Дезоксиниваленол	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 300 мг/кг
		Содержание нитритов	не более 10 мг/кг
		ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг
		Зараженность вредителями	не допускается
		<u>Внешний вид:</u> зерно овальной, продолговатой формы. Имеет бороздку, образуя в зерне замкнутую линию. <u>Цвет:</u> от желтого до светлого бежевого. Свойственный нормальному зерну ячменя. <u>Запах:</u> свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается. ГМО не допускается.	
194.	Кукуруза кормовая – Тамбовский бекон	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия» (измененная редакция, изм. №2) с учетом дополнительных требований, указанных ниже:	

Таблица 1.3		
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
1	2	3
Протеин на АСВ	не менее 8,0%	
Влажность	15,0%	25,0%
Сорная примесь	2,0%	10,0%
в т.ч. минеральная примесь	не более 1,0%	
Зерновая примесь	не более 15,0%	
Спорынья и головня	не более 0,15%	
Горчак ползучий, вязель разноцветный	не более 0,1%	
Содержание микотоксинов:		
Зеараленон	не более 0,035 мг/кг	
Т-2 токсин	не более 0,05 мг/кг	
Дезоксиниваленол	не более 0,5 мг/кг	
Охратоксин А	не более 0,01 мг/кг	
Афлатоксин В1	не более 0,01 мг/кг	
Сумма афлатоксинов В1. В2. G1. G2	не более 0,02 мг/кг	
Фумонизин	не более 2,5 мг/кг	
Содержание нитратов	не более 300 мг/кг	
Содержание нитритов	не более 10 мг/кг	
ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг	
Зараженность вредителями	не допускается	

		Внешний вид: зерно блестящее, верхушка округлая без вдавленности. Цвет: желтый, оранжевый. Запах: соответствующий доброкачественному сырью без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов. ГМО не допускается.																										
195.	Пшеница 3 класса, протеин 14,0% - АПК АСТ Компани М	<table><tr><td colspan="2">Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:</td></tr><tr><td>Натура</td><td>Не менее 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5,0 %</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 14,0 %</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 200 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 24,0 %</td></tr><tr><td>Качество клейковины</td><td>От 60 до 95 усл.ед</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневелый, гнилостный) не 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> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:		Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Зерновая примесь	Не более 5,0 %	Протеин	Не менее 14,0 %	Число падения	Не менее 200 сек	Клейковина	Не менее 24,0 %	Качество клейковины	От 60 до 95 усл.ед	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневелый, гнилостный) не допускается	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 %.		Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.	
Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:																												
Натура	Не менее 770 г/л																											
Влажность	Не более 14,0%																											
Сорная примесь	Не более 2%																											
Зерновая примесь	Не более 5,0 %																											
Протеин	Не менее 14,0 %																											
Число падения	Не менее 200 сек																											
Клейковина	Не менее 24,0 %																											
Качество клейковины	От 60 до 95 усл.ед																											
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																											
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневелый, гнилостный) не допускается																											
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 %.																												
Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.																												

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: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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 допускается</td></tr></table> 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 %. Не допускается наличие проросших зерен, зараженность карантинными объектами и живыми вредителями. Остальные показатели согласно ГОСТ 9353-2016.	Натура	Не менее 740 г/л	Влажность	Не более 14,0 %	Сорная примесь	Не более 2,0 5	Зерновая примесь	Не более 5,0 %	Протеин	Не менее 12,5 %	Число падения	Не менее 200 сек	Клейковина	Не менее 20,0 %	Качество клейковины	От 60 до 95 усл.ед	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 740 г/л																					
Влажность	Не более 14,0 %																					
Сорная примесь	Не более 2,0 5																					
Зерновая примесь	Не более 5,0 %																					
Протеин	Не менее 12,5 %																					
Число падения	Не менее 200 сек																					
Клейковина	Не менее 20,0 %																					
Качество клейковины	От 60 до 95 усл.ед																					
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																						

197.	Полутуша н/ш 2 кат охл без щеки	Товар должен соответствовать ГОСТ 31476-2012 Свинина в полутушах.  Описание продукта: Полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов, внутреннего жира, головы, щековины, с вырезкой. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры не более 3 см. Допускается: Допускаются наличие остатков щетины на площади, не превышающей 5% к поверхности, зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% поверхности, или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши. Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: не нормируется Органолептические показатели: свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. Цвет: мышечная ткань на распиле от светло-розового до красного; шпик от белого до бледно-розового. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения): Не нормируется Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,1 г; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г, Proteus - не допускается в 0,1 г.

		Вес нетто туши: 72 - 113 кг Температура в толще продукта: От 0 до 4°C. Сроки годности и условия хранения: при температуре от минус 1 до 0 и относительной влажности воздуха 85% не более 12 суток. Маркировка продукта: На лопаточную часть наносятся товароведческое и ветеринарное клейма, на окорок - только ветеринарное. Тип товароведческого клейма: квадратное клеймо с размером сторон 40 мм. В товаросопроводительной документации на продукты убоя указывается: - вид мяса продуктивного животного; - термическое состояние полутуш; - наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; - количество продуктов убоя; - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.
198.	Окорок свиной б/к б/ш	Товар должен соответствовать ТУ 9214-001-68600533-15 Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Охлажденный: Описание продукта тазобедренная часть отруба без шкуры, без тазовой, бедренной и берцовой костей, хрящей и сухожилий. Допускаются: толщина слоя подкожного шпика не более 10 мм, прирезы икрожных мышц без грубых сухожилий и

		соединительной ткани. Наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм, наличие мелких кровеносных сосудов. Не допускается: наличие порезов мышечной ткани, загара сырья, гематом, включения костей, надкостницы, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная или с изменением цвета поверхность. Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: Вырабатывается из туш 2, 3 категории и категории ПП Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения): Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г 170 ккал / 720 кДж Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,001 г; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в индивидуальный пакет. Количество вложений – 1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пакет должен плотно облегать продукт. Групповая упаковка: гофрокороб, разрешенный к контакту с пищевыми продуктами. Количество вложений в гофрокороб: 2 шт Упаковочный материал: Гофрокороб №1 580x380x135 мм, вакуумный пакет 400 x 550 мм Вес куска нетто: от 5 кг до 14,0 кг Вес короба нетто: от 10,0 кг до 28,0 кг Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет – 4 шт. x 10

		рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона. Температура в толще продукта : $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$ Сроки годности и условия хранения: при температуре от 0 до 4°C – 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  Описание продукта: Мякотная ткань лопаточной части свиних полутуш без лопаточной и плечевой костей, шкуры, хрящей и грубых сухожилий, в том числе между заостной и предостной мышцами. Части мяса после отделения костей зачищают от грубых пленок. Допускается: наличие сквозного разреза диаметром не более 10 мм с вентральной стороны лопатки. Толщина слоя подкожного шпика не более 5 мм. В связи с анатомическими особенностями отруба в отдельных местах допускается наличие шпика, толщиной превышающего 5 мм, без уменьшения постности отруба. Постность прирези подлопаточной мышечной ткани должна быть не ниже постности основного отруба. Допускается наличие мелких надкостниц не более 5 мм, наличие мелких кровеносных сосудов Не допускается: не допускается наличие гематом, загрязнений, загара сырья, включения костей, надкостницы, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная и с изменением цвета поверхность. Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта: Вырабатывается из туш 2, 3 категории и категории III. Вес туши от 52 до 113 кг.

		Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Мышечная ткань имеет приятный запах, свойственный свинине. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта (средние значения): Жир: 12,0 г; Белок: 16,0 г 170 ккал / 720 кДж Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г; БГКП - не допускается в 0,001 г; Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г Товарная упаковка: сырье упаковано в пакет. Количество вложений в пакет – 1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна плотно облегать продукт. В замороженном продукте допускается развакуум. Вес куска нетто: от 3,0 кг до 6,5 кг Вес вложения нетто: от 3,0 кг до 6,5 кг Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 3 - 6 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба). Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна плотно облегать продукт. Материал упаковки: Гофрокороб №1 580x380x135 мм , вакуумный пакет (350 x 600 мм) Вес короба нетто: от 18,0 кг до 22,0 кг Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон (паллету) размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет для замороженной продукции – 4 шт. x 10 рядов; для охлажденной продукции – 4 шт. x 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона. Температура в толще продукта (охлажденный продукт): $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$ Температура в толще продукта (замороженный продукт): не выше минус 8°C (согласно ТР ТС 034/2013)

		Сроки годности и условия хранения (охлажденный продукт): при температуре от 0 до 4°C – 21 сутки Сроки годности и условия хранения (замороженный продукт): при температуре не выше минус 18°C – не более 12 месяцев.					
200.	Рис дробленка, (экстра, высший, 1,2,3 сорт) – ОПХ Агро	Товар должен соответствовать ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия, но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:					
							Др об ле нк а
		Экстр а	высш ий	1 сорт	2 сорт	3 сорт	
Влажность	%	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, не менее	%	90	Нет ограничений				
Доброкачественное ядро, не менее	%	99,7	99,7	99,4	99,1	99	98,2
в том числе:							
рис дробленый, не более	%	4	4	9	13	25	Не т
пожелтевшие ядра риса, не более	%	не доп.	0,5	2	6	8	огр ани чен ий

		меловые ядра риса, не более	%	1	1	2	3	4	8
		ядра с красными полосками, не более	%	не доп.	1	3	8	10	Не т огр ани чен ий
		красные ядра, не более	%	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	1	
		глютинозн ые ядра, не более	%	0,5	1	2	2	3	
		шелушены е зерна просянки, не более	%	Нет ограничений					3
		Нешелуше ные зерна риса, не более	%	не доп.	не доп.	0,2	0,3	0,3	Не т огр ани чен ий
		Сорная примесь, не более	%	0,2	0,2	0,3	0,4	0,4	0,8
		в том числе:							
		минеральн ая примесь	%	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1
		органическ ая примесь	%	не доп.	%	0,05	0,05	0,05	0,0 5
		Зараженно сть вредителям и хлебных запасов	шт	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп. .

		<table><tr><td>Загрязненность мертвыми вредителям и хлебных запасов:</td><td>шт</td><td>не доп.</td><td>не доп.</td><td>не доп.</td><td>не доп.</td><td>не доп.</td><td>не доп.</td></tr><tr><td>Металломагнитная 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> Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерно. При наличии ГМО, Товар не принимается.	Загрязненность мертвыми вредителям и хлебных запасов:	шт	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	Металломагнитная примесь, не более	мг в 1 кг	3	3	3	3	3	3						
Загрязненность мертвыми вредителям и хлебных запасов:	шт	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.	не доп.																	
Металломагнитная примесь, не более	мг в 1 кг	3	3	3	3	3	3																	
201.	Кукурузная крупа(фракции 4,5,6) – ОПХ Агро	Товар должен соответствовать ГОСТ 6002-2022 Крупа кукурузная. Технические условия. Допускается к использованию фракции 4,5,6 (Остальные по запросу и согласованию», но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <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</td><td>≤ 0.3</td></tr><tr><td>Минеральная, %</td><td>≤ 0.05</td></tr><tr><td>Вредная, %</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Металломагнитная примесь, %</td><td>≤ 2.5</td></tr></table> Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерно. При наличии ГМО, Товар не принимается.							Показатели	Спецификация	Влажность, %	≤ 13.5	Экстракт (как есть), %	≥ 77	Жиры, %	≤ 1.0	Сорная примесь, %, в тч	≤ 0.3	Минеральная, %	≤ 0.05	Вредная, %	Не допускается	Металломагнитная примесь, %	≤ 2.5
Показатели	Спецификация																							
Влажность, %	≤ 13.5																							
Экстракт (как есть), %	≥ 77																							
Жиры, %	≤ 1.0																							
Сорная примесь, %, в тч	≤ 0.3																							
Минеральная, %	≤ 0.05																							
Вредная, %	Не допускается																							
Металломагнитная примесь, %	≤ 2.5																							
202.	Пшеница – ОПХ Агро	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Технические условия., но с учетом дополнительных требований, указанных ниже:																						

		Показатели	Спецификация		
		Влажность, %	≤ 14.0		
		Экстрактивность сухое вещество (E2) (as is)*, %	≥ 80.0		
		Белок (в сухом веществе)*, %	9.0-12.0		
		Сход с сита > 2, 5, %	≥ 85		
		Проход через сито < 2,2, %	≤ 3		
		Зерновая примесь: (семена масличных культур, включая кукурузу), %	≤0.2		
		Зерновая примесь: (кроме масличных), %	≤2		
		Сорная примесь В тч минеральная, %	≤2 ≤0.3		
		Цвет и запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов		
		Состояние	В здоровом, не греющемся состоянии		
		Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует ТР ТС 015/2011 О безопасности зерну. При наличии ГМО, Товар не принимается.			
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

		<table><tr><td>Массовая доля влаги</td><td>%</td><td>≤ 0.1</td><td>≤ 0.12</td></tr><tr><td>Содержание золы (св)</td><td>%</td><td>≤ 0.027</td><td>≤ 0.036</td></tr><tr><td>Цветность в растворе</td><td>IU (ICUMS A)</td><td>≤ 45</td><td>≤ 104</td></tr><tr><td>Массовая доля диоксида серы</td><td>мг/кг</td><td colspan="2">≤15</td></tr><tr><td>Массовая доля ферропримесей</td><td>%</td><td colspan="2">≤ 0.0003</td></tr><tr><td>Потенциал электрического поля флюка (флок кислоты).</td><td></td><td>Без образования хлопьев</td><td>-</td></tr></table>	Массовая доля влаги	%	≤ 0.1	≤ 0.12	Содержание золы (св)	%	≤ 0.027	≤ 0.036	Цветность в растворе	IU (ICUMS A)	≤ 45	≤ 104	Массовая доля диоксида серы	мг/кг	≤15		Массовая доля ферропримесей	%	≤ 0.0003		Потенциал электрического поля флюка (флок кислоты).		Без образования хлопьев	-
Массовая доля влаги	%	≤ 0.1	≤ 0.12																							
Содержание золы (св)	%	≤ 0.027	≤ 0.036																							
Цветность в растворе	IU (ICUMS A)	≤ 45	≤ 104																							
Массовая доля диоксида серы	мг/кг	≤15																								
Массовая доля ферропримесей	%	≤ 0.0003																								
Потенциал электрического поля флюка (флок кислоты).		Без образования хлопьев	-																							
		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.																								
204.	Пшеница продовольственная 3-й класс. Ставропольский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница 3-го класса, продовольственная. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1.Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table>		Показатели качества	Базисные нормы	Влажность, %	14,0	Сорная примесь, %	2,0	Зерновая примесь, %	3,5	Мелкое зерно, не более:	1,5													
Показатели качества	Базисные нормы																									
Влажность, %	14,0																									
Сорная примесь, %	2,0																									
Зерновая примесь, %	3,5																									
Мелкое зерно, не более:	1,5																									

			Натура, не менее:	770 г/л
			Стекловидность не менее, %:	50
			Протеин на а.с.в., не менее, %	13,5
			Клейковина, не менее, %	23
			ИДК	От 65 ед. до 85 ед.
			Повреждение клопом-черепашкой, не более, %	2
			Пшеница поврежденная альтернариозом, спорыньей, головнёй, а также с наличием карантинных семян	не принимается
205.	Пшеница (3 кл., протеин 15,0) – 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, %	15,0 и более	
		ИДК, ед.	45 - 100	

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

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

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

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

211.	Пшеница (4 кл., протеин 12,0) – БМЭЗ	Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.	
		Наименование показателя	Нормативные значения
		Влажность, %	не более 14,0
		Сорная примесь, %	не более 2,0
		Зерновая примесь, %	не более 5,0
		в т.ч. проросшие зерна, %	не более 2,0
		Натурный вес, гр/л	не менее 750
		Клейковина, %	не менее 18,0
		Протеин, %	12,0 и более
		ИДК, ед.	45 - 100
		Повреждение клопом черепашкой, %	не более 2,0
		Число падения	не менее 200 с
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
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
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
213.	Пшеница (5 кл., прод., протеин 10,5) – БМЭЗ	Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.	
		Наименование показателя	Нормативные значения
		Влажность, %	не более 14,0

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

		в т.ч. проросшие зерна, %	не более 2,0
		Натурный вес, гр/л	не менее 750
		Клейковина, %	не менее 14,0
		Протеин, %	10,0 и более
		ИДК, ед.	45 - 100
		Повреждение клопом черепашкой, %	не более 3,0
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
215.	Пшеница (5 кл., кормовая) – БМЭЗ	Товар соответствует ГОСТ 9353-2016 и качественным показателям, указанным ниже.	
		Наименование показателя	Нормативные значения
		Влажность, %	не более 14,0
		Сорная примесь, %	не более 5,0
		Зерновая примесь, %	не более 15,0
		в т.ч. проросшие зерна, %	не более 5,0
		Зараженность зерновыми вредителями	не допускается
		Запах	Свойственный

			здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																														
216.	Жом сушеный гранулированный	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.																															
		<table><tr><td>Наименование НД:</td><td colspan="4">ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Технические условия»</td></tr><tr><td>Происхождение по виду сырья:</td><td colspan="4">Свекловичный</td></tr><tr><td rowspan="4">Органолептические показатели</td><td>Наименование показателя:</td><td>Норма:</td><td>НД определяющий норму</td><td>Метод испытания:</td></tr><tr><td>Внешний вид</td><td>Гранулы цилиндрической формы с матовой поверхностью</td><td>ГОСТ Р 54901-2012</td><td>ГОСТ Р 54901-2012</td></tr><tr><td>Цвет</td><td>Серый различных оттенков</td><td>ГОСТ Р 54901-2012</td><td>ГОСТ Р 54901-2012</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Специфический, без посторонних запахов</td><td>ГОСТ Р 54901-2012</td><td>ГОСТ Р 54901-2012</td></tr></table>	Наименование НД:	ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Технические условия»				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				
Наименование НД:	ГОСТ Р 54901-2012 «Жом сушеный. Технические условия»																																
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) ГОСТ 13456-82 п. 3.3.
			Массовая доля сырого протеина, в пересчете на сухое вещество, % не менее	7,0	ГОСТ Р 54901-12	ГОСТ 13496.4-93 ГОСТ 13456-82, п.3.5
			Массовая доля несгранулированного жома, % не более	10,0	ГОСТ Р 54901-12	ГОСТ Р 54901-2012 п.8.7
			Содержание примесей: содержание инородных примесей	Не допускается	ГОСТ Р 54901-12	ГОСТ Р 54901-12
			Содержание металломагнитных частиц размером более 2 мм (в наибольшем	Не допускается	ГОСТ Р 54901-12	ГОСТ 13496.9-96 ГОСТ 13456-82 п. 3.7

			м линейном измерении) и с острыми краями			
			Массовая доля (содержани е) металломаг нитных частиц размером менее 2 мм включител ьно, млн-1 (мг/кг), не более	30,0	ГОСТ Р 54901-12	ГОСТ 13496.9-96 ГОСТ 13456-82 п. 3.7
			Размер гранул	Размер диаметра гранул не более 30 мм, длиной не более 2,5 диаметра.	ГОСТ Р 54901-12	ГОСТ Р 54901-12
		Допусти мые уровни тяжелы х металло в и пестици дов:	Наименов ание показател я:	Норма:	НД определ яющий норму	Метод испытани я:
			ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), мг/кг, не более	0,05	ПДК №117-116 от 17.05.77	МУ 2142-80 ГОСТ 32194- 2013; ГОСТ 13496.20- 2014
			ДДТ (сумма изомеров и метаболит ов)	0,05		ГОСТ 31481, МУ 2142-80 ГОСТ 32194- 2013, ГОСТ

						13496.20-2014
			Свинец, мг/кг, не более	2,0	ВМДУ-87 утв. ГУВ Госагропро ма СССР от 07.08.87 № 123-4/281- 87	ГОСТ Р 53100-2008; ГОСТ Р 55447-2013
			Кадмий, мг/кг, не более	0,3		ГОСТ 30692-2000; ГОСТ 34141-2017
			Мышьяк, мг/кг, не более	1,0		ГОСТ Р 55447-2013; ГОСТ Р 53101-2008
			Ртуть, мг/кг, не более	0,1		ГОСТ 34141-2017
						ГОСТ 53352; ГОСТ Р 55447-2013 ГОСТ 31650-2012; ГОСТ 34141-2017 МУК 4.1.1472-03
		Микробиологические показатели:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющих норму	Метод испытания:
			Общая бактериальная обсемененность, КОЕ/г, не более	5*10 ⁵		

			Патогенны е, в т.ч. Сальмонел лы, в 50г	Не допускается	Правила бактериологич еского исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975	Правила бактерио логическ ого исследов ания кормов, утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.197 5
			Анаэробы, в 50г	Не допускается		
			Энтеробакт ерии	Не более 300кoe/г при отсутствии эн теропатоген ной кишечной палочки		
			Энтеропат огенные типы кишечной палочки, в 50 г	Не допускается		
		Допусти мые уровни радиону клидов:	Наименов ание показател я:	Норма:	НД определяющ ий норму	Метод испыт ания:
			Цезий-137, Бк/кг	Не более 65	Ветеринарные правила и нормы ВП 13.5.13/06-01 (утв.Министер	ГОСТ Р 540040 -2010
			Стронций- 90, Бк/кг	Не более 120	ством сельского хозяйства РФ от 19.12.2000)	МКР №40152. 4Д362/01 .00294- 2010
		Допусти мые уровни нитрато в и нитрито в:	Наименов ание показател я:	Норма:	НД определяющ ий норму	Метод испыт ания:
			Нитраты, мг/кг, не более	800	ПДК №143- 4/73-5а (ПДК нитратов и	ГОСТ 13496.1 9

			Нитриты, мг/кг, не более	10	нитритов в кормах для животных и основных видах сырья для комбикормов утв. Главным государственн ым ветеринарным инспектором СССР от 18.02.89 г.)	
		Допустимые уровни микотокс инов:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющей норму	Метод испытания:
			Афлатоксин, мг/кг, не более	0,05	МДУ микотоксина в кормах для с/х животных, утв. ГУВ Минсельхоза СССР, 01.02.89, № 434-17	ГОСТ 31653-12; ГОСТ ISO 14718-2017 ГОСТ 32251-2013; М 04-32-2004
			Зеараленон (Ф-2 токсин), мг/кг, не более	2		ГОСТ ISO 17371-2016; ГОСТ 31653-12, ГОСТ 31673-12 (ISO 6870:2002), МУ А

						1/016 от 19.10.2015
			Дезоксиниваленол, мг/кг, не более	1		ГОСТ EN 15791-2015, МУ А 1/016 от 19.10.2015
		ГМО:	Наименование показателя:	Норма:	НД определяющей норму	Метод испытания:
		ГМО	Не более 0,9%	Письмо Рос-сельхознадзора 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				

		5	Число падения, не менее	сек	250	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88
		6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840- 2017
		7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5- 2015
		8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483-97
		9	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3	
		9.1	Гальки, не более	%	0,1	
		9.2	Испорченны е зерна, не бол ее	%	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 поврежден ны, 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.										
218.	Пшеница 11,5% Русагро	Показатели качества Максимально-минимально Допустимые Пшеница 4 класса <table><tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измерения</th><th>Предельные нормы</th><th>Метод определения</th></tr><tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельные нормы	Метод определения		1	2	3	4
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельные нормы	Метод определения								
	1	2	3	4								

		1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	11,5	Экспресс метод (Инфратек)
		2	Клейковина, не менее	%	18	ГОСТ Р 54478-2011
		3	ИДК	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011
		4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015
		5	Число падения, не менее	сек	230	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88
		6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840-2017
		7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015
		8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483-97
		9	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3	
		9.1	Гальки, не более	%	0,1	
		9.2	Испорченные зерна, не более	%	1	
		9.3	Куколь, не более	%	0,5	
		10	Зерновая примесь, не более	%	4	ГОСТ 30483-97
		10.1	в т.ч. битые и поврежденные, не более	%	2	

		Товар должен быть: • В здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания, согласно ГОСТ 10967-2019; • Цвет - свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа согласно ГОСТ 10967-2019; • Запах - свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов согласно ГОСТ 10967-2019; • Зараженность вредителями не допускается согласно ГОСТ 13586.6-93, ГОСТ 13586.4-83, ГОСТ 34165-2017. Требования к поставке Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами: • Декларация соответствия; • Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; • Протокол испытания по показателю ГМО; • Справка об используемых пестицидах; • Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС; • 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 Пшеница 5 класса

		№ п/ п	Наименование показателя	Ед. измерен ия	Предельн ые нормы	Метод определения
			1	2	3	4
		1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	10,5	Экспресс метод (Инфратек)
		2	Клейковина, не менее	%	16	ГОСТ Р 54478-2011
		3	ИДК	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011
		4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538- 2015
		5	Число падения, не менее	сек	220	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676- 88
		6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840- 2017
		7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015
		8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483- 97
		9	В т.ч. минеральной при меси, 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_А СВ_Русагро	1) Показатели качества Максимально-минимально допустимые Соя, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»																																																											
		<table><tr><td>№</td><td colspan="2">Наименование показателя качества</td><td colspan="3">Базисные показатели качества</td></tr><tr><td>1</td><td colspan="2">Влажность</td><td colspan="3">max 12 %</td></tr><tr><td>2</td><td colspan="2">Сорная примесь</td><td colspan="3">max 3 %</td></tr><tr><td>3</td><td colspan="2">В том числе минеральная примесь</td><td colspan="3">max 0,3 %</td></tr><tr><td>4</td><td colspan="2">Масличная примесь</td><td colspan="3">max 12 %</td></tr><tr><td>5</td><td colspan="2">В том числе семена подсолнечника</td><td colspan="3">max 1,5 %</td></tr><tr><td>6</td><td colspan="2">Протеин на АСВ</td><td colspan="3">min 38 %</td></tr><tr><td>7</td><td colspan="2">Зараженность</td><td colspan="3">не допускается</td></tr><tr><td>8</td><td colspan="2">Семена клещевины</td><td colspan="3">не допускаются</td></tr></table>						№	Наименование показателя качества		Базисные показатели качества			1	Влажность		max 12 %			2	Сорная примесь		max 3 %			3	В том числе минеральная примесь		max 0,3 %			4	Масличная примесь		max 12 %			5	В том числе семена подсолнечника		max 1,5 %			6	Протеин на АСВ		min 38 %			7	Зараженность		не допускается			8	Семена клещевины		не допускаются		
		№	Наименование показателя качества		Базисные показатели качества																																																								
		1	Влажность		max 12 %																																																								
		2	Сорная примесь		max 3 %																																																								
		3	В том числе минеральная примесь		max 0,3 %																																																								
		4	Масличная примесь		max 12 %																																																								
		5	В том числе семена подсолнечника		max 1,5 %																																																								
		6	Протеин на АСВ		min 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	съёмы за 1%	базис	съёмы за 1%	базис	съёмы 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.																
221.	Пшеница 4 класс, протеин 14% - ДОБРЫНЯ	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%</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></table>									Натура	не менее 780 г/л	Влажность	не более 14%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%
Натура	не менее 780 г/л																	
Влажность	не более 14%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Зерновая примесь	не более 5,0%																	

		<table><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> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.	Протеин	не менее 14%	Число падения	не менее 220 сек	Клейковина	не менее 21,5%	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается								
Протеин	не менее 14%																	
Число падения	не менее 220 сек																	
Клейковина	не менее 21,5%																	
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																	
222.	Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - ДОБРЫНЯ	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%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>не более 2,0%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>не более 5,0%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>не менее 13,5%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>не менее 260 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 19%</td></tr><tr><td>Запах</td><td>свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается.	Натура	не менее 760 г/л	Влажность	не более 14%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	не менее 13,5%	Число падения	не менее 260 сек	Клейковина	не менее 19%	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 760 г/л																	
Влажность	не более 14%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Зерновая примесь	не более 5,0%																	
Протеин	не менее 13,5%																	
Число падения	не менее 260 сек																	
Клейковина	не менее 19%																	
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																	

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.																
223.	Пшеница 4 класс, протеин 12,5% - СМЗ	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 2,0%</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> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.	Натура	не менее 760 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	не менее 12,5%	Число падения	не менее 260 сек	Клейковина	не менее 18%	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 760 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Зерновая примесь	не более 5,0%																	
Протеин	не менее 12,5%																	
Число падения	не менее 260 сек																	
Клейковина	не менее 18%																	
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																	
224.	Пшеница 4 класс, протеин 13,5% - СМЗ	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></table>	Натура	не менее 750 г/л	Влажность	не более 14,0%												
Натура	не менее 750 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	

		<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>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> Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Протеин	не менее 13,5%	Число падения	не менее 200 сек	Клейковина	не менее 22%	Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Сорная примесь	не более 2,0%													
Зерновая примесь	не более 5,0%													
Протеин	не менее 13,5%													
Число падения	не менее 200 сек													
Клейковина	не менее 22%													
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
225.	Ячмень - СМЗ	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>	Натура	не менее 620 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%	Протеин	Не менее 12,5%	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	не менее 620 г/л													
Влажность	не более 14,0%													
Сорная примесь	не более 2,0%													
Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	не более 5,0%													
Протеин	Не менее 12,5%													
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													

		Зараженность насекомыми-вредителями хлебных запасов не допускается. На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика. На каждую партию Товара оформляется протокол ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с полным техническим анализом зерна и исследованием согласно требованию ТРТС 015/2011.
226.	Белгородский бройлер – масло подсолнечное	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Кислотное число до 6 мгКОН/гр Перекисное число до 10 ммоль
227.	Белгородский бройлер – шрот соевый	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53799-2010 «Шрот соевый кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Сырой протеин не менее 45%, Влажность до 12%
228.	Белгородский бройлер – шрот подсолнечный	Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот подсолнечный кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Сырой протеин не менее 35%, Влажность до 11%
229.	Агросила-Коммерция – Бедро цыпленка-бройлера	Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Бедро охлажденное весовое/Бедро замороженное весовое. Цвет свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.
230.	Агросила-Коммерция – Голень цыпленка-бройлера	Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Голень охлажденная весовая/ Голень замороженная весовая. Цвет свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы

		плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.
231.	Агросила-Коммерция – Грудка цыпленка-бройлера	Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Грудка охлажденная весовая/ Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Грудка замороженная весовая. Цвет свойственный цвету анатомических частей тушек. Мышцы плотные, упругие. Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.
232.	Агросила-Коммерция – Набор для 1 блюд	Товар должен соответствовать СТО 13970504-010-2015. Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: Набор для 1 блюд охлажденный весовой/ Набор для 1 блюд замороженный весовой. Описание продукта: 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 потрошенная весовая (П)	Товар должен соответствовать ГОСТ 31962-2013 Тушка цыпленка – бройлера 1 сорта охлажденная потрошенная весовая (П) промпереработка. Описание продукта: Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира). Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки. Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния,

		единичные гематомы не более 30 мм. Допускаются незначительные гематомы крыла не более 30 мм, на одной из фаланг. Не допускаются переломы крыла. Допускается незначительное искривление киля грудной кости. Запах свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него, цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового. Срок годности при температуре от 0°C до +2°C не более 7 суток.		
235.	Агросила-Коммерция - Фарш куриный «НАТУРАЛЬНЫЙ» Замороженный	Товар должен соответствовать ТУ 10.13.14-13086090-2021. Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров - Фарш куриный «НАТУРАЛЬНЫЙ» Замороженный. Описание продукта: Измельченная мясная масса с видимыми жировыми включениями от белого до светло-красного цвета. Состав: ММО ЦБ, мясо ЦБ		
236.	Шрот подсолнечный, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать следующим кондициям, массовая доля сырого протеина не менее 35,5 %. По остальным показателям качество Продукции должно соответствовать действующему ГОСТ (у) 11246-96.		
237.	Шрот соевый, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ Р 53799-2010.		
238.	Масло соевое, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 31760-2012.		
239.	Масло подсолнечное, Ставропольский бройлер	Качество Товара должно соответствовать требованиям действующего ГОСТ 1129-2013.		
240.	Сем. подсолнечника -ТД НМЖК	Товар должен соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учётом дополнительных требований, указанных ниже: Базисные нормы для расчета зачетного веса Товара:		
		Показатели	Базисные нормы для расчета	Уменьшение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного

			зачетног о веса		
		Влажность	8,0%	Менее 4% - Приемка не производится от 4% до 8% - нет списаний от 8% до 12 % - минус 1% за 1% от 12% до 16% - минус 1,5% за 1% от 16% до 20% - минус 2% за 1% свыше 20% - минус 3% за 1% (приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования)	
		Сорность	3,0%	от 3 % до 8 % - минус 1 % за 1% от 8% - минус 1,5% за 1% (приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования)	
		Кислотное число, мг. КОН/г.	Не более 4,0 мг КОН/г	Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г допускается только при наличии технической возможности и после дополнительного согласования	

		<table><tr><td>Масличность ь (в пересчете на абсолютно сухое вещество)</td><td>не менее 40%</td><td>ниже 43% - минус 4% за 1% от 43% до 46% - минус 2,5% за 1% от 46% до 49% - списаний нет свыше 49% - плюс 0,5% за 1%</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td>12%</td><td>-----</td></tr><tr><td>Содержание олеиновой кислоты, %</td><td>Не менее 82%</td><td>-----</td></tr><tr><td>Пальмитино вая кислота в высокоолеи новом подсолнечн ике, % не более</td><td>4%</td><td>-----</td></tr></table>	Масличность ь (в пересчете на абсолютно сухое вещество)	не менее 40%	ниже 43% - минус 4% за 1% от 43% до 46% - минус 2,5% за 1% от 46% до 49% - списаний нет свыше 49% - плюс 0,5% за 1%	Масличная примесь	12%	-----	Содержание олеиновой кислоты, %	Не менее 82%	-----	Пальмитино вая кислота в высокоолеи новом подсолнечн ике, % не более	4%	-----			
Масличность ь (в пересчете на абсолютно сухое вещество)	не менее 40%	ниже 43% - минус 4% за 1% от 43% до 46% - минус 2,5% за 1% от 46% до 49% - списаний нет свыше 49% - плюс 0,5% за 1%															
Масличная примесь	12%	-----															
Содержание олеиновой кислоты, %	Не менее 82%	-----															
Пальмитино вая кислота в высокоолеи новом подсолнечн ике, % не более	4%	-----															
		Грызовые (крупной продолговатой формы, размером от 14 мм до 25 мм, с толстой наружной оболочкой), а также семена подсолнечника масличностью ниже 40% поставке не подлежат. Семена подсолнечника с длиной семянки более 14 мм относятся к сорной примеси.															
241.	Кукуруза пищевая- ООО «Таргет Агро»	<table><tr><td colspan="3">Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</td></tr><tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально допустимые</td></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></table>	Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Цвет	Желтый		Натуральный вес, гр./л	Не менее 695		Влажность, %	14,0	14,5
Товар должен соответствовать ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:																	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые															
Цвет	Желтый																
Натуральный вес, гр./л	Не менее 695																
Влажность, %	14,0	14,5															

		Сорная примесь, % 1,0 3,0 В том числе: - Песок/кремнезем 1,0 1,5 - Посторонние включения 1,0 1,5 Битые зерна, % 1,0 3,0 Поврежденные зерна, % 1,0 5,0 Зерна с термическим повреждением, % 0,1 0,5 Щуплые зерна, % 5,0 8,0 Афлатоксин (B1, B2, G1, G2) Не более 20 частей на миллиард Охратоксин А Не более 200 частей на миллиард МАКС Зараженность вредителями не допускается Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается. При влажности зерна ниже базисных показателей, списывается процент веса по влажности в результате подработки зерна согласно Инструкции по сушке продовольственного, кормового зерна, масла семян и эксплуатации зерносушилок № 9-3-82.
242.	Соя кормовая- ООО «Таргет Агро»	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:

		2. 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><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. 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>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Протеин на АСВ, %	не менее 33,0		Зараженность вредителями	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.		
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	12,0	15,0																					
Сорная примесь, %	2,0	2,0																					
Масличная примесь, %	не более 10,0																						
Протеин на АСВ, %	не менее 33,0																						
Зараженность вредителями	не допускается																						
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.																							
243.	Ячмень на пищевые цели (возможен фураж) - ООО «Таргет Агро»	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 2. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table><tr><th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					

			Влажность, %	12,0	15,0
			Сорная примесь, %	1,5	3,5
			В том числе:		
			- Песок/кремнезем		
			- Посторонние включения	0,5	1,5
				1,0	2,0
			Битые зерна, %	5,0	8,0
			Поврежденные зерна, %	2,0	4,0
			Тонкие зерна ячменя, %	10,0	15,0
			Зерна с термическим повреждением, %	0,1	0,3
			Масличная примесь, %	не более 10,0	
			Протеин на АСВ, %	не менее 33,0	
			Зараженность вредителями	не допускается	
			Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай – не допускаются.		
			Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).		
			При наличии ГМО, Товар не принимается.		

244.	Бобы сои 38 – Агропоставка МТ	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>	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 38% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 38% АСВ									
		2. Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС;								

		- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.								
245.	Бобы сои 39 – Агропоставка МТ	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 39% АСВ</td></tr></table> 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	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 39% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 39% АСВ									

		каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить

		Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.								
246.	Бобы сои 40 П– Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <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> 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	Влажность	От 10% до 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 40% АСВ
Влажность	От 10% до 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 40% АСВ									

		соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.		
247.	Бобы сои 40 М– Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><td>Влажность</td><td>До 10%</td></tr></table>	Влажность	До 10%
Влажность	До 10%			

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

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

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

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

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

4. Поставщик гарантирует, что:

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

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

		содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/ При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.																											
248.	Пшеница кормовая- Уральский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>14,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td><td>5,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. пророст, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. овсюг, %</td><td colspan="2">не более 2,0</td></tr> <tr> <td>в т.ч. щуплые, %</td><td colspan="2">не более 5,0</td></tr> <tr> <td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай</td><td colspan="2">не допускается</td></tr> <tr> <td>Фузариозные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																											
Влажность, %	14,0	15,0																											
Сорная примесь, %	2,0	4,0																											
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																											
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																												
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																												
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																												
Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай	не допускается																												
Фузариозные, %	до 1,0																												

		<table><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> 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.	Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0	Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается														
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																			
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																			
249.	Кукуруза кормовая-Уральский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table> Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, выюнок, 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.	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	15,0	17,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																		
Испорченные, %	до 1,0																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			

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

		Содержание сырого протеина не менее 20,5%
		Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом) не допускается
		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, выюнок, повилика, молочай, овсюг. не допускается
		наличие вредной примеси головня, спорыньи не допускается
		Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.
252.	Токаревская птицефабрика – масло подсолнечное	Товар должен соответствовать ГОСТ 1129-2013. «Масло подсолнечное. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Кислотное число до 6 мгКОН/г Перекисное число до 10 ммоль ½ О/кг
253.	Токаревская птицефабрика – шрот соевый	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53799-2010 «Шрот соевый кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Сырой протеин не менее 45%, Влажность до 12%.
254.	Токаревская птицефабрика – шрот подсолнечный	Товар должен соответствовать ГОСТ 11246-96 «Шрот подсолнечный кормовой тостированный. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: Сырой протеин не менее 35%, Влажность до 11%.

255.	Горох (желтый разных оттенков)	Товар должен соответствовать ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table><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> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Поврежденные	Не более 3 %	Другой цвет	Не более 3 %	Битый	Не более 8 %	Зараженность вредителями	Не допускается	Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии	Цвет	Свойственный здоровому гороху	Запах	Свойственный здоровому гороху, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Поврежденные	Не более 3 %																			
Другой цвет	Не более 3 %																			
Битый	Не более 8 %																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии																			
Цвет	Свойственный здоровому гороху																			
Запах	Свойственный здоровому гороху, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов																			
256.	Нут (продовольственный)	Товар должен соответствовать ГОСТ 8758-76 «Нут. Требования при заготовках и поставках» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table>	Влажность	Не более 14 %	Сорная примесь	Не более 2 %	Поврежденные	Не более 3%												
Влажность	Не более 14 %																			
Сорная примесь	Не более 2 %																			
Поврежденные	Не более 3%																			

		Маранный	Не более 3%
		Битый	Не более 3%
		Зараженность вредителями	Не допускается
		Состояние, цвет, запах	Нут должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего запахов)
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.			
257.	Лен масличный	Товар должен соответствовать ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 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.																							
258.	Ячмень	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019 показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019																							
		<table><tr><td>Натура</td><td colspan="2">Не менее 620 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td colspan="2">Не более 14,0 %</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td colspan="2">Не более 2 %</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td colspan="2">Не более 5 %</td></tr><tr><td>Запах</td><td colspan="2">свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table>			Натура	Не менее 620 г/л		Влажность	Не более 14,0 %		Сорная примесь	Не более 2 %		Зерновая примесь	Не более 5 %		Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается							
Натура	Не менее 620 г/л																								
Влажность	Не более 14,0 %																								
Сорная примесь	Не более 2 %																								
Зерновая примесь	Не более 5 %																								
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																								
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя товара) за счет Поставщика.																							
259.	Пшеница кормовая-Самарский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», 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>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></table>			Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																							
Влажность, %	14,0	15,0																							
Сорная примесь, %	2,0	4,0																							
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																							
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																								
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																								
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																								

		<table><tr><td>Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Фузариозные, %</td><td>до 1,0</td></tr><tr><td>Повреждение клопом черепашкой, %</td><td>Не более 2,0</td></tr><tr><td>Зараженность зерновыми вредителями</td><td>Не допускается</td></tr></table> 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.	Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается	Фузариозные, %	до 1,0	Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0	Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается										
Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается																			
Фузариозные, %	до 1,0																			
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																			
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																			
260.	Соя кормовая-Самарский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table><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></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	12,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	2,0	Масличная примесь, %	не более 10,0		Протеин на АСВ, %	не менее 33,0		Зараженность вредителями	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	12,0	15,0																		
Сорная примесь, %	2,0	2,0																		
Масличная примесь, %	не более 10,0																			
Протеин на АСВ, %	не менее 33,0																			
Зараженность вредителями	не допускается																			

		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай – не допускаются. Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.

261.	Кукуруза кормовая-Самарский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table> 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.	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	15,0	17,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																		
Испорченные, %	до 1,0																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			
262.	Ячмень кормовой-Самарский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0												
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	14,0	15,0																		

		<table><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).</td></tr><tr><td colspan="3">При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr></table>	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается		Зараженность вредителями	не допускается		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.					
Сорная примесь, %	2,0	4,0																					
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																					
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается																						
Зараженность вредителями	не допускается																						
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.																							
263.	Горох кормовой-Самарский бройлер	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые	Влажность, %	15,0	16,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Содержание сырого протеина	не менее 20,5%		Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается		Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально-минимально допустимые																					
Влажность, %	15,0	16,0																					
Сорная примесь, %	2,0	4,0																					
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																					
Содержание сырого протеина	не менее 20,5%																						
Зараженность вредителями (в т. ч. брухусом)	не допускается																						
Растения, вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие, как: подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай, овсюг.	не допускается																						

		<table><tr><td>наличие вредной примеси головня, спорынья</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).</td></tr><tr><td colspan="2">При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr></table>	наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается	Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).		При наличии ГМО, Товар не принимается.																																							
наличие вредной примеси головня, спорынья	не допускается																																													
Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).																																														
При наличии ГМО, Товар не принимается.																																														
264.	Пшеница кормовая - ШКХП	<table><tr><td colspan="3">Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</td></tr><tr><td><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></td><td></td></tr><tr><td colspan="3">Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).</td></tr><tr><td colspan="3">При наличии ГМО, Товар не принимается.</td></tr></table>	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>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается			Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).			При наличии ГМО, Товар не принимается.		
Товар должен соответствовать ГОСТ Р 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>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	в т.ч. пророст, %	не более 5,0		в т.ч. овсюг, %	не более 2,0		в т.ч. щуплые, %	не более 5,0		Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается		Фузариозные, %	до 1,0		Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0		Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается														
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																												
Влажность, %	14,0	15,0																																												
Сорная примесь, %	2,0	4,0																																												
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																																												
в т.ч. пророст, %	не более 5,0																																													
в т.ч. овсюг, %	не более 2,0																																													
в т.ч. щуплые, %	не более 5,0																																													
Вредные примеси, в т.ч.Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай	не допускается																																													
Фузариозные, %	до 1,0																																													
Повреждение клопом черепашкой, %	Не более 2,0																																													
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																																													
Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).																																														
При наличии ГМО, Товар не принимается.																																														

265.	Пшеница продовольственная 3 класса - ШКХП	1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: Влажность – 12-13,5% Количество клейковины – 23 - 30% Качество клейковины – 75 - 90ед.(удовлетворительная слабая) Число падения – 200- 350с Стекловидность – 40 - 50% Сорная примесь – не более 2% Зерновая примесь – не более 5% Натурная масса – от 770 – 800(и более) г/л.																		
266.	Кукуруза кормовая- ШКХП	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>15,0</td><td>17,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>2,0</td><td>4,0</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь, %</td><td>15,0</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>Испорченные, %</td><td colspan="2">до 1,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr> </tbody> </table> Растения вызывающие поражения желудочно-кишечного тракта, такие как: подмаренник, куколь, выюнок, овсюг. повилика, молочай – не допускаются, наличие вредной примеси головня, спорынья – не допускается. Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющем состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	15,0	17,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	15,0	15,0	Испорченные, %	до 1,0		Зараженность вредителями	Не допускается	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																		
Влажность, %	15,0	17,0																		
Сорная примесь, %	2,0	4,0																		
Зерновая примесь, %	15,0	15,0																		
Испорченные, %	до 1,0																			
Зараженность вредителями	Не допускается																			

		постороннего запахов). При наличии ГМО, Товар не принимается.

267.	Ячмень кормовой-ШКХП	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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). При наличии ГМО, Товар не принимается. </td></tr></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	14,0	15,0	Сорная примесь, %	2,0	4,0	Зерновая примесь, %	5,0	15,0	Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается		Зараженность вредителями	не допускается		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.		
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	14,0	15,0																					
Сорная примесь, %	2,0	4,0																					
Зерновая примесь, %	5,0	15,0																					
Вредные примеси, в т.ч. Подмаренник, куколь, вьюнок, повилика, молочай.	не допускается																						
Зараженность вредителями	не допускается																						
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.																							
268.	Полутуши свиные охлажденные	<table><tr><td>Внешний вид сырья</td><td>раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u></td></tr><tr><td>Оцениваемые показатели</td><td>Нормативно-правовая документация</td></tr></table>	Внешний вид сырья	раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>	Оцениваемые показатели	Нормативно-правовая документация																	
Внешний вид сырья	раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>																						
Оцениваемые показатели	Нормативно-правовая документация																						

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

		2.2.5. Не допускаются транспортные средства с нестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию. 2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер. 2.2.7. Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной. 2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности. 2.3. Требования к крюкам: 2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для обеспечения возвратности из обменного фонда крюков Покупателя), крюки - в чистом состоянии, технически исправны;	ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 10 п. 10.2, таб.5 ТР ТС 034/2013 Раздел IX п.99 <i>Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016).</i> <i>Раздел IV п.56,57,58</i>

			ТЗ на евро-крюк (фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)
3. Требования к маркировке. * Не допускается прием сырья с нарушением требований к маркировке.			
		3.1. Краска для маркировки: 3.1.1. Маркировка должна осуществляться с использованием пищевой краски, предназначенной для маркировки мясосырья после забоя. 3.2. Место нанесения маркировки: 3.2.1. Любая маркировка, в т.ч.: наличие ветеринарного клейма красного или синего цвета, овальной формы и товароведческие клейма и штампы (обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность),	ТР ТС 034/2013 <i>Раздел VII п.53;</i> <i>Раздел VIII п.64</i> Инструкции по ветеринарном у клеймению

		4.1.3. Разница в толще шпика на холке в самой толстой её части и на пояснице в самой тонкой части не должна превышать 1,5 см. Толщина пласта грудинки в самой тонкой части 3+ см Толщина шпика при прямом срезе не более 2см. 4.2. Внешний вид полутуш, свежесть, запах: 4.2.1. По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. 4.2.2. Поверхность полутуш должна быть чистая, без загрязнений (отсутствие следов крови на поверхности, грязи, мелкодисперсных посторонних частиц, нагара, смазки от крючков). Шкура без опухолей, сыпи, травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. 4.2.3. Допускается незначительная побитость на поверхности шкуры (не более 3% от общей площади поверхности). 4.2.4. Полутуши должны быть без щековины. 4.2.5. Не допускается наличие лимфоузлов. 4.2.6. Не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, загрязнений, опухолей. 4.3. Требования к рульке/голяшке: 4.3.1. Без загрязнений, гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.	ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 5 п.5.2.10

		4.3.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины. 4.3.3. Не допускается наличие скакательного сустава, распил ровный. 4.4. Требования к ногам: 4.4.1. Без гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры. 4.4.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины. 4.4.3. Не допускается наличие смазки для крюков. 4.5. Температура мясосырья, pH: 4.5.1. В толще мышц от +2°C до +4°C в лопаточной части. pH=5,6-6,5. 4.6. Цвет сырья и шпика в месте распила: 4.6.1. Цвет сырья от светло-розового до красного, шпик – от белого до бледно-розового. 4.7. Распил полутуш: 4.7.1. Ровный по всей длине, без наличия раздробленных позвонков. Спинной мозг удален, без его нарушения. 4.8. Наличие скрытых дефектов: 4.8.1. Проверка наличия скрытых дефектов проводится с целью раннего их выявления и предоставления претензии и возврата поставщику. 4.8.2. До начала выгрузки свинины н/к из машины поставщика и через каждую последующую приемку 100 полутуш, необходимо проверить сырье на наличие скрытых дефектов (абсцессов, гематом, кровоизлияний в области шеи).	ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 3 п.3.6

			ТР ТС 034/2013 Раздел VII п.44
		5. Требования безопасности:	
		5.1. Общие требования безопасности мясосырья: 5.1.1. Товар не должен содержать генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в т.ч. генетически модифицированных микроорганизмов (ГМО) 5.1.2. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных. 5.2. Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $1 \cdot 10^3$;	ст.13 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 034/2013 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Приложение 1 <i>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому</i>

		БГКП (колиформы) - не допускается в 0,1г. Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г. <i>L.monocytogenes</i> – не допускается в 25,0 г. бактерии рода <i>Proteus</i> – не допускается в 0,1 г. 5.3. Гигиенические показатели: 5.3.1. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубях, не должно превышать установленных норм 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.	<i>надзору (контролю)</i> <i>(в ред. решений Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341, от 18.11.2010 N 456, от 02.03.2011 N 571)</i> <i>Глава II, Раздел I.</i> 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" ; 2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности"

			и пищевой продукции" ; 3. ТР ТС 005/2011 "О безопасности и упаковки" 4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; 5. ГОСТ Р 31476-2012 "Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия" 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". 7. Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016). Раздел

			IV п.56,57, 58 8. СанПиН 2.3.6.1066-01 Раздел 11 п.11.2, 11.4 9. ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов» 10.Инструкц ии по ветеринар ному клеймени ю мяса (с изменения ми на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7														
269.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 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></table>		Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 13,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 300	Клейковина	Не менее 23-24%
Натура	Не менее 770 г/л																
Влажность	Не более 14,0%																
Сорная примесь	Не более 2%																
Протеин	Не менее 13,5%																
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																
Число падения	Не менее 300																
Клейковина	Не менее 23-24%																

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

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																		
271.	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: 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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 11,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 18-19%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 11,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 18-19%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

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

		<table><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>	Зерновая примесь	Не более 5%	Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается								
Зерновая примесь	Не более 5%													
Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается													
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика												
274.	Кукуруза, ООО «Грейн Сервис»	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках.- 2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям: <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>	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Зерновая примесь	Не более 8%	Аброзия	Не допускается	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
Влажность	Не более 14,0%													
Сорная примесь	Не более 2%													
Зерновая примесь	Не более 8%													
Аброзия	Не допускается													
Зараженность	Не допускается													
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов													
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика												

275.	КОМБОВАК-ЭНДОМАСТ (30доз/90куб.см) "Ветбиохим", Россия	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		 Международное непатентованное наименование: вакци на против инфекционных маститов и эндометритов коров инактивированная. Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина содержит в одной иммунизирующей дозе протективные антигены <i>Escherichia coli</i> УР-10, <i>Streptococcus agalactiae</i> УР-7, <i>Streptococcus dysgalactiae</i> УР-16, <i>Streptococcus uberis</i> ОБ-5, <i>Streptococcus pyogenes</i> ОБ-4, <i>Staphylococcus aureus</i> ОБ-И4, <i>Klebsiella pneumoniae</i> К-2, не менее $3,5 \cdot 10^9$ КОЕ каждого штамма,	Фармакотерапевтическая группа - вакцины, сыворотки, фаги и анатоксины. Вакцина вызывает у животных формирование иммунитета к основным клинически значимым возбудителям инфекционных маститов и эндометритов: <i>Escherichia coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Streptococcus agalactiae</i>, <i>Streptococcus dysgalactiae</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, <i>Streptococcus uberis</i> и <i>Klebsiella pneumoniae</i>, через 14 дней после повторной иммунизации, который сохраняется не менее 6 месяцев. Иммунизация позволяет снизить количество маститов и эндометритов инфекционного характера у коров в послеродовой период, вызывая	Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в полимерные или стеклянные флаконы соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2°C до 8°C. После вскрытия флакона вакцину необходимо использовать в течение 8 часов. Срок годности 18 месяцев от даты выпуска Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.

		инактивированные формалином - 0,3% и адсорбированные на Карбополе-971 - 10% от объема. По внешнему виду вакцина представляет собой суспензию, цвет которой может варьировать от светло-серого до желто-серого. При хранении допускается расслоение на прозрачную и непрозрачную фракции и выпадение серо-белого осадка, легко разбивающегося при взбалтывании в гомогенную взвесь. Продукты убоя от вакцинированных животных используют без ограничений.	образование иммунитета к <i>Escherichia coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Streptococcus agalactiae</i>, <i>Streptococcus dysgalactiae</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, <i>Streptococcus uberis</i> и <i>Klebsiella pneumoniae</i>. Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.	
276.	Бутамакс-200 100мл	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
			Бутамакс-200 относится к клинико-фармакологической группе лекарственных средств для ветеринарного	Бутамакс-200 выпускают расфасованным по 100 мл во флаконы из темного стекла соответствующей

		 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: - для повышения сопротивляемости организма к заболеваниям различной этиологии; - как дополнительное средство при лечении заболеваний, обусловленных недостатком в организме кальция и магния; - в целях	применения – другие метаболиты в комбинациях. Бутафосфан – органическое соединение фосфора. Оказывает влияние на многие ассимиляционные процессы в организме, стимулирует синтез протеина, ускоряет рост и развитие животных, улучшает функцию печени, повышает неспецифическую резистентность организма и двигательную активность гладкой мускулатуры, способствует образованию костной ткани. Бутафосфан не накапливается в организме и не оказывает побочных эффектов. При стрессовых ситуациях бутафосфан нормализует уровень гормона стресса – кортизола, тем самым, улучшая утилизацию глюкозы в крови и активизируя энергетический обмен. Цианокобаламин является фактором роста, необходимым для нормального	вместимости, укупоренные резиновыми пробками, укрепленными алюминиевыми колпачками. Препарат хранят в закрытой упаковке производителя в защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от плюс 5°С до плюс 25 °С. После вскрытия упаковки 28 дней при соблюдении условий хранения. Срок годности 2 года от даты производства. Изготовитель: ООО «Репровет», Россия.

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

277.	Квивитан 100мл "LIVISTO", Испания	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		 Квивитан применяют крупному рогатому скоту для лечения респираторных бактериальных инфекций, межпальцевого дерматита бактериальной этиологии, некробактериоза и мастита, в том числе вызванного <i>E.coli</i>, <i>Staphylococcus spp.</i>, <i>Streptococcus spp.</i>, эшерихиоза (колибактериоза) телят и других инфекций бактериальной этиологии. Свиньям препарат назначают для лечения респираторных бактериальных инфекций, синдрома ММА (мастит-метрит-агалактия), менингита, артрита, дерматита и других инфекций	Квивитан относится к антибактериальным лекарственным препаратам группы цефалоспоринов. Цефкинома сульфат, входящий в состав препарата – цефалоспорин 4-го поколения, обладает широким спектром антибактериального действия в отношении большинства грамположительных и грамотрицательных бактерий, в том числе <i>Escherichia coli</i>, <i>Klebsiella pneumoniae</i>, <i>Enterobacter spp.</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Streptococcus spp.</i>, <i>Clostridium spp.</i>, <i>Actinobacillus spp.</i>, <i>Citrobacter spp.</i>, <i>Klebsiella spp.</i>, <i>Pasterella spp.</i>, <i>Proteus spp.</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Serratia marcescens</i>, <i>Histophilus somni</i>, <i>Arcanobacterium pyogenes</i>, <i>Bacillus spp.</i>, <i>Corynebacterium spp.</i>, <i>Bacteroides spp.</i>, <i>Fusobacterium spp.</i>,	Препарат расфасовывают по 100 мл в стеклянные флаконы соответствующей вместимости, герметично укупоренные фторполимерным и резиновыми пробками серого цвета, укрепленными алюминиевыми крышками, упакованные в индивидуальные картонные коробки. Квивитан хранят в закрытой упаковке производителя, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2 °С до 25 °С. После прокола пробки и отбора из флакона первой дозы, препарат можно

		бактериальной этиологии. Лекарственная форма: суспензия для инъекций Квивитан в качестве действующего вещества в 1 мл содержит цефкином 25 мг (эквивалентно 29,64 мг цефкинома сульфата), в качестве вспомогательного вещества этилолеат – до 1 мл. По внешнему виду Квивитан представляет собой масляную суспензию от белого до желтовато-белого цвета. При хранении возможно образование осадка, исчезающего при взбалтывании. Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее, чем через 10 суток, свиней – не ранее, чем через 5 суток после последнего применения Квивитана. Молоко дойных коров во время и последующие 5 суток после последнего применения Квивитана запрещается	<i>Prevotella spp.</i> и <i>Erysipelothrix rhusiopathiae</i>, включая штаммы, продуцирующие бета-лактамазу. 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.	использовать в течение 28 суток. Срок годности лекарственного препарата при соблюдении условий хранения составляет 2 года с даты производства. Изготовитель: INVESA/ LIVIST O (Испания)

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

		хелат меди 0,1-0,3%, вспомогательных компонентов: эмульгатор - детергент 4-6%, анилиновый краситель 2-3%, наполнитель до 100%. По внешнему виду представляет собой порошок серо-синего цвета, хорошо растворимый с водой.		
279.	Мастилекс шприц-катетер 10мл "LIVISTO" 1/4/80	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		 Мастилекс - суспензия для интрацестерального 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	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	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°C до 25°C.

		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. Использование молока для пищевых целей допускается не ранее, чем через 5 суток после последнего введения препарата. Убой животных на мясо разрешается не ранее, чем через 7 суток после последнего введения препарата.	микроорганизмов. Гентамицин, из группы аминогликозидов, оказывает бактерицидное действие в отношении широкого спектра грамотрицательных и грамположительных микроорганизмов. Препарат, благодаря структуре наполнителя, после интракостерального введения быстро распределяется по всей молочной железе, обеспечивая воздействие на патогенные микроорганизмы. 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.	Срок годности - 3 года. Изготовитель: INVESA/LIVISTO (Испания)

280.	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, зачесов, укусов и т.д. Состав Основные компоненты (г/л): алкилдиметилбензил аммоний хлорид 1,5-2,5, хелат цинка 3,5-4,5, хелат алюминия	«Вульсан- спрей» при нанесении на раневую поверхность образует тонкую защитную пленку. Препятствует попаданию в организм бактерий стрептококковой и стафилококковой этиологии, гноеродных палочковидных форм, протей. Препятствует проникновению в организм грибковой микрофлоры рода <i>Candida</i> spp. <i>Aspergillus</i> sp. <i>Fusarium</i>. Защищает от воздействий окружающей среды. Обладает противовоспалительным, дезинфицирующим, ранозаживляющим свойствами. В организме средство не накапливается. В рекомендуемых концентрациях не оказывает сенсibilизирующего и местно-раздражающего действия на кожу,	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

		0,5-1, вспомогательные компоненты (г/л): изопропиловый спирт, метацид, органический краситель 500-600, воду очищенную до 1 л. Не содержит антибиотиков! По внешнему виду представляет собой аэрозоль фиолетового цвета.	слабо раздражает слизистые оболочки.	
281.	Амино-Solvo 100мл "Репровет" 1/50	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		Амино-Solvo назначают крупному рогатому скоту в качестве средства патогенетической и заместительной терапии при расстройствах пищеварения, интоксикациях, нарушении углеводного обмена и водно-	Фармакотерапевтическая группа лекарственного препарата: прочие метаболики. Гипертонические растворы натрия хлорида и калия хлорида, входящие в состав Амино-Solvo, действуют на организм рефлекторно и резорбтивно, возбуждая рецепторы вен, сердца, легких и органов брюшной полости; влияют на водный и минеральный обмен, осмотическое и	Выпускают Амино-Solvo расфасованным по 100 мл во флаконы из темного стекла, укупоренные резиновыми пробками, укрепленными алюминиевыми колпачками. Хранят лекарственный препарат в закрытой упаковке производителя, в защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от 2°С

		электролитного баланса, а также в качестве противоотёчного средства при острых воспалительных процессах. 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. По внешнему виду препарат представляет собой прозрачную жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета. Мясо продуктивных животных, а также молоко дойных животных после применения препарата Амино-Solvo используются в пищевых целях без ограничений.	кислотно-щелочное равновесие, моторную и секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, выделительную функцию почек и объем диуреза; проявляют антитоксическое действие; активизируют иммунобиологические реакции организма. L-аргинин (аминогуанидил-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. Таурин является естественным продуктом обмена серосодержащих аминокислот:	до 25°C. Срок годности в закрытой упаковке - 2 года со дня производства. После вскрытия флакона препарат хранению не подлежит. Изготовитель: ООО «Репровет», Россия.

			цистеина, цистеамина, метионина. Таурин улучшает энергетические и обменные процессы, принимает участие в обмене липидов, входит в состав желчных кислот. В центральной нервной системе выполняет функцию тормозного нейромедиатора. При системном воздействии таурин оказывает метаболическое действие, обладает гепатопротекторным, кардиотоническим и гипотензивным свойствами. После введения компоненты препарата быстро всасываются с места инъекции и распределяются в органах и тканях животного.	
282.	КОМБОВАК (50доз/100 куб.см)/ (5доз/10куб.см) "Ветбиохим" 2250доз/уп	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель

		 Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инактивированных формалином 6 производственных штаммов вирусов (в культуральной среде): инфекционного ринотрахеита (штамм Т, 16%), парагриппа-3 (штамм ВС-05, 16%), вируса диареи (штамм Т-04, 16%), респираторно-синцитиального (штамм ТИ, 8%), рота- (штамм К-88, 16%) и коронавирусов (штамм КВ-90, 8%) крупного рогатого скота, с добавлением адьюванта - гидроокиси алюминия (20%). Представляет собой жидкость светло-красного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при	Вызывает в организме крупного рогатого скота образование иммунитета против 6 вирусов: инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, вирусной диареи, респираторно-синцитиальной, рота- и коронавирусной болезней и предназначена для профилактики вызываемых ими заболеваний. Безвредна для крупного рогатого скота всех возрастов, лечебным свойством не обладает. Иммунитет у привитых животных наступает через 14 суток после второй прививки и сохраняется не менее 6 месяцев. Иммунитет от вакцинированных коров в последний период стельности передается потомству с молозивом и молоком. Пассивный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного	Вакцина расфасована по 10 мл (5 доз) и 100 мл (50 доз) в стеклянные или полимерные флаконы соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Хранят в сухом, темном месте при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности в закрытой упаковке - 12 месяцев - После вскрытия – 8 часов. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.

		встряхивании легко разбивается в гомогенную взвесь.	приема молозива (не позднее 2 ч после рождения), и не влияет на развитие вакцинального иммунитета у привитых телят. Вакцинируют клинически здоровых животных.	
283.	КОМБОВАК Р (30доз/90куб.см) "Ветбиохим"	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
		 Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инаktivированных формалином производственных штаммов четырех вирусов: инфекционного ринотрахеита (штамм Т, 20%), парагриппа-3 (штамм ВС-05, 18%), респираторно-синцитиального (штамм ТИ, 16%) и вирусной диареи (штамм Т-04, 18%), пастерелл <i>Pasteurella</i>	Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у крупного рогатого скота к инфекциям, обусловленным вирусами инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, респираторно-синцитиального и вирусной диареи, а также пастереллами <i>Pasteurella multocida</i> (серовары А, В, Д), <i>Mannheimia</i> (<i>Pasteurella</i>) <i>haemolytica</i>, через 14 суток после второй иммунизации, продолжительностью не менее 8 месяцев. Иммунитет от коров, вакцинированных в последний период стельности,	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.

		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. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при взбалтывании легко разбивается в гомогенную суспензию.	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.	Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия.
284.	КОМБОВАК А (50доз/100мл) "Ветбиохим" 2500доз/уп	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель
			Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у крупного рогатого скота к инфекциям, обусловленным вирусами инфекционного ринотрахеита,	Вакцина расфасована по 100 мл (50 доз) в стеклянные или полимерные флаконы, укупоренные резиновыми пробками,

		Лекарственная форма - эмульсия для инъекций. Вакцина изготовлена из инаktivированных 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%). По внешнему виду вакцина представляет собой эмульсию белого или бледно-розового цвета, при хранении которой допускается незначительное отслоение эмульсии	парагриппа-3, вирусной диареи, респираторно-синцитиальным, рота-, корона- и аденовирусами, через 14 суток после двукратного применения, продолжительностью не менее 8 месяцев у взрослых животных и не менее 6 месяцев у молодняка в возрасте до 1 года. Иммунитет от коров, вакцинированных в последний период стельности, передается потомству с молозивом. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременной выпойки молозива (не позднее 2 ч после рождения). Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.	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.	
285.	КОМБОВАК-К (30доз/90куб.см) "Ветбиохим" 1500доз/уп	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель	

		 Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инаktivированных 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%), инаktivированных формалином с добавлением в качестве адъюванта гидроокиси алюминия (20%). 3. По внешнему виду вакцина представляет собой жидкость светло-красного цвета. Образующийся при хранении рыхлый белый осадок при	Вакцина вызывает формирование иммунного ответа у стельных коров к возбудителям вирусной диареи, рота-, коронавирусной болезней и эшерихиоза через 14 суток после двукратного введения, продолжительностью не менее 8 месяцев. Колостральный иммунитет у новорожденных телят наступает после своевременного приема молозива (не позднее 2 ч после рождения) и сохраняется до 45 дней. Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.	Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности вакцины - 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортирования. По истечении срока годности вакцина к применению не пригодна. Вакцину необходимо использовать в течение 8 часов после вскрытия флакона. Изготовитель: ООО «Ветбиохим», Россия

		взбалтывании легко ресуспензируется.			
286.	КЛОСТБОВАК-8 вакцина против клостридиозов овец и КРС поливал. инактив. "Ветбиохим" 90см3/30доз	Общая характеристика, состав  Лекарственная форма - суспензия для инъекций. Вакцина изготовлена из инаktivированных культур штаммов <i>Clostridium chauvoei</i> и <i>Cl. septicum</i> (в количестве, обеспечивающим 100 % защиту иммунизированных животных), анатоксинов <i>Cl. novyi</i> (<i>oedematiens</i>) тип В (>2,0 ME), <i>Cl. perfringens</i> тип А (>0,5 ME), тип С (>10 ME), тип D (>2,5 ME), <i>Cl. tetani</i> (>1,0 ME), инаktivированных раствором формалина (0,7%), с добавлением адьюванта - гидрата	Фармакологические (биологические) свойства Вакцина против клостридиозов овец и крупного рогатого скота. Вызывает формирование иммунитета у крупного рогатого скота и овец к возбудителям эмфизематозного карбункула, браздзота, злокачественного отека, некротического гепатита, анаэробной дизентерии ягнят, энтеротоксемии, синдрома «размягченной» почки, столбняка через 3 недели после повторного введения, продолжительностью не менее 12 месяцев. Вакцина безвредна, лечебными свойствами не обладает.	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель Вакцина расфасована по 90 мл (30 доз) в стеклянные или полимерные флаконы вместимостью 100 мл, укупоренные резиновыми пробками, обжатыми алюминиевыми колпачками. Вакцину хранят и транспортируют при температуре от 2 до 8 °С. Срок годности вакцины 18 месяцев от даты выпуска при соблюдении условий хранения и транспортирования Вакцину необходимо использовать в течение 6 часов после вскрытия флакона. Изготовитель: ООО «Ветбиохим»	

		окси алюминия (15 % от объема). 3. По внешнему виду вакцина представляет собой суспензию желто-серого цвета, при хранении которой образуется рыхлый серовато-белый осадок, легко гомогенизирующийся при взбалтывании.		Россия.	
287.	Ц-маст 10см3 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 цефалоспорином. Лекарственная форма - суспензия для	Цефазолина натриевая соль относится к антибиотикам-цефалоспорином первого поколения. Механизм действия антибиотика заключается в нарушении синтеза мукопептида, входящего в состав клеточной стенки микроорганизмов, путем ингибирования ферментов транспептидазы и	Препарат упаковывают в специальные шприцы для внутрицистернального введения объемом 10,0 см³. Препарат хранят в упаковке предприятия-изготовителя по списку Б в сухом, защищенном от света месте при температуре от +5⁰С до +20⁰С.	

		внутрицистернального введения. Препарат Ц-маст (C-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.	карбоксипептидазы, что приводит к нарушению осмотического баланса и разрушению бактериальной клетки. Препарат активен в отношении грамположительных и грамотрицательных бактерий: <i>Clostridium spp.</i>, <i>Corynebacterium spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Pasteurella spp.</i>, <i>Erysipelothrix rhusiopathiae</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Streptococcus spp.</i>, <i>Staphylococcus spp.</i>, которые наиболее часто являются причиной мастита у коров. Цефазолин не эффективен в отношении синегнойной палочки, индолположительных штаммов протей, микобактерий туберкулеза, микоплазм, хламидий, вирусов и грибов. Преднизолон обладает противовоспалительным, противоаллергическим и десенсибилизирующим действием.	Срок годности препарата 2 года от даты изготовления, при соблюдении условий хранения и транспортировки. Изготовитель ООО «Белкарولين» Республика Беларусь.	

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

		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.	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 внутрицистернальном введении цефкином слабо всасывается в кровеносное русло, благодаря чему достигается высокая концентрация в тканях вымени. Частично связывается с белками плазмы крови, быстро выводится в неизменном виде с молоком и частично с мочой. Преднизолон относится к синтетическим глюкокортикостероидным гормонам. Обладает противовоспалительным	

			ым, иммуносупрессивны м и противоаллергически м действием.		
289.	Тиеркал 100мл "LIVISTO" 1/10	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель	
		 Тиеркал применяют крупному рогатому скоту и свиньям для лечения респираторных заболеваний, межпальцевого некробактериоза, ассоциированного с <i>Fusobacterium necrophorum</i> и <i>Bacteroides melaninogenicus</i>, острого послеотельного / послеопоросного эндометрита, бактериальных инфекций респираторного тракта, вызываемых <i>Pasteurella haemolytica</i>, <i>Pasteurella multocida</i> и <i>Actinobacillus pleuropneumoniae</i>	Тиеркал является антибиотиком группы цефалоспоринов третьего поколения, обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных и грамотрицательных микроорганизмов, в том числе <i>Streptococcus spp.</i>, <i>Actinomyces pyogenes</i>, <i>Staphylococcus spp.</i>, <i>Salmonella choleraesuis</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Pasteurella haemolytica</i>, <i>Pasteurella multocida</i>, <i>Haemophilus somnus</i>, <i>Actinobacillus pleuropneumoniae</i>, <i>Haemophilus parasuis</i>, <i>Klebsiella spp.</i>, <i>Citrobacter spp.</i>, <i>Enterobacter spp.</i>, <i>Bacillus spp.</i>, <i>Proteus spp.</i>, <i>Fusobacterium necrophorum</i> и <i>Bacteroides</i>	Выпускают Тиеркал расфасованным по 100 мл в стеклянных флаконах соответствующей вместимости, поштучно помещенных в коробки из картона. Хранят лекарственный препарат в закрытой упаковке производителя в защищенном от прямых солнечных лучей месте, отдельно от продуктов питания и кормов, при температуре от 5° С до 25 °С. Срок годности лекарственного препарата при соблюдении условий хранения в закрытой упаковке производителя - 2 года со дня	

		и <i>Streptococcus suis</i> у свиней. Тиеркал - антибактериальное лекарственное средство в форме суспензии для инъекций, содержащее в 1 мл в качестве действующего цефтиофура гидрохлорид - 50 мг и вспомогательные вещества: фосфолипон 90 Н, сорбитанолеат и хлопковое масло - до 1 мл. По внешнему виду препарат представляет собой жидкость светло-желтого цвета. При хранении возможно образование осадка, исчезающего при взбалтывании. Молоко дойных коров в период применения препарата разрешается использовать в пищевых целях без ограничений. Убой крупного рогатого скота на мясо разрешается не ранее чем через 8 суток, свиней - не	<i>melaninogenicus</i> , включая штаммы, продуцирующие лактамазу. Механизм действия цефтиофура, входящего в состав тиеркала, заключается в подавлении синтеза клеточной стенки бактерии. После введения цефтиофура быстро подвергается метаболизму с образованием десфууроилцефтиофура, 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 до 24 часов с момента введения препарата, при этом активность препарата не снижается в присутствии некротизированных тканей. Выводится	производства, после первого вскрытия флакона - 24 дня. Изготовитель: ИНВЕСА (INVESA), Испания.	

		ранее чем через 5 суток после последнего применения препарата	цефтиофур и его метаболиты из организма животного преимущественно с мочой.		
290.	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: декстро за моногидрат, кальция сульфат дигидрат, натрия карбоксиметилцеллюлоза, продукты ферментации хлортетрациклина. По внешнему виду препарат представляет собой порошок от желтого	Хлортетрациклина гидрохлорид относится к группе тетрациклинов, обладает бактериостатическим действием против многих грамположительных и грамотрицательных бактерий (<i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella</i> spp., <i>Haemophilus</i> spp., <i>Pasteurella</i> spp., <i>Bordetella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Staphylococcus</i> spp., <i>Streptococcus</i> spp., <i>Mycoplasma</i> spp., <i>Chlamydia</i> spp.) Механизм действия препарата основан на подавлении синтеза белка микроорганизмов на уровне рибосом. При преоральном введении хлортетрациклина гидрохлорид хорошо всасывается в	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	

		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.	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.		
291.	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 качестве противовоспалительн	Кетопрофен - производное пропионовой кислоты. Механизм действия кетопрофена заключается в подавлении синтеза простагландинов в результате воздействия на циклооксигеназы и липооксигеназы, нарушая метаболизм	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	

		ого, 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. В 1 см³ препарата содержится действующее вещество: кетопрофен 100 мг и вспомогательные вещества: L-аргинин, спирт бензиловый, кислота лимонная, вода для инъекций. Лекарственная форма - раствор для внутримышечного введения. Кетобел представляет собой прозрачную или опалесцирующую жидкость от бесцветного до	арахидоновой кислоты, также кетопрофен ингибирует синтез лейкотриенов и тромбоксана. Обладает центральным и периферическим анальгезирующим действием, мощной антибрадикининовой активностью, стабилизирует лизосомальные мембраны, вызывает угнетение активности нейтрофилов у животных, больных артритом. Кетопрофен быстро всасывается из места введения, поступает в кровь и большинство органов и тканей, достигая максимальной концентрации в плазме крови через 30 минут. Более 98% кетопрофена связывается с протеинами плазмы крови и концентрируется в очаге воспаления. Биодоступность в зависимости от вида животных варьирует от 85% до 100%.	производства при соблюдении условий хранения. После первого вскрытия флакона препарат хранят не более 28 суток. 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 применяться в пищевых целях без ограничений.	Препарат частично метаболизируется в печени, выводится в основном с мочой.		
292.	Неоклокс шприц-катетер 8г "БелВетФарма" 1/32/256	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель	
		 Неоклокс применяют для лечения коров, овец и коз в период лактации при мастите бактериальной этиологии, вызванном микроорганизмами, чувствительными к компонентам препарата.	Неоклокс относится к комбинированным антибактериальным препаратам. Клоксациллин, входящий в состав препарата, относится к антибиотикам группы полусинтетических пенициллинов широкого спектра антибактериального действия. Активен в отношении грамположительных бактерий,	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	

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

			нарушении синтеза белка на уровне рибосом, что ведет к нарушению структуры клеточной мембраны и гибели бактерии. Преднизолон относится к группе глюкокортикоидов, максимально снижает воспалительную реакцию и отечность тканей вымени, способствует быстрому восстановлению молочной продуктивности; оказывает слабое обезболивающее действие. 2.5 При интрацистернальном введении действующие вещества препарата проникают в паренхиму вымени, сохраняясь в терапевтических концентрациях в течение 24 часов, в незначительной степени всасываются в системный кровоток, быстро выводятся из организма, главным образом, в неизменном виде с молоком, а также в незначительном	

			количестве - с мочой.		
293.	Цефтибел-50 100мл "Белкаролин" 1/42	Общая характеристика, состав	Фармакологические (биологические) свойства	Упаковка, условия хранения, срок годности, изготовитель	
		 Цефтибел- 50 - антибактериальный препарат (цефалоспорины 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,	Входящий в состав препарата цефалоспориновый антибиотик 3 поколения - цефтриаксон обладает широким спектром антибактериального действия, активен в отношении грамположительных (<i>Streptococcus</i> spp., <i>Staphylococcus</i> spp., <i>Trueperella pyogenes</i>, <i>Bacillus</i> spp.) и грамотрицательных (<i>Salmonella</i> spp., <i>Klebsiella</i> spp., <i>Escherichia coli</i>, <i>Pasteurella</i> spp., <i>Mannheimia haemolytica</i>, <i>Haemophilus</i> spp., <i>Actinobacillus pleuropneumoniae</i>, <i>Citrobacter</i> spp., <i>Enterobacter</i> spp., <i>Proteus</i> spp., <i>Fusobacterium necrophorum</i>, <i>Porphyromonas levii</i>) микроорганизмов, включая штаммы, продуцирующие β-лактамазу. Механизм антибактериального	Препарат упаковывают в стеклянные флаконы по 50 и 100 см³. Препарат хранят в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С. Срок годности 2 (два) года от даты производства при соблюдении условий хранения. После первого вскрытия флакона препарат хранят не более 28 суток. Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «Белкаролин», Республика Беларусь.	

		вызванных микроорганизмами, чувствительными к цефтиофуру. В 1 см³ препарата содержится действующее вещество: цефтиофур (в виде цефтиофура гидрохлорида) 50 мг и 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	действия цефтиофура заключается в ингибировании фермента транспептидазы и нарушении синтеза пептидогликана - мукопептида клеточной стенки, что приводит к нарушению роста клеточной стенки микроорганизма и лизису бактерий. 2После введения цефтиофур подвергается метаболизму с образованием десфууроилцефтиофура, 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	

		препарата. Молоко, полученное от лактующих коров, обработанных препаратом, может применяться в пищевых целях без ограничений.	снижается в присутствии некротизированных тканей. Выводится цефтиофур и его метаболиты из организма животного преимущественно с мочой.																									
294.	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:																										
		<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% (всюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr><tr><td>Белок</td><td>мин 13.5 % (N x 5.7)</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 23% (ГОСТ)</td></tr><tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr><tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr></table>			Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (всюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	Зерновая примесь	макс 4%	Белок	мин 13.5 % (N x 5.7)	ИДК	Макс. 85 ед.	Клейковина	Мин. 23% (ГОСТ)	Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)	Клоп черепашка	Не более 1,5%	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну	Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		Натура	мин. 770 г/л																									
		Влажность	макс 14,0%																									
		Сорная примесь	макс 2% (всюнок+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.																												

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

		Белок	мин 14.5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 25% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
297.	Пшеница 3 класса, протеин 15%, 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 15.0 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 26% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну

		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
298.	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:	
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (всюг+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 15,5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 23% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
299.	Пшеница 4 класса, протеин 13%, 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% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 13.0 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 23% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
300.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, 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% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 12.5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 20% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%

		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
301.	Пшеница 4 класса, протеин 12%, 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% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 12.0 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 19% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	

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

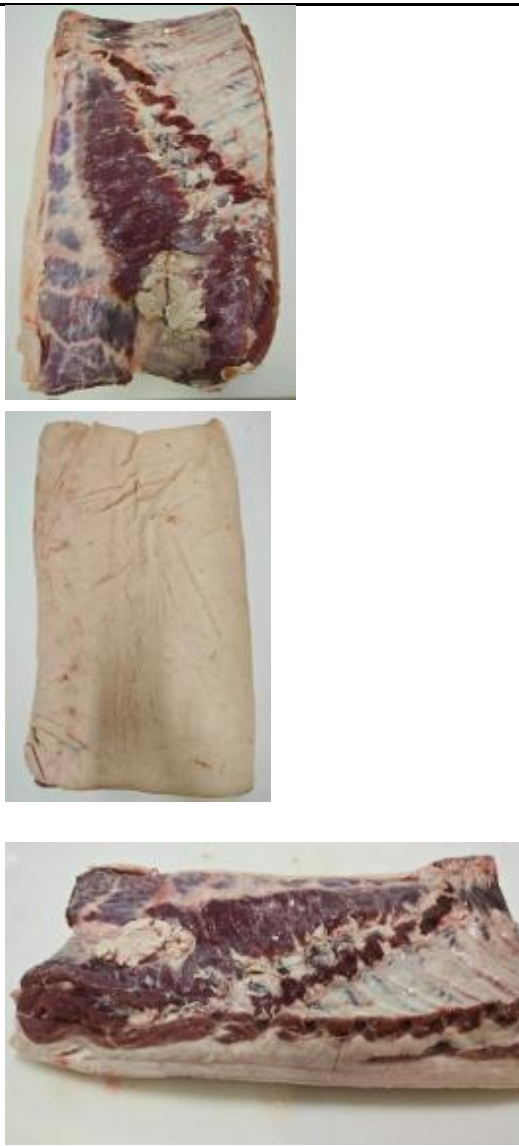
		ИДК	Макс 85 ед
		Клейковина	мин. 18,0 % (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 с (Hegberg)
		Клоп черепашка	не более 1,5%
		Зараженность	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
304.	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.																								
305.	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:																								
		<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>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	Зерновая примесь	макс 4%	Белок	мин 10,5 % (N x 5.7)	ИДК	Макс. 85 ед.	Клейковина	Мин. 18% (ГОСТ)	Число падений	мин. 270 с. (Hagberg)	Клоп черепашка	Не более 1,5%	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну	Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		Натура	мин. 770 г/л																							
		Влажность	макс 14,0%																							
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)																							
		Зерновая примесь	макс 4%																							
		Белок	мин 10,5 % (N x 5.7)																							
		ИДК	Макс. 85 ед.																							
		Клейковина	Мин. 18% (ГОСТ)																							
		Число падений	мин. 270 с. (Hagberg)																							
		Клоп черепашка	Не более 1,5%																							
		Зараженность	Не допускается																							
		Запах	Свойственный здоровому зерну																							
Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016																									
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																										
306.	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:																								
		<table><tr><td>Натура</td><td>мин. 770 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>макс 14,0%</td></tr></table>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%																				
		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.	
307.	Пшеница 5 класса, фураж, Ростовский зерновой терминал	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	мин. 750 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 9,5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Число падений	мин. 220 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 2%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну

		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
308.	Ячмень урожай 2024, Ростовский зерновой терминал	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», а также следующим качественным показателям:	
		Натура	мин. 620 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 5%
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28672-2019
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
309.	Кукуруза урожай 2024, Ростовский зерновой терминал	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:	
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 3%
		Зерновая примесь	макс 5%
		Зараженность	Не допускается
		Амброзия	Не допускается
		Другие показатели	согласно ГОСТ 13634-90

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
310.	Грудинка свиная н/к н/ш	Состав и характеристика сырья:	
		Внешний вид: описание (ГОСТ 31778-2012)	Грудореберная часть на шкуре, выделенная по длине отруба, с ребрами, верхняя граница - по линии отделения 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.

		Внешний вид: фото	
		Термическое состояние:	Температура свинины в замороженном состоянии не выше минус 8°C в толще сырья в любом месте измерения (в зависимости от заявленных сроков хранения). Не допускается применение мясного сырья, замороженного более 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
		рН	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 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	НД на метод
		КМАФАнМ (КОЕ/г, не более)	1х10 ⁴	ГОСТ 10444.15-94
		БГКП в 0,001г	не допускается	ГОСТ 31747-2012
		Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускается	ГОСТ 31659-2012

		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
		Левомецитин:	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																					
311.	Пшеница 3 класса, Клейковина 25%, Агроцентрсбыт	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%</td></tr><tr><td>Зерен поврежденных клопом ерепашкой</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 25%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян орчака и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Содержание потемневшего ародыша, альтернариоза и узариоза</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Зараженность зерна редителями</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому ерну пшеницы; Посторонний апах (затхлый, солодовый,</td></tr></table>		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, альтернариоза и узариоза	Не допускается	Зараженность зерна редителями	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому ерну пшеницы; Посторонний апах (затхлый, солодовый,
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, альтернариоза и узариоза	Не допускается																						
Зараженность зерна редителями	Не допускается																						
Запах	Свойственный здоровому ерну пшеницы; Посторонний апах (затхлый, солодовый,																						

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

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

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

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

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																						
317.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Легендагро Интернешнл	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 5%</td></tr><tr><td>Пророст</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>Не менее 11,5%</td></tr><tr><td>Зараженность подкарантинными объектами</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 160 сек</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 18%</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>55-95</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table>	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 5%	Пророст	Не более 1,5%	Зерновая примесь	Не более 5%	Протеин	Не менее 11,5%	Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается	Число падения	Не менее 160 сек	Клейковина	Не менее 18%	ИДК	55-95	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		Натура	Не менее 760 г/л																					
		Влажность	Не более 14,0%																					
		Сорная примесь	Не более 5%																					
		Пророст	Не более 1,5%																					
		Зерновая примесь	Не более 5%																					
		Протеин	Не менее 11,5%																					
		Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается																					
		Число падения	Не менее 160 сек																					
		Клейковина	Не менее 18%																					
		ИДК	55-95																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																							
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																								

318.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - Легендагро Интернешнл	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 23%</td></tr><tr><td>Зараженность подкарантинными объектами</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>55-95</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 13,5%	Пророст	Не более 1,5%	Число падения	Не менее 180 сек	Клейковина	Не менее 23%	Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается	ИДК	55-95	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
Натура	Не менее 760 г/л																					
Влажность	Не более 14,0%																					
Сорная примесь	Не более 2%																					
Протеин	Не менее 13,5%																					
Пророст	Не более 1,5%																					
Число падения	Не менее 180 сек																					
Клейковина	Не менее 23%																					
Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается																					
ИДК	55-95																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																					
319.	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: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:																				

		Натура	Не менее 720 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 7%
		Протеин	Не менее 10,5%
		Число падения	Не менее 100 сек
		Клейковина	Не менее 17 %
		Пророст	Не более 4%
		Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.			
320.	Ячмень, Легендагро Интернешнл	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Ячмень, ГОСТ 28672-2019	
		Натура	Не менее 620
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается

		Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
321.	Кукуруза, Легендагро Интернешнл	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках. - 2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:	
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь, в том числе битые и поврежденные	Не более 7%
		Натура	Не менее 680 г/л
		Зараженность подкарантинными объектами	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
322.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Топ Грейн	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%

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

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

325.	Масло сливочное 72,5%	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 32261-2013	
		Показатели качества	Максимально-минимально допустимые
		Массовая доля жира	Не менее 72,5%
		Массовая доля влаги	Не более 25%
		Титруемая кислотность плазмы	Не более 26,0° Т
		Термоустойчивость масла	От 0,75 до 1,0
		Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 033/2013	
326.	Пшеница 3 класс, протеин 14,5 - АФЕ	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 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Протеин	14,5%
		Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 1,5%
		Число падения	не менее 250 сек
		Клейковина	23%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	не допускается
		Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый,

			солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																																																																
327.	Кукуруза кормовая Русагро	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. измере- ния</th><th>Предель- ные нормы</th></tr> <tr> <th></th><th>1</th><th>2</th><th>3</th></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> <tr> <td>3</td><td>Сорная примесь, не более</td><td>%</td><td>2</td></tr> <tr> <td>3.1</td><td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td><td>%</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>3.2</td><td>Гальки, не более</td><td>%</td><td>0,2</td></tr> <tr> <td>3.3</td><td>Испорченные зерна, не более</td><td>%</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Зерновая примесь, не более</td><td>%</td><td>15,0</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Зеараленон, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,02</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Т-2 токсин, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,05</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Дезоксиниваленол, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Охратоксин А, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,01</td></tr> <tr> <td>9</td><td>Афлатоксин В1, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,01</td></tr> <tr> <td>10</td><td>Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,01</td></tr> <tr> <td>11</td><td>Фумонизин, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,5</td></tr> </table> Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53903-2010 Кукуруза кормовая. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».		№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предель- ные нормы		1	2	3	1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	8,0	2	Влажность, не более	%	15,0	3	Сорная примесь, не более	%	2	3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,5	3.2	Гальки, не более	%	0,2	3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,5	4	Зерновая примесь, не более	%	15,0	5	Зеараленон, не более	мг/кг	0,02	6	Т-2 токсин, не более	мг/кг	0,05	7	Дезоксиниваленол, не более	мг/кг	0,5	8	Охратоксин А, не более	мг/кг	0,01	9	Афлатоксин В1, не более	мг/кг	0,01	10	Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2, не более	мг/кг	0,01	11	Фумонизин, не более	мг/кг	0,5
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предель- ные нормы																																																																
	1	2	3																																																																
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	8,0																																																																
2	Влажность, не более	%	15,0																																																																
3	Сорная примесь, не более	%	2																																																																
3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,5																																																																
3.2	Гальки, не более	%	0,2																																																																
3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,5																																																																
4	Зерновая примесь, не более	%	15,0																																																																
5	Зеараленон, не более	мг/кг	0,02																																																																
6	Т-2 токсин, не более	мг/кг	0,05																																																																
7	Дезоксиниваленол, не более	мг/кг	0,5																																																																
8	Охратоксин А, не более	мг/кг	0,01																																																																
9	Афлатоксин В1, не более	мг/кг	0,01																																																																
10	Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2, не более	мг/кг	0,01																																																																
11	Фумонизин, не более	мг/кг	0,5																																																																

		Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственный здоровому зерну кукурузы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов, зараженность вредителями не допускается, содержание вредной примеси не допускается. Приемка товара по качеству осуществляется согласно требованиям, указанным в таблице и ГОСТ Р 53903-2010 «Кукуруза кормовая. Технические условия», в части требований пищевой безопасности требованиям спецификации и ТР ТС 015/2011. Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству. Предоставляются следующие сопроводительные документы: • Декларация соответствия; • Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; • Протокол испытания по показателю ГМО; • Справка об используемых пестицидах; • Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС; • Карантинный сертификат для партии, завезенной с карантинной зоны. В случае завоза с не карантинной зоны Поставщик обязан предоставить письмо с РСХН, подтверждающее отсутствие введения карантина в месте выращивания; • Предоставление ветеринарной сопроводительной документации; Фумигация: • Фумигация зерна в ТС запрещена. Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается

		дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным. Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту поставки Товара и с момента предоставления Продавцом правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12)).																																																																				
328.	Пшеница кормовая 13,5 % Русагро	Показатели качества Максимально-минимально допустимые Пшеница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия» <table><tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измере- ния</th><th>Предел ь-ные нормы</th></tr><tr><th></th><th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr><tr><td>1</td><td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td><td>%</td><td>13,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Влажность, не более</td><td>%</td><td>14,0</td></tr><tr><td>3</td><td>Сорная примесь, не более</td><td>%</td><td>2,0</td></tr><tr><td>3.1</td><td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td><td>%</td><td>0,3</td></tr><tr><td>3.2</td><td>Гальки, не более</td><td>%</td><td>0,2</td></tr><tr><td>3.3</td><td>Испорченные зерна, не более</td><td>%</td><td>0,7</td></tr><tr><td>4</td><td>Куколь, не более</td><td>%</td><td>0,5</td></tr><tr><td>5</td><td>Зерновая примесь, не более</td><td>%</td><td>15,0</td></tr><tr><td>5.1</td><td>в т.ч. проросшие, не более</td><td>%</td><td>5</td></tr><tr><td>6</td><td>Фузариозные зерна, не более</td><td>%</td><td>1,0</td></tr><tr><td>7</td><td>Зеараленон, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,02</td></tr><tr><td>8</td><td>Т-2 токсин, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,05</td></tr><tr><td>9</td><td>Дезоксиниваленол, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,5</td></tr><tr><td>10</td><td>Охратоксин А, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,01</td></tr><tr><td>11</td><td>Афлатоксин В1, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,01</td></tr></table>	№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предел ь-ные нормы		1	2	3	1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	13,5	2	Влажность, не более	%	14,0	3	Сорная примесь, не более	%	2,0	3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3	3.2	Гальки, не более	%	0,2	3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,7	4	Куколь, не более	%	0,5	5	Зерновая примесь, не более	%	15,0	5.1	в т.ч. проросшие, не более	%	5	6	Фузариозные зерна, не более	%	1,0	7	Зеараленон, не более	мг/кг	0,02	8	Т-2 токсин, не более	мг/кг	0,05	9	Дезоксиниваленол, не более	мг/кг	0,5	10	Охратоксин А, не более	мг/кг	0,01	11	Афлатоксин В1, не более	мг/кг	0,01
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предел ь-ные нормы																																																																			
	1	2	3																																																																			
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	13,5																																																																			
2	Влажность, не более	%	14,0																																																																			
3	Сорная примесь, не более	%	2,0																																																																			
3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3																																																																			
3.2	Гальки, не более	%	0,2																																																																			
3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,7																																																																			
4	Куколь, не более	%	0,5																																																																			
5	Зерновая примесь, не более	%	15,0																																																																			
5.1	в т.ч. проросшие, не более	%	5																																																																			
6	Фузариозные зерна, не более	%	1,0																																																																			
7	Зеараленон, не более	мг/кг	0,02																																																																			
8	Т-2 токсин, не более	мг/кг	0,05																																																																			
9	Дезоксиниваленол, не более	мг/кг	0,5																																																																			
10	Охратоксин А, не более	мг/кг	0,01																																																																			
11	Афлатоксин В1, не более	мг/кг	0,01																																																																			

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="695 161 780 271">12</td><td data-bbox="780 161 1249 271">Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2</td><td data-bbox="1249 161 1407 271">мг/кг</td><td data-bbox="1407 161 1543 271">0,01</td></tr> </table>	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. Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству. Предоставляются следующие сопроводительные документы: • Декларация соответствия; • Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; • Протокол испытания по показателю ГМО; • Справка об используемых пестицидах; • Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС; • Карантинный сертификат для партии, завезенной с карантинной зоны. В случае завоза с не карантинной зоны Поставщик обязан предоставить письмо с РСХН, подтверждающее отсутствие введения карантина в месте выращивания; • Предоставление ветеринарной сопроводительной документации; Фумигация:
12	Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2	мг/кг	0,01				

		Фумигация зерна в ТС запрещена. Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным. Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту поставки Товара и с момента предоставления Продавцом правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12)).																																																				
329.	Пшеница кормовая 10,5 % Русагро	Показатели качества Максимально-минимально допустимые Пшеница кормовая, ГОСТ Р 54078-2010 «Пшеница кормовая. Технические условия» <table><tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измере- ния</th><th>Предел -ные нормы</th></tr><tr><th></th><th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr><tr><td>1</td><td>Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее</td><td>%</td><td>10,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Влажность, не более</td><td>%</td><td>14,0</td></tr><tr><td>3</td><td>Сорная примесь, не более</td><td>%</td><td>2,0</td></tr><tr><td>3.1</td><td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td><td>%</td><td>0,3</td></tr><tr><td>3.2</td><td>Гальки, не более</td><td>%</td><td>0,2</td></tr><tr><td>3.3</td><td>Испорченные зерна, не более</td><td>%</td><td>0,7</td></tr><tr><td>4</td><td>Куколь, не более</td><td>%</td><td>0,5</td></tr><tr><td>5</td><td>Зерновая примесь, не более</td><td>%</td><td>15,0</td></tr><tr><td>5.1</td><td>в т.ч. проросшие, не более</td><td>%</td><td>5</td></tr><tr><td>6</td><td>Фузариозные зерна, не более</td><td>%</td><td>1,0</td></tr><tr><td>7</td><td>Зеараленон, не более</td><td>мг/кг</td><td>0,02</td></tr></table>	№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предел -ные нормы		1	2	3	1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	10,5	2	Влажность, не более	%	14,0	3	Сорная примесь, не более	%	2,0	3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3	3.2	Гальки, не более	%	0,2	3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,7	4	Куколь, не более	%	0,5	5	Зерновая примесь, не более	%	15,0	5.1	в т.ч. проросшие, не более	%	5	6	Фузариозные зерна, не более	%	1,0	7	Зеараленон, не более	мг/кг	0,02
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предел -ные нормы																																																			
	1	2	3																																																			
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	10,5																																																			
2	Влажность, не более	%	14,0																																																			
3	Сорная примесь, не более	%	2,0																																																			
3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3																																																			
3.2	Гальки, не более	%	0,2																																																			
3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,7																																																			
4	Куколь, не более	%	0,5																																																			
5	Зерновая примесь, не более	%	15,0																																																			
5.1	в т.ч. проросшие, не более	%	5																																																			
6	Фузариозные зерна, не более	%	1,0																																																			
7	Зеараленон, не более	мг/кг	0,02																																																			

8	Т-2 токсин, не более	мг/кг	0,05
9	Дезоксиниваленол, не более	мг/кг	0,5
10	Охратоксин А, не более	мг/кг	0,01
11	Афлатоксин 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.

Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.

Предоставляются следующие сопроводительные документы:

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

		подтверждающее отсутствие введения карантина в месте выращивания; - Предоставление ветеринарной сопроводительной документации; Фумигация: - Фумигация зерна в ТС запрещена. Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным. Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту поставки Товара и с момента предоставления Продавцом правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12)).																																								
330.	Ячмень кормовой Русагро	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>Предел -ные нормы</th></tr><tr><th></th><th>1</th><th>2</th><th>3</th></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><tr><td>3</td><td>Сорная примесь, не более</td><td>%</td><td>2,0</td></tr><tr><td>3.1</td><td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td><td>%</td><td>0,3</td></tr><tr><td>3.2</td><td>Гальки, не более</td><td>%</td><td>0,2</td></tr><tr><td>3.3</td><td>Испорченные зерна, не более</td><td>%</td><td>0,7</td></tr><tr><td>4</td><td>Куколь, не более</td><td>%</td><td>0,5</td></tr><tr><td>5</td><td>Зерновая примесь, не более</td><td>%</td><td>15,0</td></tr></table>	№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предел -ные нормы		1	2	3	1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	10,0	2	Влажность, не более	%	14,5	3	Сорная примесь, не более	%	2,0	3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3	3.2	Гальки, не более	%	0,2	3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,7	4	Куколь, не более	%	0,5	5	Зерновая примесь, не более	%	15,0
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измере- ния	Предел -ные нормы																																							
	1	2	3																																							
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	10,0																																							
2	Влажность, не более	%	14,5																																							
3	Сорная примесь, не более	%	2,0																																							
3.1	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3																																							
3.2	Гальки, не более	%	0,2																																							
3.3	Испорченные зерна, не более	%	0,7																																							
4	Куколь, не более	%	0,5																																							
5	Зерновая примесь, не более	%	15,0																																							

		5.1	в т.ч. проросшие, не более	%	5
		6	Фузариозные зерна, не более	%	1,0
		7	Зеараленон, не более	мг/кг	0,02
		8	Т-2 токсин, не более	мг/кг	0,05
		9	Дезоксиниваленол, не более	мг/кг	0,5
		10	Охратоксин А, не более	мг/кг	0,01
		11	Афлатоксин В1, не более	мг/кг	0,01
		12	Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2	мг/кг	0,01
		Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»			
		Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов, зараженность вредителями не допускается, наличие вредной примеси не допускается.			
		Приемка товара по качеству осуществляется согласно требованиям, указанным в таблице и ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия», в части требований пищевой безопасности требованиям спецификации и ТР ТС 015/2011.			
		Качественные характеристики определяются по каждому транспортному средству.			
		Предоставляются следующие сопроводительные документы:			
		• Декларация соответствия; • Протоколы испытания по безопасности пищевой продукции согласно ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; • Протокол испытания по показателю ГМО; • Справка об используемых пестицидах; • Карточка анализа зерна, либо качественное удостоверение на ТС;			

		• Карантинный сертификат на каждое ТС, в случае, когда партия поставляется из-под карантинных регионов; • Ветеринарные сопроводительные документы Фумигация: • Фумигация зерна в ТС запрещена. Покупатель вправе не принимать товар с качеством, не соответствующим допустимым показателям, предусмотренные настоящей Спецификацией. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным. Условия оплаты: Покупатель производит оплату за поставленный Товар в течение 5-ти банковских дней по факту поставки Товара и с момента предоставления Продавцом правильно оформленных документов (УПД или Товарная накладная (ТОРГ-12)).																							
331.	Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная/НБР, Черкизово	<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th><th>Раздел описания</th><th>Описание</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная</td></tr> <tr> <td>Группа продукта</td><td>Мясо цыплят-бройлеров</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Нормативный документ</td><td>СТО 79323491-003-2023</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Декларация о соответствии</td><td>-</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Состав</td><td>-</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Аллергены</td><td>Не содержит</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта</td><td>Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 600 кДж/140 ккал</td></tr> </tbody> </table>	№ п/п	Раздел описания	Описание	1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная	Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров	2	Нормативный документ	СТО 79323491-003-2023	3	Декларация о соответствии	-	4	Состав	-	5	Аллергены	Не содержит	6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 600 кДж/140 ккал
№ п/п	Раздел описания	Описание																							
1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная																							
	Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров																							
2	Нормативный документ	СТО 79323491-003-2023																							
3	Декларация о соответствии	-																							
4	Состав	-																							
5	Аллергены	Не содержит																							
6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 600 кДж/140 ккал																							

		7	Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное
			Внешний вид продукта	Грудные мышцы (большие и малые) анатомической формы с грудной костью, с кожей. Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускается: 1. точечные кровоизлияния до 0,3 см не более 1/3 площади поверхности; 2. слабо выраженное изменение цвета кожи до 3 см не более 1-го на грудку; 3. ярко выраженное изменение цвета кожи в виде сетки на грудке; 4. дерматит - до 1 см не более 2-х участков шершавой светлой кожи, и до 0,5 см не более одного темного участка; 5. подсыхание верхнего слоя кожи; 6. наличие кожи шеи до 50мм; 7. аммиачный ожог – до 0,2 см не более 3-х; 8. разрывы кожи до 1 см - не более 1-го на грудку; 9. незначительное слущивание эпидермиса; 10. волосовидное перо; 11. остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх;

				12. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом – наличие кожи шеи до 50 мм; остатки ребер в анатомическом соотношении, не выступающие за каркас в положении грудкой вверх); 13. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Не допускается: 1. аммиачные ожоги более допустимых значений; 2. перо и пеньки; 3. кровосгустки; 4. дерматит более допустимых значений; 5. изменение цвета более допустимых размеров; 6. геморрагии; 7. царапины; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более допустимых значений; 10. фибрин; 11. фекальные загрязнения; 12. остатки кормовых масс; 13. посторонние включения; 14. нарушение целостности упаковки. Продукт уложен валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен

				термочек с полной технической информацией.	
			Цвет	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.	
			Запах	Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров. Без запаха порчи, химического или постороннего запаха	
			Консистенция	В охлажденном состоянии: мышцы плотные, упругие, при надавливании образующаяся ямка быстро выравнивается	
		8	Физико-химические показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Массовая доля белка, %, не менее	16,0
				Массовая доля жира, %, не более	8,4
		9	Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)		
			Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Количество мезофильных аэробных и факультативно	5*10 ⁵

				анаэробных микроорганизмов , КОЕ/г (см ³), не более	
				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25,0
				L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25,0
			Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
				Свинец	0,5
				Мышьяк	0,1
				Кадмий	0,05
				Ртуть	0,03
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
				ДДТ и его метаболиты	0,1
			Антибиотики, *, **	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)

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

16 Фото продукта (внешний вид)



Допускается:

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



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

332.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная. ТМ «Куриное Царство», Черкизово			
		№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная
			Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера
		2	Нормативный документ	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
		3	Декларация о соответствии	-
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/калорийность – 730 кДж/180 ккал
		7	Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/ Воздушно-капельное /Комбинированное
			Внешний вид продукта	Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного

				жира в области нижней части живота незначительные. Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 1-2 шейных позвонков; 3. единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1 см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; 8. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см; 10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см;

				11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений; 14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 16. Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 18. единичные пеньки; 19. волосовидное перо; 20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие	

				почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо). Не допускается: 1. видимые кровяные сгустки; 2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. отсутствие частей тушки; 6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 7. воспаление суставов; 8. открытое мясо; 9. фибрин; 10. фекальные загрязнения; 11. посторонние включения; 12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части; 13. царапины более допустимых значений; 14. разрывы кожи более допустимых значений; 15. аммиачные ожоги более допустимых значений; 16. кровоизлияния более допустимых значений;	

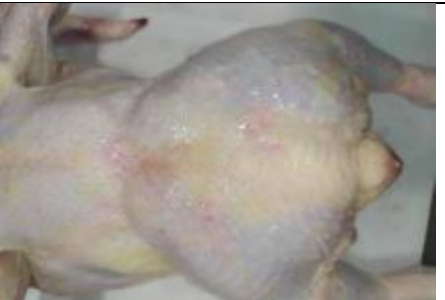
				17. дерматит более допустимых значений; 18. нарушение целостности упаковки. Тушка укладывается в пакет с типографской печатью грудкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией. Масса тушки: 1,6-2,4 кг.	
			Цвет	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый	
			Запах	Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера	
			Консистенция	В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	
		8	Физико-химические показатели	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
				левомицетин	не допускается (< 0,0003 мг/кг)

			Антибиотики, *,**	(хлорамфеникол)		
				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 <i>(по мясу)</i>	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200	
		* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.				
		10	ГМО	Отсутствует		
		11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений		
		11.2	Целевая группа	АО "Турбаслинские бройлеры", ООО «Уральская мясная компания»: Сертифицированный Халяльный продукт		
		12	Срок годности	365 суток		

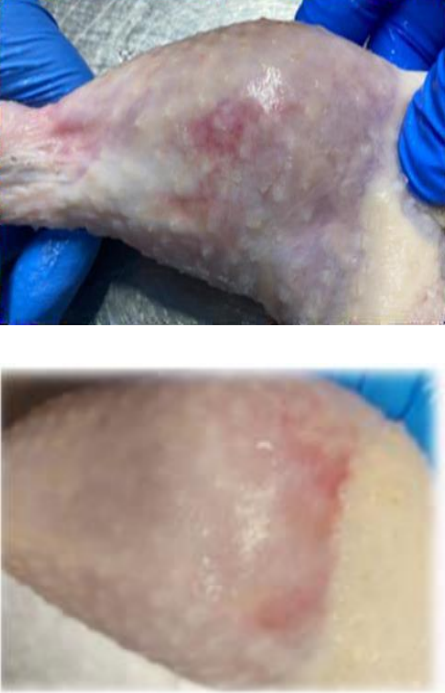
		13	Условия хранения и транспортировки	При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при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

		Допускается наличие почек и легких

		остаток 1-2 шейных позвонков		
		единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку		
		участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита		
		слущивание эпидермиса на любой части тушки		

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

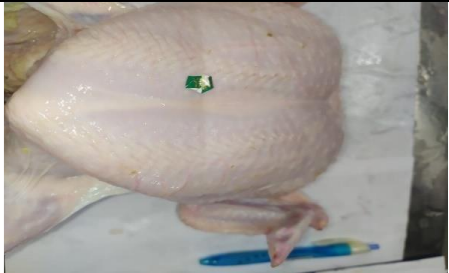
		точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений		
		изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см		
		слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см		
		слабо выраженные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

		воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений	
		геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см	

		закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку	
		Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза	

				
		Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см ²		
		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. Не допускается: - загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем - миграция краски, растяжения и разрывы, изменение цвета пленки - двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка, разрывы/царапины более 1 см/любого размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки - отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке	
		Транспортная упаковка	
		Гофрокороб-лоток 512x385x135мм макси бурый 405г, Гофрокороб-Дно 588x377x110,5 мм Гофрокороб-Крышка 593x398x115 мм без печати:	



- Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

Не допускается:

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

		18 Дополнительная информация *		
		Не допускается повторное замораживание.		
		* Заполняется в случае наличия дополнительной информации		
333.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная/вал/НБР, Черкизово			
		№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная
			Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера
		2	Нормативный документ	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
		3	Декларация о соответствии	-
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность продукта – 730 кДж/180 ккал
		7	Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное

			Внешний вид продукта	Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 1-2 шейных позвонков; 3. единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1 см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи);

				- не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; 8. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см; 10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; 11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений; 14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 16. Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти	

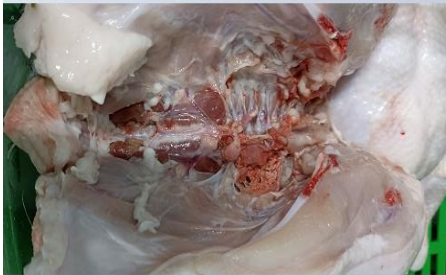
				точечных редко разбросанных до 0,3 см; - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 18. единичные пеньки; 19. волосовидное перо; 20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо). Не допускается: 1. видимые кровяные сгустки; 2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. отсутствие частей тушки;

				6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 7. воспаление суставов; 8. открытое мясо; 9. фибрин; 10. фекальные загрязнения; 11. посторонние включения; 12. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части; 13. царапины более допустимых значений; 14. разрывы кожи более допустимых значений; 15. аммиачные ожоги более допустимых значений; 16. кровоизлияния более допустимых значений; 17. дерматит более допустимых значений; 18. нарушение целостности упаковки. Тушки уложены в пакет и короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.	
			Цвет	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него;	

				Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.	
			Запах	Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера	
			Консистенция	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 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)		
			Микробиологиче ские показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Количество мезофильны х аэробных и факультатив но анаэробных микрооргани змов, КОЕ/г (см ³), не более	5*10 ⁵
				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы , не	в 25,0 не допускается

				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, *,**	Левомецитин (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)	

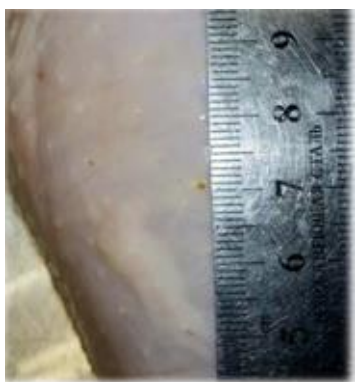
				Бацитрацин	не допускается ($< 0,02$ мг/кг)
			Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200
		* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно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

		15	Способ приготовления	При тепловой обработке довести до полной кулинарной готовности
		16 Фото продукта (внешний вид)  		
		Допускается		
		наличие почек и легких		
		остаток 1-2 шейных позвонков		

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

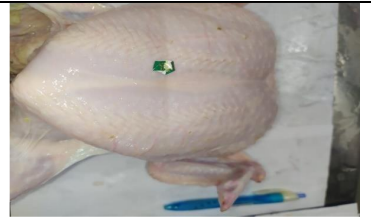
			
		разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см	
		разрыв кожи на грудке до 1 см	
		точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений	

		изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см		
		слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см		
		слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см		
		воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений		
		геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см		

				
		закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку	 	
		Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза	 	

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

		   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																					
334.	Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная НБР, Черкизово	<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th><th>Раздел описания</th><th>Описание</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная</td></tr> <tr> <td></td><td>Группа продукта</td><td>Мясо цыплят-бройлеров</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Нормативный документ</td><td>СТО 79323491-003-2023</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Декларация о соответствии</td><td>-</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Состав</td><td>-</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Аллергены</td><td>Не содержит</td></tr> </tbody> </table>	№ 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
№ п/п	Раздел описания	Описание																					
1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная																					
	Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров																					
2	Нормативный документ	СТО 79323491-003-2023																					
3	Декларация о соответствии	-																					
4	Состав	-																					
5	Аллергены	Не содержит																					

		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белки-19,0г, жиры - 13,0г, Энергетическая ценность/калорийность - 800 кДж/190 ккал
		7	Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное
			Внешний вид продукта	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями и кожей. Допускается наличие частей бедра до 1 см и заплюсневого сустава до 2см. Допускается: 1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см не более 3-х; 2. изменение цвета кожи: - до 1 см слабо выраженное не более 1, - до 2 см значительно выраженное на суставе; 3. дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 3-х;

				4. легкие поверхностные царапины до 2 см не более 2-х; 5. разрыв кожи до 1 см, не более одного; 6. незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса на заплюсневом суставе; 7. волосовидное перо 8. срез между суставом голени и бедра или по бедру без ограничений, по суставу голени допустим срез суставного хряща, раскрывающий костную ткань диаметром до 0,5см; 9. не более одного допустимого дефекта на часть (не являются вторым дефектом наличие части бедра и заплюсневого сустава, срез суставного хряща, раскрывающий костную ткань диаметром до 0,5см); 10. массовая доля влаги, выделившейся при размораживании – не более 4%. Не допускается: 1. аммиачные ожоги; 2. перо и пеньки

				3. переломы 4. кровосгустки; 5. дерматит более допустимых значений; 6. изменение цвета более допустимых размеров; 7. глубокие царапины; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 1 см; 10. фибрин; 11. фекальные загрязнения; 12. остатки кормовых масс; 13. посторонние включения; 14. геморрагии; 15. отсутствие кожи; 16. нарушение целостности упаковки. Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.
			Цвет на поверхности продукта	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи:

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

				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
			Антибиотик и, *,**	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				Тетрациклино- вая группа: тетрациклин, окситетрациклин , хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (<0,01 мг/кг)
				Бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)
			Радионукли- ды (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: - до 1 см слабо выраженное не более 1,		
		изменение цвета кожи: - до 2 см значительно выраженное на суставе;		
		дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 3- х;		
		легкие поверхностные царапины до 2 см не более 2-х;		
		разрыв кожи до 1 см, 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 Короба и пакеты не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Продукция должна быть упакована аккуратно, минимизируя захватывание продукцией полиэтилена. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета. Не допускается: - Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем - Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке - Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки - Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

		18 Дополнительная информация *		
		Не допускается повторное замораживание Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета * Заполняется в случае наличия дополнительной информации		
335.	Полутуша свиная 2 категории охлажденная, Черкизово			
		1	Наименование по НТД	Полутуша свиная 2 категории охлажденная
		2	Нормативный документ	ГОСТ 31476-2012
		3	Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит.
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.	Не нормируется.
		7	Описание продукта:	
			Внешний вид продукта	Свинные полутуши 2-ой категории, полученные от мясных свиней (молодняка), массой не менее 35 кг и не более 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 3,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры).

				Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. Остаточная длина щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Допускается: - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирезы диафрагмы не более 1,5 см. Не допускается: - остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирезы диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки;	

				- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - остаточная длина щековины более 5 см; - механические загрязнения; - посторонние включения.		
			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	Не допускается	

				ы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта		
				L. monocyto genes в 25 г продукта	Не допускается	
			Токсичные элементы	Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни, в мг/кг, не более	
				Свинец	0,5	
				Мышьяк	0,1	
				Кадмий	0,05	
				Ртуть	0,03	
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
				ДДТ и его метаболиты	0,1	
				- тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)	
				- левомицетин (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°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 осуществляется одним из 2х способов: На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.
		16 Фото сырья (внешний вид) 	



Не допускается

- прирези диафрагмы более 1,5 см;



- остаточная длина щеквины более 5 см.



336.	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. Допускается: 1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; 2. кровоизлияния: - до 3 см значительно выраженное, - в жировой прослойке – без ограничений; 3. дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 4. царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 5. наличие части голени до 1 см ; 6. наличие почек; 7. разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть; 8. незначительное слущивание эпидермиса; 9. закрытые переломы без

				смещения и кровоизлияний; 10. волосовидное перо; 11. единичные пеньки – не более 5-ти на часть 12. геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные 13. кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть 14. подкиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см² 15. наличие брюшного жира; 16. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом незначительная деформация без видимых дефектов, наличие почек, наличие брюшного жира); 17. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.

				Не допускается: 1. аммиачные ожоги; 2. перо; 3. открытые переломы, переломы со смещением и кровоизлияниями; 4. кровосгустки более допустимых значений; 5. дерматит более допустимых значений; 6. кровоизлияния более допустимых размеров; 7. царапины более допустимых значений; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более 3 см; 10. подкиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения;

				16. нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключаящего 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: - от бледно-розового до розового; Кожи:

					- бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.
			Запах		Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров без постороннего запаха
			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 факультатив	5*10 ⁵

				но анаэробных микроорган измов, КОЕ/г (см3), не более	
				Патогенные, в т.ч. сальмонелл ы, не допускаютс я в массе продукта (г)	25
				L.monocyto genes, не допускаютс я 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, *,**	Левомецети н (хлорамфен икол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				Тетрацикли новая группа:	не допускается (< 0,01 мг/кг)

			тетрациклин , окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	
			Бацитрацин	не допускается ($< 0,02$ мг/кг)
		Радионуклиды <i>(по мясу)</i>	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°C. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих		

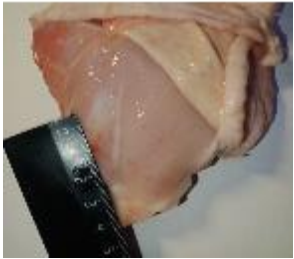
		недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°С
15	Способ приготовления	Подвергнуть термической обработке до полной кулинарной готовности

16 Фото продукта (внешний вид)



		Допускается:	
	точечные кровоизлияния до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения		
	кровоизлияния: - до 3см значительно выраженное		
	- в жировой прослойке – без ограничений		
	дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности		
	царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти		

		наличие части голени до 1 см		
		наличие почек		
		разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть		
		незначительное слущивание эпидермиса		
		волосовидное перо		

		единичные пеньки - не более 5-ти на часть		
		геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные		
		кровоусгустки 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	 	
		кровоусгустки более допустимых значений (визуализация на бедре, применять к бедру классическому аналогично)		

		дерматит более допустимых значений		
		кровоизлияния более допустимых размеров		
		царапины более допустимых значений		
		пятна желчи		

		разрывы кожи более 3 см		
		подсиды более допустимых значений		
		фибрин		

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

		Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета - для пакета ПНД/ПВД; посредством фиксированного подворачивания, исключающего нахождение продукта в открытом виде - для листа ПНД. Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Не допускается: загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем - отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, 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	
337.	Пшеница озимая ККЗ	Согласно ГОСТ Р 9353-2016 Базисные показатели качества: – содержание сырого протеина не менее 11,0%; – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 10% (в т.ч. содержание проросших зерен не более 1%); – влажность не более 14%; – зараженность не допускается; – урожай 2023 -2024 гг. Обязательно: – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приёмка зёрна не ранее чем через 2 недели после обработки фумигантами; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.	

338.	Ячмень кормовой, ККЗ	Согласно ГОСТ 53900-2010 Базисные показатели качества: – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 5%; – зараженность не допускается; – содержание сырого протеина не менее 11,0%; – влажность не более 14%; – урожай 2024 года. Обязательно: – Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приемка зерна не ранее чем через 2 недели после обработки; – Оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.
339.	Горох кормовой, ККЗ	ГОСТ Р 54630-2011 Базисные показатели качества: – сырой протеин не менее 20,0%; – сорная примесь не более 4%; – влажность не более 14%; – зараженность не допускается; – зерновая примесь - не более 5%; – урожай 2023 2024 гг. Обязательно: – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.

340.	Соя бобы, ККЗ	Согласно ГОСТ 17109-88 Базисные показатели качества: – сырой протеин не менее 34%; – сорная примесь не более 2%; – масличная примесь не более 6%; – влажность не более 12%; – зараженность не допускается; – Урожай 2023 2024 г. Обязательно: – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.
341.	Кукуруза кормовая, ККЗ	Согласно ГОСТ Р 53903-2010 Базисные показатели качества: – сырой протеин не менее 8,5%; – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 5%; – влажность не более, 14%; – зараженность не допускается; – урожай 2023 – 2024 гг. Обязательно: – Оформлением карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.

342.	Овес кормовой, ККЗ	Согласно ГОСТ 53901-2010 (класс 1) Базисные показатели качества: – сырой протеин не менее 10,3%; – сорная примесь не более 3%; – зерновая примесь не более 5%; – натура не более 520 гр - дециметр кубический; – влажность не более 14,0%; – зараженность не допускается; – урожай 2024 год. Обязательно: – Оформление карантинных и ветеринарных свидетельств, акта дезинфекции автотранспорта; – На момент завоза декларация соответствия должна быть не менее чем за 6 месяцев до истечения срока годности; – Свежефумигированное зерно не принимается. Допускается приёмка зёрна не ранее чем через 2 недели после обработки фумигантами; – Обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.														
343.	Пшеница 3 класса, протеин 14%, Свое зерно	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% (выюнок+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></table>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (выюнок+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)
Натура	мин. 770 г/л															
Влажность	макс 14,0%															
Сорная примесь	макс 2% (выюнок+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
344.	Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,5%
		Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 4%
		Белок	мин 14.5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 25% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016

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

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

348.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, Свое зерно	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 12.5 % (N x 5.7)</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 20% (ГОСТ)</td></tr><tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr><tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr></table>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	Зерновая примесь	макс 4%	Белок	мин 12.5 % (N x 5.7)	ИДК	Макс. 85 ед.	Клейковина	Мин. 20% (ГОСТ)	Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)	Клоп черепашка	Не более 1,5%	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну	Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
Натура	мин. 770 г/л																									
Влажность	макс 14,0%																									
Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)																									
Зерновая примесь	макс 4%																									
Белок	мин 12.5 % (N x 5.7)																									
ИДК	Макс. 85 ед.																									
Клейковина	Мин. 20% (ГОСТ)																									
Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)																									
Клоп черепашка	Не более 1,5%																									
Зараженность	Не допускается																									
Запах	Свойственный здоровому зерну																									
Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016																									
349.	Пшеница 4 класса, протеин 12%, Свое зерно	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></table>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	Зерновая примесь	макс 4%	Белок	мин 12.0 % (N x 5.7)	ИДК	Макс. 85 ед.	Клейковина	Мин. 19% (ГОСТ)	Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)	Клоп черепашка	Не более 1,5%						
Натура	мин. 770 г/л																									
Влажность	макс 14,0%																									
Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)																									
Зерновая примесь	макс 4%																									
Белок	мин 12.0 % (N x 5.7)																									
ИДК	Макс. 85 ед.																									
Клейковина	Мин. 19% (ГОСТ)																									
Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)																									
Клоп черепашка	Не более 1,5%																									

		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
350.	Пшеница 5 класса, протеин 11,2%, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14%
		Сорная примесь	макс 2% (всюг+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

351.	Пшеница 5 класса, протеин 11%, Свое зерно	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% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr><tr><td>Белок</td><td>мин 11.0 % (N x 5.7)</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>мин. 18,0 % (ГОСТ)</td></tr><tr><td>Число падений</td><td>мин. 270 с. (Hagberg)</td></tr><tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr></table>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	Зерновая примесь	макс 4%	Белок	мин 11.0 % (N x 5.7)	ИДК	Макс. 85 ед.	Клейковина	мин. 18,0 % (ГОСТ)	Число падений	мин. 270 с. (Hagberg)	Клоп черепашка	Не более 1,5%	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну	Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
Натура	мин. 770 г/л																									
Влажность	макс 14,0%																									
Сорная примесь	макс 2% (вбюнок+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																									
352.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Свое зерно	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% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>макс 4%</td></tr><tr><td>Белок</td><td>мин 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></table>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	Зерновая примесь	макс 4%	Белок	мин 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%						
Натура	мин. 770 г/л																									
Влажность	макс 14,0%																									
Сорная примесь	макс 2% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)																									
Зерновая примесь	макс 4%																									
Белок	мин 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
353.	Твердая пшеница, Свое зерно	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	мин. 770 г/л
		Влажность	макс 14,0%
		Сорная примесь	макс 3% (вбюнок+овсюг не более 25 шт/кг)
		Зерновая примесь	макс 5%
		Белок	мин 12.5 % (N x 5.7)
		ИДК	Макс. 85 ед.
		Клейковина	Мин. 25% (ГОСТ)
		Число падений	мин. 200 с. (Hagberg)
		Клоп черепашка	Не более 1,5%
		Зараженность	Не допускается
		Стекловидность	85
		Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
354.	Единица выполнения квоты	верифицированный результат выполнения установленной квоты, выраженный в разнице между установленной квотой и фактической массой выбросов парниковых газов, эквивалентной одной тонне углекислого газа.	

355.	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 Энергетическая ценность/калорийность – 510 кДж/120 ккал
		7	Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное
			Внешний вид продукта	Грудные мышцы большие с малыми или без малых, анатомической формы, с поверхностной пленкой, без кожи. Допускается: 1. наличие соединительной фасции; 2. кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 30 мм; 3. наличие белых полос;

				4. стекловидность мышечной ткани; 5. пятнистость мышечной ткани; 6. расслоение волокон мышечной ткани; 7. кровоизлияния: - до 6,25 см² (2,5х2,5см) площади слабо выраженные; - более 6,25см² (2,5х2,5см) - 5шт на 100 кг; 8. геморрагии: - до 6,25 см² (2,5х2,5 см) площади слабо выраженные; - до 1 см² площади значительно выраженные; - в жировой прослойке – без ограничений; 9. повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы продукта; 10. филе неправильной формы 11. наличие жира в естественном соотношении; 12. филе с темно-розовым цветом мышечной ткани; 13. наличие частей филе грудки массой не менее 50г (не более 10шт на короб); 14. наличие костей и хрящей на 100 кг продукта, не более:			
				<table><tr><td>Виды дефектов</td><td>Допустимые уровни, шт</td></tr></table>	Виды дефектов	Допустимые уровни, шт	
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; 4. геморрагии более допустимых значений; 5. наличие кожи; 6. наличие костей и хрящей более допустимых пределов; 7. зеленое филе (миопатия грудных мышц); 8. пятна желчи; 9. фекальные загрязнения; 10. остатки кормовых масс; 11. посторонние включения; 12. нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета/листа. 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: - от бледно-розового до розового; Подкожного и внутреннего жира: - 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 факультативных 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	25,0

				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, *,**	Левомецетин (хлорамфеник ол)	не допускается (0,0003 мг/кг)		
				Тетрациклино вая группа: тетрациклин, окситетрацикл ин, хлортетрацикл ин (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	200	
		* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					

		** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.		
		10	ГМО	Отсутствует
		11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений
		12	Срок годности	365 суток
		13	Условия хранения и транспортировки	При температуре не выше минус 18°C. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C
		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности
		16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Допускается: – наличие соединительной фасции; – кровосгусток в месте анатомического реза крыла от грудки, суммарно размером до 3 см; – наличие белых полос;

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

		17	Фото продукта	Потребительская упаковка (–) Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>). Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт, а также исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.	
		18	Дополнительная информация *	Не допускается повторное замораживание. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета. * Заполняется в случае наличия дополнительной информации	

356.	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). Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Допускается: - прирези диафрагмы не более 1,5 см.			

				Не допускается: - остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирезы диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - остаточная длина щековины более 5 см; - наличие видимых лимфоузлов и остатков мочеточных каналов; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - механические загрязнения; - посторонние включения.	
			Цвет на поверхности продукта	Цвет мясного сырья от светло-розового до красного цвета, шпик - от белого до бледно-розового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной, жировой и костной тканей.	
			Запах	Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.	
		8	Показатели безопасности		

				Показатель	Допустимый уровень	
			Микробиологические показатели	Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	1x10 ³	
				Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	Не допускается	
				бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	Не допускается	
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается	
				<i>L. monocytogenes</i> в 25 г продукта	Не допускается	
				Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни, в мг/кг, не более	
			Токсичные элементы	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	- тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин	не допускается (< 0,01 мг/кг)	

				(сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)		
				- левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)	
				- бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)	
			Радионуклиды	Цезий-137, Бк/кг	Не более 200	
		9	ГМО	Отсутствует.		
		10	Срок годности	12 суток.		
		11	Условия хранения и транспортировки	При температуре от минус 1 до 0°C и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса.		
		12	Температура в толще продукта	От минус 1,5°C до 4°C		
		13	Предпродажная подготовка	Не требуется		
		14	Клеймение	На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.		

		15	Товарное оформление продукции:	
			Маркировка	1 способ 831110/Б0000169329 Этикетка термочек 400x87мм На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. 2 способ Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.
			16	Код CSB 132153
			17	Код CSB продукции 700033/ Б0000223374 700002/ Б0000190055
		18	Фото полутуш (внешний вид)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Не допускается: - прирези диафрагмы более 1,5 см; - остаточная длина щековины более 5 см.

357.	Соя 32 - АФЕ	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <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>	Влажность, %	Не более 12	Сорная примесь, %	Не более 2,0	Масличная примесь, %	Не более 8,0	Протеин на АСВ, %	Не менее 32,0												
Влажность, %	Не более 12																					
Сорная примесь, %	Не более 2,0																					
Масличная примесь, %	Не более 8,0																					
Протеин на АСВ, %	Не менее 32,0																					
358.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - АПК АСТ Компани М, 25	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 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 горчицы и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 10,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 17-16%	Зерновая примесь	Не более 5%	Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																					
Влажность	Не более 14,0%																					
Сорная примесь	Не более 2%																					
Протеин	Не менее 10,5%																					
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																					
Число падения	Не менее 250																					
Клейковина	Не менее 17-16%																					
Зерновая примесь	Не более 5%																					
Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					

359.	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.

360.	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). Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от

			тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. Остаточная длина щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Допускается: - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирезы диафрагмы не более 1,5 см. Не допускается: - остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирезы диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - остаточная длина щековины более 5 см; - механические загрязнения;

				- посторонние включения	
			Цвет на поверхности продукта	Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледнорозового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.	
			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 <i>Proteus</i> в 0,1г	Не допускается
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
				<i>L. monocytogenes</i> в 25 г продукта	Не допускается
			Токсичные элементы	Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни, в мг/кг, не более

				Свинец	0,5
				Мышьяк	0,1
				Кадмий	0,05
				Ртуть	0,03
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ изомеры)	0,1
				ДДТ и его метаболиты	0,1
				-тетрациклиновая группа: тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (сумма исходных веществ и их 4- эпимеров)	не допускается (<0,01 мг/кг)
				- левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
			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°C. Длительность погрузки не более 40 минут.
		12	Температура в толще продукта	От минус 1,5°C до 4°C
		13	Предпродажная подготовка	Не требуется
		14	Клеймение	На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.
		15	Товарное оформление продукции:	
			Маркировка	Маркировка осуществляется одним из 2х способов: На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.

		16	Фото сырья (внешний вид)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>). Не допускается: – прирези диафрагмы более 1,5 см; – остаточная щековины более 5 см.
361.	Сертификат происхождения электрической энергии	электронный документ, соответствующий установленным законодательством Российской Федерации об электроэнергетике требованиям, предоставляемый организацией коммерческой инфраструктуры, осуществляющей ведение реестра атрибутов генерации, владельцу квалифицированного генерирующего объекта, подтверждающий факт производства электрической энергии на квалифицированном генерирующем объекте в соответствии с его квалификационной категорией в количестве и в течение периода времени, которые указаны в данном документе, и удостоверяющий атрибуты генерации.		
362.	Части тушек цыплят-бройлеров голень с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг, Приосколье	Наименование группы:	ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	
		Название продукта:	ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ	
		Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»	Части тушек цыплят-бройлеров голень с кожей (п/пленка) (зам.) 13кг	
		Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	5216	
		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	4680019749006	
		ITF-14	14680019749003	

		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°C
		Срок годности:	6 месяцев. Повторное замораживание не допускается
		Требования к продукту	
		Допускается	Не допускается
		Внешний вид (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)	
		Часть окорочка, состоящая из большой и малой берцовой костей с прилегающими к ним мягкотными тканями, включая кожу и жир. Допускается наличие прирези части бедра размером не более 0,5 см и косой срез по коленному суставу. 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 Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		Цвет	

		Мышц конечностей – от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий – от белого до бледно-желтого, кожи – от 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			
(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)			
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-		не более 5,0x10 ⁵ КОЕ/г	

		анаэробных микроорганизмов	
		Токсичные элементы:	
		- свинец	не более 0,5 мг/кг
		- мышьяк	не более 0,1 мг/кг
		- кадмий	не более 0,05 мг/кг
		- ртуть	не более 0,03 мг/кг
		Пестициды	
		- 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	
		Левомецетин (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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)	

		ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ, ЗАМОРОЖЕННАЯ ТУ-10.12.00-212-23476484 Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 17 г, жир – 6,0 г Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 510/120 кДж/ккал Срок годности и условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °С – не более 6 месяцев. Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности Повторное замораживание не допускается. Дата изготовления и упаковки: Годен до: Масса нетто, кг: Количество вложений, шт.: Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА Партия: Штрих-код – ITF-14 Штрих-код - GS1 DataBar Адрес производства: (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 Eurasian Conformity - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Информация на гофрокоробе Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57 По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Укладка продукта Пакет фасовочный (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД Размер: $(65\pm 10) \times (70\pm 10)$ мм Плотность: 12 мкм Транспортная упаковка гофрированный короб (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: 561×380×117

		Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто ~ 13,400 кг Групповая этикетка 60×100 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении Не допускается Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке Выкладка на поддон Деревянный поддон (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду – 5 ящиков высота – 8-12 рядов максимальная масса – 800 кг Не допускается Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны Дополнительная информация

363.	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					
<table><tr><td>Допускается</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td colspan="2">Внешний вид (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)</td></tr><tr><td>Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей.</td><td>Плохо обескровленные</td></tr></table>		Допускается	Не допускается	Внешний вид (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)		Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей.	Плохо обескровленные
Допускается	Не допускается						
Внешний вид (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)							
Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мякотными тканями с кожей.	Плохо обескровленные						

		Допускается наличие прилегающего брюшного жира, прирези спинной части, остатков голени в бедре не более 0,5 см; остатков ребер, остатков лонной кости не более 2 см; нижний срез по коленному суставу косой. Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов	Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		Цвет	
		Мышц конечностей – от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий – от белого до бледно-желтого, кожи – от 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
		<i>Listeria monocytogenes</i> (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	
		Левомецетин (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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) 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:  Торговый знак  - Ветеринарное клеймо  Пятля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ EAC - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Информация на гофрокоробе: Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57 По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Укладка продукта Пакет фасовочный (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД Размер: (65±10) × (70±10) мм

		Плотность: 12 мкм Транспортная упаковка гофрированный короб (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: 561×380×117 Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто ~ 13,400 кг Групповая этикетка 60×100 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении Не допускается Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке Выкладка на поддон Деревянный поддон (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду – 5 ящиков высота – 8-12 рядов максимальная масса – 800 кг Не допускается Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны

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

364.	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 (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)	
		Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной и ключичных костей прилегающими к ним мышечной тканью с кожей, без	Плохо обескровленные

		частей грудных ребер или с ними длиной не более 2 см. Допускается наличие части плечевого сустава после отделения крыльев Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов	Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		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	
		Левомецетин (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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГРУДКА С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ ТУ 10.12.00-212-23476484 Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 20 г, жир – 9,0 г Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 670/160 кДж/ккал Условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °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 EAC - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Информация на гофрокоробе: Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57 По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Укладка продукта Пакет фасовочный

		(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД Размер: $(65\pm 10) \times (70\pm 10)$ мм Плотность: 12 мкм Транспортная упаковка гофрированный короб (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: 561×380×120 Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто ~ 13,400 кг Групповая этикетка 60×100 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении Не допускается Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке. Выкладка на поддон Деревянный поддон (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)

		Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг Стандартный (большой) поддон В 1 ряду – 5 ящиков высота – 8-12 рядов максимальная масса – 800 кг Не допускается Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны Дополнительная информация <table><tr><td>Метод распространения (сбыта)</td></tr><tr><td>Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.</td></tr><tr><td>Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта</td></tr><tr><td>Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам</td></tr><tr><td>Предупреждение</td></tr><tr><td>Продукт не содержит аллергенов</td></tr><tr><td>Способ приготовления</td></tr><tr><td>Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности</td></tr></table>	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
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										

365.	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 (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)	
		Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной и ключичных костей	Плохо обескровленные

		прилегающими к ним мышечной тканью с кожей, без частей грудных ребер или с ними длиной не более 2 см. Допускается наличие части плечевого сустава после отделения крыльев Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов	Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		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	
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	не допускается ($<0,0003$) мг/кг
		Тетрациклиновая группа	не допускается ($<0,01$) мг/кг
		Бацитрацин	не допускается ($<0,02$) мг/кг

		Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Маркировка. Пример этикетки (предоставлен на код синхронизации 4332 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГРУДКА С КОЖЕЙ, ЗАМОРОЖЕННАЯ ТУ-10.12.00-212-23476484 Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 20 г, жир – 9,0 г Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 670/160 кДж/ккал Условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °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 Адрес производства – по номеру партии: 1-ый знак – буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак – номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак – номер цеха По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Дополнительные знаки на этикетке:  Торговый знак  - Ветеринарное клеймо  Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ Eurasian Conformity Mark - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Укладка продукта Потребительская упаковка

	(фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) - лоток Д-4 желтая спец. - пленка ПВХ с печатью 18±2 мкм, 360±5 мм - термоэтикетка ТОП 60×100 черная Транспортная упаковка гофрированный короб Вес транспортной единицы 9 кг (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) <table><tr><td>Размеры короба: 561×380×120 Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто ~ 9,400 кг</td><td>Размеры короба: 561×380×130 Вес короба: 0,400 - 0,450 г Вес брутто ~ 9,500 кг</td></tr></table> Групповая этикетка 70×122 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении Не допускается Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке Выкладка на поддон Деревянный поддон (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 11-17 рядов Максимальная масса – 640 кг	Размеры короба: 561×380×120 Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто ~ 9,400 кг	Размеры короба: 561×380×130 Вес короба: 0,400 - 0,450 г Вес брутто ~ 9,500 кг
Размеры короба: 561×380×120 Вес короба: 0,350 - 0,370 г Вес брутто ~ 9,400 кг	Размеры короба: 561×380×130 Вес короба: 0,400 - 0,450 г Вес брутто ~ 9,500 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 <table><tr><td>Метод распространения (сбыта)</td></tr><tr><td>Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.</td></tr><tr><td>Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта</td></tr><tr><td>Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам</td></tr><tr><td>Предупреждение</td></tr><tr><td>Продукт не содержит аллергенов</td></tr><tr><td>Способ приготовления</td></tr><tr><td>Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности</td></tr></table>	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
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 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	46800197 46142	14680019 746149	Части тушек цыплят- бройлеров бедро с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг	
		4685	46800197 46135	14680019 746132	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				

		(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)	
		Часть окорочка, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мягкотными тканями с кожей. Допускается наличие прилегающего брюшного жира, прирези спинной части, остатков голени в бедре не более 0,5 см; остатков ребер, остатков лонной кости не более 2 см нижний срез по коленному суставу косой Края частей тушек по линии отделения должны быть ровными, без бахромок, свисающих прирезей и выхватов тканей, глубоких надрезов	Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		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																																		
		<table><tr><th>Показатели</th><th>Значение показателей НД</th></tr><tr><td>Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)</td><td></td></tr><tr><td>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г)</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes (в 25 г)</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Микробиологические нормативы безопасности</td><td></td></tr><tr><td>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</td><td>не более 5,0x10⁵ КОЕ/г</td></tr><tr><td>Токсичные элементы</td><td></td></tr><tr><td>- свинец</td><td>не более 0,5 мг/кг</td></tr><tr><td>- мышьяк</td><td>не более 0,1 мг/кг</td></tr><tr><td>- кадмий</td><td>не более 0,05 мг/кг</td></tr><tr><td>- ртуть</td><td>не более 0,03 мг/кг</td></tr><tr><td>Пестициды</td><td></td></tr><tr><td>- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)</td><td>не более 0,1 мг/кг</td></tr><tr><td>- ДДТ и его метаболиты</td><td>не более 0,1 мг/кг</td></tr><tr><td>Радионуклиды</td><td></td></tr><tr><td>Цезий-137</td><td>200 Бк/кг</td></tr><tr><td>Антибиотики и лекарственные средства</td><td></td></tr></table>	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	
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																																				

		<table><tr><td>Левомецетин (Хлорамфеникол)</td><td>не допускается (<0,0003) мг/кг</td></tr><tr><td>Тетрациклиновая группа</td><td>не допускается (<0,01) мг/кг</td></tr><tr><td>Бацитрацин</td><td>не допускается (<0,02) мг/кг</td></tr></table>	Левомецетин (Хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003) мг/кг	Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01) мг/кг	Бацитрацин	не допускается (<0,02) мг/кг
Левомецетин (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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) 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: ЛОТОК Партия: Штрих-код – ITF-14 Штрих-код - GS1 DataBar Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57 Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50 Адрес производства – по номеру партии: 1-ый знак – буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак – номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак – номер цеха По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Дополнительные знаки на этикетке:  Торговый знак  - Ветеринарное клеймо  Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ Eurasian Conformity Mark (Eurasian Conformity Mark) - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза

		Укладка продукта Потребительская упаковка (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) - лоток Д-4 желтая спец. - пленка ПВХ с печатью 18±2 мкм, 360±5 мм - термоэтикетка ТОП 60×100 черная Транспортная упаковка гофрированный короб (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) Вес транспортной единицы 10 кг Размеры короба: 561×380×130 Вес короба: 0,400 - 0,450 г Вес брутто ~ 10,550 кг Групповая этикетка 70×122 мм (синяя – для замороженной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении Не допускается Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке. Выкладка на поддон Деревянный поддон (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов

		Максимальная масса – 640 кг Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду – 5 ящиков высота – 8-12 рядов максимальная масса – 800 кг Не допускается Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны Дополнительная информация <table><tr><td colspan="4">Метод распространения (сбыта)</td></tr><tr><td colspan="4">Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.</td></tr><tr><td colspan="4">Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта</td></tr><tr><td colspan="4">Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам</td></tr><tr><td colspan="4">Предупреждение</td></tr><tr><td colspan="4">Продукт не содержит аллергенов</td></tr><tr><td colspan="4">Способ приготовления</td></tr><tr><td colspan="4">Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности</td></tr></table>				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			
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 голень с кожей (лоток ВСП) (зам.) 10кг, Приосколье	Наименование группы:	ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ																																		
		Название продукта:	ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ																																		
		Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	EAN-13	ITF-14	Наименование согласно 1С, 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					
(фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)					
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			Плохо обескровленные Посторонние включения (например, стекла, резины, металла).		

		косой срез по коленному суставу. 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.	Видимые кровяные сгустки. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		Цвет	
		Мышц конечностей – от розового до темно-розового, хрящевой ткани и сухожилий – от белого до бледно-желтого, кожи – от 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
		<i>Listeria monocytogenes</i> (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	
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	не допускается ($<0,0003$) мг/кг
		Тетрациклиновая группа	не допускается ($<0,01$) мг/кг
		Бацитрацин	не допускается ($<0,02$) мг/кг
		Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его	

		переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Маркировка. Пример этикетки (предоставлен на код синхронизации 5166 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ, ЗАМОРОЖЕННАЯ ТУ-10.12.00-212-23476484 Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 17 г, жир – 6,0 г Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 980/240 кДж/ккал Срок годности и условия хранения: при температуре воздуха не выше минус 18 °С – не более 6 месяцев. Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности Повторное замораживание не допускается. Дата изготовления и упаковки: Годен до: Масса нетто, кг: Количество вложений, шт.: Наименование упаковки: ЛОТОК Партия: Штрих-код – ITF-14 Штрих-код - GS1 DataBar Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57

		Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50 Адрес производства – по номеру партии: 1-ый знак – буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак – номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак – номер цеха По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Дополнительные знаки на этикетке:  Торговый знак  - Ветеринарное клеймо  Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ Eurasian Conformity Mark - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Укладка продукта Потребительская упаковка (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) - лоток ВСП Д4 22,5×13,5×4 - пленка ПВХ с печатью 18±2 мкм, 360±5 мм

		- термоэтикетка ТОП 60×100 черная Транспортная упаковка гофрированный короб (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) 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 <u>Заказчики аукционов</u> - <u>Национальная Товарная Биржа</u>) 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 <table><tr><td colspan="4">Метод распространения (сбыта)</td></tr><tr><td colspan="4">Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.</td></tr><tr><td colspan="4">Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта</td></tr><tr><td colspan="4">Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам</td></tr><tr><td colspan="4">Предупреждение</td></tr><tr><td colspan="4">Продукт не содержит аллергенов</td></tr><tr><td colspan="4">Способ приготовления</td></tr><tr><td colspan="4">Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности</td></tr></table>				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			
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.	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (фирм.пакет ПВД) (зам.) 13кг, Приосколье	Наименование группы:	ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ																																		
		Название продукта:	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные																																		
		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	46800197 46043	1468001 9746040	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (фирм.пакет ПВД) 8 калибра (зам.) 13кг	
		13	46800197 46074	1468001 9746071	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (фирм.пакет ПВД) 9 калибра (зам.) 13кг	
		14	46800197 46630	1468001 9746637	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (фирм.пакет ПВД) 10 калибра (зам.) 13кг	
		15	46800197 46609	1468001 9746606	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (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 (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)	
		Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми Потрошенные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками.	Плохо обескровленные Не соответствующие по качеству обработки требованиям 1-го сорта. Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Фекальные загрязнения. Видимые кровяные сгустки. Остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)	
		Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	
Состояние кожи			

		Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Наличие пеньков, волосовидного пера. С кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, с царапинами на спине
		Состояние костной системы	
		Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.	С переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей, с искривлениями спины и грудной кости
		Цвет	
		Мышечные ткани - от бледно-розового до розового. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.	Тушки, имеющие темную пигментацию
		Запах	
		Свойственный свежему мясу данного вида	Посторонний запах

Требования безопасности пищевой продукции		
Тушка 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		
Левомецетин (Хлорамфеникол)	не допускается ($<0,0003$) мг/кг	
Тетрациклиновая группа	не допускается ($<0,01$) мг/кг	

		Бацитрацин не допускается (<0,02) мг/кг
		Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Маркировка. Пример этикетки (предоставлен на код синхронизации 7 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА 1 СОРТА ПОТРОШЕНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ ГОСТ 31962-2013 Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 14 г Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 790/190 кДж/ккал Срок годности и условия хранения: при относительной влажности воздуха (85±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: Партия: Масса нетто, кг: Количество вложений, шт.: Наименование упаковки: ФИРМ.ПАКЕТ

		Штрих-код – ITF-14 (левый нижний на 1-ом фото; левый боковой на 2-ом фото) Штрих-код - GS1 DataBar (вверху по центру на 1-ом фото; нижний правый на 2-ом фото) Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57 Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50 Адрес производства – по номеру партии: 1-ый знак – буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак – номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак – номер цеха По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Дополнительные знаки на этикетке:  Торговый знак   - Ветеринарное клеймо  Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ  - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Укладка продукта

		Потребительская упаковка (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) 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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) 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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг

		Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду – 5 ящиков высота – 8-12 рядов максимальная масса – 800 кг Не допускается Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны Дополнительная информация <table><tr><td colspan="4">Метод распространения (сбыта)</td></tr><tr><td colspan="4">Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.</td></tr><tr><td colspan="4">Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта</td></tr><tr><td colspan="4">Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам</td></tr><tr><td colspan="4">Предупреждение</td></tr><tr><td colspan="4">Продукт не содержит аллергенов</td></tr><tr><td colspan="4">Способ приготовления</td></tr><tr><td colspan="4">Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности</td></tr></table>	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			
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																																		
369.	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (п/пленка) (зам.) 13кг, Приосколье	<table><tr><td>Наименование группы:</td><td colspan="3">ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ</td></tr><tr><td>Название продукта:</td><td colspan="3">Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные</td></tr><tr><td>Код синхронизации АО ТД «Приосколье»</td><td>EAN-13</td><td>ITF-14</td><td>Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»</td></tr><tr><td>5122</td><td>46070864 07653</td><td>146070864 07650</td><td>Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные</td></tr></table>				Наименование группы:	ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ			Название продукта:	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные			Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	EAN-13	ITF-14	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»	5122	46070864 07653	146070864 07650	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные													
Наименование группы:	ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ																																	
Название продукта:	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные																																	
Код синхронизации АО ТД «Приосколье»	EAN-13	ITF-14	Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»																															
5122	46070864 07653	146070864 07650	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные																															

					(п/пленка) 6 калибра (зам.) 13кг
		6	46070864 09633	146070864 09630	Тушки цыплят- бройлеров 1 сорта (п/пленка) 7 калибра (зам.) 13кг
		7	46800197 49082	146800197 49089	Тушки цыплят- бройлеров 1 сорта (п/пленка) 8 калибра (зам.) 13кг
		8	46800197 49099	146800197 49096	Тушки цыплят- бройлеров 1 сорта (п/пленка) 9 калибра (зам.) 13кг
		9	46800197 49105	146800197 49102	Тушки цыплят- бройлеров 1 сорта (п/пленка) 10 калибра (зам.) 13кг
		10	46800197 49112	146800197 49119	Тушки цыплят- бройлеров 1 сорта (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 (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)	
Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми Потрошенные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками.	Плохо обескровленные Не соответствующие по качеству обработки требованиям 1-го сорта. Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Фекальные загрязнения. Видимые кровяные сгустки. Остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)	
Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	
Состояние кожи	

		Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Наличие пеньков, волосовидного пера. С кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, с царапинами на спине
		Состояние костной системы	
		Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.	С переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей, с искривлениями спины и грудной кости
		Цвет	
		Мышечные ткани - от бледно-розового до розового. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.	Тушки, имеющие темную пигментацию
		Запах	
		Свойственный свежему мясу данного вида	Посторонний запах

Требования безопасности пищевой продукции 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 $5,0 \times 10^5$ 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		
Левомецетин (Хлорамфеникол)		не допускается ($<0,0003$) мг/кг
Тетрациклиновая группа		не допускается ($<0,01$) мг/кг

		Бацитрацин не допускается (<0,02) мг/кг
		Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Техническому регламенту Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Маркировка. Пример этикетки (предоставлен на код синхронизации 7 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА 1 СОРТА ПОТРОШЕНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ ГОСТ 31962-2013 Пищевая ценность в 100 г продукта. Среднее значение: белок – 16 г, жир – 14 г Энергетическая ценность (калорийность). Среднее значение: 790/190 кДж/ккал Срок годности и условия хранения: при относительной влажности воздуха (85±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.: Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА Партия:

		Штрих-код – ITF-14 (левый боковой на 1-ом фото; правый нижний на 2-ом фото) Штрих-код - GS1 DataBar (нижний правый на 1-ом фото; слева по центру на втором фото) Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57 Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50 Адрес производства – по номеру партии: 1-ый знак – буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак – номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак – номер цеха По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Дополнительные знаки на этикетке:  Торговый знак  - Ветеринарное клеймо  Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ  - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Укладка продукта

		Пакет фасовочный (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД Размер: $(60\pm 10) \times (70\pm 10)$ мм Плотность: 12 мкм Транспортная упаковка гофрированный короб (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Вес транспортной единицы 13 кг Размеры короба: 561×380×117 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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов Максимальная масса – 640 кг

		Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду – 5 ящиков высота – 8-12 рядов максимальная масса – 800 кг Не допускается Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны Дополнительная информация <table><tr><td colspan="2">Метод распространения (сбыта)</td></tr><tr><td colspan="2">Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.</td></tr><tr><td colspan="2">Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта</td></tr><tr><td colspan="2">Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам</td></tr><tr><td colspan="2">Предупреждение</td></tr><tr><td colspan="2">Продукт не содержит аллергенов</td></tr><tr><td colspan="2">Способ приготовления</td></tr><tr><td colspan="2">Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности</td></tr></table>	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	
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																		
370.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5%, Топ Грейн, 25	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 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></table>	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 10,5%								
Натура	Не менее 770 г/л																	
Влажность	Не более 14,0%																	
Сорная примесь	Не более 2%																	
Протеин	Не менее 10,5%																	

		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%
		Число падения	Не менее 250
		Клейковина	Не менее 17-16%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
371.	Ячмень, Топ Грейн	Товар должен соответствовать ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: 1. Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:	
	Натура	Не менее 620 г/л	
	Влажность	Не более 14 %	
	Сорная примесь	Не более 2%	
	Зерновая примесь	Не более 5 %	
	Вредная примесь головневых и зараженность	Не допускаются	
	Содержание тяжелых металлов, микотоксинов, пестицидов/гербицидов	В соответствии с уровнем, допустимым ГОСТ РФ	
	Зараженность сальмонеллой	Отсутствует	
	Фузариоз	Не допускается	

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

				1) наличие частей бедра до 1 см и заплюсневого сустава до 2 см. 2) точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; 3) точечные аммиачные ожоги до 0,2 см на заплюсневом суставе, расположенные вдоль линии разреза; 4) изменение цвета: – до 3 см значительно выраженное, в том числе на суставе, – геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные; – в жировой прослойке – без ограничений; 5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 6) царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 7) разрыв кожи до 3см, не более 2х; 8) незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса (на заплюсневом суставе); 9) закрытые переломы без смещения и кровоподтеков; 10)волосовидное перо; 11)единичные пеньки – не более 5 шт; 12)кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть; 13)срез не по суставу, без раздробления трубчатой кости; 14)доработанный от аммиачного ожога сустав; 15)не более двух допустимых дефектов на часть;

				16)массовая доля влаги, выделившаяся в процессе размораживания – не более 4%. Не допускается: 1) аммиачные ожоги выше допустимых значений; 2) перо; 3) открытые переломы, переломы со смещением и кровоподтеками 4) кровосгустки более допустимых значений; 5) дерматит более допустимых значений; 6) изменение цвета более допустимых размеров; 7) царапины более допустимых значений; 8) пятна желчи; 9) разрывы кожи более 3 см; 10)подсиды и фибрин; 11)наличие части бедра и заплюсневого сустава выше допустимых значений; 12)воспаление суставов; 13)отсутствие кожи; 14)фекальные загрязнения; 15)остатки кормовых масс; 16)посторонние включения; 17)нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём.

				Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.	
			Цвет на поверхности продукта	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.	
			Запах	Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров	
			Консистенция	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	$5 \cdot 10^5$
				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, *,**	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
				Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
			Радионуклиды <i>(по мясу)</i>	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°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12 °C
		15	Способ 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 <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Допускается: 1) изменение цвета: – до 3 см значительно выраженное, в том числе на суставе, – геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные;

				– в жировой прослойке – без ограничений; 2) наличие части бедра до 1см; 3) точечные аммиачные ожоги до 0,2 см на заплюсневом суставе, расположенные вдоль линии разреза; 4) точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; 5) дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности; 6) царапины – до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти; 7) наличие заплюсневого сустава до 2см; 8) разрыв кожи до 3 см, не более 2х; 9) незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса; 10) закрытый перелом без смещения и кровоподтеков; 11) срез не по суставу, без раздробления трубчатой кости; 12) кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть; 13) волосовидное перо; 14) доработанный от аммиачного ожога сустав. Не допускается: 1) кровосгустки более 0,5 см; 2) перо; 3) изменение цвета более допустимых размеров; 4) открытые переломы, переломы со смещением и кровоподтеками; 5) воспаление суставов; 6) дерматит более допустимых размеров; 7) аммиачные ожоги выше допустимых значений.

		17	Фото продукта	Потребительская упаковка (–) Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>). Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Продукт должен быть тщательно упакован утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета или посредством фиксированного подворачивания, исключающего нахождение продукта в открытом виде. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём и контаминацию коробов мясным соком. Не допускаются: – разрывы пакетов; – загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем; – отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка / пересорт / повреждение / отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация* *заполняется в случае наличия дополнительной информации	Не допускается повторное замораживание. Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.

373.	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 перемешанная, без специй, полученная из каркаса тушки индейки (в естественном соотношении передней и задней частей каркаса тушки). Не допускается: – наличие костей, хрящей; – наличие сухожилий и грубой соединительной ткани;

				– кровяные сгустки; – наличие пеньков и пера; – посторонние включения; – механические загрязнения; – нарушение целостности упаковки. Фарш замораживается в блоках прямоугольной формы. Габаритные размеры блока: Длина, не более - 60 см; Высота, не более - 15 см; Ширина, не более - 50 см. Блоки упакованы в синие пакеты ПНД. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией. 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	<table><tr><td>Показатель</td><td>Допустимый уровень</td></tr><tr><td>Массовая доля белка, %, не менее</td><td>13,0</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, %, не более</td><td>18,0</td></tr></table>	Показатель	Допустимый уровень	Массовая доля белка, %, не менее	13,0	Массовая доля жира, %, не более	18,0
Показатель	Допустимый уровень									
Массовая доля белка, %, не менее	13,0									
Массовая доля жира, %, не более	18,0									

				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
				Фракционны й состав костных включений размером до 500 мкм, %, не менее	98,0
				Фракционны й состав костных включений размером от 500 до 750 мкм, %, не более	2,0
				Фракционны й 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»)			
	Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый уровень	
		Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), 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, *,**	Левомецитин	не допускается (<0,0003 мг/кг)
				Тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01 мг/кг)
				Бациллотрин	не допускается (<0,02 мг/кг)
			Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	200
		* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.			
		10	ГМО	Отсутствует	
		11.1	Целевая группа	Сертифицированный халяльный продукт	
		11.2	Чувствительная группа	Без ограничений	
		12	Срок годности	180 суток	
		13	Условия хранения и транспортировки	При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка	

				осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12 °С.
		15	Способ приготовления	-
		16	Фото продукта (внешний вид, включая вид товара в охлажденном/за мороженном состоянии, недопустимые дефекты)	раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Недопустимые дефекты: – наличие пера; – кровяные сгустки; – наличие сухожилий, грубой соединительной ткани.
		17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>). Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утвержденным способом закрытия посредством фиксированного подворачивания, исключающего открытый продукт. Не допускаются: – загрязнение упаковки продуктом/ внешним загрязнителем; – отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке;

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

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

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

376.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%, БИ-АЙ ГРАНУМ	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 2,0%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>Не менее 250</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Не менее 21-22%</td></tr><tr><td>Содержание головни, семян горчицы и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 21-22%	Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 12,5%																			
Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 21-22%																			
Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

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

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

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

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.														
381.	Кукуруза, БИ-АЙ ГРАНУМ	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках» (2010), не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям: <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> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Зерновая примесь	Не более 8%	Аброзия	Не допускается	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов		
Влажность	Не более 14,0%															
Сорная примесь	Не более 2%															
Зерновая примесь	Не более 8%															
Аброзия	Не допускается															
Зараженность	Не допускается															
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов															
382.	Пшеница 3 класса, протеин 14,5%, Ресурс Агро Трейдинг	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 2,0%</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></table>	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Протеин	Не менее 14,5%	Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 280с	Клейковина	Не менее 24-25%
Натура	Не менее 760 г/л															
Влажность	Не более 14,0%															
Сорная примесь	Не более 2,0%															
Протеин	Не менее 14,5%															
Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%															
Число падения	Не менее 280с															
Клейковина	Не менее 24-25%															

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

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																		
384.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5%, Ресурс Агро Трейдинг	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 2,0%</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 горчицы и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Протеин	Не менее 13,5%	Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 280с	Клейковина	Не менее 23-24%	Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 760 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2,0%																			
Протеин	Не менее 13,5%																			
Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 280с																			
Клейковина	Не менее 23-24%																			
Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

385.	Пшеница 4 класса, протеин 13,0%, Ресурс Агро Трейдинг	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 2,0%</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; 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.	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Протеин	Не менее 11,5%	Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250с	Клейковина	Не менее 21-22%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 760 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2,0%																			
Протеин	Не менее 11,5%																			
Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250с																			
Клейковина	Не менее 21-22%																			
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

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

387.	Пшеница 4 класса, протеин 12,0%, Ресурс Агро Трейдинг	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 2,0%</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 горчицы и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250с	Клейковина	Не менее 20-21%	Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 760 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2,0%																			
Протеин	Не менее 12,5%																			
Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250с																			
Клейковина	Не менее 20-21%																			
Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

388.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5%, Ресурс Агро Трейдинг	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 2,0%</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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Протеин	Не менее 11,5%	Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 230с	Клейковина	Не менее 18-19%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 760 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2,0%																			
Протеин	Не менее 11,5%																			
Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 230с																			
Клейковина	Не менее 18-19%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

389.	Пшеница 5 класса, протеин 11,0%, Ресурс Агро Трейдинг	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 2,0%</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> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 230с	Клейковина	Не менее 16-17%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 760 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2,0%																			
Протеин	Не менее 12,5%																			
Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 230с																			
Клейковина	Не менее 16-17%																			
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

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

		Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
392.	Кукуруза, Ресурс Агро Трейдинг	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», не должен содержать ГМО, должен соответствовать требованиям ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», а также следующим качественным показателям:	
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2,0%
		Битые (EN 16378:2013)	Не более 5,0%
		Поврежденные (EN 16378:2013)	Не более 5,0% (в т.ч. поврежденные сушкой не более 2,0%)
		Амброзия	Не допускается
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	

393.	Горох, Ресурс Агро Трейдинг	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: <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><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> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Битые (половинки и менее половинки) (ГОСТ ISO 605-2013)	Не более 8,0%	Поврежденные (ГОСТ ISO 605-2013)	Не более 3,0%	Другого цвета (ГОСТ ISO 605-2013)	Не более 3,0%	Амброзия	Не допускается	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
Влажность	Не более 14,0%																	
Сорная примесь	Не более 2,0%																	
Битые (половинки и менее половинки) (ГОСТ ISO 605-2013)	Не более 8,0%																	
Поврежденные (ГОСТ ISO 605-2013)	Не более 3,0%																	
Другого цвета (ГОСТ ISO 605-2013)	Не более 3,0%																	
Амброзия	Не допускается																	
Зараженность	Не допускается																	
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов																	

394.	Пшеница 3 класс урожай 2025г.	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 13.5 % (N x 5.7)</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>Макс. 85 ед.</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>Мин. 23% (ГОСТ)</td></tr><tr><td>Число падений</td><td>мин. 250 с. (Hagberg)</td></tr><tr><td>Клоп черепашка</td><td>Не более 1,5%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 9353-2016</td></tr></table>	Натура	мин. 770 г/л	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)	Зерновая примесь	макс 4%	Белок	мин 13.5 % (N x 5.7)	ИДК	Макс. 85 ед.	Клейковина	Мин. 23% (ГОСТ)	Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)	Клоп черепашка	Не более 1,5%	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну	Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016
Натура	мин. 770 г/л																									
Влажность	макс 14,0%																									
Сорная примесь	макс 2% (вьюнок+овсюг не более 25 шт/кг)																									
Зерновая примесь	макс 4%																									
Белок	мин 13.5 % (N x 5.7)																									
ИДК	Макс. 85 ед.																									
Клейковина	Мин. 23% (ГОСТ)																									
Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)																									
Клоп черепашка	Не более 1,5%																									
Зараженность	Не допускается																									
Запах	Свойственный здоровому зерну																									
Другие показатели	согласно ГОСТ 9353-2016																									
395.	Пшеница 4 класс урожай 2025г.	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 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></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. 23% (ГОСТ)	Число падений	мин. 250 с. (Hagberg)								
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. 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
396.	Пшеница 5 класс урожай 2025г.	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	Мин 9,5%
		ИДК	Макс 85 ед
		Клейковина	мин. 18,0 % (ГОСТ)
		Число падений	мин. 270 с (Hegberg)
		Клоп черепашка	не более 1,5%
		Зараженность	не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019

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

		Зерновая примесь	макс 5%
		Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя
		Другие показатели	согласно ГОСТ 28672-2019
400.	Соя урожай 2025г.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», а также следующим качественным показателям:	
		Влажность	макс 12,0%
		Сорная примесь	макс 3%
		Зерновая примесь	макс 6%
		Запах	Свойственный
		Другие показатели	согласно ГОСТ 17109-2019
		Протеин	40
401.	Рапс урожай 2025г.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия», а также следующим качественным показателям:	
		Влажность	макс 12,0%
		Сорная примесь	макс 3%
		Зерновая примесь	макс 6%
		Запах	Свойственный
		Другие показатели	согласно ГОСТ 10583-76
		Масличность	46
402.	Подсолнечник масленичный урожай 2025г.	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>	Влажность	макс 8,0%	Сорная примесь	макс 3%	Масличная примесь	макс 5%	Запах	Свойственный	Другие показатели	согласно ГОСТ 22391-2015	Масличность	40-52 %
Влажность	макс 8,0%													
Сорная примесь	макс 3%													
Масличная примесь	макс 5%													
Запах	Свойственный													
Другие показатели	согласно ГОСТ 22391-2015													
Масличность	40-52 %													
403.	Горох урожай 2025г.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия», а также следующим качественным показателям: <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>	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 4%	Зерновая примесь	макс 5%	Запах	Свойственный	Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019		
Влажность	макс 14,0%													
Сорная примесь	макс 4%													
Зерновая примесь	макс 5%													
Запах	Свойственный													
Другие показатели	согласно ГОСТ 28674-2019													
404.	Лен урожай 2025г.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия», а также следующим качественным показателям: <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>	Влажность	макс 13,0%	Сорная примесь	макс 3%	Зерновая примесь	макс 6%	Запах	Свойственный	Другие показатели	согласно ГОСТ 10582-76		
Влажность	макс 13,0%													
Сорная примесь	макс 3%													
Зерновая примесь	макс 6%													
Запах	Свойственный													
Другие показатели	согласно ГОСТ 10582-76													

405.	Гречиха урожай 2025г.	Товар должен соответствовать качеству ГОСТ 19092-2021 «Гречиха. Технические условия», 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>Ядро</td><td>Не менее 70 %</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный</td></tr><tr><td>Другие показатели</td><td>согласно ГОСТ 19082-2021</td></tr></table>	Влажность	макс 14,0%	Сорная примесь	макс 3%	Ядро	Не менее 70 %	Запах	Свойственный	Другие показатели	согласно ГОСТ 19082-2021
Влажность	макс 14,0%											
Сорная примесь	макс 3%											
Ядро	Не менее 70 %											
Запах	Свойственный											
Другие показатели	согласно ГОСТ 19082-2021											
406.	Пшеница озимая	Согласно ГОСТ Р 9353-2016 Базисные показатели качества: – содержание сырого протеина не менее 10,5%, 11,5%, 12,5%; – сорная примесь не более 2%; – зерновая примесь не более 5% (в т.ч. содержание проросших зерен не более 1%); – влажность не более 14%; – зараженность не допускается; – урожай 2024-2025 год. Обязательно: – обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.										
407.	Семена подсолнечника	Согласно ГОСТ 22391-2015 Базисные показатели качества: – влажность – 8,0%; – сорная примесь – 3,0%; – масличность – 46,0%, 48%, 50%; – кислотное число масла не более 3 мг КОН/г; – масличная примесь не более 15,0%.										

		Обязательно: – обязательное оформление СДИЗ в системе ФГИС ЗЕРНО при поставке партии зерна.																																																						
408.	Пшеница прод. 13,5%, Русагро	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: Максимально-минимально допустимые (Пшеница 3 класса) <table><tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измерения</th><th>Предел ьные 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>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 ГОСТ 27676-88</td></tr><tr><td>6</td><td>Натура, не менее</td><td>г/л</td><td>770</td><td>ГОСТ 10840-2017</td></tr><tr><td>7</td><td>Влажность, не более</td><td>%</td><td>14</td><td>ГОСТ 13586.5-2015</td></tr><tr><td>8</td><td>Сорная примесь, не более</td><td>%</td><td>2</td><td rowspan="2">ГОСТ 30483-97</td></tr><tr><td>9</td><td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td><td>%</td><td>0,3</td></tr></table>	№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предел ьные нормы	Метод определения		1	2	3	4	1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	13,5	Экспресс метод (Инфратек)	2	Клейковина, не менее	%	23	ГОСТ Р 54478-2011	3	ИДК	Ед. ИДК	43-77	ГОСТ Р 54478-2011	4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015	5	Число падения, не менее	сек	300	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88	6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840-2017	7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015	8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483-97	9	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предел ьные нормы	Метод определения																																																				
	1	2	3	4																																																				
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	13,5	Экспресс метод (Инфратек)																																																				
2	Клейковина, не менее	%	23	ГОСТ Р 54478-2011																																																				
3	ИДК	Ед. ИДК	43-77	ГОСТ Р 54478-2011																																																				
4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015																																																				
5	Число падения, не менее	сек	300	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88																																																				
6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840-2017																																																				
7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015																																																				
8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483-97																																																				
9	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3																																																					

		9.1	Гальки, не более	%	0,1	
		9.2	Испорченные зерна, не более	%	0,7	
		9.3	Куколь, не более	%	0,5	
		10	Зерновая примесь, не более	%	4	ГОСТ 30483-97
		10.1	в т.ч. битые и поврежденные, не более	%	2	

Товар должен быть:

- в здоровом, не греющемся состоянии, хорошего торгового качества, без изменений, повышенной температуры или отпотевания;
- цвет: свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа.
- запах: свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов;
- зараженность вредителями не допускается.

Остальные показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

Требования к поставке

Каждая партия товара должна быть сопровождена следующими документами:

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

		<table><tr><td>Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %</td><td>≤ 2</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %</td><td>≤ 1</td></tr><tr><td>Цвет</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов</td></tr><tr><td>Состояние</td><td>В здоровом, не греющемся состоянии</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов</td></tr><tr><td>Жизнеспособность, %</td><td>≥95</td></tr></table>	Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %	≤ 2	Сорная примесь, %	≤ 1	Цвет	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов	Состояние	В здоровом, не греющемся состоянии	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов	Жизнеспособность, %	≥95
Зерновая примесь: (другие зерновые не включая кукурузу), %	≤ 2													
Сорная примесь, %	≤ 1													
Цвет	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов													
Состояние	В здоровом, не греющемся состоянии													
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов													
Жизнеспособность, %	≥95													
		Поставляемый Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственный нормальному Товару (без затхлого, плесневого и постороннего запахов). По параметрам безопасности соответствует <i>ТР ТС 015/2011 О безопасности зерно</i>. При наличии ГМО, Товар не принимается.												
411.	Ячмень – ОПХ Агро	Товар должен соответствовать <i>ГОСТ Р 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия»</i>, но с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <table><tr><th>Показатели</th><th>Спецификация</th></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></table>	Показатели	Спецификация	Влажность, %	≤ 14.5	Белок (в сухом веществе), %	9.0 - 12.0	Сход с сита > 2, 5, %	≥ 85				
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 <i>ТР ТС 015/2011 О безопасности зерно</i> . При наличии ГМО, Товар не принимается.			

412.	Мясо индеек: бескостное мясо бедр замороженное/НБР, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименовани е 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 энергетическо й 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. Допускается: 1. повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера куска; 2. наличие поверхностной пленки;

			3. незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, 4. шириной не более 2 см; 5. наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади 6. поверхности продукта: 7. неоднородность цвета филе (пятнистость); 8. наличие кровосгустков размером суммарно не более 1 см; 9. наличие белых полос мышечной ткани; 10.наличие плотной соединительной ткани (фасции); 11.массовая доля влаги выделившиеся при хранении – не более 4%; Не допускается: 1. наличие костей, хрящей более допустимого значения; 2. наличие кожи; 3. наличие жира более допустимых значений; 4. гематомы и кровоподтеки; 5. наличие мелких кровоизлияний более допустимых значений; 6. посторонние включения; 7. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи; 8. заветренная поверхность; 9. нарушение целостности упаковки. 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»)		
			Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый 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». ** 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°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C
		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности.
		16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допускается: - повреждения и разрывы мышечной ткани, в том числе с изменением формы и размера продукта; - наличие поверхностной пленки; - незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см; - наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади поверхности продукта;

			5. неоднородность цвета филе (пятнистость); 6. наличие кровосгустков размером не более 1 см, без ограничений; 7. наличие белых полос мышечной ткани; 8. наличие плотной соединительной ткани (фасции). Не допускается: 1. наличие костей, хрящей более допустимого значения; 2. наличие кожи; 3. наличие жира более допустимых значений; 4. гематомы и кровоподтеки; 5. наличие мелких кровоизлияний более допустимых значений; 6. посторонние включения; 7. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи.
		17	Фото продукта (транспортная упаковка) Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачиванием, исключая открытый продукт. Не допускаются: —разрывы пакета; —загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;

				–отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке; –двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание
413.	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

			Часть филе грудки индейки, состоящая из большой грудной мышцы, без кожи. Допускается: 1.повреждения и разрывы мышечной ткани длиной до 2,5 см, в том числе с изменением формы и размера продукта; 2.незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см; 3.расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов; 4.мелкие кровосгустки не более чем в 2% от партии. Не допускается: 1.повреждения целостности филе более допустимого значения; 2.наличие костей, хрящей, кожи; 3.кровоизлияния; 4.наличие участков с измененным цветом; 5.наличие жира, больше допустимого предела; 6.наличие зеленых пленок на филе; 7.посторонние включения; 8.нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет ПВД и уложен в гофрокороб. 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.	25,0

				сальмонеллы , не допускаются в массе продукта (г)	
				Listeria monocytogen es, 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 метабол иты	0,1
			Антибиотики, *,**	левомицетин (хлорамфени кол)	не допускается (<0,0003 мг/кг)
				тетрациклин овая группа: тетрациклин, окситетрацик лин, хлортетрацик лин	не допускается (<0,01 мг/кг)

				(сумма исходных веществ и их 4- эпимеров)	
				бацитрацин	не допускается ($<0,02$ мг/кг)
			Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137	не более 200 Бк/кг(л)
		* 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°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.	
		14	Температура продукта в	Не выше минус 12°C	

			любой точке измерения	
		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). Допускается: - повреждения и разрывы мышечной ткани длиной до 2,5 см, в том числе с изменением формы и размера продукта; - незначительное наличие жира (светлого оттенка) по краям филе, шириной не более 2 см. Не допускается: - наличие участков с изменением цвета; - наличие жира, больше допустимого предела; - наличие поверхностной зеленой пленки на филе; - повреждения целостности большого филе более допустимого значения; - кровяноизлияния.
		17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая

			контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачиванием, исключающим открытый продукт. Не допускаются: – разрывы пакета; – загрязнения упаковки; – продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация Не допускается повторное замораживание

414.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 2 сорта охлажденная/НБР, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 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.

			Вес тушки от 1,5 кг до 2,9 кг. Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток шеи длиной до 3 см; 3. единичные пеньки; 4. волосовидное перо; 5. незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира; 6. отсутствие кисти крыла; 7. воспаление фолликул: единичные, редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений; 8. Дерматит: – на грудке до 1 см не более 3-х; – на спине и бедрах до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 20% поверхности; 9. Аммиачные ожоги: – на грудке не более 2 темных участков до 1 см² и не более 10-ти на тушку точечных редко разбросанных до 0,6 см; – на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 10. слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки; 11. намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи; 12. Царапины:

				–на всех частях царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 3-х на тушку или суммарно 15 см; –не более 2-х воспаленных царапин или незажившей раны до 2 см²; –легкие царапины - без ограничений; 13. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку): –не более 3 разрывов кожи на тушку; –не более 1 см на грудке; –не более 2 см на других частях; 14. Подсиды - не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 15. Изменения цвета кожи: –слабо выраженные на грудке до 3 см; –слабо выраженные до 6 см или значительно выраженные до 3,5 см на спине, бедре, голени; –изменение цвета крыла: –на внешней/ внутренней поверхности – до 2 см слабо выраженное не более 2-х на тушку и до 1 см значительное не более 1-го на тушку; –на кисти слабо выраженное без ограничения или значительно выраженное не более 50%; 16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см; 17. точечные кровоизлияния; 18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений; 19. незначительное искривление киля грудной кости.

				Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие легких, почек, волосовидное перо). Массовая доля влаги, выделившейся при хранении - не более 4%. Не допускается: 1. видимые кровосгустки; 2. царапины более допустимых значений; 3. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. открытый перелом голени и крыльев; 6. наличие выраженных наминов, требующих удаления; 7. открытое мясо; 8. остатки субпродуктов и других внутренних органов (допускаются остатки легких и почек); 9. плохо обескровленные; 10. фекальные загрязнения; 11. остатки кормовых масс; 12. фибрин; 13. тушки с холодильными ожогами; 14. тушки, имеющие темную пигментацию; 15. не удалённая шея (более допустимых значений); 16. ярко выраженные кровоподтеки; 17. посторонние включения. Тушки укладываются в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен

				термочек с полной технической информацией. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета.
			Цвет на поверхности продукта	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.
			Запах	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - 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	14,0

			более	
		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,	Левомецетин	не допускается (< 0,0003 мг/кг)

			(хлорамфеникол)	
			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 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	От минус 1°С до плюс 4°С

			любой точке измерения	
		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности
		16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допускается: 1.наличие почек и легких; 2.остаток шеи длиной до 3 см; 3.единичные пеньки; 4.волосовидное перо; 5.незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира; 6.отсутствие кисти крыла (визуализация на отдельном крыле, применять к тушке аналогично); 7. воспаление фолликул: единичные редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений; 8. аммиачные ожоги на заплюсневом суставе; 9. на грудке не более 2 темных участков до 1 см² и не более 10-ти на тушку точечных редко разбросанных до 0,6 см; 10. дерматиты на грудке до 1 см² не более 3-х; 11. дерматит на спине и бедрах до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 20% поверхности; 12. на всех частях царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 3-х на тушку или суммарно 15 см); 13. легкие царапины - без ограничений; 14. не более 2-х воспаленных царапин или незажившей раны до 2 см²; 15. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку): – не более 3 разрывов кожи на тушку; – не более 1 см на грудке; – не более 2 см на других частях;

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

			Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде. Размещение на поддоне Гофрокороб-Лоток 545x385x120 мм 404 г Схема укладки и образец собранного паллета: 1) Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 11 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый; 2) FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Верхний ряд коробов должен быть укрыт крышкой из гофрированного картона, закреплённой стрейч-плёнкой, либо плотно острейчёван таким образом, чтобы исключить любые возможные риски, связанные с попаданием посторонних загрязнителей в продукцию во время транспортировки и хранения. 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

415.	Горох – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54630-2011, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <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> 2. Окончательной приемкой товара считается приемка товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 выше. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: – поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; – поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; – транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; – при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах;	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)							

		– транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.						
416.	Люпин – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54632-2011, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <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> 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	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)							

		окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: – поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; – поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; – транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; – при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; – транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.

417.	Овес – Агропоставка МТ	1. Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53901-2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2% (максимум 5%)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5% (максимум 15%)</td></tr></table> 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,	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)							

		содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА http://www.fsvps.ru/fsvps/asf/chronology/. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.																									
418.	Тушка цыпленка-бройлера 1 сорта замороженная халяль потрошенная в индивидуальной упаковке, Агросила-Коммерция	<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 потрошенная 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></table>	№ п/п	Раздел описания	Описание	1	Наименование по НТД	Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта халяль 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		
№ п/п	Раздел описания	Описание																									
1	Наименование по НТД	Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта халяль 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	Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. царапины на всех частях, кроме грудки: – легкие поверхностные царапины без ограничений; – глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); – не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; 4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: – на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см;

				– разрыв кожи на грудке до 1 см; 5. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см; 7. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 9. аммиачные ожоги: – на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; – на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 10. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 11. единичные пеньки; 12. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо).

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

				Масса тушки: 1,6-2,4 кг.	
			Цвет	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый	
			Запах	Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера	
			Консистенция	В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	
		8	Физико-химические показатели	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,	5*10 ⁵

				КОЕ/г (см ³), не более	
				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	в 25,0 не допускается
				L.monocyto gene s, 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	не допускается (< 0,01 мг/кг)

				(сумма исходных веществ и их 4- эпимеров)	
				бацитрацин	не допускается ($< 0,02$ мг/кг)
		* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»			
		** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.			
		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°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C	
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C	
15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности			

				непосредственно после вскрытия упаковки
		16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допускается: - наличие почек и легких; - остаток 2-3 шейных позвонков; - Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² - разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см - точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; - изменение цвета кожи кончика крыла до 1см; - слабовыраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; - закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний 1-го на тушку; - аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза

				10.подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 11.единичные пеньки. Не допускается: 1. пятна от разлитой желчи; 2. отсутствие частей тушки; 3. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 4. воспаление суставов; 5. открытое мясо; 6. фибрин; 7. фекальные загрязнения; 8. посторонние включения; 9. аммиачные ожоги более допустимых значений; 10.кровоизлияния более допустимых значений; 11.дерматит более допустимых значений.
		17	Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Потребительская упаковка Термочек расположен на внутренней стороне упаковки, в верхней части. Для пакетов «Халяль» имеется знак, и сопутствующая информация на пакете. Не допускается: – загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем;

			– миграция краски, растяжения и разрывы, изменение цвета пленки; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка, разрывы/царапины более 1 см/любого размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки; – отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке. Транспортная упаковка Гофрокороб-лоток 554x368x130мм макси бурый 445г Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Не допускается: – загрязнение упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка/пересорт/замятие/повреждение/смещение/отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация Не допускается повторное замораживание

419.	Тушка цыпленка-бройлера 1 сорта замороженная потрошенная в индивидуальной упаковке, Агросила-Коммерция	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная
			Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера
		2	Нормативный документ	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
		3	Декларация о соответствии	-
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белки – 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	Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного

				жира в области нижней части живота незначительные. Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 2-3 шейных позвонков; 3. царапины на всех частях, кроме грудки: – легкие поверхностные царапины без ограничений; – глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); – не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; 4. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: – на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; – разрыв кожи на грудке до 1 см; 5. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 6. изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см; 7. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 8. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 9. аммиачные ожоги: – на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; – на заплюсневом суставе вдоль линии разреза;

				10.подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 11.единичные пеньки; 12.массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо). Не допускается: 1. видимые кровяные сгустки; 2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. отсутствие частей тушки; 6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 7. воспаление суставов; 8. открытое мясо; 9. фибрин; 10.фекальные загрязнения; 11.посторонние включения; 12.одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части; 13.царапины более допустимых значений;

				14.разрывы кожи более допустимых значений; 15.аммиачные ожоги более допустимых значений; 16.кровоизлияния более допустимых значений; 17.дерматит более допустимых значений; 18.нарушение целостности упаковки. Тушка укладывается в пакет с типографской печатью спинкой к лицевой стороне пакета, голени при этом друг с другом не закреплены кожей. Пакет фиксируется клипсой. На пакет нанесен термочек с полной технической информацией. Масса тушки: 1,6-2,4 кг.				
			Цвет	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый				
			Запах	Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера				
			Консистенция	В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается				
		8	Физико-химические показатели	<table><tr><td>Показатель</td><td>Допустимый уровень</td></tr><tr><td>Массовая доля белка, %, не</td><td>16,0</td></tr></table>	Показатель	Допустимый уровень	Массовая доля белка, %, не	16,0
Показатель	Допустимый уровень							
Массовая доля белка, %, не	16,0							

				менее	
				Массовая доля жира, %, не	14,0
				более	
		9	Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности 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»			
		** 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°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C
		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки
		16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допускается: - наличие почек и легких; - остаток 2-3 шейных позвонков - царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² - разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см

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

		17	Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Потребительская упаковка Термочек расположен на внутренней стороне упаковки, в верхней части. Не допускается: – загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – миграция краски, растяжения и разрывы, изменение цвета пленки; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка, разрывы/царапины более 1 см/любого размера при нечитаемости информации на этикетке этикетки; – отсутствие/нечеткое/некорректное /расположение текста, штрих-кода на маркировке. Транспортная упаковка Гофрокороб-лоток 554x368x130мм макси бурый 445г. Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Не допускается: – загрязнение упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке;

				– двойная этикетка/пересорт/замытие/повреждение/смещение/отклейка этикетки.															
		18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание.															
420.	Черкизово Соя 40_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года 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, удлинённо-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</td><td></td></tr></table>			Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии		Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0	Масличная примесь, %	Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%).		Зерна молочно-восковой спелости	Зерна молочно-восковой спелости/сырые зеленые зерна/зерна	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																	
Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии																		
Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0																	
Масличная примесь, %	Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%).																		
Зерна молочно-восковой спелости	Зерна 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 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.																
421.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5%- ООО «ЮУЗК»	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%</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></table>	Натура	Не менее 750 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 100	Клейковина	Не менее 20%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается
Натура	Не менее 750 г/л																	
Влажность	Не более 14,0%																	
Сорная примесь	Не более 2%																	
Протеин	Не менее 12,5%																	
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																	
Число падения	Не менее 100																	
Клейковина	Не менее 20%																	
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																	

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

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																		
423.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - ООО «ЮУЗК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными ниже: 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 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; 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.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 13,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 150	Клейковина	Не менее 23%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 13,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 150																			
Клейковина	Не менее 23%																			
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
424.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «ЮУЗК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:																		

		Натура	Не менее 720 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 5%
		Протеин	Не менее 10,0%
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%
		Число падения	Не менее 80
		Клейковина	Не менее 17-16%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
425.	Ячмень, ООО «ЮУЗК»	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: ГОСТ 28672-2019 «Ячмень. Технические условия»	
		Натура	Не менее 570
		Влажность	Не более 15,0%
		Сорная примесь	Не более 5%
		Зерновая примесь	Не более 8%
		Запах	свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый,

		<table><tr><td></td><td>плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.		плесневый, гнилостный) не допускается														
	плесневый, гнилостный) не допускается																	
426.	Кукуруза, урожай 2025 г. – ГРАНОЛЮКС	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>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> 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.	Натура	не менее 650 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Поврежденные зерна	не более 5,0%	Битые зерна	не более 5,0%	Поврежденные при сушке	не более 2,0%	Протеин	не менее 8,0%	Амброзия	не допускается
Натура	не менее 650 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	
Поврежденные зерна	не более 5,0%																	
Битые зерна	не более 5,0%																	
Поврежденные при сушке	не более 2,0%																	
Протеин	не менее 8,0%																	
Амброзия	не допускается																	
427.	Ячмень, урожай 2025 г. – ГРАНОЛЮКС	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 53900-2010 «Ячмень кормовой. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанными 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></table>	Натура	не менее 620 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%										
Натура	не менее 620 г/л																	
Влажность	не более 14,0%																	
Сорная примесь	не более 2,0%																	

		<table><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> 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.	Зерновая примесь	не более 5,0%	Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается														
Зерновая примесь	не более 5,0%																			
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
428.	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: <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><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> 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.	Натура	не менее 760 г/л	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Клейковина	не менее 18%	Число падения	не менее 250 с	Протеин	не менее 12,5%	Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 2%	Фузариоз	не более 1%
Натура	не менее 760 г/л																			
Влажность	не более 14,0%																			
Сорная примесь	не более 2,0%																			
Зерновая примесь	не более 5,0%																			
Клейковина	не менее 18%																			
Число падения	не менее 250 с																			
Протеин	не менее 12,5%																			
Зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 2%																			
Фузариоз	не более 1%																			

429.	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: <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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 21-22%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 12,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 21-22%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
430.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - ООО «Евразия Трейдинг»	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></table>	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 11,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%								
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 11,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			

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

		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																		
432.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - ООО «Евразия Трейдинг»	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; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 10,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 220	Клейковина	Не менее 17-16%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 10,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 220																			
Клейковина	Не менее 17-16%																			
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																			
433.	Лён коричневый, ООО «ЮУЗК»	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><tr><td>Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество</td><td>Не менее 30,5 %</td></tr></table>	Влажность	Не более 7 %	Сорная примесь	Не более 5%	Сорная и масличная примесь (суммарно)	Не более 10%	Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество	Не менее 30,5 %										
Влажность	Не более 7 %																			
Сорная примесь	Не более 5%																			
Сорная и масличная примесь (суммарно)	Не более 10%																			
Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество	Не менее 30,5 %																			

		Семена клещевины	Не допускается
		Запах	Свойственный нормальным семенам льна; Посторонний запах (затхлый, плесневый, гниlostный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
434.	Пшеница 3 класса, протеин 15,3% - ООО «Евразия Трейдинг»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	Не менее 770 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 15,3%
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 1,5%
		Число падения	Не менее 270
		Клейковина	Не менее 23-24%
		Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	

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

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

437.	Пшеница 4 класса, протеин 12% - ООО «Евразия Трейдинг»	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.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 12%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250	Клейковина	Не менее 21-22%	Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 12%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250																			
Клейковина	Не менее 21-22%																			
Содержание головни, семян горчака и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
438.	Пшеница 4 класса, протеин 13% - ООО «Евразия Трейдинг»	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></table>	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 13%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%								
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 13%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			

		Число падения	Не менее 250
		Клейковина	Не менее 21-22%
		Содержание головни, семян горчи́ака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
439.	Пшеница 5 класса, протеин 11,2% - ООО «Евразия Трейдинг»	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия» с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	Не менее 740 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Протеин	Не менее 11,2%
		Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%
		Число падения	Не менее 220
		Клейковина	Не менее 17-16%
		Содержание головни, семян горчи́ака и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	

440.	Пшеница 5 класса, протеин 10% - ООО «Евразия Трейдинг»	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 горчицы и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 740 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 10%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 220	Клейковина	Не менее 17-16%	Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается
Натура	Не менее 740 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 10%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 220																			
Клейковина	Не менее 17-16%																			
Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) не допускается																			

441.	Соя_протеин_40_АСВ_Русагро	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям:																											
		1) Максимально-минимально допустимые показатели качества, ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»																											
		<table><tr><td>№</td><td>Наименование показателя качества</td><td>Базисные показатели качества</td></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>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	max 12 %	2	Сорная примесь	max 3 %	3	В том числе минеральная примесь	max 0,3 %	4	Масличная примесь	max 12 %	5	В том числе семена подсолнечника	max 1,5 %	6	Протеин на АСВ	min 40 %	7	Зараженность	не допускается	8	Семена клещевины	не допускаются
		№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества																									
		1	Влажность	max 12 %																									
		2	Сорная примесь	max 3 %																									
		3	В том числе минеральная примесь	max 0,3 %																									
		4	Масличная примесь	max 12 %																									
		5	В том числе семена подсолнечника	max 1,5 %																									
		6	Протеин на АСВ	min 40 %																									
7	Зараженность	не допускается																											
8	Семена клещевины	не допускаются																											
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:																													
<table><tr><td colspan="3">влажность, %</td><td colspan="2">сорная примесь, %</td><td colspan="3">масличная примесь, %</td></tr><tr><td rowspan="2">базис</td><td colspan="2">съёмы за 1%</td><td rowspan="2">базис</td><td>съёмы за 1%</td><td rowspan="2">базис</td><td colspan="2">съёмы за 1%</td></tr><tr><td>1,0 %</td><td>2,0 %</td><td>2,0%</td><td>1,0 %</td><td>1,5 %</td><td>2,0 %</td></tr></table>	влажность, %			сорная примесь, %		масличная примесь, %			базис	съёмы за 1%		базис	съёмы за 1%	базис	съёмы за 1%		1,0 %	2,0 %	2,0%	1,0 %	1,5 %	2,0 %							
влажность, %			сорная примесь, %		масличная примесь, %																								
базис	съёмы за 1%		базис	съёмы за 1%	базис	съёмы 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.								

442.	Соя_протеин_39_ АСВ_Русагро	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: 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 39 %</td></tr><tr><td>7</td><td>Зараженность</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>8</td><td>Семена клещевины</td><td>не допускаются</td></tr></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: <table><tr><th colspan="3">влажность, %</th><th colspan="2">сорная примесь, %</th><th colspan="3">масличная примесь, %</th></tr><tr><th rowspan="2">базис</th><th colspan="2">съёмы за 1%</th><th rowspan="2">базис</th><th colspan="2">съёмы за 1%</th><th rowspan="2">базис</th><th colspan="3">съёмы за 1%</th></tr><tr><th>1,0%</th><th>2,0 %</th><th colspan="2">2,0%</th><th>1,0 %</th><th>1,5 %</th><th>2,0 %</th></tr></table>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	max 12 %	2	Сорная примесь	max 3 %	3	В том числе минеральная примесь	max 0,3 %	4	Масличная примесь	max 12 %	5	В том числе семена подсолнечника	max 1,5 %	6	Протеин на АСВ	min 39 %	7	Зараженность	не допускается	8	Семена клещевины	не допускаются	влажность, %			сорная примесь, %		масличная примесь, %			базис	съёмы за 1%		базис	съёмы за 1%		базис	съёмы за 1%			1,0%	2,0 %	2,0%		1,0 %	1,5 %	2,0 %
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества																																																				
1	Влажность	max 12 %																																																				
2	Сорная примесь	max 3 %																																																				
3	В том числе минеральная примесь	max 0,3 %																																																				
4	Масличная примесь	max 12 %																																																				
5	В том числе семена подсолнечника	max 1,5 %																																																				
6	Протеин на АСВ	min 39 %																																																				
7	Зараженность	не допускается																																																				
8	Семена клещевины	не допускаются																																																				
влажность, %			сорная примесь, %		масличная примесь, %																																																	
базис	съёмы за 1%		базис	съёмы за 1%		базис	съёмы за 1%																																															
	1,0%	2,0 %		2,0%			1,0 %	1,5 %	2,0 %																																													

		<table><tr><td>12,0</td><td>12,1-14,0</td><td>14,1-15,0</td><td>3,0</td><td>3,1-5,0</td><td>12,0</td><td>12,1-20,0</td><td>20,1-35,0</td><td>35,1-50,0</td></tr></table> 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.	12,0	12,1-14,0	14,1-15,0	3,0	3,1-5,0	12,0	12,1-20,0	20,1-35,0	35,1-50,0						
12,0	12,1-14,0	14,1-15,0	3,0	3,1-5,0	12,0	12,1-20,0	20,1-35,0	35,1-50,0									
443.	Соя_протеин_37_АСВ_Русagro	Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: 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></table>	№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества	1	Влажность	max 12 %	2	Сорная примесь	max 3 %	3	В том числе минеральная примесь	max 0,3 %	4	Масличная примесь	max 12 %
№	Наименование показателя качества	Базисные показатели качества															
1	Влажность	max 12 %															
2	Сорная примесь	max 3 %															
3	В том числе минеральная примесь	max 0,3 %															
4	Масличная примесь	max 12 %															

		5	В том числе семена подсолнечника		max 1,5 %																																				
		6	Протеин на АСВ		min 37 %																																				
		7	Зараженность		не допускается																																				
		8	Семена клещевины		не допускаются																																				
		2) Товар должен быть в здоровом не греющемся состоянии, иметь форму, цвет и запах, свойственные нормальным семенам сои (без затхлого, плесневого и постороннего запахов), без ядовитых семян. Все остальные показатели должны соответствовать ГОСТ 17109-88 и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна». 3) В случае отклонения от указанного базисного показателя Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены согласно съемам, указанным в таблице ниже:																																							
		<table><tr><th colspan="3">влажность, %</th><th colspan="2">сорная примесь, %</th><th colspan="3">масличная примесь, %</th></tr><tr><th rowspan="2">базис</th><th colspan="2">съемы за 1%</th><th rowspan="2">базис</th><th colspan="2">съемы за 1%</th><th rowspan="2">базис</th><th colspan="2">съемы за 1%</th></tr><tr><th>1,0%</th><th>2,0%</th><th>2,0%</th><th>1,0 %</th><th>1,5 %</th><th>2,0 %</th></tr><tr><td>12,0</td><td>12,1-14,0</td><td>14,1-15,0</td><td>3,0</td><td>3,1-5,0</td><td>12,0</td><td>12,1-20,0</td><td>20,1-35,0</td><td>35,1-50,0</td></tr></table>								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
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.													
444.	Подсолнечник, ООО «ЮУЗК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: <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> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.			Влажность	Не более 8 %	Сорная примесь	Не более 3%	Масличная примесь	Не более 7%	Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество	42-48 %	Запах	Свойственный нормальным семенам подсолнечника; Посторонний запах (затхлый, плесневый, гнилостный) не допускается	
Влажность	Не более 8 %														
Сорная примесь	Не более 3%														
Масличная примесь	Не более 7%														
Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество	42-48 %														
Запах	Свойственный нормальным семенам подсолнечника; Посторонний запах (затхлый, плесневый, гнилостный) не допускается														
445.	Мясо индеек: бескостное мясо "Медальон" замороженное/НБР, Черкизово	<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></table>	№ п/п	Раздел описания	Описание	1	Наименование по НТД	Мясо индеек: бескостное мясо "Медальон" замороженное	Группа продукта	Мясо индеек	2	Нормативный документ	СТО 68618444-003-2023		
№ п/п	Раздел описания	Описание													
1	Наименование по НТД	Мясо индеек: бескостное мясо "Медальон" замороженное													
	Группа продукта	Мясо индеек													
2	Нормативный документ	СТО 68618444-003-2023													

		3	Декларация о соответствии	-
		4	Состав	Бескостное мясо индеек
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние значения пищевой ценности в 100 г продукта	Белок – 21 г, жир – 3,5 г, калорийность/энергетическая ценность – 120 ккал/ 490 кДж
		7	Описание продукта:	
			Тип убоя	Ручной
			Тип охлаждения	Комбинированный
			Внешний вид продукта	Мякотные части, отделенные от лопаточной кости, овально-округлой формы, без кожи, без костей. Поверхность чистая, не заветренная. Допускается: – незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям «медальона», шириной не более 2см; – наличие поверхностной пленки; – наличие мелких точечных кровоизлияний, не более 1/3 площади поверхности «медальона»; – неоднородность цвета (пятнистость); – массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании не более 4%. Не допускается:

				– наличие костей, хрящей; – наличие кожи; – количество жира более допустимого значения; – наличие гематом, кровоподтеков; – наличие поверхностной зеленой пленки; – посторонние включения; – нарушение целостности упаковки. 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.monocytophages, не допускаются в массе продукта (г)	25
			Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
				Свинец	0,5
				Мышьяк	0,1
				Кадмий	0,05
				Ртуть	0,03
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
				ДДТ и его метаболиты	0,1
			Антибиотики, *,**	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается (<0,0003 мг/кг)
				Тетрациклиновая группа:	не допускается (< 0,01 мг/кг)

				тетрациклин, 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
		* 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	240 суток	
		13	Условия хранения и транспортировки	При температуре не выше минус 18°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка	

				осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точки измерения.	Не выше минус 12°C.
		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) Допускается: – незначительное количество жировой ткани светлого оттенка по краям, шириной не более 2 см; – наличие поверхностной пленки. Не допускается: – наличие жира более допустимого значения; – наличие гематом, кровоподтеков; – наличие поверхностной зеленой пленки.
		17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачиванием, исключая открыт продукт.

				Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов. Не допускаются: – разрывы пакета; – загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное/рас-положение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание

446.	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. Допускается: 1. слабо выраженное изменение цвета (геморрагии/гематомы) на поверхности филе площадью не более 2,5 см²;

				2. наличие внутреннего сухожилия вдоль филе; 3. незначительное нарушение целостности филе (неглубокие разрывы, порезы) длиной до 1 см; 4. наличие жировой прослойки, проходящей вдоль филе; 5. расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов; 6. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Не допускается: 1. наличие костей, хрящей, кожи; 2. гематомы и геморрагии более допустимого значения; 3. глубокие повреждения филе более допустимого значения; 4. наличие жира более допустимого значения; 5. остатки кормовых масс, фекальные загрязнения, пятна от желчи; 6. наличие зеленой пленки; 7. посторонние включения; 8. нарушение целостности упаковки. 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 факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более	1*10 ⁵
				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25,0
				Listeria monocytogenes, не допускаются в массе 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)
				тетрациклино вая группа: тетрациклин, окситетрацикли н, хлортетрацикли н (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°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C
		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности.
		16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>). Допускается: 1. наличие внутреннего сухожилия вдоль филе;

				2. незначительное нарушение целостности филе (неглубокие разрывы, порезы) длиной до 1 см; 3. наличие жировой прослойки, проходящей вдоль филе; 4. расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов. Не допускается: 1. гематомы и геморрагии более допустимого значения; 2. глубокие повреждения филе более допустимого значения; 3. наличие зеленой пленки.
		17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачивание, исключаящее открытый продукт. Не допускаются: – разрывы пакета; – загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание

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

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

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

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

		Зерновая примесь	Не более 8%
		Аброзия	Не допускается
		Зараженность	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	
452.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - АЗТ	Товар должен соответствовать ГОСТ 9353–2016 «Пшеница. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже:	
		Натура	Не менее 760 г/л
		Влажность	Не более 14,0%
		Сорная примесь	Не более 2%
		Зерновая примесь	Не более 5%
		Протеин	Не менее 12,5%
		Зерен, поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%
		Число падения	Не менее 250
		Клейковина	Не менее 21%
		Содержание головни, семян горчицы и амброзии	Не допускается
		Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается

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

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

		Протеин	не менее 13,5%
		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; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) 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.																														
456.	Пшеница 4-го класса - Зерновой экспорт	<table><tr><td colspan="2">Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:</td></tr><tr><td>Клейковина</td><td>не менее 20,0%</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 12,5%</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><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 1,0%</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></table>	Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:		Клейковина	не менее 20,0%	ИДК	не более 85 ед.	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
Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:																																
Клейковина	не менее 20,0%																															
ИДК	не более 85 ед.																															
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																															

		<table><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.</td></tr></table> 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, наличия/отсутствия ГМО.	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.																
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается.																			
457.	Пшеница 5-го класса - Зерновой экспорт	Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 9353-2016, с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <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></table>	Клейковина	не менее 15,0%	Натура	не менее 740 г/л	Протеин	не менее 10,5%	Влажность	не более 14,0%	Сорная примесь	не более 2,0%	Зерновая примесь	не более 5,0%	Число падения	220 сек	содержание зерен с потемневшим зародышем или черной точкой на зародыше	не более 5,0%	содержание проросших зерен	не более 2,0%
Клейковина	не менее 15,0%																			
Натура	не менее 740 г/л																			
Протеин	не менее 10,5%																			
Влажность	не более 14,0%																			
Сорная примесь	не более 2,0%																			
Зерновая примесь	не более 5,0%																			
Число падения	220 сек																			
содержание зерен с потемневшим зародышем или черной точкой на зародыше	не более 5,0%																			
содержание проросших зерен	не более 2,0%																			

		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; 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, наличия/отсутствия ГМО.		
458.	Черкизово Соя 41_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и внутренним требованиям Компании.		
		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально

				допустимые
		Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии	
		Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0
		Масличная примесь, %	Не более 15,0% (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0%)	
		Зерна молочно-восковой спелости	Зерна 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 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.		
459.	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). Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. Остаточная длина щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная.

				Допускается: - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирези диафрагмы не более 1,5 см. Не допускается: - остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирези диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - остаточная длина щековины более 5 см; - механические загрязнения; - посторонние включения.
			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)
			Свинец		0,5
			Мышьяк		0,1
			Кадмий		0,05
			Ртуть		0,03

			Пестициды	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1
			Антибиотики	- тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
				- левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				- бацитрацин (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°C и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Отгрузка свинины должна осуществляться не ранее 14 часов и не позднее 2-х суток после убоя и охлаждения при температуре воздуха на рампе отгрузки не выше +4°C.	

				Длительность погрузки не более 40 минут.
		12	Температура в толще продукта	От минус 1,5°C до 4°C
		13	Предпродажная подготовка	Не требуется
		14	Клеймение	На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые 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 831110/Б00000169329 – Этикетка термочек 400x87мм На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. 2 способ Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения

				завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.
		16	Код CSB сырья	132157
		17	Код CSB продукции	700036/ Б0000223380 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) Не допускается: - прирези диафрагмы более 1,5 см; - остаточная длина щековины более 5 см.
460.	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.

				Полутуши в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира, без головы, передних ног и хвоста. Остаточная длина щековины на полутуше не более 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. Допускается: - зачистки от побитостей и кровоподтеков площадью более 10% от площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира площадью более 15% от поверхности полутуши; - прирезы диафрагмы не более 1,5 см; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с нарушением спинного мозга, с оставлением целых или раздробленных позвонков); - порезы без ограничений; - царапины; - наличие черной зачищенной ости более 10% от поверхности полутуши; - переломы; - бахромки мышечной и жировой тканей; - деформированные полутуши; - полутуши с отсутствием какой-либо части или целого отруба. Не допускается: - остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирезы диафрагмы более 1,5 см; - остаточная длина щековины более 5 см; - гематомы, побитости, сгустки крови и кровоподтеки (подлежат зачистке); - наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - полутуши с пожелтевшим шпиком; - абсцессы;

			- механические загрязнения; - 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	0,5
				Мышьяк	0,1
				Кадмий	0,05
				Ртуть	0,03
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1
			Антибиотики	- тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
				- левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				- бацитрацин (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°C и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих	

				недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Отгрузка свинины должна осуществляться не ранее 14 часов и не позднее 2-х суток после убоя и охлаждения при температуре воздуха на рампе отгрузки не выше +4°C. Длительность погрузки не более 40 минут.
		12	Температура в толще продукта	От минус 1,5°C до 4°C
		13	Предпродажная подготовка	Не требуется
		14	Клеймение	На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые 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 831110/Б00000169329 – Этикетка термочек 400x87мм На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. 2 способ Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического

				состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.																		
		16	Код CSB сырья	134999																		
		17	Код CSB продукции	700044/ Б0000237611 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) Допуск: - полутуши с отсутствием какой-либо части или целого отруба.																		
461.	Пшеница 4 класса, протеин 12,5% - Гранари Ресурсы	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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table>			Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 12,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 1,5%	Число падения	Не менее 250 сек	Клейковина	Не менее 20%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																					
Влажность	Не более 14,0%																					
Сорная примесь	Не более 2%																					
Протеин	Не менее 12,5%																					
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 1,5%																					
Число падения	Не менее 250 сек																					
Клейковина	Не менее 20%																					
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
		На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.																				

462.	Пшеница 4 класса, протеин 11,5% - Гранари Ресурсы	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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 11,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 250 сек	Клейковина	Не менее 18%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 11,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																			
Число падения	Не менее 250 сек																			
Клейковина	Не менее 18%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			
463.	Пшеница 3 класса, протеин 13,5% - Гранари Ресурсы	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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 770 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 13,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 1,5%	Число падения	Не менее 270 сек	Клейковина	Не менее 23%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 770 г/л																			
Влажность	Не более 14,0%																			
Сорная примесь	Не более 2%																			
Протеин	Не менее 13,5%																			
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 1,5%																			
Число падения	Не менее 270 сек																			
Клейковина	Не менее 23%																			
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																			
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																			

464.	Пшеница 5 класса, протеин 10,5% - Гранари Ресурсы	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 горчача и амброзии</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается</td></tr></table> На каждое транспортное средство оформляется карантинный сертификат (с печатью и подписью отправителя Товара) за счет Поставщика.	Натура	Не менее 760 г/л	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Протеин	Не менее 10,5%	Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%	Число падения	Не менее 230	Клейковина	Не менее 16%	Зерновая примесь	Не более 5%	Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается
Натура	Не менее 760 г/л																					
Влажность	Не более 14,0%																					
Сорная примесь	Не более 2%																					
Протеин	Не менее 10,5%																					
Зерен поврежденных клопом черепашкой	Не более 2,0%																					
Число падения	Не менее 230																					
Клейковина	Не менее 16%																					
Зерновая примесь	Не более 5%																					
Содержание головни, семян горчача и амброзии	Не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается																					
465.	Кукуруза - Гранари Ресурсы	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.	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2%	Зерновая примесь	Не более 8%	Зараженность	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов										
Влажность	Не более 14,0%																					
Сорная примесь	Не более 2%																					
Зерновая примесь	Не более 8%																					
Зараженность	Не допускается																					
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов																					
466.	Соя - Гранари Ресурсы	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></table>	Влажность	Не более 12,0%	Сырой протеин на абсолютно сухое вещество	Не менее 34%																
Влажность	Не более 12,0%																					
Сырой протеин на абсолютно сухое вещество	Не менее 34%																					

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

469.	Горох - Гранари Ресурсы	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 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.	Влажность	Не более 14,0%	Сорная примесь	Не более 2,0%	Зерновая примесь	Не более 5,0%	Поврежденные семена	Не более 3,0%	Битые семена	Не более 6,0%	Семена другого цвета	Не более 3,0%	Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов					
Влажность	Не более 14,0%																						
Сорная примесь	Не более 2,0%																						
Зерновая примесь	Не более 5,0%																						
Поврежденные семена	Не более 3,0%																						
Битые семена	Не более 6,0%																						
Семена другого цвета	Не более 3,0%																						
Зараженность зерновыми вредителями	Не допускается																						
Запах	Свойственный здоровому зерну без запаха фумигантов и других инородных запахов																						
470.	Содружество Соя ДВ 39_2024	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2024 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <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>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0	Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0	Содержание подсолнечника, %	Не 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 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0																					
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0																					
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 40,0																					

		Влажность не менее 8,0% и не более 12,0%. С 12,1 % до 13,0 % уменьшение цены не применяется. В случае превышения базисного показателя по влажности свыше 13,1%, но не более чем до 18,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены на 1,5 % за каждый процент превышения влажности от 13,1% до 15,0%. на 1,8% при влажности от 15,1% до 18,0%. В случае превышения влажности более 18,0 % или снижения влажности менее 8,0% , Покупатель имеет право отказаться от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения указанного базисного показателя 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. Масличность - не менее 18,0% на АСВ, в случае снижения масличности Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличная примесь не более 15,0%, в том числе поврежденных не более 6,0% и недозрелых не более 10,0%. В случае превышения указанного базисного показателя по масличной примеси, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на процент за каждый процент превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0%, Покупатель отказывается от Товара. Наличие прочих масличных культур не более 0,5%. Кислотное число масла не более 2,0 мгКОН/г ГМО не допускается, в случае выявления бобов сои ГМО все убытки, понесенные Покупателем в связи с этим, возмещаются Поставщиком. Зараженность вредителями не допускается. Амброзия единичная. Наличие семян подсолнечника в составе масличной примеси не допускается. Грязные не более 10,0%. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%. Овсяг - не допускается. 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».

471.	Ячмень, Зерновой экспорт	Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 28672-2019, с учетом дополнительных требований, указанных ниже:	
		Натура	не менее 620 г/л
		Влажность	не более 13,5 %
		Сорная примесь	не более 2,0%
		Зерновая примесь	не более 5,0%
		Наличие других зерновых	Не более 4,0%
		содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	не более 2,0%
		наличие других зерновых	не более 4,0%
		содержание фузариозных зерен не допускается, содержание особо учитываемой примеси – головни, головневых зерен, горчака, спорыньи, амброзии	не допускается
		Зараженность	не допускается
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы; Посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
Остальные показатели согласно ГОСТ 28672-2019.			
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, объем обработанной партии зерна, наличии/отсутствии ГМО, номером СДИЗ на партию.			

472.	Семена подсолнечника, Благо	Качество поставляемого Товара должно соответствовать ГОСТ 22391-2015 «Подсолнечник. Технические условия». Дополнительные условия, при которых приемка семян подсолнечника не производится: 1.1.1.наличие в семенах подсолнечника семян злаковых, бобовых и зернобобовых культур свыше 2%; 1.1.2.при наличии семян подсолнечника крупной продолговатой 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 «Лужистость», 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: <table><tr><th>Показатель и качества</th><th>Базисны е нормы</th><th>Максималь но допустимы е</th><th>Изменение цены в %, за каждый % изменения показателя от базисных норм</th></tr><tr><td>Массовая доля влаги, %</td><td>8,0</td><td>Не более 18,0 Не менее 5,0</td><td>От 8,01 до 12,0 – минус 1,0% От 12,01 до 15,0 – минус 1,5% От 15,01 до 18,0 – минус 2,0%</td></tr><tr><td>Сорная примесь, %,</td><td>3,0</td><td>Не более 8,0</td><td>От 3,01 до 8,0 – минус 1,0% От 8,01 до 10,0 – минус 1,5% От 10,01 до 18,0 – минус 2,0%</td></tr></table>	Показатель и качества	Базисны е нормы	Максималь но допустимы е	Изменение цены в %, за каждый % изменения показателя от базисных норм	Массовая доля влаги, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 5,0	От 8,01 до 12,0 – минус 1,0% От 12,01 до 15,0 – минус 1,5% От 15,01 до 18,0 – минус 2,0%	Сорная примесь, %,	3,0	Не более 8,0	От 3,01 до 8,0 – минус 1,0% От 8,01 до 10,0 – минус 1,5% От 10,01 до 18,0 – минус 2,0%
Показатель и качества	Базисны е нормы	Максималь но допустимы е	Изменение цены в %, за каждый % изменения показателя от базисных норм											
Массовая доля влаги, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 5,0	От 8,01 до 12,0 – минус 1,0% От 12,01 до 15,0 – минус 1,5% От 15,01 до 18,0 – минус 2,0%											
Сорная примесь, %,	3,0	Не более 8,0	От 3,01 до 8,0 – минус 1,0% От 8,01 до 10,0 – минус 1,5% 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% От 42,99 до 40,0 – минус 3%
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 «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.					
473.	Семена рапса	Качество поставляемого Товара должно соответствовать ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия». 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, горчачка 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:			
		Показатели качества	Базисны е нормы	Максимальн о допустимые	Изменение цены в %, за каждый % изменения показателя от базисных норм
		Влажность, %	8,0	Не более 18,0 Не менее 5,0	От 8,01 до 12,0 – минус 1,0% От 12,01 до 18,0 – минус 2,0%

		Содержание сорной примеси, %	3,0	Не более 6,0	От 3,01 до 6,0 – минус 1,0%
		Кислотное число масла, мг КОН/г	3,0	Не более 4,0	От 3,01 до 4,0 – минус 1,0%
		Масличная примесь, %		Не более 10,0	--
		Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество, %	43,0	Не менее 40,0	От 42,99 до 40,0 – минус 2,0%

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 «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.

474.	Мясо индеек: плечевая часть крыла замороженная, Черкизово	№ п/ п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо индеек: плечевая часть крыла замороженная
			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 – 18 г, жиры – 11 г, калорийность – 170 ккал/710 кДж
		7	Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Ручной
			Тип охлаждения	Комбинированное
			Внешний вид продукта	Часть крыла тушки индейки, состоящая из плечевой кости, отделенной по плечевому и локтевому суставам, с прилегающими к ней мякотными тканями. Поверхность чистая, не заветренная, кожа без пера и пеньков. Допускается: 1. незначительные изменения цвета кожи (покраснения); 2. поверхностные точечные кровоизлияния, размером не более

				0,2 см, редко разбросанные по поверхности продукта; 3. легкие поверхностные царапины и разрывы кожи размером до 0,5 см - не более 1 шт. на часть; 4. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%. Не допускается: 1. наличие глубоких повреждений мякотных тканей, надрезов и разрывов кожи, царапин более допустимых значений; 2. наличие открытых/закрытых переломов костей; 3. не правильный рез (рез не по суставу), наличие открытого костного мозга; 4. наличие гематом и кровоподтеков; 5. наличие неполных сегментов плечевой части; 6. заветренная поверхность; 7. наличие пера и пеньков; 8. посторонние включения; 9. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи; 10. дерматиты; 11. поверхностные точечные кровоизлияния и покраснения более допустимых значений; 12. нарушение целостности упаковки.

				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 индейки: от светло-розового до темно-розового. Кожа: бледно-желтый с розовым оттенком или без него.	
			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	14,4
				Массовая доля жира, %, не более	13,2
		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 микроорганизм	1*10 ⁵

				ов, КОЕ/г (см ³), 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 метаболит ы	0,1
			Антибиотики, *,**	левомицетин (хлорамфенико л)	не допускается (<0,0003 мг/кг)
				тетрациклинова я группа: тетрацилин, окситетрацикли н, хлортетрацикл ин	не допускается (<0,01 мг/кг)

				(сумма исходных веществ и их 4- эпимеров)	
				бацитрацин	не допускается ($<0,02$ мг/кг)
			Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137	не более 200 Бк/кг(л)
		* 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°C Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.	
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C	

		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности
		16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Допускается: 1. изменения цвета кожи (покраснения); 2. поверхностные точечные кровоизлияния, размером не более 0,2 см, редко разбросанные по поверхности продукта; 3. легкие поверхностные царапины и разрывы кожи размером до 0,5 см - не более 1 шт. на часть; Не допускается: 1. наличие глубоких повреждений мягкотных тканей, надрезов и разрывов кожи, царапин более допустимых значений; 2. наличие открытых/закрытых переломов костей; 3. не правильный рез (рез не по суставу), наличие открытого костного мозга; 4. наличие гематом и кровоподтеков; 5. наличие неполных сегментов плечевой части; 6. заветренная поверхность; 7. наличие пера и пеньков; 8. посторонние включения; 9. фекальные загрязнения, остатки кормовых масс, пятна от желчи; 10. дерматиты.

		17	Фото продукта (транспортная упаковка)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утвержденным способом закрытия – подворачивание, исключая открыт продукт. Не допускаются: – разрывы пакета; – загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное /расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация	–
475.	Лопатка б/к в/у зам., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 03.3 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: <u>Лопатка б/к зам</u>		
		Нормативная документация, по которой выпускается продукт:		ТУ 9214-001-68600533-15
		Декларация ТБ:		ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24 действительна по 03.09.2027 включительно
		Наименование на этикетке для		Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой

				бескостный категории А Лопатка свиная. Замороженная
		Описание продукта: Мякотная ткань лопаточной части свиных полутуш без лопаточной и плечевой, лучевой костей, шкуры, хрящей и грубых сухожилий, в том числе между заостной и предостной мышцами. Части мяса после отделения костей зачищают от грубых пленок. Допускается: наличие сквозного разреза диаметром не более 10 мм с вентральной стороны лопатки. Толщина слоя подкожного шпика не более 5 мм. В связи с анатомическими особенностями отруба в отдельных местах допускается наличие шпика, толщиной до 10 мм, без уменьшения постности отруба. Постность прирези подлопаточной мышечной ткани должна быть не ниже постности основного отруба. Допускается наличие мелких кровеносных сосудов. Не допускается: наличие гематом, загрязнений, загара сырья, включения костей, надкостниц и хрящей (кроме остаточной пленки и надкостницы в области выделения лопаточной кости), шкуры, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, абсцессов, заветренная и с изменением цвета поверхность. Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырию, без посторонних запахов.		
		Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100 г продукта (средние значения):		Белок: 16 г; Жир: 18 г
		Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускается в 0,001 г; Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г		
		Показатели безопасности:		
		<u>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</u>	<u>Антибиотики, мг/кг, не допускается:</u>	<u>Пестициды, мг/кг, не более:</u>
		<u>Свинец - 0,5</u>	<u>Левомецетин (хлорамфеникол) –</u>	

		<u>Кадмий - 0,05</u>	<u>не допускается</u> <u>(<0,0003)</u>	<u>Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры) - 0,1</u>
		<u>Ртуть - 0,03</u>		<u>ДДТ и его метаболиты - 0,1</u>
		<u>Мышьяк - 0,1</u>	<u>Тетрациклиновая группа</u> <u>(тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01)</u>	<u>Радионуклиды:</u>
			<u>Бацитрацин – не допускается (< 0,02)</u>	<u>Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг</u>
		<u>Товарная упаковка:</u> сырье упаковано в пакет. Количество вложений в пакет – 1 шт. Допускается 2 вложения, при минимальном весе куска.		
		Вес куска нетто:	от 4,0 кг до 10 кг	
		Вес вложения нетто:	от 4,0 кг до 10 кг	
		Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 2 - 5 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба).		
		Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
		Материал упаковки	Гофрокороб №1 580х380х135 мм, вакуумный пакет (350 х 600 мм)	
Вес короба нетто:	от 15,0 кг до 24,0 кг			
Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон (паллету) размером 800х1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет– 4 шт. х 10 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.				
Температура в толще продукта (замороженный продукт): не выше минус 8°С (согласно ТР ТС 034/2013)				

		Сроки годности и условия хранения (замороженный продукт): при температуре не выше минус 18°C – не более 12 месяцев.
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.
		Чувствительная целевая группа: отсутствует
		Информация о наличии следов аллергенов: отсутствует
		Информация о наличии аллергенов: отсутствует
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контролирования температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки замороженного продукта не выше минус 18°C. Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004056 Лопатка б/к ГК зам(Индивидуальная).

476.	Лопатка б/к в/у охл., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 03.1 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: <u>Лопатка б/к в/у охл</u> <table><tr><td>Нормативная документация, по которой выпускается продукт:</td><td>ТУ 9214-001-68600533-15</td></tr><tr><td>Декларация ТБ:</td><td>ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно</td></tr><tr><td>Наименование на этикетке:</td><td>Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Лопатка свиная. Охлажденная</td></tr><tr><td>Наименование сырья/состав:</td><td>Лопатка свиная б/к б/ш</td></tr></table> Описание продукта: Мякотная ткань лопаточной части свинных полутуш без лопаточной и плечевой, лучевой костей, шкуры, хрящей и грубых сухожилий, в том числе между заостной и предостной мышцами. Части мяса после отделения костей зачищают от грубых пленок. Допускается: наличие сквозного разреза диаметром не более 10 мм с вентральной стороны лопатки. Толщина слоя подкожного шпика не более 5 мм. В связи с анатомическими особенностями отруба в отдельных местах допускается наличие шпика, толщиной до 10 мм, без уменьшения постности отруба. Постность прирези подлопаточной мышечной ткани должна быть не ниже постности основного отруба. Допускается наличие мелких кровеносных сосудов. Не допускается: наличие гематом, загрязнений, загара сырья, включения костей, надкостниц и хрящей (кроме остаточной пленки и надкостницы в области выделения лопаточной кости), шкуры, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, абсцессов, заветренная и с изменением цвета поверхность. Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырию, без посторонних запахов <table><tr><td>Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100</td><td>Белок: 16 г; Жир: 18 г</td></tr></table>	Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15	Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно	Наименование на этикетке:	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Лопатка свиная. Охлажденная	Наименование сырья/состав:	Лопатка свиная б/к б/ш	Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100	Белок: 16 г; Жир: 18 г
Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15											
Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно											
Наименование на этикетке:	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Лопатка свиная. Охлажденная											
Наименование сырья/состав:	Лопатка свиная б/к б/ш											
Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100	Белок: 16 г; Жир: 18 г											

г продукта (средние значения):		
Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более 5*10 ⁵ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускается в 0,001 г; Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г		
Показатели безопасности:		
<i>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</i> Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	<i>Антибиотики, мг/кг, не допускается:</i> Левомецитин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бацитрацин – не допускается (< 0,02)	<i>Пестициды, мг/кг, не более:</i> Гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 <i>Радионуклиды:</i> Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в пакет. Количество вложений в пакет – 1 шт. Допускается по 2 вложения в пакет, при минимальном весе продукта. Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна плотно облежать продукт.		
Вес куска нетто:	от 4,0 кг до 10 кг	
Вес вложения нетто:	от 4,0 кг до 10 кг	
Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 2 - 5 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба). Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
Материал упаковки	Гофрокороб №1 580х380х135 мм, вакуумный пакет (350 х 600 мм)	
Вес короба нетто:	от 15,0 кг до 24,0 кг	
Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон (паллету) размером 800х1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет— 4		

		шт. х 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.
		Температура в толще продукта (охлажденный продукт): 2 ± 2°C
		Сроки годности и условия хранения (охлажденный продукт): при температуре от 0 до 4°C – 21 сутки.
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности.
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.
		Чувствительная целевая группа: отсутствует.
		Информация о наличии следов аллергенов: отсутствует.
		Информация о наличии аллергенов: отсутствует.
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контролирования температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки охлажденного продукта должна быть от 0 до 2°C.
Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004681 Лопатка б/к в/у охл.		

477.	Окорок б/к в/у охл., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 04.2 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: <u>Окорок б/к в/у охл</u> <table><tr><td>Нормативная документация, по которой выпускается продукт:</td><td>ТУ 9214-001-68600533-15</td></tr><tr><td>Декларация ТБ:</td><td>ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно</td></tr><tr><td>Наименование на этикетке (охлажденный продукт):</td><td>Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Охлажденный.</td></tr></table> Описание продукта тазобедренная часть отруба без шкуры, без тазовой, бедренной, крестцовой и берцовой костей, хрящей и сухожилий. Допускаются: толщина слоя подкожного шпика не более 10 мм, прирези икроножных мышц без грубых сухожилий и соединительной ткани. Наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм, наличие мелких кровеносных сосудов. Не допускается: толщина слоя подкожного шпика более 10 мм, загара сырья, гематом, включения костей, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная или с изменением цвета поверхность, наличие порезов мышечной ткани. Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырию, без посторонних запахов <table><tr><td>Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):</td><td>Жир: 12 г; Белок: 16 г</td></tr></table> Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более 5*10⁵ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускается в 0,001 г; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г	Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15	Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно	Наименование на этикетке (охлажденный продукт):	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Охлажденный.	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):	Жир: 12 г; Белок: 16 г
Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15									
Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно									
Наименование на этикетке (охлажденный продукт):	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Охлажденный.									
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):	Жир: 12 г; Белок: 16 г									

Показатели безопасности:		
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецитин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бацитрацин – не допускается (< 0,02)	Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в индивидуальный пакет. Количество вложений – 1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна плотно облегать продукт.		
Упаковочный материал:		Индивидуальный вакуумный пакет (400 x 550 мм, 450 x 600 мм)
Вес куска нетто:		от 7,0 кг до 16,0 кг
Вес вложения нетто:		от 7,0 кг до 16,0 кг
Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 2 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба). Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
Материал групповой упаковки		Гофрокороб №1 580x380x135 мм
Вес короба нетто:		от 14,0 кг до 32,0 кг
Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет – 4 шт. x 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.		
Температура в толще продукта: 2 ± 2°C		

		Сроки годности и условия хранения при температуре от 0 до 4°C - не более 21 суток.
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.
		Чувствительная целевая группа: отсутствует
		Информация о наличии следов аллергенов: Отсутствуют
		Информация о наличии аллергенов: Отсутствуют
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контроля температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки охлажденного продукта должна быть от 0 до 2°C.
		Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа . Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004679 Окорок б/к в/у охл.

478.	Окорок б/к в/у зам., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 04 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: Окорок б/к ГК зам(Индивидуальная) <table><tr><td>Нормативная документация, по которой выпускается продукт:</td><td>ТУ 9214-001-68600533-15</td></tr><tr><td>Декларация ТБ:</td><td>ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно</td></tr><tr><td>Наименование на этикетке (замороженный продукт):</td><td>Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Замороженный.</td></tr><tr><td>Наименование сырья:</td><td>Окорок свиной б/к б/ш охл. /Свинина</td></tr></table> Описание продукта: тазобедренная часть отруба без шкуры, без тазовой, бедренной и берцовой костей, хрящей и сухожилий. Допускаются: толщина слоя подкожного шпика не более 10 мм, прирези икроножных мышц без грубых сухожилий и соединительной ткани. Наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм, наличие мелких кровеносных сосудов. Не допускается: наличие порезов мышечной ткани, загара сырья, гематом, включения костей, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная или с изменением цвета поверхность. Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырию, без посторонних запахов. <table><tr><td>Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):</td><td>Жир: 12 г; Белок: 16 г</td></tr></table> Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более 5*10⁵ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускается в 0,001 г; Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г	Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15	Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно	Наименование на этикетке (замороженный продукт):	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Замороженный.	Наименование сырья:	Окорок свиной б/к б/ш охл. /Свинина	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):	Жир: 12 г; Белок: 16 г
Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15											
Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно											
Наименование на этикетке (замороженный продукт):	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Окорок свиной. Замороженный.											
Наименование сырья:	Окорок свиной б/к б/ш охл. /Свинина											
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):	Жир: 12 г; Белок: 16 г											

Показатели безопасности:		
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецитин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бацитрацин – не допускается (< 0,02)	Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры) - 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
Товарная упаковка: сырье упаковано в индивидуальный пакет. Количество вложений – 1 шт. Допускается по 2 вложения в пакет, при минимальном весе продукта.		
Упаковочный материал:		Индивидуальный вакуумный пакет (400 x 550 мм, 450 x 600 мм)
Вес куска нетто:		от 7,0 кг до 16,0 кг
Вес вложения нетто:		от 7,0 кг до 16,0 кг
Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 2 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба)		
Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
Материал групповой упаковки		Гофрокороб №1 580x380x135 мм
Вес короба нетто:		от 14,0 кг до 32,0 кг
Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет для замороженной продукции – 4 шт. x 10 рядов; для охлажденной продукции – 4 шт. x 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.		
Температура в толще продукта: не выше минус 8°C (согласно ТР ТС 034/2013)		
Сроки годности и условия хранения: при температуре не выше минус 18°C – не более 12 месяцев.		

		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.
		Чувствительная целевая группа: отсутствует
		Информация о наличии следов аллергенов: отсутствует
		Информация о наличии аллергенов: отсутствует
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контролирования температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки замороженного продукта не выше минус 18°С.
		Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800х1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет для замороженной продукции – 4 шт. х 10 рядов; для охлажденной продукции– 4 шт. х 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.
		Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа . Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004057 Окорок б/к ГК зам(Индивидуальная).

479.	Кукуруза, влажность 15,5% - ООО ЛЕГЕНДАГРО ИНТЕРНЕСНЛ	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: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 15,5%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 7%</td></tr><tr><td>Зараженность</td><td>Не допускается</td></tr><tr><td>Афлатоксин до 20 мкг/кг, Десоксиниваленон до 1.0 мг/кг, Зелалаленон до 1.0 мг/кг</td><td>Допускается</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный здоровому зерну без признаков фумигантов, плесени, прелости, гниения и других иностраных запахов</td></tr></table>	Влажность	Не более 15,5%	Сорная примесь	Не более 2%	Зерновая примесь	Не более 7%	Зараженность	Не допускается	Афлатоксин до 20 мкг/кг, Десоксиниваленон до 1.0 мг/кг, Зелалаленон до 1.0 мг/кг	Допускается	Запах	Свойственный здоровому зерну без признаков фумигантов, плесени, прелости, гниения и других иностраных запахов
Влажность	Не более 15,5%													
Сорная примесь	Не более 2%													
Зерновая примесь	Не более 7%													
Зараженность	Не допускается													
Афлатоксин до 20 мкг/кг, Десоксиниваленон до 1.0 мг/кг, Зелалаленон до 1.0 мг/кг	Допускается													
Запах	Свойственный здоровому зерну без признаков фумигантов, плесени, прелости, гниения и других иностраных запахов													
480.	Тримминг свиной б/к замороженный 60/40, Великолукский	Мясные блоки из жилованной свинины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 40% Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: Внешний вид: кусочки различной величины и массы с массовой долей соединительной и жировой ткани 40 ± 3 %. Грубая соединительная ткань, сухожилия, косточки, хрящи удаляют. Поверхность кусочков не заветренная. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет мышечной ткани от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, цвет жировой ткани от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.												

		Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Получают из обрезков при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, при обвалке грудино-реберного отруба с пашиной.	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: Не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 54704 (п. 5.2.2). Микробиологические показатели, показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От 0° С до плюс 4°С – 10 суток. Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 180 суток. Не выше минус 20°С– 360 суток. Виды упаковки Заморозка: Плиточные скороморозильные аппараты Размер блока: 540*350*120 (±30 мм) Гигиеническая упаковка: Упаковка замороженных блоков в полиэтиленовую пленку. Транспортная упаковка Паллетирование с использованием стретч-пленки полиэтиленовой. Маркировка: Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.	
		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности	Журнал приемосдаточных испытаний.

			согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Протокол испытаний.
			3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственно о контроля.	Протокол испытаний.
		Транспортировка	ТранSPORTируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ЭВВД в соответствии с пунктом назначения.

481.	Жир-сырец свиной замороженный, Великолукский	Жир-сырец свиной Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: Внешний вид: Продукт убоа в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов Консистенция: В замороженном состоянии твердая, при постукивании издающая глухой звук. Жир-сырец белого цвета или с розовым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Испорченный жир-сырец темно-серого, зеленого или коричневого цвета, запах и вкус – прогорклый, салитый, гнилостный Физико-химические показатели: Температура в толще продукта: Для замороженного продукта: Не выше минус 8°C. В жире-сырце кислотное число не должно превышать 3,5, перекисное число до 0,06. Качественные реакции на перекиси, альдегиды и свободные жирные кислоты – отрицательные. Упаковка и хранение: Температура хранения и сроки годности: Для замороженного продукта, упакованного в полиэтиленовую плёнку; Не выше минус 20°C – 180 суток. Не выше минус 18°C – 180 суток. Не выше минус 18°C – 180 суток. Упаковано под вакуумом. Виды упаковки: Гигиеническая упаковка: Упаковка в полиэтиленовую пленку. Упаковка под вакуумом: Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм). Транспортная упаковка: Паллетирование блоками или укладка в гофрокороба и паллетирование. Маркировка:

		Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.	
		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.

			режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.				
482.	Грудинка свиная б/к замороженная т/уп, Великолукский	Грудинка свиная без кости (ИВР) Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: Внешний вид: Грудореберная часть с индивидуально вынутым ребром (включая грудную поверхностную, грудную глубокую и другие мышцы), оставшиеся после отделения корейки, без межсосковой и паховой частей. В шкуре или без нее. Не допустимы гематомы, наличие сосков, внутренний жир. Допускается наличие хрящей. Поверхность шкуры должна быть без остатков щетины и темных волосяных луковиц, без порезов, допускается наличие клейм. Грудинка должна быть без загрязнений и включений посторонних предметов (пленки, бумаги ит.д.), поверхность ровная, не заветренная. Форма: Продукт прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Шкурка от светло-желтого до желто-коричневого цвета. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. <table><tr><td>Обвалка</td><td>Физико-химические показатели</td></tr><tr><td>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</td><td>Температура в толще продукта:</td></tr></table>			Обвалка	Физико-химические показатели	Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.	Температура в толще продукта:
Обвалка	Физико-химические показатели							
Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.	Температура в толще продукта:							

		Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым ребром, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части, верхняя – проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя – по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины, из наружной, внутренней, прямой брюшных мышц.		Для замороженного продукта - не выше минус 8°C. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2). Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для замороженного продукта, упакованного в термоусадочную плёнку: Не выше минус 18°C– 180 суток. Не выше минус 20°C– 360 суток. Виды упаковки Гигиеническая упаковка: Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм). Упаковка под вакуумом: Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов: 65, 72, 90, 105, 120 мкм). Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50 мкм). Транспортная упаковка Гофрокороб. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.
		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно	Журнал приемосдаточных испытаний.

			требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товарно-транспортные документы,

				ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.
483.	Грудинка свиная б/к охлажденная т/уп, Великолукский	Грудинка свиная без кости (ИВР) Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: Внешний вид: Грудореберная часть с индивидуально вынутым ребром (включая грудную поверхностную, грудную глубокую и другие мышцы), оставшиеся после отделения корейки, без межсосковой и паховой частей. В шкуре или без нее. Не допустимы гематомы, наличие сосков, внутренний жир. Допускается наличие хрящей. Поверхность шкуры должна быть без остатков щетины и темных волосяных луковиц, без порезов, допускается наличие клейм. Грудинка должна быть без загрязнений и включений посторонних предметов (пленки, бумаги ит.д.), поверхность ровная, не заветренная. Форма: Продукт прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Шкурка от светло-желтого до желто-коричневого цвета. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.		
		Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым ребром, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части, верхняя – проходит на	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°С. По физико-химическим показателям продукт должен	

		расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя – по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины, из наружной, внутренней, прямой брюшных мышц.	соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2). Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: <i>Для охлажденного продукта:</i> От 0°С до плюс 4°С – 12 суток. Упаковано под вакуумом. От плюс 2°С до плюс 4°С – 9 суток. Упаковано под вакуумом. От 0°С до плюс 4°С–10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. От 0°С до плюс 4°С–14 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. Виды упаковки Гигиеническая упаковка: Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм). Упаковка под вакуумом: Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов:65, 72,90,105,120 мкм). Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм). Транспортная упаковка Гофрокороб. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.	
	Правила приемки	1. Органолептические показатели.	Журнал приемосдаточных испытаний.	

			2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о

				качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.		
484.	Свинина 1 категории в полутушах охлажденная, Великолукский	Свинина в полутушах 1 категории Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Характеристики (морфологические признаки): 1-я категория: Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Живая масса от 70 до 100 кг. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудным позвонками, не считая толщины шкуры не более 2 см. Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см. <table><tr><td>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма;</td><td> Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 360 суток. Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе. </td></tr></table>			Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма;	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 360 суток. Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.
Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма;	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 360 суток. Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.					

		Полутуши выработывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста. На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.	При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией. Маркировка: Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.
Правила приемки 1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.			
	Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.

			температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.		
485.	Свинина 2 категории в полутушах охлажденная, Великолукский	Свинина в полутушах 2 категории Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Характеристики (морфологические признаки): 2-я категория: Свины-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Живая масса от 70 до 150 кг. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудным позвонками, не считая толщины шкуры не более 3 см. Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см. <table><tr><td>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с</td><td> Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта: </td></tr></table>			Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта:
Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта:					

		категорией) клейма; Полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста. На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.	Не выше минус 18°С– 360 суток. Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе. При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией. Маркировка: Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.	
		Правила приемки 1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.		
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающи	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.

			ми устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.		
486.	Свинина 3 категории в полутушах охлажденная, Великолукский	Свинина в полутушах 3 категории Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Характеристики (морфологические признаки): 3-я категория: Свины-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Живая масса до 150 кг. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудным позвонками, не считая толщины шкуры более 3 см. <table><tr><td>Туши свиной разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма; Полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов</td><td> Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 360 суток. Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе. </td></tr></table>			Туши свиной разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма; Полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 360 суток. Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.
Туши свиной разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма; Полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов	Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. Для замороженного продукта - не выше минус 18°С. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 360 суток. Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.					

		и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста. На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.	При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией. Маркировка: Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.	
		Правила приемки 1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.		
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Товаро-транспортные

				документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.										
487.	Карбонад в/у охл., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 43 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: Карбонад в/у охл. <table><tr><td>Нормативная документация, по которой выпускается продукт:</td><td>ТУ 9214-001-68600533-15</td></tr><tr><td>Декларация ТБ:</td><td>ЕАЭС N RU Д- RU.РА07.В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно</td></tr><tr><td>Наименование на этикетке</td><td>Карбонад. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А. Охлаждённый.</td></tr><tr><td>Наименование сырья/состав:</td><td>Корейка свиная б/к б/ш охл/свинина</td></tr></table> Описание продукта: Мышцы спинной и поясничной части свиной полутуши, вырезанные по линии расположения остистых отростков позвоночника, без шкуры, края тщательно заровнены, с наличием прирези мышечной ткани (реберной косы) по обеим сторонам продукта. Поверхность без глубоких порезов (не более 10 мм), толщина шпика не более 10 мм. Допускаются: толщина слоя подкожного шпика - не более 10 мм, наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм, наличие мелких кровеносных сосудов. Не допускается: порезы мышечной ткани глубиной более 10 мм, гематомы, включения костей, шкуры, хрящей, сухожилий, лимфоузлов, загрязнений, заветренная и с изменением цвета поверхность, толщина слоя подкожного шпика более 10 мм. Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><td>Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта</td><td>Вырабатывается из туш товарного поголовья 2, 3 категории и категории ПП</td></tr></table> Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым			Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15	Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.РА07.В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно	Наименование на этикетке	Карбонад. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А. Охлаждённый.	Наименование сырья/состав:	Корейка свиная б/к б/ш охл/свинина	Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта	Вырабатывается из туш товарного поголовья 2, 3 категории и категории ПП
Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15													
Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.РА07.В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно													
Наименование на этикетке	Карбонад. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А. Охлаждённый.													
Наименование сырья/состав:	Корейка свиная б/к б/ш охл/свинина													
Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта	Вырабатывается из туш товарного поголовья 2, 3 категории и категории ПП													

		оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырью, без посторонних запахов.		
		Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100 г продукта (средние значения):		Белок: 16 г; Жир: 10 г;
		Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускаются в 0,001 г; Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г		
		Показатели безопасности:		
		Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецитин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бацитрацин – не допускается (< 0,02)	Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
		Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в пленку или пакет (по согласованию). Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна облежать продукт. Количество вложений – 1 шт.		
		Упаковочный материал:	Пленка термоформируемая верх 403 мм, низ 422 мм	
		Вес куска нетто:	от 3,0 кг до 7 кг	
		Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 4 - 5 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба)		

		Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .	
		Материал групповой упаковки	Гофрокороб №1 580x380x135 мм
		Вес короба нетто:	от 16,0 кг до 25,0 кг
		Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет– 4 шт. x 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.	
		Температура в толще продукта : $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$	
		Сроки годности и условия хранения: при температуре от 0 до 4°C - не более 21 суток.	
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности	
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.	
		Чувствительная целевая группа: отсутствует	
		Информация о наличии следов аллергенов: отсутствуют	
		Информация о наличии аллергенов: отсутствуют	
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контроля температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки охлажденного продукта должна быть от 0 до 2°C .	
		Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .	
		Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000007984	

		Карбонад* в/у охл (Табыш) ТБ; УП000008075 Карбонад б/к б/ш в/у охл. Маркировка транспортной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000007984 Карбонад* в/у охл (Табыш) ТБ; УП000008075 Карбонад б/к б/ш в/у охл.

488.	Карбонад в/у зам., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 43 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: Карбонад ГК зам (Индивидуальная) <table><tr><td>Нормативная документация, по которой выпускается продукт:</td><td>ТУ 9214-001-68600533-15</td></tr><tr><td>Декларация ТБ:</td><td>ЕАЭС N RU Д-RU.PA07. В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно</td></tr><tr><td>Наименование на этикетке (замороженный продукт):</td><td>Карбонад. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А. Замороженный.</td></tr><tr><td>Наименование сырья/состав:</td><td>Корейка свиная б/к б/ш охл /свинина</td></tr></table> Описание продукта: Мышцы спинной и поясничной части свинной полутуши, вырезанные по линии расположения остистых отростков позвоночника, без шкуры, края тщательно заровнены, с наличием прирези мышечной ткани (реберной косы) по обеим сторонам продукта. Поверхность без глубоких порезов (не более 10 мм), толщина шпика не более 10 мм. Допускаются: толщина слоя подкожного шпика - не более 10 мм, наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм, наличие мелких кровеносных сосудов. Не допускается: порезы мышечной ткани глубиной более 10 мм, гематомы, включения костей, шкуры, хрящей, сухожилий, лимфоузлов, загрязнений, заветренная и с изменением цвета поверхность, толщина слоя подкожного шпика более 10 мм. Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><td>Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта</td><td>Вырабатывается из туш товарного поголовья 2, 3 категории и категории ПП</td></tr></table> Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырью, без посторонних запахов. <table><tr><td>Пищевая и энергетическая ценность в 100 г</td><td>Жир: 10 г; Белок: 16 г</td></tr></table>	Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15	Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д-RU.PA07. В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно	Наименование на этикетке (замороженный продукт):	Карбонад. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А. Замороженный.	Наименование сырья/состав:	Корейка свиная б/к б/ш охл /свинина	Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта	Вырабатывается из туш товарного поголовья 2, 3 категории и категории ПП	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г	Жир: 10 г; Белок: 16 г
Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15													
Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д-RU.PA07. В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно													
Наименование на этикетке (замороженный продукт):	Карбонад. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А. Замороженный.													
Наименование сырья/состав:	Корейка свиная б/к б/ш охл /свинина													
Категория и вес туш свиней для выработки данного продукта	Вырабатывается из туш товарного поголовья 2, 3 категории и категории ПП													
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г	Жир: 10 г; Белок: 16 г													

		продукта/калорийность (средние значения):		
		Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более 5*10 ⁵ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускается в 0,001 г; Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы - не допускается в 25 г; L.Моносyтoгeнeс - не допускается в 25 г		
		Показатели безопасности:		
		Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецетин (хлорамфеникол) – не допускается ($<0,0003$) Тетрациклиновая группа (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4- эпимеров) – не допускается ($<0,01$) Бацитрацин – не допускается ($<0,02$)	Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклогекс ан (α , β , γ -изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
		Товарная упаковка: сырье упаковано в пленку или пакет. Количество вложений – 1 шт.		
		Упаковочный материал:	Пленка термоформируемая верх 403 мм, низ 422 мм.	
		Вес куска нетто:	от 3,0 кг до 7,5 кг	
		Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 4 - 5 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба) Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
		Материал групповой упаковки	Гофрокороб №1 580x380x135 мм	

		Вес короба нетто:	от 16,0 кг до 25,0 кг
		Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800х1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет – 4 шт. х 10 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.	
		Температура в толще продукта : не выше минус 8°С (согласно ТР ТС 034/2013)	
		Сроки годности и условия хранения: при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев (365 суток)	
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности	
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.	
		Чувствительная целевая группа: отсутствует	
		Информация о наличии следов аллергенов: отсутствуют	
		Информация о наличии аллергенов: отсутствуют	
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контролирования температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки замороженного продукта не выше минус 18°С.	
Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .			
Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004983 Карбонад ГК зам (Индивидуальная).			
Маркировка транспортной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004983 Карбонад ГК зам (Индивидуальная).			

489.	Шейка б/к в/у охл., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 44.1 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: Шейка б/к в/у охл <table><tr><td>Нормативная документация, по которой выпускается продукт:</td><td>ТУ 9214-001-68600533-15</td></tr><tr><td>Декларация ТБ:</td><td>ЕАЭС N RU Д- RU.РА07.В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно</td></tr><tr><td>Наименование на этикетке:</td><td>Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории Б Шейка свиная. Охлажденная.</td></tr><tr><td>Наименование сырья:</td><td>Шейка свиная/Свинина</td></tr></table> Описание продукта Мясо с межмышечным жиром в естественном соотношении, выделенное по длине верхней части шейно-лопаточного отруба, без кости шейного отдела позвоночника и подлопаточных ребер. Допускается: толщина слоя подкожного шпика не более 10 мм; наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм; наличие мелких кровеносных сосудов; наличие мясного фартука не более 9 см. Не допускается: порезы мышечной ткани более 10 мм, гематомы, включения костей, надкостницы, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, загрязнений, заветренная и с изменением цвета поверхность, прирезь фартука более 9 см. Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырью, без посторонних запахов. <table><tr><td>Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):</td><td>Жир: 25 г; Белок: 12 г 1140 кДж /270 ккал</td></tr></table> Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более 5*10⁵ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускаются в 0,001 г;	Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15	Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.РА07.В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно	Наименование на этикетке:	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории Б Шейка свиная. Охлажденная.	Наименование сырья:	Шейка свиная/Свинина	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):	Жир: 25 г; Белок: 12 г 1140 кДж /270 ккал
Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15											
Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.РА07.В.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно											
Наименование на этикетке:	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории Б Шейка свиная. Охлажденная.											
Наименование сырья:	Шейка свиная/Свинина											
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта/калорийность (средние значения):	Жир: 25 г; Белок: 12 г 1140 кДж /270 ккал											

		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г		
		Показатели безопасности:		
		Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецетин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бацитрацин – не допускается (< 0,02)	Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
		Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в пленку или пакет. Количество вложений – 1 шт. Сварной шов должен быть герметичным, пленка должна плотно облежать продукт.		
		Упаковочный материал:	Пленка термоформируемая верх 403 мм, низ 422 мм	
		Вес куска нетто:	от 2,0 кг до 5 кг	
		Вес вложения нетто:	от 2,0 кг до 5 кг	
		Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 6 - 8 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба) <u>Фото упаковки</u> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
		Материал групповой упаковки	Гофрокороб №1 580x380x135 мм	
		Вес короба нетто:	от 15,0 кг до 22,0 кг	
		Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет –		

		4 шт. х 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.
		Температура в толще продукта : $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$
		Сроки годности и условия хранения при температуре от 0 до 4°C – не более 21 суток
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.
		Чувствительная целевая группа: отсутствует
		Информация о наличии следов аллергенов: отсутствует
		Информация о наличии аллергенов: отсутствует
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контролирования температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки охлажденного продукта должна быть от 0 до 2°C. Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004685 Шейка б/к в/у охл.; УП000002441 Шейка* б/к в/у охл (К); УП000002525 Шейка* б/к в/у охл (Л); УП000001165 Шейка* б/к в/у охл (ПЛ); УП000005615 Шейка* б/к в/у охл СМ; УП000004626 Шейка* б/к в/у охл. Маркировка транспортной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004685 Шейка б/к в/у охл.; УП000002441 Шейка* б/к в/у охл (К); УП000002525 Шейка* б/к в/у охл (Л); УП000001165 Шейка* б/к в/у охл (ПЛ); УП000005615 Шейка* б/к в/у охл СМ; УП000004626 Шейка* б/к в/у охл.

490.	Шейка б/к в/у зам., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 44 – ОРП – СМБПП – 2024 Наименование продукта: <u>Шейка б/к в/у зам</u>	
		Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15
		Декларация:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно
		Наименование на этикетке (замороженный продукт):	Шейка свиная. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории Б. Замороженный
		Наименование сырья/состав:	Шейка свиная охл./ свинина
		Описание продукта Мясо с межмышечным жиром в естественном соотношении, выделенное по длине верхней части шейно-лопаточного отруба, без кости, шейного отдела позвоночника и подлопаточных ребер. Не допускается в производство мясосырье с заветренной поверхностью или измененным цветом поверхности.	
		Допускается: толщина слоя подкожного шпика не более 10 мм; наличие порезов мышечной ткани не более 10 мм; наличие мелких кровеносных сосудов; наличие мясного фартука не более 9 см.	
		Не допускается: порезы мышечной ткани, гематомы, включения костей, надкостницы, шкуры, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, загрязнений, заветренная и с изменением цвета поверхность, прирезь фартука более 9 см.	
		Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .	
		Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах - свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха	
Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100 г продукта (средние значения):	Белок: 12 г; Жир: 25 г 1140 кДж/270 ккал		
Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более 5*10 ⁵ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускаются в 0,001 г;			

		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г	
		Показатели безопасности:	
		Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецетин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бацитрацин – не допускается (< 0,02) Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
		Товарная упаковка: сырье упаковано в пленку или пакет (по согласованию с отделом продаж). Количество вложений – 1 шт.	
		Упаковочный материал:	Пленка термоформируемая верх 403 мм, низ 422 мм.
		Вес вложения нетто:	от 2,0 кг до 5,0 кг
		Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 6 – 9 шт. (в соответствии с утвержденным весом короба) Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .	
		Материал групповой упаковки	Гофрокороб №1 580x380x135 мм
		Вес короба нетто:	от 15,0 кг до 22,0 кг
		Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет – 4 шт. x 10 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.	

		Температура в толще продукта : не выше минус 8°C (согласно ТР ТС 034/2013)
		Сроки годности и условия хранения : при температуре не выше минус 18°C – не более 12 месяцев.
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.
		Чувствительная целевая группа: отсутствует
		Информация о наличии следов аллергенов: отсутствует
		Информация о наличии аллергенов: отсутствует
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контролирования температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки замороженного продукта должна быть не выше минус 18°C. Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. Маркировка упакованного продукта с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004058 Шейка* б/к ГК зам(Индивидуальная); УП000007875 Шейка б/к в/у зам; УП000008291 Шейка б/к в/у зам Ех (БЗ). Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004058 Шейка* б/к ГК зам(Индивидуальная); УП000007875 Шейка б/к в/у зам; УП000008291 Шейка б/к в/у зам Ех (БЗ).

491.	Грудинка н/к н/ш в/у охл., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 602.1 – ОРП – СМБПП – 2022 Наименование продукта: <u>Грудинка н/к н/ш в/у охл.</u>	
		Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15
		Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24, действительна по 03.09.2027 включительно
		Наименование на этикетке:	Грудинка свиная на кости, со шкурой. Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой мясокостный категории В. Охлаждённый.
		Наименование сырья/состав:	Свинина/Грудинка свиная на кости, со шкурой охл
		Описание продукта: грудореберная часть спинно-реберного отруба в шкуре, «прямоугольной» формы, с ребрами и грудным хрящом, выделенные по всей длине отруба, верхняя граница проходит по линии спинно-поясничного отруба, нижняя - по границе отделения сосковой части. Межсосковая часть и брюшные мышцы удалены под прямым углом.	
		Допускаются: толщина подкожного слоя шпика - не более 3 см. наличие порезов мышечной ткани не более 1 см, наличие мелких кровеносных сосудов, наличие на шкуре незначительных кровоподтеков, побитостей повреждений шкуры не более 5 % к общей поверхности куска.	
		Не допускается: наличие сосковой части, брюшных мышц, геометрия «не прямоугольной» формы куска, остатков внутреннего жира, глубоких зарезов (более 1 см) мышечной ткани, гематом, щетины, дерматита, включения крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная и с изменением цвета поверхность.	
		Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .	
		Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым	

		оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырью, без посторонних запахов.		
		Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100 г продукта (средние значения):		Жир: 50 г; Белок: 10 г 490 ккал / 2050 кДж
		Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более $5 \cdot 10^6$ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускаются в 0,0001 г; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г		
		Показатели безопасности:		
		Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецетин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бацитрацин – не допускается (< 0,02)	Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
		Товарная упаковка: сырье упаковано под вакуумом в индивидуальный пакет. Количество вложений в пакет – 1 шт. Допускается по 2 вложения в пакет, при минимальном весе куска Сварной шов должен быть герметичным, пакет должен плотно облегать продукт.		
		Упаковочный материал: Индивидуальный вакуумный пакет (350 x 800 мм).		
		Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 3 - 4 шт.		

		Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .	
		Вес куска нетто:	от 3,7 кг до 10 кг
		Материал групповой упаковки	Гофрокороб 580x380x160 мм
		Средний вес короба:	19 кг
		Вес короба нетто:	от 15 кг до 23 кг
		Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон (паллету) размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет – 4 шт. х 8 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.	
		Температура в толще продукта: $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$	
		Сроки годности и условия хранения: при температуре от 0 до 4°C – не более 17 суток.	
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности	
		Чувствительная целевая группа: отсутствует	
		Информация о наличии следов аллергенов: Отсутствуют	
		Информация о наличии аллергенов: Отсутствуют	
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контроля температуры при транспортировке в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки охлажденного продукта должна быть от 0 до 2°C .	
		Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа . Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004625	

		Грудинка н/к н/ш в/у охл.; УП000002447 Грудинка н/к н/ш в/у охл (К); УП000002422 Грудинка н/к н/ш в/у охл (ПЛ). Маркировка транспортной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: УП000004625 Грудинка н/к н/ш в/у охл.; УП000002447 Грудинка н/к н/ш в/у охл (К); УП000002422 Грудинка н/к н/ш в/у охл (ПЛ).								
492.	Грудинка н/к н/ш в/у зам., Тамбовский бекон	СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА СГП – 1137 – ОРП – СМБПП – 2025 Наименование продукта: <u>Грудинка н/к н/ш ГК зам(Индивидуальная)</u> <table><tr><td>Нормативная документация, по которой выпускается продукт:</td><td>ТУ 9214-001-68600533-15</td></tr><tr><td>Декларация ТБ:</td><td>ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24 действительна по 03.09.2027 включительно</td></tr><tr><td>Наименование на этикетке:</td><td>Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой мясокостный категории В Грудинка свиная на кости, со шкурой. Замороженная</td></tr><tr><td>Наименование сырья/состав:</td><td>Свинина / Грудинка свиная на кости, со шкурой охл.</td></tr></table> Описание продукта: грудореберная часть спинно-реберного отруба в шкуре, «прямоугольной» формы, с ребрами и грудным хрящом, выделенные по всей длине отруба, верхняя граница проходит по линии спинно-поясничного отруба, нижняя - по границе отделения сосковой части. Межсосковая часть и брюшные мышцы удалены под прямым углом. Допускаются: толщина подкожного слоя шпика - не более 3 см. наличие порезов мышечной ткани не более 1 см, наличие мелких кровеносных сосудов, наличие на шкуре незначительных кровоподтеков, побитостей повреждений шкуры не более 5 % к общей поверхности куска. Не допускается: наличие сосковой части, брюшных мышц, геометрия «не прямоугольной» формы куска, остатков внутреннего жира, глубоких зарезов (более 1 см) мышечной ткани, гематом, щетины, дерматита, включения крупных кровеносных сосудов и лимфоузлов, заветренная и с изменением цвета поверхность.	Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15	Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24 действительна по 03.09.2027 включительно	Наименование на этикетке:	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой мясокостный категории В Грудинка свиная на кости, со шкурой. Замороженная	Наименование сырья/состав:	Свинина / Грудинка свиная на кости, со шкурой охл.
Нормативная документация, по которой выпускается продукт:	ТУ 9214-001-68600533-15									
Декларация ТБ:	ЕАЭС N RU Д- RU.PA07.B.99224/24 действительна по 03.09.2027 включительно									
Наименование на этикетке:	Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой мясокостный категории В Грудинка свиная на кости, со шкурой. Замороженная									
Наименование сырья/состав:	Свинина / Грудинка свиная на кости, со шкурой охл.									

Фото продукта раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа .		
Органолептические показатели: цвет продукта розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности свинины, жировая ткань белого цвета, с розоватым оттенком. Запах свойственный доброкачественному сырью, без посторонних запахов.		
Пищевая и энергетическая ценность/калорийность в 100 г продукта (средние значения):	Жир: 50 г; Белок: 10 г 490 ккал / 2050 кДж	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ - не более 5*10 ⁶ КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не допускаются в 0,0001 г; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25 г; L.Monocytogenes - не допускается в 25 г		
Показатели безопасности:		
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец - 0,5 Кадмий - 0,05 Ртуть - 0,03 Мышьяк - 0,1	Антибиотики, мг/кг: Левомецетин (хлорамфеникол) – не допускается (<0,0003) Тетрациклиновая группа (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров) – не допускается (< 0,01) Бациллацин – не допускается (< 0,02)	Пестициды, мг/кг, не более: Гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры)- 0,1 ДДТ и его метаболиты - 0,1 Радионуклиды: Удельная активность цезия-137- не более 200 Бк/кг
Товарная упаковка: сырье упаковано в индивидуальный пакет. Количество вложений в пакет – 1 шт. Допускается по 2 вложения в пакет, при минимальном весе куска Сварной шов должен быть герметичным.		
Упаковочный материал:	Индивидуальный вакуумный пакет (350 x 800 мм).	

		Групповая упаковка: гофрокороб, количество вложений в гофрокороб: 3 - 4 шт. Фото упаковки раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.	
		Вес куска нетто:	от 3,7 кг до 10,0 кг
		Материал групповой упаковки	Гофрокороб 580x380x160 мм
		Вес короба нетто:	от 15,0 кг до 23 кг
		Транспортная упаковка: гофрокороба с продукцией уложены на деревянный поддон (паллету) размером 800x1200 мм и плотно обернуты стрейч-пленкой в 5 слоёв. Схема укладки на паллет – 4 шт. х 10 рядов. Не допускается выступание гофрокороба за пределы поддона.	
		Температура в толще продукта: не выше минус 8°C (согласно ТР ТС 034/2013)	
		Сроки годности и условия хранения: при температуре не выше минус 18°C – не более 12 месяцев	
		Рекомендации по приготовлению, обращению и использованию: жарить, запекать, варить, тушить до кулинарной готовности	
		Ожидаемое неправильное использование: употребление в пищу без термической обработки.	
		Информация о наличии следов аллергенов: Отсутствуют	
		Информация о наличии аллергенов: Отсутствуют	
		Транспортировка и санитарные нормы при перевозке: камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих несоответствий, влияющих на качество и безопасность транспортируемого готового продукта, должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых. Камера должна быть оснащена датчиками для контролирования температуры при перевозках в соответствии с ТР ТС 034/2013. Температура в камере для перевозки замороженного продукта должна быть не выше минус 18°C.	
		Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.	

		Фото макетов этикеток раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа . Маркировка товарной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: ТБ Маркировка транспортной упаковки с информацией для потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011														
493.	Подсолнечник масличный, Русагро-Закупки	Базисные нормы для расчета зачетного веса Товара: <table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы для расчета зачетного веса</th><th>Уменьшение/увеличение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного</th></tr><tr><td>Влажность</td><td>8%</td><td>Менее 4 % - Приемка не производится. Ниже 5% - минус 1% за 1%. От 5% до 8% - нет списаний. От 8% до 12 % - минус 1% за 1%. От 12% до 16% - минус 1,5% за 1%. От 16% до 20% - минус 2% за 1%. Свыше 20% - минус 3% за 1%. Приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования.</td></tr><tr><td>Сорность</td><td>3%</td><td>От 3 % до 8 % - минус 1 % за 1%. Свыше 8% - минус 1,5% за 1% . Приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии.</td></tr><tr><td>Кислотное число, мг. КОН/г.</td><td>Не более 4,0 мг КОН/г</td><td>Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г</td></tr></table>			Показатели	Базисные нормы для расчета зачетного веса	Уменьшение/увеличение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного	Влажность	8%	Менее 4 % - Приемка не производится. Ниже 5% - минус 1% за 1%. От 5% до 8% - нет списаний. От 8% до 12 % - минус 1% за 1%. От 12% до 16% - минус 1,5% за 1%. От 16% до 20% - минус 2% за 1%. Свыше 20% - минус 3% за 1%. Приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования.	Сорность	3%	От 3 % до 8 % - минус 1 % за 1%. Свыше 8% - минус 1,5% за 1% . Приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии.	Кислотное число, мг. КОН/г.	Не более 4,0 мг КОН/г	Приемка Товара с КЧМ свыше 4,0 мг КОН/г
Показатели	Базисные нормы для расчета зачетного веса	Уменьшение/увеличение физического веса за каждый 1% изменения показателя от базисного														
Влажность	8%	Менее 4 % - Приемка не производится. Ниже 5% - минус 1% за 1%. От 5% до 8% - нет списаний. От 8% до 12 % - минус 1% за 1%. От 12% до 16% - минус 1,5% за 1%. От 16% до 20% - минус 2% за 1%. Свыше 20% - минус 3% за 1%. Приемка Товара с влажностью свыше 20% допускается при наличии технической возможности и после дополнительного согласования.														
Сорность	3%	От 3 % до 8 % - минус 1 % за 1%. Свыше 8% - минус 1,5% за 1% . Приемка Товара с сорной примесью свыше 18% допускается при наличии.														
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. От 4% до 5% – минус 2% за 1%. От 5% до 10% – минус 4% за 1%.
		Масличность (в пересчете на абсолютно сухое вещество)	не менее 46%	Ниже 43% - минус 4% за 1%. От 43% до 46% - минус 2,5% за 1%. От 46% до 49% - списаний нет. Свыше 49% - плюс 0,5% за 1%.
		Масличная примесь	12%	-
		Содержание олеиновой	Не менее 82%	-
		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.		
494.	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта (п/пленка) (охл.) 13кг, Приосколье	Наименование группы:	ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	
		Название продукта:	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные	
		Код синхронизации АО ТД «Приосколье» /	5121	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 6 калибра (охл.) (9С) 13кг
		Наименование согласно 1С, ФГИС «Меркурий»	4109	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 7 калибра (охл.) (9С) 13кг
			4110	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 8 калибра (охл.) (9С) 13кг
			4111	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 9 калибра (охл.) (9С) 13кг

			4112	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 10 калибра (охл.) (9С) 13кг	
			4113	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 11 калибра (охл.) (9С) 13кг	
			4158	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 12 калибра (охл.) (9С) 13кг	
			4157	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта потрошенные (п/пленка) 13 калибра (охл.) (9С) 13кг	
		Код ТН ВЭД:	0207 11 900 9		
		Код ОКПД2:	10.12.10.110 (Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) охлажденное)		
		EAN-13	4607086409657		
		ITF-14	14607086409654		
		Вид упаковки:	Мешок ПНД + гофрокороб		
		Нормативный документ:	ГОСТ 31962-2013		
		Термическое состояние:	Охлажденные		
		Условия хранения:	при относительной влажности воздуха (85±5)% и температуре хранения от минус 2°С до плюс 2°С		
		Срок годности:	не более 9 суток		
		Требования к продукту			
		Допускается		Не допускается	
Внешний вид (фото раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)					
Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми Потрошенные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых		Плохо обескровленные Не соответствующие по качеству обработки требованиям 1-го сорта. Посторонние включения (например, стекла, резины, металла). Фекальные загрязнения.			

		суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками.	Видимые кровяные сгустки. Остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов. Холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.
		Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)	
		Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	
		Состояние кожи	
		Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Наличие пеньков, волосовидного пера. С кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, с царапинами на спине
		Состояние костной системы	
		Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.	С переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей, с искривлениями спины и грудной кости
		Цвет	
		Мышечные ткани - от бледно-розового до розового. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.	Тушки, имеющие темную пигментацию

		Запах	
		Свойственный свежему мясу данного вида	Посторонний запах
Требования безопасности пищевой продукции			
Тушка 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			
Левомецитин (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 4110 и раскрыт на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>)			
ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА 1 СОРТА ПОТРОШЕНАЯ, ОХЛАЖДЕННАЯ			

		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 от минус 2°С до плюс 2°С – не более 9 суток Способ приготовления: подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности Дата изготовления и упаковки: Годен до: Масса нетто, кг: Количество вложений, шт.: Наименование упаковки: П/Э ПЛЕНКА Партия: Штрих-код – ITF-14 (левый боковой на 1-ом фото; правый нижний на 2-ом фото) Штрих-код - GS1 DataBar (нижний правый на 1-ом фото; слева по центру на втором фото) Изготовитель, юридический адрес: АО «ПРИОСКОЛЬЕ», 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233)4-51-51/4-60-57 Адрес производства: (Н) 309615, Россия, Белгородская обл., Новооскольский р-н, ст. Холки, тел./факс: (47233) 4-51-51/4-60-57; (В) 309993, Россия, Белгородская обл., г. Валуйки, ул. Суржикова, д. 112, тел.: (47236) 6-29-50 Адрес производства – по номеру партии: 1-ый знак – буквенное обозначение (см. выше), 2-ой знак – номер завода по убою и переработке птицы, 3-ий знак – номер цеха По заказу: АО «Торговый дом «Приосколье», 308501, Россия, Белгородская обл., м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 214. Телефон: +7(4722)78-08-26, +7(4722)78-08-18, e-mail: office@prioskol.ru, www.prioskol.ru Дополнительные знаки на этикетке  - Торговый знак   - Ветеринарное клеймо

		 - Петля Мебиуса с обозначением материала п/э пленки и гофрокороба  - Материал упаковки безопасен для контакта с пищей, не содержит вредных веществ EAC - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза Укладка продукта Пакет фасовочный (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Наименование согласно сопроводительных документов: мешок ПНД Размер: $(65 \pm 10) \times (70 \pm 10)$ мм Плотность: 12 мкм Транспортная упаковка гофрированный короб (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) <u>Вес транспортной единицы 13 кг</u> <u>Размеры короба: 561×380×117</u> <u>Вес короба: 0,350 - 0,370 г</u> <u>Вес брутто ~ 13,400 кг</u> <u>Групповая этикетка 70×122 мм (зеленая – для охлажденной продукции) клеится с короткой торцевой стороны каждого гофрокороба в правильном положении.</u> Не допускается Не допускается укладка продукции в загрязненную тару. Не допускается укладка продукции в поврежденную тару, способную повредить потребительскую упаковку при транспортировке. Выкладка на поддон Деревянный поддон (фото раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Европоддон 1200×800 В 1 ряду – 4 ящика Высота – 8-12 рядов

		Максимальная масса – 640 кг Стандартный (большой) поддон 1200×1000 В 1 ряду – 5 ящиков высота – 8-12 рядов максимальная масса – 800 кг Не допускается Не допускается использовать ломанные поддоны, поддоны с отсутствующими опорными элементами, грязные поддоны. Дополнительная информация <table><tr><td>Метод распространения (сбыта)</td></tr><tr><td>Заказчик АО «ТД «Приосколье», согласно агентского договора №126А-13 от 30.12.2013 г.</td></tr><tr><td>Рекомендации для отдельных групп потребителей/ограничения в потреблении продукта</td></tr><tr><td>Не рекомендуется людям, имеющим противопоказания по здоровью к животным белкам</td></tr><tr><td>Предупреждение</td></tr><tr><td>Продукт не содержит аллергенов</td></tr><tr><td>Способ приготовления</td></tr><tr><td>Подвергнуть тепловой обработке до кулинарной готовности</td></tr></table>	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
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										
495.	Минтай обезглавленный	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»								
496.	Минтай обезглавленный, мороженный	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»								
497.	Минтай обезглавленный потрошенный	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»								
498.	Минтай обезглавленный потрошенный, мороженный	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»								

499.	Сельдь тихоокеанская неразделанная	Товар должен соответствовать ГОСТ 1368-2003 «Межгосударственный стандарт. Рыба. Длина и масса»
500.	Сельдь атлантическая неразделанная	Товар должен соответствовать ГОСТ 1368-2003 «Межгосударственный стандарт. Рыба. Длина и масса»
501.	Скумбрия атлантическая неразделанная	Товар должен соответствовать ГОСТ 1368-2003 «Межгосударственный стандарт. Рыба. Длина и масса»
502.	Скумбрия атлантическая неразделанная, мороженная	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»
503.	Горбуша обезглавленная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»
504.	Горбуша обезглавленная потрошенная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»
505.	Горбуша обезглавленная потрошенная, мороженная	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»
506.	Кета обезглавленная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»
507.	Кета обезглавленная, мороженная	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия»

508.	Нерка обезглавленная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»
509.	Нерка обезглавленная, мороженая	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»
510.	Треска обезглавленная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»
511.	Треска обезглавленная, мороженая	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»
512.	Треска обезглавленная потрошенная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»
513.	Треска обезглавленная потрошенная, мороженая	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»
514.	Пикша обезглавленная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»
515.	Пикша обезглавленная, мороженая	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»

516.	Пикша обезглавленная потрошенная	Товар должен соответствовать ГОСТ 34884-2022 «Межгосударственный стандарт. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения»			
517.	Пикша обезглавленная потрошенная, мороженая	Товар должен соответствовать: – ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»; – ГОСТ 35273-2025 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»			
518.	Филе минтая, замороженное блоками	Товар должен соответствовать ГОСТ 3948-2016 «Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия»			
519.	Филе минтая, замороженное поштучно	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 702.1.023-2021 «Национальный стандарт Российской Федерации. Российская система качества. Филе минтая мороженое. Потребительские испытания»			
520.	Филе трески, замороженное блоками	Товар должен соответствовать ГОСТ 3948-2016 «Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия»			
521.	Филе трески, замороженное поштучно	Товар должен соответствовать ГОСТ 3948-2016 «Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия»			
522.	Филе пикши, замороженное блоками	Товар должен соответствовать ГОСТ 3948-2016 «Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия»			
523.	Филе пикши, замороженное поштучно	Товар должен соответствовать ГОСТ 3948-2016 «Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия»			
524.	Соя 36% – Тамбовский бекон	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, ТР ТС 21/2011 с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <i>Таблица 1.4</i> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 40%;">Показатели</th><th style="width: 20%;">Базисные нормы</th><th style="width: 40%;">Максимально допустимые</th></tr> </table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые			

1	2	3
Протеин на АСВ	не ниже 36% на АСВ	
Влажность	12%	20,0%
Сорная примесь	2,0%	10,0%
в т.ч. минеральная примесь	не допускается	
в т.ч. дурнишник	не допускается	
Масличная примесь	не более 20,0%	
в т.ч. морозобойные семена сои	не более 6,0%	
в т.ч. проросшие семена	не более 2,0%	
в т.ч. испорченные семена	не более 5,0%	
в т.ч. семена подсолнечника	не более 1,0%	
Склеротции спорыньи	не допускается	
Семена люпина	не допускаются	
Семена клещевины	не допускаются	
Содержание микотоксинов:		
Зеараленон	не более 1,0 мг/кг	
Т-2 токсин	не более 0,1 мг/кг	
Дезоксиниваленол	не более 1,0 мг/кг	
Охратоксин А	не более 0,05 мг/кг	
Афлатоксин В1	не более 0,02 мг/кг	
Активность уреазы	не более 0,2 мг/кг	
Содержание нитратов	не более 300 мг/кг	
Содержание нитритов	не более 10 мг/кг	

		<table><tr><td>2,4-Д кислота, ее соли, эфиры</td><td>не более 0,6 мг/кг</td></tr><tr><td>ГХЦГ альфа изомер</td><td>не более 0,02 мг/кг</td></tr><tr><td>ГХЦГ бета изомер</td><td>не более 0,01 мг/кг</td></tr><tr><td>ГХЦГ гамма изомер</td><td>не более 0,2 мг/кг</td></tr><tr><td>ДДТ и его метаболиты</td><td>не более 0,05 мг/кг</td></tr><tr><td>Общая кислотность</td><td>не более 5° по Нейману</td></tr><tr><td>КЧЖ</td><td>не более 20 мг КОН/г</td></tr><tr><td>ПЧЖ</td><td>не более 0,2 % йода</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr></table> <u>Внешний вид:</u> Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. <u>Цвет:</u> желтый, зеленый, коричневый, черный. <u>Запах:</u> свойственный нормальным семенам сои, без затхлого, плесневого, постороннего запаха. ГМО не допускается.	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не более 0,6 мг/кг	ГХЦГ альфа изомер	не более 0,02 мг/кг	ГХЦГ бета изомер	не более 0,01 мг/кг	ГХЦГ гамма изомер	не более 0,2 мг/кг	ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг	Общая кислотность	не более 5° по Нейману	КЧЖ	не более 20 мг КОН/г	ПЧЖ	не более 0,2 % йода	Зараженность вредителями	не допускается			
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не более 0,6 мг/кг																						
ГХЦГ альфа изомер	не более 0,02 мг/кг																						
ГХЦГ бета изомер	не более 0,01 мг/кг																						
ГХЦГ гамма изомер	не более 0,2 мг/кг																						
ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг																						
Общая кислотность	не более 5° по Нейману																						
КЧЖ	не более 20 мг КОН/г																						
ПЧЖ	не более 0,2 % йода																						
Зараженность вредителями	не допускается																						
525.	Соя 37% – Тамбовский бекон	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, ТР ТС с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <i>Таблица 1.5</i> <table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr><tr><td>Протеин на АСВ</td><td colspan="2">не ниже 37% на АСВ</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>12%</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. минеральная примесь</td><td colspan="2">не допускается</td></tr><tr><td>в т.ч. дурнишник</td><td colspan="2">не допускается</td></tr></table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	1	2	3	Протеин на АСВ	не ниже 37% на АСВ		Влажность	12%	20,0%	Сорная примесь	2,0%	10,0%	в т.ч. минеральная примесь	не допускается		в т.ч. дурнишник	не допускается	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
1	2	3																					
Протеин на АСВ	не ниже 37% на АСВ																						
Влажность	12%	20,0%																					
Сорная примесь	2,0%	10,0%																					
в т.ч. минеральная примесь	не допускается																						
в т.ч. дурнишник	не допускается																						

		Масличная примесь	не более 20,0%
		в т.ч. морозобойные семена сои	не более 6,0%
		в т.ч. проросшие семена	не более 2,0%
		в т.ч. испорченные семена	не более 5,0%
		в т.ч. семена подсолнечника	не более 1,0%
		Склеротии спорыньи	
		Семена люпина	не допускаются
		Семена клещевины	не допускаются
		Содержание микотоксинов:	не более 1,0 мг/кг
		Зеараленон	не более 1,0 мг/кг
		Т-2 токсин	не более 0,1 мг/кг
		Дезоксиниваленол	не более 1,0 мг/кг
		Охратоксин А	не более 0,05 мг/кг
		Афлатоксин В1	не более 0,02 мг/кг
		Активность уреазы	не более 0,2 мг/кг
		Содержание нитратов	не более 300 мг/кг
		Содержание нитритов	не более 10 мг/кг
		2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не более 0,6 мг/кг
		ГХЦГ альфа изомер	не более 0,02 мг/кг
		ГХЦГ бета изомер	не более 0,01 мг/кг
		ГХЦГ гамма изомер	не более 0,2 мг/кг
		ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг
		Общая кислотность	не более 5° по Нейману

		<table><tr><td>КЧЖ</td><td>не более 20 мг КОН/г</td></tr><tr><td>ПЧЖ</td><td>не более 0,2 % йода</td></tr><tr><td>Зараженность вредителями</td><td>не допускается</td></tr></table> <u>Внешний вид</u>: Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. <u>Цвет</u>: желтый, зеленый, коричневый, черный. <u>Запах</u>: свойственный нормальным семенам сои, без затхлого, плесневого, постороннего запаха. ГМО не допускается.	КЧЖ	не более 20 мг КОН/г	ПЧЖ	не более 0,2 % йода	Зараженность вредителями	не допускается																														
КЧЖ	не более 20 мг КОН/г																																					
ПЧЖ	не более 0,2 % йода																																					
Зараженность вредителями	не допускается																																					
526.	Соя 38% – Тамбовский бекон	Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <i>Таблица 1.6</i> <table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr><tr><td>Протеин на АСВ</td><td colspan="2">не ниже 38% на АСВ</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>12%</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. минеральная примесь</td><td colspan="2">не допускается</td></tr><tr><td>в т.ч. дурнишник</td><td colspan="2">не допускается</td></tr><tr><td>Масличная примесь</td><td colspan="2">не более 20,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. морозобойные семена сои</td><td colspan="2">не более 6,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. проросшие семена</td><td colspan="2">не более 2,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. испорченные семена</td><td colspan="2">не более 5,0%</td></tr><tr><td>в т.ч. семена подсолнечника</td><td colspan="2">не более 1,0%</td></tr></table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	1	2	3	Протеин на АСВ	не ниже 38% на АСВ		Влажность	12%	20,0%	Сорная примесь	2,0%	10,0%	в т.ч. минеральная примесь	не допускается		в т.ч. дурнишник	не допускается		Масличная примесь	не более 20,0%		в т.ч. морозобойные семена сои	не более 6,0%		в т.ч. проросшие семена	не более 2,0%		в т.ч. испорченные семена	не более 5,0%		в т.ч. семена подсолнечника	не более 1,0%	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																				
1	2	3																																				
Протеин на АСВ	не ниже 38% на АСВ																																					
Влажность	12%	20,0%																																				
Сорная примесь	2,0%	10,0%																																				
в т.ч. минеральная примесь	не допускается																																					
в т.ч. дурнишник	не допускается																																					
Масличная примесь	не более 20,0%																																					
в т.ч. морозобойные семена сои	не более 6,0%																																					
в т.ч. проросшие семена	не более 2,0%																																					
в т.ч. испорченные семена	не более 5,0%																																					
в т.ч. семена подсолнечника	не более 1,0%																																					

		Склеротии спорыньи	
		Семена люпина	не допускаются
		Семена клеверины	не допускаются
		Содержание микотоксинов:	не более 1,0 мг/кг
		Зеараленон	не более 1,0 мг/кг
		Т-2 токсин	не более 0,1 мг/кг
		Дезоксиниваленол	не более 1,0 мг/кг
		Охратоксин А	не более 0,05 мг/кг
		Афлатоксин В1	не более 0,02 мг/кг
		Активность уреазы	не более 0,2 мг/кг
		Содержание нитратов	не более 300 мг/кг
		Содержание нитритов	не более 10 мг/кг
		2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не более 0,6 мг/кг
		ГХЦГ альфа изомер	не более 0,02 мг/кг
		ГХЦГ бета изомер	не более 0,01 мг/кг
		ГХЦГ гамма изомер	не более 0,2 мг/кг
		ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг
		Общая кислотность	не более 5° по Нейману
		КЧЖ	не более 20 мг КОН/г
		ПЧЖ	не более 0,2 % йода
		Зараженность вредителями	не допускается
		<u>Внешний вид:</u> Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. <u>Цвет:</u> желтый, зеленый, коричневый, черный.	

		<u>Запах</u> : свойственный нормальным семенам сои, без затхлого, плесневого, постороннего запаха. ГМО не допускается.																																																			
527.	Горох кормовой – Тамбовский бекон	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54630-2011 «Горох кормовой. Технические условия». ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: <i>Таблица 1.7</i> <table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr><tr><td>Протеин на АСВ</td><td colspan="2">не менее 20%</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>15,0%</td><td>20%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>2,0%</td><td>10%</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 colspan="2">15,0%</td></tr><tr><td>Спорынья и головня (в совокупности)</td><td colspan="2">не более 0,15%</td></tr><tr><td>Головня</td><td colspan="2">не более 0,1%</td></tr><tr><td>Горчак ползучий, вязель разноцветный</td><td colspan="2">не более 0,04%</td></tr><tr><td colspan="3">Содержание микотоксинов:</td></tr><tr><td>Зеараленон</td><td colspan="2">не более 0,02 мг/кг</td></tr><tr><td>Т-2 токсин</td><td colspan="2">не более 0,05 мг/кг</td></tr><tr><td>Дезоксиниваленол</td><td colspan="2">не более 0,5 мг/кг</td></tr><tr><td>Охратоксин А</td><td colspan="2">не более 0,01 мг/кг</td></tr><tr><td>Афлатоксин В1</td><td colspan="2">не более 0,01 мг/кг</td></tr></table>	Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые	1	2	3	Протеин на АСВ	не менее 20%		Влажность	15,0%	20%	Сорная примесь	2,0%	10%	в т.ч. минеральная примесь	не более 1,0%		в т.ч. куколь	не более 0,5%		Зерновая примесь	15,0%		Спорынья и головня (в совокупности)	не более 0,15%		Головня	не более 0,1%		Горчак ползучий, вязель разноцветный	не более 0,04%		Содержание микотоксинов:			Зеараленон	не более 0,02 мг/кг		Т-2 токсин	не более 0,05 мг/кг		Дезоксиниваленол	не более 0,5 мг/кг		Охратоксин А	не более 0,01 мг/кг		Афлатоксин В1	не более 0,01 мг/кг	
Показатели	Базисные нормы	Максимально допустимые																																																			
1	2	3																																																			
Протеин на АСВ	не менее 20%																																																				
Влажность	15,0%	20%																																																			
Сорная примесь	2,0%	10%																																																			
в т.ч. минеральная примесь	не более 1,0%																																																				
в т.ч. куколь	не более 0,5%																																																				
Зерновая примесь	15,0%																																																				
Спорынья и головня (в совокупности)	не более 0,15%																																																				
Головня	не более 0,1%																																																				
Горчак ползучий, вязель разноцветный	не более 0,04%																																																				
Содержание микотоксинов:																																																					
Зеараленон	не более 0,02 мг/кг																																																				
Т-2 токсин	не более 0,05 мг/кг																																																				
Дезоксиниваленол	не более 0,5 мг/кг																																																				
Охратоксин А	не более 0,01 мг/кг																																																				
Афлатоксин В1	не более 0,01 мг/кг																																																				

		<table><tr><td>Сумма афлатоксинов B1. B2. G1. G2</td><td>не более 0,01 мг/кг</td></tr><tr><td>Фумонизин</td><td>не более 0,5 мг/кг</td></tr><tr><td>Содержание нитратов</td><td>не более 300 мг/кг</td></tr><tr><td>Содержание нитритов</td><td>не более 10 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><tr><td>Зараженность гороха зерновками</td><td>не допускается</td></tr></table>	Сумма афлатоксинов B1. B2. G1. G2	не более 0,01 мг/кг	Фумонизин	не более 0,5 мг/кг	Содержание нитратов	не более 300 мг/кг	Содержание нитритов	не более 10 мг/кг	ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг	Зараженность вредителями	не допускается	Зараженность гороха зерновками	не допускается
Сумма афлатоксинов B1. B2. G1. G2	не более 0,01 мг/кг															
Фумонизин	не более 0,5 мг/кг															
Содержание нитратов	не более 300 мг/кг															
Содержание нитритов	не более 10 мг/кг															
ДДТ и его метаболиты	не более 0,05 мг/кг															
Зараженность вредителями	не допускается															
Зараженность гороха зерновками	не допускается															
		<u>Внешний вид:</u> Зерно круглой формы. <u>Цвет:</u> имеет желтую, зеленую оттенки с просвечивающейся и не просвечивающейся оболочкой светлой и тёмной окраски (буро-зеленой, бурой, коричневой, фиолетовой, черной) с пятнистостью, с мраморным и точечным рисунками. <u>Запах:</u> свойственный здоровому зерну гороха; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гниlostный) - не допускается. ГМО не допускается.														
528.	33711 Заменитель молочного жира «СолПро»	Заменитель молочного жира «СолПро» 711, 99,7%, весовой Спецификация № 33711 ТФ (код 33711 ТФ) <i>СТО 4 4585898-002-2020</i> Общее назначение: Применяется при производстве спредов, сметанных, сырных, творожных и других молокоcодержащих продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. Функциональные особенности: Высококачественный пластичный жировой продукт. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, красителя, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии														

		без изменений. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы Е471, лецитины, антиокислитель концентрат смеси токоферолов, краситель бета-каротин Содержит продукты переработки сои. Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,7 г., энергетическая ценность – 900 ккал/3690 кДж. Органолептические и физико-химические показатели: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td><td>Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>Желтый, однородный по всей массе</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Консистенция при 18°C</td><td>Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная.</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Прозрачность</td><td>Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Массовая доля общего жира, %, не менее</td><td>99,7</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td><td>0,3</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности</td><td>0,2 0,6</td><td>ГОСТ 31933–2012</td></tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности</td><td>0,6 10</td><td>ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85</td></tr> <tr> <td>Температура плавления, °C</td><td>33 – 36</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная.	ГОСТ 32189-2013	Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013	Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933–2012	Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85	Температура плавления, °C	33 – 36	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения																														
Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013																														
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																														
Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная.	ГОСТ 32189-2013																														
Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013																														
Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013																														
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013																														
Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933–2012																														
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85																														
Температура плавления, °C	33 – 36	ГОСТ 32189-2013																														

		Массовая доля насыщенных жирных кислот, % не более	65	ГОСТ 31663-2012 (ISO 12966-1:2014, ISO 12966-4:2015)	
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2,0	ГОСТ 31754-2012	
		Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол, от содержания жира в продукте, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ ISO 18363-1-2020 МУК 4.1.3547-19	
		Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре,	10°C	34 – 39	ГОСТ 31757-2012
			15°C	24 – 29	
			20°C	14 – 17	
			25°C	7 – 12	
			30°C	3 – 7	
			35°C	0 – 5	
		Сроки годности, температуры и условия хранения:			
		От минус 20°C до 0°C включительно		24 месяца	
		Свыше 0°C до плюс 6°C включительно		20 месяцев	
		Свыше плюс 6°C до плюс 20°C включительно		12 месяцев	
		Свыше плюс 20°C до плюс 30 °C включительно		8 месяцев	
		Свыше плюс 30°C до плюс 40 °C включительно		4 месяца	
		Свыше плюс 40°C до плюс 55 °C включительно		1 месяц	
		Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%			
Упаковка:					
короб 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, вес паллеты брутто 814 кг.					
Продукт соответствует требованиям:					

		1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».						
529.	33717 Заменитель молочного жира «СолПро»	Заменитель молочного жира «СолПро» 717, 99,7%, весовой Спецификация № 33717 ТФ (код 33717ТФ) СТО 44585898-002-2020 Область применения: Применяется при производстве сметанных, сырных, творожных и других молокосодержащих продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. При непосредственном употреблении в пищу не оказывает вредного воздействия на здоровье. Функциональные особенности: Высококачественный жировой продукт. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (Е471, лецитины), антиокислитель аскорбилпальмитат. <i>Содержит продукты переработки сои.</i> Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,7 г., энергетическая ценность – 900 ккал/3690 кДж. Органолептические и физико-химические показатели: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td><td>Чистые, обезличенные. Не допускаются посторонние привкусы и запахи</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистые, обезличенные. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения						
Вкус и запах	Чистые, обезличенные. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013						

		Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
		Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная.	ГОСТ 32189-2013
		Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013
		Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933-2012
		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85
		Температура плавления, °C	33 – 36	ГОСТ 32189-2013
		Массовая доля насыщенных жирных кислот, % не более	65	ГОСТ 31663-2012 (ISO 12966-1:2014, ISO 12966-4:2015)
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2,0	ГОСТ 31754-2012
		Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол, от содержания жира в продукте, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ ISO 18363-1-2020 МУК 4.1.3547-19
		Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре,	10°C	ГОСТ 31757-2012
			30°C	
			39 – 46	
			29 – 35	
			17 – 22	
		Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре,	25°C	ГОСТ 31757-2012
			8 – 12	
			3 – 7	

		<table><tr><td></td><td>35°С</td><td>0 – 4</td><td></td></tr></table>		35°С	0 – 4									
	35°С	0 – 4												
		Сроки годности, температуры и условия хранения: <table><tr><td>От минус 20°С до 0°С включительно</td><td>24 месяца</td></tr><tr><td>Свыше 0°С до плюс 6°С включительно</td><td>20 месяцев</td></tr><tr><td>Свыше плюс 6°С до плюс 20°С включительно</td><td>12 месяцев</td></tr><tr><td>Свыше плюс 20°С до плюс 30 °С включительно</td><td>8 месяцев</td></tr><tr><td>Свыше плюс 30°С до плюс 40 °С включительно</td><td>4 месяца</td></tr><tr><td>Свыше плюс 40°С до плюс 55 °С включительно</td><td>1 месяц</td></tr></table> Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	От минус 20°С до 0°С включительно	24 месяца	Свыше 0°С до плюс 6°С включительно	20 месяцев	Свыше плюс 6°С до плюс 20°С включительно	12 месяцев	Свыше плюс 20°С до плюс 30 °С включительно	8 месяцев	Свыше плюс 30°С до плюс 40 °С включительно	4 месяца	Свыше плюс 40°С до плюс 55 °С включительно	1 месяц
От минус 20°С до 0°С включительно	24 месяца													
Свыше 0°С до плюс 6°С включительно	20 месяцев													
Свыше плюс 6°С до плюс 20°С включительно	12 месяцев													
Свыше плюс 20°С до плюс 30 °С включительно	8 месяцев													
Свыше плюс 30°С до плюс 40 °С включительно	4 месяца													
Свыше плюс 40°С до плюс 55 °С включительно	1 месяц													
		Упаковка: короб 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, вес паллеты брутто 814 кг. Продукт соответствует требованиям: 1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».												
530.	33724 Заменитель молочного жира «СолПро»	Заменитель молочного жира «СолПро» 724, 99,7%, весовой Спецификация № 33724 ТФ (код 33724ТФ) <i>СТО 44585898-002-2020</i> Область применения: Применяется при производстве спредов, сметанных, сырных, творожных и других молочкосодержащих продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. При												

		непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. Функциональные особенности: Высококачественный пластичный жировой продукт. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, красителя, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (Е471, лецитины), антиокислитель аскорбилпальмитат, краситель бета-каротин. <i>Содержит продукты переработки сои.</i> Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,7 г., энергетическая ценность – 900 ккал/3690 кДж. Органолептические и физико-химические показатели: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td><td>Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>Желтый, однородный по всей массе</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Консистенция при 18°С</td><td>Однородная, пластичная, плотная. Допускается мазеобразная</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Прозрачность</td><td>Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Массовая доля общего жира, %, не менее</td><td>99,7</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td><td>0,3</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности</td><td>0,2 0,6</td><td>ГОСТ 31933-2012</td></tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства</td><td>0,6 10</td><td>ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85</td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при 18°С	Однородная, пластичная, плотная. Допускается мазеобразная	ГОСТ 32189-2013	Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013	Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933-2012	Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85
Показатель	Значение	Методика определения																											
Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013																											
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																											
Консистенция при 18°С	Однородная, пластичная, плотная. Допускается мазеобразная	ГОСТ 32189-2013																											
Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013																											
Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013																											
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013																											
Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933-2012																											
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85																											

		- на момент окончания срока годности			
		Температура плавления, °С	33 – 36	ГОСТ 32189-2013	
		Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	65	ГОСТ 31663-2012 (ISO 12966-1:2014, ISO 12966-4:2015)	
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2,0	ГОСТ 31754-2012	
		Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол, от содержания жира в продукте, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ ISO 18363-1-2020 МУК 4.1.3547-19	
		Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре,	10°С	39 – 46	ГОСТ 31757-2012
			15°С	29 – 35	
			20°С	17 – 22	
			25°С	8 – 12	
			30°С	3 – 7	
			35°С	0 – 4	

Сроки годности, температуры и условия хранения:

От минус 20°С до 0°С включительно	24 месяца
Свыше 0°С до плюс 6°С включительно	20 месяцев
Свыше плюс 6°С до плюс 20°С включительно	12 месяцев
Свыше плюс 20°С до плюс 30 °С включительно	8 месяцев
Свыше плюс 30°С до плюс 40 °С включительно	4 месяца
Свыше плюс 40°С до плюс 55 °С включительно	1 месяц
Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	

Упаковка:

короб 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, вес паллеты брутто 814 кг.

Продукт соответствует требованиям:

1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

		2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».									
531.	33733 Заменитель молочного жира «СолПро»	Заменитель молочного жира «СолПро» 733, 99,7%, весовой Спецификация № 33733 ТФ (код 33733ТФ) <i>СТО 44585898-002-2020</i> Общее назначение: Применяется при производстве спредов, сметанных, сырных, творожных и других молочкосодержащих продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. Функциональные особенности: Высококачественный пластичный жировой продукт. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, красителя. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (Е471, лецитины), антиокислитель концентрат смеси токоферолов, краситель бета-каротин. <i>Содержит продукты переработки сои.</i> Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,7 г., энергетическая ценность – 900 ккал/3690 кДж. Органолептические и физико-химические показатели <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td><td>Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>Желтый, однородный по всей массе</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения									
Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013									
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013									

		Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается твердая, полутвердая.	ГОСТ 32189-2013	
		Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013	
		Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013	
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013	
		Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933-2012	
		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85	
		Температура плавления, °C	33 – 36	ГОСТ 32189-2013	
		Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	65	ГОСТ 31663-2012 (ISO 12966-1:2014, ISO 12966-4:2015)	
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2,0	ГОСТ 31754-2012	
		Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол, от содержания жира в продукте, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ ISO 18363-1-2020 МУК 4.1.3547-19	
		Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре,	10°C	39 – 43	ГОСТ 31757-2012
			15°C	25 – 35	
			20°C	18 – 22	
			25°C	8 – 13	
			30°C	6 – 9	
			35°C	0 – 5	
Сроки годности, температуры и условия хранения:					
От минус 20°C до 0°C включительно			24 месяца		

		<table><tr><td>Свыше 0°С до плюс 6°С включительно</td><td>20 месяцев</td></tr><tr><td>Свыше плюс 6°С до плюс 20°С включительно</td><td>12 месяцев</td></tr><tr><td>Свыше плюс 20°С до плюс 30 °С включительно</td><td>8 месяцев</td></tr><tr><td>Свыше плюс 30°С до плюс 40 °С включительно</td><td>4 месяца</td></tr><tr><td>Свыше плюс 40°С до плюс 55 °С включительно</td><td>1 месяц</td></tr><tr><td colspan="2">Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%</td></tr></table>	Свыше 0°С до плюс 6°С включительно	20 месяцев	Свыше плюс 6°С до плюс 20°С включительно	12 месяцев	Свыше плюс 20°С до плюс 30 °С включительно	8 месяцев	Свыше плюс 30°С до плюс 40 °С включительно	4 месяца	Свыше плюс 40°С до плюс 55 °С включительно	1 месяц	Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	
Свыше 0°С до плюс 6°С включительно	20 месяцев													
Свыше плюс 6°С до плюс 20°С включительно	12 месяцев													
Свыше плюс 20°С до плюс 30 °С включительно	8 месяцев													
Свыше плюс 30°С до плюс 40 °С включительно	4 месяца													
Свыше плюс 40°С до плюс 55 °С включительно	1 месяц													
Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%														
		Упаковка: короб 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, вес паллеты брутто 814 кг. Продукт соответствует требованиям: 1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».												
532.	33735 Заменитель молочного жира «СолПро»	Заменитель молочного жира «СолПро» 735, 99,7%, весовой Спецификация № 33735 ТФ (код 33735ТФ) <i>СТО 44585898-002-2020</i> Общее назначение: Применяется при производстве спредов, сметанных, сырных, творожных и других молочкосодержащих продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. Функциональные особенности: Высококачественный пластичный жировой продукт. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав.												

		Производится с добавлением эмульгаторов, красителя. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные растительные масла, в натуральном и модифицированном виде, эмульгаторы (Е471, соевый лецитин), антиокислитель концентрат смеси токоферолов, краситель Е160 а. Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,7 г., энергетическая ценность – 900 ккал/3690 кДж. Органолептические и физико-химические показатели: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td><td>Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>Желтый, однородный по всей массе</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Консистенция при 18°C</td><td>Однородная, плотная, пластичная. Допускается твердая, полутвердая.</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Прозрачность</td><td>Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Массовая доля общего жира, %, не менее</td><td>99,7</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более</td><td>0,3</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности</td><td>0,2 0,6</td><td>ГОСТ 31933-2012</td></tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности</td><td>0,6 10</td><td>ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85</td></tr> <tr> <td>Температура плавления, °C</td><td>34 – 36</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Массовая доля насыщенных</td><td>65</td><td>ГОСТ 31663-2012</td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013	Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается твердая, полутвердая.	ГОСТ 32189-2013	Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013	Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933-2012	Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85	Температура плавления, °C	34 – 36	ГОСТ 32189-2013	Массовая доля насыщенных	65	ГОСТ 31663-2012
Показатель	Значение	Методика определения																																	
Вкус и запах	Чистый, обезличенный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	ГОСТ 32189-2013																																	
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013																																	
Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается твердая, полутвердая.	ГОСТ 32189-2013																																	
Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013																																	
Массовая доля общего жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013																																	
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013																																	
Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,2 0,6	ГОСТ 31933-2012																																	
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент производства - на момент окончания срока годности	0,6 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85																																	
Температура плавления, °C	34 – 36	ГОСТ 32189-2013																																	
Массовая доля насыщенных	65	ГОСТ 31663-2012																																	

		жирных кислот % не более		
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2,0	ГОСТ 31754-2012
		Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол, от содержания жира в продукте, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ ISO 18363- 1-2020 МУК 4.1.3547-19
		Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре,	10°C 44 – 48	ГОСТ 31757-2012
			20°C 23 – 28	
30°C 7 – 11				
35°C 0 – 5				

Сроки годности, температуры и условия хранения:

От минус 20°C до 0°C включительно	24 месяца
Свыше 0°C до плюс 6°C включительно	20 месяцев
Свыше плюс 6°C до плюс 20°C включительно	12 месяцев
Свыше плюс 20°C до плюс 30 °C включительно	8 месяцев
Свыше плюс 30°C до плюс 40 °C включительно	4 месяца
Свыше плюс 40°C до плюс 55 °C включительно	1 месяц
Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	

Упаковка:

короб 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, вес паллеты брутто 814 кг.

Продукт соответствует требованиям:

1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок,

		ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».												
533.	33972 Жир специального назначения «СолПро»	Жир специального назначения «СолПро» универсальный 972, 99,7%, весовой Спецификация № 33972 ТФ <i>СТО 44585898-001-2020</i> Область применения: Для промышленного использования в хлебопекарном производстве, в производстве кондитерских изделий. Используется для производства овсяного, сахарного печенья, пряников и вафельных начинок. Может использоваться при производстве начинок типа «вареная сгущенка». При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. Функциональные преимущества: Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Имеет мелкокристаллическую однородную структуру, что придает пышность, рассыпчатость, мягкость и равномерную пористость мучным кондитерским изделиям. Присутствие антиоксидантов позволяет увеличить индукционный период. Основные ингредиенты (состав): Рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгатор лецитины, антиокислители (Е320, Е321) <i>Содержит продукты переработки сои.</i> Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,7 г., энергетическая ценность – 900 ккал/3690 кДж. Органолептические и физико-химические показатели: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вкус и запах</td><td>Чистый, обезличенный</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>От белого до светло-желтого, однородный по всей массе</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> <tr> <td>Консистенция при 18°C</td><td>Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная</td><td>ГОСТ 32189-2013</td></tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение	Методика определения	Вкус и запах	Чистый, обезличенный	ГОСТ 32189-2013	Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013	Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная	ГОСТ 32189-2013
Показатель	Значение	Методика определения												
Вкус и запах	Чистый, обезличенный	ГОСТ 32189-2013												
Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013												
Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная	ГОСТ 32189-2013												

		Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, без включений	ГОСТ 32189-2013	
		Массовая доля жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013	
		Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3	ГОСТ 32189-2013	
		Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент фасовки	0,2	ГОСТ 31933-2012	
		Температура плавления, °С	35 - 39	ГОСТ 32189-2013	
		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более: - на момент фасовки - на момент окончания срока годности	0,4 10	ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 26593-85	
		Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2,0	ГОСТ 31754-2012	
		Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре,	10°С	47 – 57	ГОСТ 31757-2012
			15°С	36 – 44	
			20°С	23 – 29	
			25°С	13 – 18	
			30°С	6 – 10	
			35°С	2 – 6	
		Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол, от содержания жира в продукте, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ ISO 18363-1-2020 МУК 4.1.3547-19	
Сроки годности, температуры и условия хранения:					
От минус 20°С до 0 °С включительно		24 месяца			
Свыше 0°С до плюс 6 °С включительно		20 месяцев			
Свыше плюс 6 °С до плюс 20 °С включительно		12 месяцев			
При постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности не более 70%					

		Упаковка: короб 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, вес паллеты брутто 814 кг. Продукт соответствует требованиям: 1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».			
534.	675425 Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «СолПро» для фритюра	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «СолПро» для фритюра, 99,9% Спецификация № 675425 <i>СТО 62439580-011-2020</i> Общее назначение: Для использования в кулинарии для жарки во фритюре. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье. Функциональные преимущества: • Устойчиво к дымо- и пенообразованию, потемнению, процессам полимеризации. • Позволяет получить золотистый цвет изделия, сохранить естественные свойства продукта – сочность, вкус, структуру. Основные ингредиенты: масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (Е319, Е330), пеногаситель Е900. Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,9 г, энергетическая ценность – 900 Ккал/3700 кДж Органолептические и физико-химические показатели: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th><th>Значение</th><th>Методика определения</th></tr> </thead> </table>	Показатель	Значение	Методика определения
Показатель	Значение	Методика определения			

		Цвет/Прозрачность	Прозрачное, без осадка	ГОСТ 5472-50		
		Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус			
		Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80), ГОСТ 11812-2022		
		Массовая доля жира, %, не менее	99,9	ГОСТ 32189-2013		
		Кислотное число, мг КОН/г, не более - на момент фасовки	0,2	ГОСТ 31933-2012		
		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более -на момент фасовки	1,5	ГОСТ 26593-85		
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ	Отсутствие	ГОСТ 31753-2012		
		Мыло (качественная проба)	Отсутствие	ГОСТ 5480-2023		
		Холодный тест	Выдерживает испытания	ГОСТ 1129-2013		
Сроки годности, температуры и условия хранения:						
<table><tr><td>12 месяцев</td></tr><tr><td>Хранить в крытых помещениях, избегать попадания прямых солнечных лучей</td></tr><tr><td>После вскрытия упаковки хранить в прохладном темном месте.</td></tr></table>				12 месяцев	Хранить в крытых помещениях, избегать попадания прямых солнечных лучей	После вскрытия упаковки хранить в прохладном темном месте.
12 месяцев						
Хранить в крытых помещениях, избегать попадания прямых солнечных лучей						
После вскрытия упаковки хранить в прохладном темном месте.						
Упаковка: бутылка РЕТ в гофроящиках – 5 л (4600 г) * 3 шт.						
Продукт соответствует требованиям:						
1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;						

		6) Сертификат «Халяль».																								
535.	47601 Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "SolPro". Высший сорт	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "SolPro". Высший сорт. Выпускается в соответствии с ГОСТ 1129-2013. Область применения: Предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Состав: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное. Пищевая и энергетическая ценность: Пищевая ценность на 100г продукта: жиры - 99,9г. Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г: 899 ккал/3700 кДж. Характеристики продукта <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Норма</th><th>Методы контроля</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Прозрачность</td><td>Прозрачное, без осадка</td><td>ГОСТ 5472-50</td></tr> <tr> <td>Запах и вкус</td><td>Без запаха, обезличенный вкус</td><td>Органолептический и ГОСТ 5472-50</td></tr> <tr> <td>Цветное число, мг йода, не более</td><td>6</td><td>ГОСТ 5477-2015</td></tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г, не более</td><td>0,3</td><td>ГОСТ 31933-2012</td></tr> <tr> <td>Массовая доля нежировых примесей</td><td>Отсутствие</td><td>ГОСТ 5481-2022</td></tr> <tr> <td>Массовая доля фосфорсодержащих веществ</td><td>Отсутствие</td><td>ГОСТ 31753-2012</td></tr> <tr> <td>Мыло (качественная проба)</td><td>Отсутствие</td><td>ГОСТ 5480-2023</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Норма	Методы контроля	Прозрачность	Прозрачное, без осадка	ГОСТ 5472-50	Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус	Органолептический и ГОСТ 5472-50	Цветное число, мг йода, не более	6	ГОСТ 5477-2015	Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ 31933-2012	Массовая доля нежировых примесей	Отсутствие	ГОСТ 5481-2022	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	Отсутствие	ГОСТ 31753-2012	Мыло (качественная проба)	Отсутствие	ГОСТ 5480-2023
Показатели	Норма	Методы контроля																								
Прозрачность	Прозрачное, без осадка	ГОСТ 5472-50																								
Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус	Органолептический и ГОСТ 5472-50																								
Цветное число, мг йода, не более	6	ГОСТ 5477-2015																								
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ 31933-2012																								
Массовая доля нежировых примесей	Отсутствие	ГОСТ 5481-2022																								
Массовая доля фосфорсодержащих веществ	Отсутствие	ГОСТ 31753-2012																								
Мыло (качественная проба)	Отсутствие	ГОСТ 5480-2023																								

		Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	ГОСТ 11812-2022, ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)
		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	4,0	ГОСТ 26593-85
		Анизидиновое число, не более	3,0	ГОСТ 31756-2012
		Холодный тест	Выдерживает испытания	ГОСТ 1129-2013
Сроки годности и условия хранения:				
		Хранить в крытых помещениях, избегать попадания прямых солнечных лучей	12 месяцев	
Дополнительные требования:				
После вскрытия упаковки хранить в прохладном темном месте				
Упаковка:				
- индивидуальная упаковка: бутылка РЕТ 5 л, масса нетто 4600 г;				
- групповая упаковка: ящик из гофрированного картона;				
- количество индивидуальных упаковок в групповой – 3 шт.				
Соответствие нормативным документам (включая показатели безопасности):				
1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;				
2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;				
3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;				
4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;				
5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;				
6) Сертификат «Халяль».				

536.	67601 Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "SolPro". Высший сорт	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "SolPro". Высший сорт. Выпускается в соответствии с ГОСТ 1129-2013. Область применения: Предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Состав: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное. Пищевая и энергетическая ценность: Пищевая ценность на 100г продукта: жиры - 99,9г. Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г: 899 ккал/3700 кДж. Характеристики продукта <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Норма</th><th>Методы контроля</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Прозрачность</td><td>Прозрачное, без осадка</td><td>ГОСТ 5472-50</td></tr> <tr> <td>Запах и вкус</td><td>Без запаха, обезличенный вкус</td><td>Органолептически ГОСТ 5472-50</td></tr> <tr> <td>Цветное число, мг йода, не более</td><td>6</td><td>ГОСТ 5477-2015</td></tr> <tr> <td>Кислотное число, мг КОН/г, не более</td><td>0,3</td><td>ГОСТ 31933-2012</td></tr> <tr> <td>Массовая доля нежировых примесей</td><td>Отсутствие</td><td>ГОСТ 5481-2022</td></tr> <tr> <td>Массовая доля фосфорсодержащих веществ</td><td>Отсутствие</td><td>ГОСТ 31753-2012</td></tr> <tr> <td>Мыло (качественная проба)</td><td>Отсутствие</td><td>ГОСТ 5480-2023</td></tr> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td><td>0,1</td><td>ГОСТ 11812-2022, ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)</td></tr> <tr> <td>Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более</td><td>4,0</td><td>ГОСТ 26593-85</td></tr> <tr> <td>Анизидиновое число, не более</td><td>3,0</td><td>ГОСТ 31756-2012</td></tr> <tr> <td>Холодный тест</td><td>Выдерживает испытания</td><td>ГОСТ 1129-2013</td></tr> </tbody> </table> Сроки годности и условия хранения:	Показатели	Норма	Методы контроля	Прозрачность	Прозрачное, без осадка	ГОСТ 5472-50	Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус	Органолептически ГОСТ 5472-50	Цветное число, мг йода, не более	6	ГОСТ 5477-2015	Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ 31933-2012	Массовая доля нежировых примесей	Отсутствие	ГОСТ 5481-2022	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	Отсутствие	ГОСТ 31753-2012	Мыло (качественная проба)	Отсутствие	ГОСТ 5480-2023	Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	ГОСТ 11812-2022, ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)	Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	4,0	ГОСТ 26593-85	Анизидиновое число, не более	3,0	ГОСТ 31756-2012	Холодный тест	Выдерживает испытания	ГОСТ 1129-2013
Показатели	Норма	Методы контроля																																				
Прозрачность	Прозрачное, без осадка	ГОСТ 5472-50																																				
Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус	Органолептически ГОСТ 5472-50																																				
Цветное число, мг йода, не более	6	ГОСТ 5477-2015																																				
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ 31933-2012																																				
Массовая доля нежировых примесей	Отсутствие	ГОСТ 5481-2022																																				
Массовая доля фосфорсодержащих веществ	Отсутствие	ГОСТ 31753-2012																																				
Мыло (качественная проба)	Отсутствие	ГОСТ 5480-2023																																				
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	ГОСТ 11812-2022, ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)																																				
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	4,0	ГОСТ 26593-85																																				
Анизидиновое число, не более	3,0	ГОСТ 31756-2012																																				
Холодный тест	Выдерживает испытания	ГОСТ 1129-2013																																				

		Хранить в крытых помещениях, избегать попадания прямых солнечных лучей 12 месяцев Дополнительные требования: После вскрытия упаковки хранить в прохладном темном месте Упаковка: - индивидуальная упаковка: бутылка PET 5 л, масса нетто 4600 г; - групповая упаковка: ящик из гофрированного картона; - количество индивидуальных упаковок в групповой – 3 шт. Соответствие нормативным документам (включая показатели безопасности): 1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».			
537.	47602 Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное для фритюра "SolPro". Высший сорт	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное для фритюра "SolPro". Высший сорт Выпускается в соответствии с СТО 44585852-001-2020. Область применения: Предназначено для непосредственного употребления в пищу, жарки. Состав: Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное. Пищевая и энергетическая ценность: Пищевая ценность на 100г продукта: жиры - 99,9г. Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г: 899 ккал/3700 кДж. Характеристики продукта <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Норма</th><th>Методы контроля</th></tr> </table>	Показатели	Норма	Методы контроля
Показатели	Норма	Методы контроля			

		Прозрачность	Прозрачное, допускается наличие помутнения или осадка, исчезающего при нагревании до температуры выше 45°C	ГОСТ 5472-50
		Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус	Органолептический и ГОСТ 5472-50
		Цветное число, мг йода, не более	6	ГОСТ 5477-2015
		Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ 31933-2012
		Массовая доля нежировых примесей	Отсутствие	ГОСТ 5481-2022
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ	Отсутствие	ГОСТ 31753-2012
		Мыло (качественная проба)	Отсутствие	ГОСТ 5480-2023
		Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	ГОСТ 11812-2022, ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)
		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	4,0	ГОСТ 26593-85
		Анизидиновое число, не более	3,0	ГОСТ 31756-2012
		Содержание олеиновой кислоты, %, не менее	75	ГОСТ 30418-96 ГОСТ 31663-2012
		Холодный тест	Выдерживает испытания	ГОСТ 1129-2013
		Сроки годности и условия хранения:		
		Хранить в крытых помещениях, избегать попадания прямых солнечных лучей	18 месяцев	
Дополнительные требования:				
После вскрытия упаковки хранить в сухом прохладном темном месте				

		Упаковка: - индивидуальная упаковка: бутылка PET 5 л, масса нетто 4600 г; - групповая упаковка: ящик из гофрированного картона; - количество индивидуальных упаковок в групповой – 3 шт. Соответствие нормативным документам (включая показатели безопасности): 1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».						
538.	47603 Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное для мучных изделий "SolPro". Высший сорт	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное для мучных изделий "SolPro". Высший сорт Выпускается в соответствии с СТО 44585852-001-2020. Область применения: Предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Состав: Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное. Пищевая и энергетическая ценность: Пищевая ценность на 100г продукта: жиры - 99,9г. Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г: 899 ккал/3700 кДж. Характеристики продукта <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Норма</th><th>Методы контроля</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Прозрачность</td><td>Прозрачное, допускается наличие помутнения или осадка, исчезающего при нагревании до температуры свыше 45 °С</td><td>ГОСТ 5472-50</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Норма	Методы контроля	Прозрачность	Прозрачное, допускается наличие помутнения или осадка, исчезающего при нагревании до температуры свыше 45 °С	ГОСТ 5472-50
Показатели	Норма	Методы контроля						
Прозрачность	Прозрачное, допускается наличие помутнения или осадка, исчезающего при нагревании до температуры свыше 45 °С	ГОСТ 5472-50						

		Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус	Органолептически ГОСТ 5472-50
		Цветное число, мг йода, не более	6	ГОСТ 5477-2015
		Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ 31933-2012
		Массовая доля нежировых примесей	Отсутствие	ГОСТ 5481-2022
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ	Отсутствие	ГОСТ 31753-2012
		Мыло (качественная проба)	Отсутствие	ГОСТ 5480-2023
		Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	ГОСТ 11812-2022, ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)
		Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	4,0	ГОСТ 26593-85
		Анизидиновое число, не более	3,0	ГОСТ 31756-2012
		Содержание олеиновой кислоты, %, не менее	75	ГОСТ 30418-96 ГОСТ 31663-2012
		Холодный тест	Выдерживает испытания	ГОСТ 1129-2013
		Сроки годности и условия хранения:		
Хранить в крытых помещениях, избегать попадания прямых солнечных лучей		18 месяцев		
Дополнительные требования:				
После вскрытия упаковки хранить в сухом прохладном темном месте				
Упаковка:				
- индивидуальная упаковка: бутылка РЕТ 5 л, масса нетто 4600 г;				
- групповая упаковка: ящик из гофрированного картона;				
- количество индивидуальных упаковок в групповой – 3 шт.				
Соответствие нормативным документам (включая показатели безопасности):				
1) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;				

		2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; 3) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; 4) ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 5) ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»; 6) Сертификат «Халяль».		
539.	Полутуша свиная 3 категории охлажденная, Черкизово	1	Наименование по НТД	Полутуша свиная 3 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 3 категории, полученные от мясных свиней (молодняка), весом не менее 34,5 и не более 57 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками более 3,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры). Полутуши в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира, без головы, передних ног и хвоста. Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Допускается: - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади

				поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирезы диафрагмы не более 1,5 см. Не допускается: - остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирезы диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - остаточная длина щековины более 5 см; - наличие видимых лимфоузлов и остатков мочеточных каналов; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с остатками целых или раздробленных позвонков); - деформированные полутуши; - механические загрязнения; - посторонние включения.
			Цвет на поверхности продукта	Цвет мясного сырья 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.
			Показатели безопасности	
		8	Микробиологические показатели	Показатель
Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	1x10 ³			
Бактерии группы кишечной палочки	Не допускается			

				(колиформы) в 0,1 г продукта	
				бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	Не допускается
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
				<i>L. monocytogenes</i> в 25 г продукта	Не допускается
			Токсичные элементы	Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни, в 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	- 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°C и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Отгрузка свинины должна осуществляться не ранее 14 часов и не позднее 2-х суток после убоя и охлаждения при температуре воздуха на рампе отгрузки не выше +4°C.	

				Длительность погрузки не более 40 минут.
		12	Температура в толще продукта	От минус 1,5°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 и товароведческие клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.
		Товарное оформление продукции:		
		15	Маркировка	1 способ 831110/Б0000169329 Этикетка термочек 400х87мм На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. 2 способ Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.
		16	Код CSB	132155
		17	Код CSB продукции	700035/ Б0000223376 700004/ Б0000190061
		18	Фото полутуш (внешний вид)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>) Не допускается: - прирези диафрагмы более 1,5 см; - остаточная длина щековины более 5 см.

540.	Мясо цыплят-бройлеров механической обвалки замороженное, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров механической обвалки замороженное
			Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
		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	Белок – 16,0 г, жир – 15,0 г Энергетическая ценность/калорийность – 830 кДж/200 ккал
		7	Описание продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное
			Внешний вид продукта	Тонкоизмельченная пастообразная однородная масса, без специй, полученная из: – грудной части; – спинно-лопаточной части; – пояснично-крестцовой части. Допускается: 1. кровосгустки; 2. фрагменты субпродуктов (почек и легких); 3. включения мягкой соединительной ткани различного размера. Не допускается: 1. кости; 2. костная крошка (шрот);

				3. перья; 4. посторонние/инородные включения. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб, после чего заморожен. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания 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 рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.	
			Цвет на поверхности продукта	От розового до темно-красного	
			Запах	Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров без посторонних запахов.	
			Консистенция	-	
		8	Физико-химические показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Массовая доля белка, %, не менее	13,0
				Массовая доля жира, %, не более	18,0
				Массовая доля влаги, % не более	80,0
				Массовая доля костных включений, % не более	0,3
				Массовая доля кальция. % не более	0,26
				Кислотное число жира, мг КОН/г жира, не более	4,0

				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»)			
			Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый 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)	25,0	
				L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25,0	
			Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
Свинец	0,5					

				Мышьяк	0,1
				Кадмий	0,05
				Ртуть	0,03
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
				ДДТ и его метаболиты	0,1
			Антибиотики, *,**	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 ед/г)
				Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 ед/г)
				Бацитрацин	не допускается (< 0,02 ед/г)
			Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200
			* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.		
		10	ГМО	Отсутствует	
		11.1	Чувствительная группа	Без ограничений	
		11.2	Целевая группа	АО "Турбаслинские бройлеры": Сертифицированный Халяльный продукт	
		12	Срок годности	120 суток	
		13	Условия хранения и транспортировки	При температуре не выше минус 18°C. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству продукта.	

				Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°C
		15	Способ приготовления	Для промышленной переработки
		16	Фото продукта (внешний вид)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допускается: – кровосгустки; – кусочки субпродуктов (почек и легких) – включения мягкой соединительной ткани различного размера. Не допускается: – посторонние/инородные включения; – костная крошка.
		17	Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)	Потребительская упаковка (–) Фото транспортной упаковки раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или фиксированного подворачивания пакета/листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.

				Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Не допускается: – загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки. Размещение на поддоне Схема укладки и образец собранного паллета: 1) Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 12 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый; 2) FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый. Верхний ряд коробов должен быть укрыт крышкой из гофрированного картона, закреплённой стрейч-плёнкой таким образом, чтобы исключить любые возможные риски, связанные с попаданием посторонних загрязнителей в продукцию во время транспортировки и хранения. Короба на поддоне должны быть плотно упакованы стрейч-плёнкой в несколько слоёв (в зависимости от плотности плёнки) таким образом, чтобы обеспечить надёжную фиксацию коробов в составе паллеты и снижение рисков повреждений во время погрузочно-разгрузочных работ. Обёртывание в три слоя является рекомендуемым.

		18	Дополнительная информация	Не допускается повторное замораживание. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения листа/пакета.
541.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная/охлажденная, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта замороженная/охлажденная
			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 продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Воздушно-капельное/Комбинированное
			Внешний вид продукта	Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.

				Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг. Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 1-2 шейных позвонков; 3. единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1 см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ми на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; 8. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см;

				10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; 11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений; 14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 16. аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 17. подкиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 18. единичные пеньки; 19. волосовидное перо; 20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании/охлаждении – не более 4%. Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо).

				Не допускается: 1. видимые кровяные сгустки; 2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. отсутствие частей тушки; 6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 7. воспаление суставов; 8. открытое мясо; 9. фибрин; 10. посторонние включения; 11. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части; 12. царапины более допустимых значений; 13. разрывы кожи более допустимых значений; 14. аммиачные ожоги более допустимых значений; 15. кровоизлияния более допустимых значений; 16. дерматит более допустимых значений; 17. нарушение целостности упаковки. Тушки уложены в пакет и короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.

			Цвет	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.	
			Запах	Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера	
			Консистенция	В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.	
		8	Физико-химические показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Массовая доля белка, %, не менее	13,6
				Массовая доля жира, %, не более	14,4
		9	Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)		
			Микробиологические показатели	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	в 25,0 не допускается

				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, *,**	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
				Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
			Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200
			* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.		
			10	ГМО	Отсутствует
			11.1	Чувствительная группа	Без ограничений
			11.2	Целевая группа	АО "Турбаслинские бройлеры":

				Сертифицированный Халяльный продукт
		12	Срок годности	Замороженная: 240 суток; Охлажденная: 6 суток.
		13	Условия хранения и транспортировки	Замороженная: При температуре не выше минус 18°C. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°C. Охлажденная: При температуре от минус 1°C до плюс 2°C. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	Температура продукта в любой точке измерения	Замороженная: Не выше минус 12°C. Охлажденная: От минус 1°C до плюс 4°C.
		15	Способ приготовления	При тепловой обработке довести до полной кулинарной готовности.

		16	Фото продукта (внешний вид)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Допускается: 1) наличие почек и легких; 2) остаток 1-2 шейных позвонков; 3) единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1 см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4) участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5) слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6) царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² 7) разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см 8) разрыв кожи на грудке до 1 см; 9) точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 10) изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см; 11) слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;

				12) слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; 13) слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 14) воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений; 15) геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 16) закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 17) аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза 18) подкиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 19) единичные пеньки; 20) волосовидное перо. Не допускается: 1) видимые кровяные сгустки; 2) пятна от разлитой желчи; 3) отсутствие частей тушки; 4) открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 5) воспаление суставов; 6) открытое мясо; 7) фибрин; 8) посторонние включения;

				9) царапины более допустимых значений; 10) разрывы кожи более допустимых значений; 11) аммиачные ожоги более допустимых значений; 12) кровоизлияния более допустимых значений; 13) дерматит более допустимых значений.
		17	Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)	Потребительская упаковка (–) Фото транспортной упаковки раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>): – Гофрокороб Дно-Крышка; – Гофрокороб-лоток. Фиксация закрытия посредством завязывания пакета. Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Не допускается: – загрязнение упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка пересорт/замятие/повреждение/смещение/отклейка этикетки.
		18	Дополнительная информация	Для замороженной продукции: не допускается повторное замораживание.

542.	Содружество Рапс_2025	Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 10583-76, а также: 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. Масличность не менее 44,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 44,0% на АСВ, но не более чем до 40,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% процента за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на АСВ Покупатель отказывается от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 16,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1 до 8,0%, на 1,5% 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. 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. В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% - 14,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси, 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. В составе Масличной примеси: битые и давленные - не более 5,0%, семена семейства крестоцветных - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г. Глюкозинолаты не более 2,0%.

		Эруковая кислота не более 2,0%. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам рапса. Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 10,0%.
543.	Содружество Рапс_2026	Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 10583-76, а также: 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. Масличность не менее 44,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 44,0% на АСВ, но не более чем до 40,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% процента за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на АСВ Покупатель отказывается от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 16,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения сорной примеси от 3,1 до 8,0 %, на 1,5% 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 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. В случае превышения показателя сорной примеси более 5,0% при влажности 8,5% - 14,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

		Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси, 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. В составе Масличной примеси: битые и давленные - не более 5,0%, семена семейства крестоцветных - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г. Глюкозинолаты не более 2,0%. Эруковая кислота не более 2,0%. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам рапса. Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 10,0%.
544.	Содружество Рапс Сибирь_2025	Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 10583-76, а также: Влажность не менее 6,0% и не более 8,0%. В случае превышения влажности более 8,0%, либо снижения ниже 6,0%, Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличность не менее 44,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 44,0% на АСВ, но не более чем до 40,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 5,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый 1% превышения. При показателе сора более 5,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%; трудноотделимая примесь (в т. ч. подмаренник) - не

		более 5,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси, 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. В составе Масличной примеси: битые и давленные - не более 5,0%, семена семейства крестоцветных - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г. Глюкозинолаты не более 2,0%. Эруковая кислота не более 2,0%. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам рапса. Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.
545.	Содружество Рапс Сибирь_2026	Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 10583-76, а также: Влажность не менее 6,0% и не более 8,0%. В случае превышения влажности более 8,0%, либо снижения ниже 6,0%, Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличность не менее 44,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 44,0% на АСВ, но не более чем до 40,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 40,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 5,0 % включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно на 1,5% за каждый 1% превышения. При показателе сора более 5,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

		В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; наличие тминных и пряных семян - не допускается, овсюг - не более 1,0%; трудноотделимая примесь (в т. ч. подмаренник) - не более 5,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличная примесь не более 6,0%. В случае превышения масличной примеси, 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. В составе Масличной примеси: битые и давленные - не более 5,0%, семена семейства крестоцветных - не более 3,0%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г. Глюкозинолаты не более 2,0%. Эруковая кислота не более 2,0%. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам рапса. Цвет свойственный зрелым семенам рапса, включая незрелые семена не более 5,0%.
546.	Содружество Подсолнечник_202 5	Качество поставляемого Товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а также: Влажность не менее 5,5% и не более 8,0%. В случае превышения влажности более 8,0% или снижения влажности менее 5,5% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличность не менее 46,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 46,0% на АСВ, но не более чем до 44,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 44,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 5,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за

		каждый 1% превышения. В случае превышения сорной примеси более 5,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. 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. Масличная примесь не более 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. В составе Масличной примеси: битые и обрушенные - не более 10,0%. В случае превышения по фракции битые и обрушенные более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет - Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам.
547.	Содружество Подсолнечник_202 6	Качество поставляемого товара должно соответствовать показателям качества согласно ГОСТ 22391-2015, а также: Влажность не менее 5,5% и не более 8,0%. В случае превышения влажности более 8,0 % или снижения влажности менее 5,5% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличность не менее 46,0% на АСВ. В случае снижения масличности менее 46,0% на АСВ, но не более чем до 44,0% на АСВ включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара, полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% уменьшения. При показателе масличности менее 44,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара. Сорная примесь не более 3,0%. В случае превышения сорной примеси более 3,0%, но не более чем до 5,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1,5% за каждый 1% превышения. В случае превышения сорной примеси более 5,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. 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. Масличная примесь не более 12,0%. В случае превышения масличной примеси более 12,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. В составе Масличной примеси: битые и обрушенные - не более 10,0%. В случае превышения по фракции битые и обрушенные более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 4,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет - Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам.																		
548.	Содружество Соя 40_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 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
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 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. Массовая доля протеина не менее 40,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 40,0% на АСВ 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%; склеротии - 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%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания)

		Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме. Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.												
549.	Содружество Соя 39_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</td></tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0</td><td>Не более 18,0</td></tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 15,0	Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые												
Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0												
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 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. Массовая доля протеина не менее 39,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 39,0% на АСВ 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%; склеротии - 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		

		превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме. Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.						
550.	Содружество Соя 38_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые			
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые						

		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.

Массовая доля протеина не менее 38,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 38,0% на АСВ 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%; склеротии - 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%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.

551.	Содружество Соя 37_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1" data-bbox="699 465 1535 1189"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</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 37,0</td><td>Не менее 37,0</td></tr> </tbody> </table> 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. Массовая доля протеина не менее 37,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 37,0% на АСВ 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%.	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
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																					

		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%; склеротии - 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%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения:

		Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.																					
552.	Содружество Соя 40_2026	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2026 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</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> </tbody> </table> 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. Массовая доля протеина не менее 40,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 40,0% на АСВ Покупатель имеет право отказаться от Товара.	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 40,0	Не менее 40,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0																					
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 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																					

		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%; склеротии - 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%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

		Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.																					
553.	Содружество Соя 39_2026	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2026 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</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 допускается</td></tr> <tr> <td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 18,0</td><td>Не менее 18,0</td></tr> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 39,0</td><td>Не менее 39,0</td></tr> </tbody> </table> 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	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
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																					

		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. Массовая доля протеина не менее 39,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 39,0% на АСВ 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%; склеротии - 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%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается.

		Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.																		
554.	Содружество Соя 38_2026	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2026 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</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> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 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
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. Массовая доля протеина не менее 38,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 38,0% на АСВ 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%; склеротии - 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%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания)

		Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.												
555.	Содружество Соя 37_2026	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2026 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 15,0</td></tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0</td><td>Не более 18,0</td></tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 15,0	Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые												
Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0												
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 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.

Массовая доля протеина не менее 37,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 37,0% на АСВ 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%; склеротии - 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%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый). Пероноспороз не более 10,0%. В случае превышения семян поврежденных пероноспорозом более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Грязные не более 10,0%. В случае превышения грязных более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.			
556.	Содружество Соя ДВ 39_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые			

		Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0
		Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0
		Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0
		Содержание подсолнечника, %	Не 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%. 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 1% превышения влажности от 13,1% до 15,0% и на 1,8% за каждый 1% превышения по 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.

Массовая доля протеина не менее 39,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 39,0% на АСВ 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 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 1% превышения. При показателе сора более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара.

В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; семена других культурных растений - не более 3,0%; семена прочих масличных культур - не более 0,5%; амброзия единичная; склеротии - не более 1,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара.

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

		превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара. В составе Масличной примеси: поврежденные - не более 6,0%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%. Грязные не более 10,0%. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.
557.	Содружество Соя ДВ 40_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества:

		Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые
		Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0
		Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0
		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%. 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 1% превышения влажности от 13,1% до 15,0% и на 1,8% за каждый 1% превышения по 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. Массовая доля протеина не менее 40,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 40,0% на АСВ 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 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 1% превышения. При показателе сора более 10,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара. В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; семена других культурных растений - не более 3,0%; семена прочих масличных культур - не более 0,5%; амброзия единичная; склеротии - не более 1,0%. В случае превышения указанных				

		составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличная примесь не более 15,0%. В случае масличной примеси более 15,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара. В составе Масличной примеси: поврежденные - не более 6,0%; недозрелые и зеленые - не более 10,0%; битые и давленные - не более 10,0%; семена подсолнечника - не более 0,5%. В случае превышения указанных составляющих масличной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%. Грязные не более 10,0%. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.
558.	Содружество Соя ДВ 39_2026	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2026 года.

		Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 10,0</td></tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0</td><td>Не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td><td>Не 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> </tbody> </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 1% превышения влажности от 13,1% до 15,0% и на 1,8% за каждый 1% превышения по 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. Массовая доля протеина не менее 39,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 39,0% на АСВ 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 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 1% превышения. При показателе сора более 10,0 % Покупатель имеет право отказаться от Товара. В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; семена других культурных растений — не более 3,0%; семена	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0	Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0	Содержание подсолнечника, %	Не 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
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0																					
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0																					
Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0																					
Содержание подсолнечника, %	Не 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																					

		прочих масличных культур - не более 0,5%; амброзия единичная; склеротии - не более 1,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличная примесь не более 15,0%. В случае масличной примеси более 15,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара. В составе Масличной примеси: поврежденные - не более 6,0%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%. Грязные не более 10,0%. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854–2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.
559.	Содружество Соя ДВ 40_2026	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация – урожай 2026 года.

		Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках», с учетом дополнительных требований, указанных ниже: Качество Товара должно соответствовать базисным нормам качества: <table border="1" data-bbox="699 362 1532 1055"> <thead> <tr> <th>Показатели качества</th><th>Базисные нормы</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Влажность, %</td><td>Не менее 8,0 и не более 12,0</td><td>Не менее 8,0 и не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь, %</td><td>Не более 3,0</td><td>Не более 10,0</td></tr> <tr> <td>Масличная примесь, %</td><td>Не более 15,0</td><td>Не более 18,0</td></tr> <tr> <td>Содержание подсолнечника, %</td><td>Не 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> </tbody> </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 1% превышения влажности от 13,1% до 15,0% и на 1,8% за каждый 1% превышения по 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. Массовая доля протеина не менее 40,0% на АСВ. В случае снижения массовой доли протеина ниже 40,0% на АСВ 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 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 1% превышения. При показателе сора более 10,0% Покупатель имеет право отказаться от Товара. В составе Сорной примеси: испорченные семена - не более 1,0%; семена других культурных растений - не более 3,0%; семена	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0	Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0	Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0	Содержание подсолнечника, %	Не 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
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Влажность, %	Не менее 8,0 и не более 12,0	Не менее 8,0 и не более 18,0																					
Сорная примесь, %	Не более 3,0	Не более 10,0																					
Масличная примесь, %	Не более 15,0	Не более 18,0																					
Содержание подсолнечника, %	Не 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																					

		прочих масличных культур - не более 0,5%; амброзия единичная; склеротии - не более 1,0%. В случае превышения указанных составляющих сорной примеси Покупатель имеет право отказаться от Товара. Масличная примесь не более 15,0%. В случае масличной примеси более 15,0%, но не более чем до 18,0% включительно, Покупатель вправе отказаться от Товара полностью или в части, либо потребовать уменьшения цены соразмерно - на 1% за каждый 1% превышения. В случае превышения масличной примеси более 18,0% Покупатель отказывается от Товара. В составе Масличной примеси: поврежденные - не более 6,0%; незрелые 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. Кислотное число масла не более 2,0 мг КОН/г. ГМО не допускается. В случае выявления ГМО (вне зависимости от количественного показателя, процента содержания) Покупатель отказывается от Товара. Все убытки Покупателя, связанные с отказом от Товара Поставщик возмещает в полном объеме Зараженность вредителями не допускается. Присутствие комков плесневелого и слежавшегося Товара не допускается. Запах свойственный здоровым семенам соевых бобов (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет светло-желтый (не зеленый), наличие семян с фиолетовым оттенком (церкоспороз) не более 10,0%. Грязные не более 10,0%. Определение: Грязными - считаются семена или их части, на поверхности которых (на оболочке или семядолях) на 30% и более имеются загрязнения частицами почвы/грязью или песком (т.е. веществом минерального происхождения, которое легко удалить водой или при механическом воздействии). Методика определения: Содержание грязных семян в соевых бобах определяется визуально в навеске массой 100г, выделенной для определения сорной и масличной примеси согласно ГОСТ 10854-2015. При наличии грязных зерен в разборке необходимо протереть их во влажной тряпке и в случае если загрязнение устраняется то, такие семена сои относим к грязным.

560.	Карбонад свиной б/к охл. в/у, Великолукский	Карбонад свиной Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><td> Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему. </td><td> Органолептические показатели: Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность без потемнения и признаков заветривания. Форма: продукт удлиненно - прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам: </td></tr></table>	Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему.	Органолептические показатели: Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность без потемнения и признаков заветривания. Форма: продукт удлиненно - прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам:
Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему.	Органолептические показатели: Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность без потемнения и признаков заветривания. Форма: продукт удлиненно - прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам:			

			белок - не менее 15,0 г, жир - не более 14,0 г. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: <i>Для охлажденного продукта:</i> - от 0°C до плюс 4°C – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку - от 0°C до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от плюс 2° С до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. <i>Для замороженного продукта:</i> - не выше минус 18°C– 180 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. - не выше минус 20°C– 360 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку или упаковано под вакуумом. Виды упаковки Гигиеническая упаковка: Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм). Упаковка под вакуумом: Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов: 65, 72, 90, 105, 120 мкм). Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм). Транспортная упаковка Гофрокороб. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности

				мяса и мясной продукции" п.11.106-116.
		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с

				пунктом назначения.		
561.	Окорок свиной б/к охл. в/у, Великолукский	Окорок свиной Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><td> Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя - по месту отделения голяшки. </td><td> Органолептические показатели: Внешний вид: среднегодичная, двуглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие мышцы, полученные отделением от тазовой, крестцовой и бедренной костей, снятых одним пластом, без мышц и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Поверхность ровная, не заветренная. Форма: продукт округло-овальной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели: Температура в толще продукта: </td></tr></table>			Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя - по месту отделения голяшки.	Органолептические показатели: Внешний вид: среднегодичная, двуглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие мышцы, полученные отделением от тазовой, крестцовой и бедренной костей, снятых одним пластом, без мышц и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Поверхность ровная, не заветренная. Форма: продукт округло-овальной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели: Температура в толще продукта:
Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя - по месту отделения голяшки.	Органолептические показатели: Внешний вид: среднегодичная, двуглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие мышцы, полученные отделением от тазовой, крестцовой и бедренной костей, снятых одним пластом, без мышц и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Поверхность ровная, не заветренная. Форма: продукт округло-овальной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели: Температура в толще продукта:					

			Для охлажденного продукта: от минус 1,5°C до плюс 6°C. Для замороженного продукта: не выше минус 8°C. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 16,0г, жир- не более 18,0г Упаковка и хранение: Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: - от 0°C до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от плюс 2° С до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от минус 1° С до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от 0°C до плюс 4°C – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. Для замороженного продукта: - не выше минус 20°C – 360 суток. Упаковано под вакуумом или упаковано в термоусадочную плёнку. - не выше минус 18°C– 180 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. Виды упаковки Гигиеническая упаковка: Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм). Упаковка под вакуумом: Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм). Транспортная упаковка Гофрокороб. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности

				мяса и мясной продукции" п.11.106-116.
		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.

562.	Лопатка свиная б/к охл. в/у, Великолукский	Лопатка свиная Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><th>Обвалка</th><th>Органолептические показатели</th></tr><tr><td> Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, по месту прикрепления зубчатой мышцы к дорсальной точке лопаточного хряща. Трапецевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки. </td><td> Внешний вид: группа мышц, полученная путем отделения от лопаточной и плечевой костей одним пластом. Соединительная и подкожно-жировая ткань в естественном соотношении. Поверхность ровная не заветренная. Форма: продукт овально-продолговатой формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образуемая при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта - от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта - не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 13,0 г, жир- не более 29, Упаковка и хранение </td></tr></table>	Обвалка	Органолептические показатели	Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, по месту прикрепления зубчатой мышцы к дорсальной точке лопаточного хряща. Трапецевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки.	Внешний вид: группа мышц, полученная путем отделения от лопаточной и плечевой костей одним пластом. Соединительная и подкожно-жировая ткань в естественном соотношении. Поверхность ровная не заветренная. Форма: продукт овально-продолговатой формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образуемая при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта - от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта - не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 13,0 г, жир- не более 29, Упаковка и хранение
Обвалка	Органолептические показатели					
Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, по месту прикрепления зубчатой мышцы к дорсальной точке лопаточного хряща. Трапецевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки.	Внешний вид: группа мышц, полученная путем отделения от лопаточной и плечевой костей одним пластом. Соединительная и подкожно-жировая ткань в естественном соотношении. Поверхность ровная не заветренная. Форма: продукт овально-продолговатой формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образуемая при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта - от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта - не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 13,0 г, жир- не более 29, Упаковка и хранение					

			Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: - от 0°C до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от плюс 2°C до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от минус 1°C до плюс 4°C – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от 0°C до плюс 4°C – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. Для замороженного продукта, упакованного под вакуумом: - не выше минус 18°C– 180 суток. - не выше минус 20°C– 360 суток. Виды упаковки Упаковка под вакуумом: 0 г. Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм). Гигиеническая упаковка: Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм). Транспортная упаковка Гофрокороб. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.

		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное

				свидетельство в соответствии с пунктом назначения.		
563.	Шея свиная б/к охл. в/у, Великолукский	Шея свиная Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><td> Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя - по вентральному краю шейных и грудных позвонков, подлопаточные ребра. </td><td> Органолептические показатели Внешний вид: вентрально-зубчатая, надпозвоношная и другие мышцы, прилегающие к шейным позвонкам. Грубые сухожилия удалены, края выровнены. Форма: продукт имеет овально-продолговатую форму. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Поверхность без потемнения и признаков заветривания. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет: красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – </td></tr></table>			Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя - по вентральному краю шейных и грудных позвонков, подлопаточные ребра.	Органолептические показатели Внешний вид: вентрально-зубчатая, надпозвоношная и другие мышцы, прилегающие к шейным позвонкам. Грубые сухожилия удалены, края выровнены. Форма: продукт имеет овально-продолговатую форму. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Поверхность без потемнения и признаков заветривания. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет: красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок –
Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя - по вентральному краю шейных и грудных позвонков, подлопаточные ребра.	Органолептические показатели Внешний вид: вентрально-зубчатая, надпозвоношная и другие мышцы, прилегающие к шейным позвонкам. Грубые сухожилия удалены, края выровнены. Форма: продукт имеет овально-продолговатую форму. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Поверхность без потемнения и признаков заветривания. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет: красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок –					

			не менее 14,0 г, жир- не более 32,0 г. Упаковка и хранение: Температура хранения и сроки годности: Для охлажденного продукта: - от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочной плёнке. - от 0°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом. - от плюс 2° С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом. Для замороженного продукта, упакованного под вакуумом: - не выше минус 18°С – 180 суток. - не выше минус 20°С – 360 суток. Виды упаковки Гигиеническая упаковка: Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм). Упаковка под вакуумом: Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов:65, 72,90,105,120 мкм). Вакуумный упаковщик: Sealrac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм). Транспортная упаковка Гофрокороб. Паллетирование с использованием стрейч-пленки полиэтиленовой. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.

		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п. 1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п. 1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п. 1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимов во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в

				соответствии с пунктом назначения.		
564.	Корейка свиная н/к охл. т/уп, Великолукский	Корейка свиная на кости Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><td> Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоноч-ного столба параллельно ему. </td><td> Органолептические показатели Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая, повздошно-реберная и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка, оставленные ребра без грудных и поясничных позвонков с прилегающим к ним жиром. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность ровная без потемнения и признаков заветривания. Форма: продукт удлинненно - прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен </td></tr></table>			Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоноч-ного столба параллельно ему.	Органолептические показатели Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая, повздошно-реберная и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка, оставленные ребра без грудных и поясничных позвонков с прилегающим к ним жиром. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность ровная без потемнения и признаков заветривания. Форма: продукт удлинненно - прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен
Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С. Схема разделки Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоноч-ного столба параллельно ему.	Органолептические показатели Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая, повздошно-реберная и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка, оставленные ребра без грудных и поясничных позвонков с прилегающим к ним жиром. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность ровная без потемнения и признаков заветривания. Форма: продукт удлинненно - прямоугольной формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: от минус 1,5°С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: не выше минус 8°С. По физико-химическим показателям продукт должен					

		соответствовать нормам :белок – не менее 14,0 г, жир - не более 37,0 г. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: <i>Для охлажденного продукта:</i> - от 0°С до плюс 4°С – 12 суток. Упаковано под вакуумом. - от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. - от плюс 2°С до плюс 4°С – 12 суток. Упаковано под вакуумом. <i>Для замороженного продукта:</i> не выше минус 20°С– 360 суток. Упаковано под вакуумом. Виды упаковки Упаковка под вакуумом: Обязательное вложение материала от проколов. Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов: 90,105,120 мкм). Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм). Гигиеническая упаковка: Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм). Транспортная упаковка Гофрокороб. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.	
	Правила приемки	1.Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС	Журнал приемосдаточных испытаний.

			021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.
565.	Шпик свиной боковой зам., Великолукский	Шпик свиной боковой Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.		
		Обвалка	Органолептические показатели	

		Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C. Схема разделки Пласты жировой ткани, снятые с двух третей нижней части свиной полутуши.	Внешний вид: пласты жировой ткани различной формы и размера. Поверхность гладкая, блестящая, эластичная. Консистенция: в замороженном состоянии пласты твердые, при постукивании издающие глухой звук. Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения и потемнения, допускается незначительное наличие прирезей мышечной ткани (от розового до темно-розового цвета), в зависимости от возраста и упитанности животного. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели Температура в толще продукта: <i>Для замороженного продукта:</i> не выше минус 8°C. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам: белок – не менее 2,0 г, жир - не более 90,0 г. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: <i>Для замороженного продукта:</i> - не выше минус 18°C – 180 суток; - не выше минус 20°C – 360 суток. Виды упаковки Заморозка : Плиточные скороморозильные аппараты Размер блока: 540*350*120 (±30 мм) Гигиеническая упаковка: Упаковка замороженных блоков в полиэтиленовую пленку. Транспортная упаковка

				Паллетирование с использованием стретч-пленки полиэтиленовой. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.
		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологическое исследование согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний. Протокол испытаний.
		Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии,

			режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.		
566.	Шпик свиной хребтовой зам., Великолукский	Шпик свиной хребтовой Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа. <table><tr><td> Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C. Схема разделки Пласты шпика, снятые вдоль всей длины свиной полутуши от последнего шейного позвонка до первого хвостового позвонка на одну треть длины ребер. </td><td> Органолептические показатели Внешний вид: Пласты шпика удлиненно-прямоугольной формы. Консистенция: В замороженном состоянии пласты твердые, при постукивании издающие глухой звук. Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения и потемнения, допускается незначительное наличие прирезей мышечной ткани (от розового до темно-розового цвета), в зависимости от возраста и упитанности животного. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели: Температура в толще продукта: Для замороженного продукта: не выше минус 8°C. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 1,0 г, жир- не более 93,0 г. Температура плавления 38 - 42 °C. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для замороженного продукта: </td></tr></table>			Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C. Схема разделки Пласты шпика, снятые вдоль всей длины свиной полутуши от последнего шейного позвонка до первого хвостового позвонка на одну треть длины ребер.	Органолептические показатели Внешний вид: Пласты шпика удлиненно-прямоугольной формы. Консистенция: В замороженном состоянии пласты твердые, при постукивании издающие глухой звук. Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения и потемнения, допускается незначительное наличие прирезей мышечной ткани (от розового до темно-розового цвета), в зависимости от возраста и упитанности животного. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели: Температура в толще продукта: Для замороженного продукта: не выше минус 8°C. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 1,0 г, жир- не более 93,0 г. Температура плавления 38 - 42 °C. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для замороженного продукта:
Обвалка Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C. Схема разделки Пласты шпика, снятые вдоль всей длины свиной полутуши от последнего шейного позвонка до первого хвостового позвонка на одну треть длины ребер.	Органолептические показатели Внешний вид: Пласты шпика удлиненно-прямоугольной формы. Консистенция: В замороженном состоянии пласты твердые, при постукивании издающие глухой звук. Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения и потемнения, допускается незначительное наличие прирезей мышечной ткани (от розового до темно-розового цвета), в зависимости от возраста и упитанности животного. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта. Физико-химические показатели: Температура в толще продукта: Для замороженного продукта: не выше минус 8°C. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 1,0 г, жир- не более 93,0 г. Температура плавления 38 - 42 °C. Упаковка и хранение Температура хранения и сроки годности: Для замороженного продукта:					

		- не выше минус 18°C – 180 суток. - не выше минус 20°C – 360 суток. Виды упаковки Заморозка: Плиточные скороморозильные аппараты Размер блока: 540*350*120 (±30 мм) Гигиеническая упаковка: Упаковка замороженных блоков в полиэтиленовую пленку. Транспортная упаковка Паллетирование с использованием стретч-пленки полиэтиленовой. Маркировка Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.		
		Правила приемки	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1. , ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.	Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний. Протокол испытаний.

		<table><tr><td>Транспортировка</td><td> Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы. </td><td> Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения. </td></tr></table>	Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.																																		
Транспортировка	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки. Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.																																					
567.	Вырезка свиная замороженная блоками в коробке	<table><tr><td>Наименование</td><td colspan="2">Вырезка свиная замороженная в коробке. Свинина замороженная в блоках.</td></tr><tr><td>Фото продукта</td><td colspan="2">Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</td></tr><tr><td>Нормативный документ</td><td colspan="2">СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»</td></tr><tr><td>Состав</td><td colspan="2">Вырезка свиная</td></tr><tr><td>Термическое состояние</td><td colspan="2">Замороженная</td></tr><tr><td>Пищевая ценность в 100 гр продукта</td><td colspan="2">Белок 18 г, жир 12 г. Энергетическая ценность: 750 кДж (180 ккал) *приведены средние значения.</td></tr><tr><td>Срок годности и условия хранения</td><td colspan="2">при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.</td></tr><tr><td colspan="3">Требования к качеству и безопасности</td></tr><tr><td colspan="3">микробиологические показатели</td></tr><tr><td rowspan="3">Масса продукта (г), в которой не допускается:</td><td>БГКП (колиформы)</td><td>0,001</td></tr><tr><td>Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы</td><td>25г</td></tr><tr><td>L.monocytogenes</td><td>25г</td></tr><tr><td colspan="2">КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</td><td>5 * 10⁵</td></tr></table>	Наименование	Вырезка свиная замороженная в коробке. Свинина замороженная в блоках.		Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа		Нормативный документ	СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»		Состав	Вырезка свиная		Термическое состояние	Замороженная		Пищевая ценность в 100 гр продукта	Белок 18 г, жир 12 г. Энергетическая ценность: 750 кДж (180 ккал) *приведены средние значения.		Срок годности и условия хранения	при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.		Требования к качеству и безопасности			микробиологические показатели			Масса продукта (г), в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,001	Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г	L.monocytogenes	25г	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10 ⁵
Наименование	Вырезка свиная замороженная в коробке. Свинина замороженная в блоках.																																						
Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа																																						
Нормативный документ	СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»																																						
Состав	Вырезка свиная																																						
Термическое состояние	Замороженная																																						
Пищевая ценность в 100 гр продукта	Белок 18 г, жир 12 г. Энергетическая ценность: 750 кДж (180 ккал) *приведены средние значения.																																						
Срок годности и условия хранения	при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.																																						
Требования к качеству и безопасности																																							
микробиологические показатели																																							
Масса продукта (г), в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,001																																					
	Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г																																					
	L.monocytogenes	25г																																					
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10 ⁵																																					

показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)					
Токсичные элементы:		Антибиотики :		Пестициды:	
свинец	0,5	Левомецетин	Не допускаются (менее 0,0003 мг/кг)	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
мышьяк	0,1	Тетрациклиновая группа	Не допускаются (менее 0,01 мг/кг)	ДДТ и его метаболиты	0,1
кадмий	0,05			Радионуклиды, Бк/кг, не более	
ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допускаются (менее 0,02 мг/кг)	Цезий-137	200
Внешний вид		характеристика продукта	Замороженный блок прямоугольной формы. Поверхность не заветренная, края ровные, сухожилия и грубая соединительная ткань удалены. Размер куска не нормируется. Не допускается наличие посторонних предметов, загрязнений и включений. Пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающих к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани не более 5%.		
Цвет			Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-красного. Цвет жировой ткани белый или с розоватым оттенком.		
Запах и вкус			Вкус и запах свойственные данному продукту, без посторонних вкуса и запаха		
Массовая доля белка, %, не менее			18		
Массовая доля жира, %, не более			12		
Маркировка		Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». На каждой упаковочной единице, гофрокоробе должна быть идентифицирующая этикетка			

		<table><tr><td>Упаковка</td><td>Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)</td></tr><tr><td>Транспортные нормы</td><td>В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.</td></tr></table>	Упаковка	Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)	Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.																																	
Упаковка	Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)																																						
Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.																																						
568.	Окорок свиной без шкуры замороженный блоками в коробке	<table><tr><td>Наименование</td><td colspan="2">Окорок свиной без шкуры замороженный в коробке. Свинина в блоках замороженная</td></tr><tr><td>Фото продукта</td><td colspan="2">Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</td></tr><tr><td>Нормативный документ</td><td colspan="2">СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»</td></tr><tr><td>Состав</td><td colspan="2">Окорок свиной без шкуры</td></tr><tr><td>Термическое состояние</td><td colspan="2">Замороженная</td></tr><tr><td>Пищевая ценность в 100 гр продукта</td><td colspan="2">Белок 12 г, жир 35 г. Энергетическая ценность: 1520 кДж (363 ккал) *приведены средние значения.</td></tr><tr><td>Срок годности и условия хранения</td><td colspan="2">при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.</td></tr><tr><td colspan="3">Требования к качеству и безопасности</td></tr><tr><td colspan="3">микробиологические показатели</td></tr><tr><td rowspan="3">Масса продукта (г), в которой не допускается:</td><td>БГКП (колиформы)</td><td>0,001</td></tr><tr><td>Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы</td><td>25г</td></tr><tr><td>L.monocytogenes</td><td>25г</td></tr><tr><td colspan="2">КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</td><td>5 * 10⁵</td></tr></table>	Наименование	Окорок свиной без шкуры замороженный в коробке. Свинина в блоках замороженная		Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа		Нормативный документ	СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»		Состав	Окорок свиной без шкуры		Термическое состояние	Замороженная		Пищевая ценность в 100 гр продукта	Белок 12 г, жир 35 г. Энергетическая ценность: 1520 кДж (363 ккал) *приведены средние значения.		Срок годности и условия хранения	при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.		Требования к качеству и безопасности			микробиологические показатели			Масса продукта (г), в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,001	Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г	L.monocytogenes	25г	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10 ⁵
Наименование	Окорок свиной без шкуры замороженный в коробке. Свинина в блоках замороженная																																						
Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа																																						
Нормативный документ	СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»																																						
Состав	Окорок свиной без шкуры																																						
Термическое состояние	Замороженная																																						
Пищевая ценность в 100 гр продукта	Белок 12 г, жир 35 г. Энергетическая ценность: 1520 кДж (363 ккал) *приведены средние значения.																																						
Срок годности и условия хранения	при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.																																						
Требования к качеству и безопасности																																							
микробиологические показатели																																							
Масса продукта (г), в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,001																																					
	Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г																																					
	L.monocytogenes	25г																																					
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10 ⁵																																					

показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)					
Токсичные элементы:		Антибиотики :		Пестициды:	
свинец	0,5	Левомецетин	Не допускаются (менее 0,0003 мг/кг)	Гексахлорцикл огексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
мышьяк	0,1	Тетрациклинов ая группа	Не допускаются (менее 0,01 мг/кг)	ДДТ и его метаболиты	0,1
кадмий	0,05				
ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допускаются (менее 0,02 мг/кг)	Радионуклиды, Бк/кг, не более Цезий-137	200
Внешний вид		характеристика продукта	Замороженный блок прямоугольной формы. Поверхность ровная, не заветренная, сухожилия и грубая соединительная ткань удалены. Размер куска не нормируется. Не допускается наличие посторонних предметов, загрязнений и включений. Мышцы (среднегодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и др.), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом.		
Цвет			Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-красного. Цвет жировой ткани белый или с розоватым оттенком.		
Запах и вкус			Вкус и запах свойственные данному продукту, без посторонних вкуса и запаха		
Массовая доля белка, %, не менее			12		
Массовая доля жира, %, не более			35		
Маркировка		Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». На каждой упаковочной единице, гофрокоробе должна быть идентифицирующая этикетка			

		<table><tr><td>Упаковка</td><td>Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)</td></tr><tr><td>Транспортные нормы</td><td>В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.</td></tr></table>	Упаковка	Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)	Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.																																							
Упаковка	Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)																																												
Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.																																												
569.	Лопаточная часть свиная замороженная блоками в коробке	<table><tr><td>Наименование</td><td colspan="2">Лопаточная часть свиная замороженная в коробке. Свинина в блоках замороженная</td></tr><tr><td>Фото продукта</td><td colspan="2">Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</td></tr><tr><td>Нормативный документ</td><td colspan="2">СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»</td></tr><tr><td>Состав</td><td colspan="2">лопаточная часть свиная с содержанием жировой и соединительной ткани не более 25%</td></tr><tr><td>Термическое состояние</td><td colspan="2">Замороженная</td></tr><tr><td>Пищевая ценность в 100 гр продукта</td><td colspan="2">Белок 12 г, жир 35 г. Энергетическая ценность: 1520 кДж (363 ккал) *приведены средние значения.</td></tr><tr><td>Срок годности и условия хранения</td><td colspan="2">при температуре хранения не выше минус 18С — 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.</td></tr><tr><td colspan="3">Требования к качеству и безопасности</td></tr><tr><td colspan="3">микробиологические показатели</td></tr><tr><td rowspan="3">Масса продукта (г), в которой не допускается:</td><td>БГКП (колиформы)</td><td>0,001</td></tr><tr><td>Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы</td><td>25г</td></tr><tr><td>L.monocytogenes</td><td>25г</td></tr><tr><td colspan="2">КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</td><td>5 * 10^5</td></tr><tr><td colspan="3">показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)</td></tr><tr><td>Токсичные элементы:</td><td>Антибиотики:</td><td>Пестициды:</td></tr></table>	Наименование	Лопаточная часть свиная замороженная в коробке. Свинина в блоках замороженная		Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа		Нормативный документ	СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»		Состав	лопаточная часть свиная с содержанием жировой и соединительной ткани не более 25%		Термическое состояние	Замороженная		Пищевая ценность в 100 гр продукта	Белок 12 г, жир 35 г. Энергетическая ценность: 1520 кДж (363 ккал) *приведены средние значения.		Срок годности и условия хранения	при температуре хранения не выше минус 18С — 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.		Требования к качеству и безопасности			микробиологические показатели			Масса продукта (г), в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,001	Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г	L.monocytogenes	25г	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10^5	показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)			Токсичные элементы:	Антибиотики:	Пестициды:
Наименование	Лопаточная часть свиная замороженная в коробке. Свинина в блоках замороженная																																												
Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа																																												
Нормативный документ	СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»																																												
Состав	лопаточная часть свиная с содержанием жировой и соединительной ткани не более 25%																																												
Термическое состояние	Замороженная																																												
Пищевая ценность в 100 гр продукта	Белок 12 г, жир 35 г. Энергетическая ценность: 1520 кДж (363 ккал) *приведены средние значения.																																												
Срок годности и условия хранения	при температуре хранения не выше минус 18С — 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.																																												
Требования к качеству и безопасности																																													
микробиологические показатели																																													
Масса продукта (г), в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,001																																											
	Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г																																											
	L.monocytogenes	25г																																											
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10^5																																											
показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)																																													
Токсичные элементы:	Антибиотики:	Пестициды:																																											

		свинец	0,5	Левомецетин	Не допускаются (менее 0,0003 мг/кг)	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
		мышьяк	0,1	Тетрациклиновая группа	Не допускаются (менее 0,01 мг/кг)	ДДТ и его метаболиты	0,1	
		кадмий	0,05					
		ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допускаются (менее 0,02 мг/кг)	Радионуклиды, Бк/кг, не более		
						Цезий-137	200	
		Внешний вид	характеристика продукта	Замороженный блок прямоугольной формы. Поверхность ровная, назаветренная, сухожилия и грубая соединительная ткань удалены. Размер куска не нормируется. Не допускается наличие посторонних предметов, загрязнений и включений. Мышцы (заостная, предостная, дельтовидная, трехглавая и др.), снятые с лопаточной и плечевой костей одним пластом.				
		Цвет			Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-красного. Цвет жировой ткани белый или с розоватым оттенком.			
		Запах и вкус			Вкус и запах свойственные данному продукту, без посторонних вкуса и запаха			
		Массовая доля белка, %, не менее				12		
		Массовая доля жира, %, не более				35		
		Маркировка		Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». На каждой упаковочной единице, гофрокоробе должна быть идентифицирующая этикетка				
		Упаковка		Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)				

		Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.				
570.	Корейка свиная без кости замороженная блоками в коробке	Наименование	Корейка свиная без кости замороженная в коробке. Свинина в блоках замороженная				
		Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа				
		Нормативный документ	СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»				
		Состав	Корейка свиная без кости				
		Термическое состояние	Замороженная				
		Пищевая ценность в 100 гр продукта	Белок 12 г, жир 35 г. Энергетическая ценность: 1520 кДж (363 ккал) *приведены средние значения.				
		Срок годности и условия хранения	при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.				
		Требования к качеству и безопасности					
		микробиологические показатели					
		Масса продукта (г), в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,001			
			Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г			
			L.monocytogenes	25г			
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10^5			
		показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)					
		Токсичные элементы:		Антибиотики:		Пестициды:	
		свинец	0,5	Левомецетин	Не допускаются (менее 0,0003 мг/кг)	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
		мышьяк	0,1	Тетрациклиновая группа	Не допускаются (менее 0,01 мг/кг)	ДДТ и его метаболиты	0,1
		кадмий	0,05				

		ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допускаются (менее 0,02 мг/кг)	Радионуклиды, Бк/кг, не более		
						Цезий-137	200	
		Внешний вид	характеристика продукта		Замороженный блок прямоугольной формы. Поверхность ровная, не заветренная, края ровные, сухожилия и грубая соединительная ткань удалены. Размер куска не нормируется. Не допускается наличие посторонних предметов, загрязнений и включений. Куски мясной мякоть от спинной и поясничной части (длиннейшая, остистая, полуостистая), начиная с 5-го ребра и до 1-го крестцового позвонка, без грудных и поясничных позвонков, со шпиком толщиной не более 1 см.			
		Цвет			Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-красного. Цвет жировой ткани белый или с розоватым оттенком.			
		Запах и вкус			Вкус и запах свойственные данному продукту, без посторонних вкуса и запаха			
		Массовая доля белка, %, не менее				12		
		Массовая доля жира, %, не более				35		
		Маркировка		Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». На каждой упаковочной единице, гофрокоробе должна быть идентифицирующая этикетка				
		Упаковка		Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)				
		Транспортные нормы		В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.				

571.	Грудинка с костью замороженная блоками	Наименование		Грудинка свиная с костью. Свинина в блоках замороженная			
		Фото продукта		Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа			
		Нормативный документ		СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»			
		Состав		грудинка свиная с костью			
		Термическое состояние		Замороженная			
		Пищевая ценность в 100 гр продукта		Белок 8 г, жир 55 г. Энергетическая ценность: 2210 кДж (527 ккал) *приведены средние значения.			
		Срок годности и условия хранения		при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.			
		Требования к качеству и безопасности					
		микробиологические показатели					
		Масса продукта (г), в которой не допускается:		БГКП (колиформы)	0,0001		
				Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	25г		
				L.monocytogenes	25г		
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10^6			
		показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)					
		Токсичные элементы:		Антибиотики:		Пестициды:	
		свинец	0,5	Левомецетин	Не допускаются (менее 0,0003 мг/кг)	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
		мышьяк	0,1	Тетрациклиновая группа	Не допускаются (менее 0,01 мг/кг)	ДДТ и его метаболиты	0,1
		кадмий	0,05				
		ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допускаются (менее 0,02 мг/кг)	Радионуклиды, Бк/кг, не более	
						Цезий-137	200

		Внешний вид	характеристика продукта	Замороженный блок прямоугольной формы. Поверхность ровная, не заветренная, края ровные. Размер куска не нормируется. Не допускается наличие посторонних предметов, загрязнений и включений. Мясокостные куски от грудной поверхностной, грудной глубокой с ребрами, оставшимися после отделения корейки. Допускается наличие грудной кости, межсосковой и паховой частей
		Цвет		Цвет мышечной ткани от светло — розового до темно-красного. Цвет жировой ткани белый или с розоватым оттенком.
		Запах и вкус		Вкус и запах свойственные данному продукту, без посторонних вкуса и запаха
		Массовая доля белка, %, не менее		8
		Массовая доля жира, %, не более		55
		Маркировка	Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». На каждой упаковочной единице, гофрокоробе должна быть идентифицирующая этикетка	
		Упаковка	Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)	
		Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.	

572.	Шейная часть свиная замороженная блоками в коробке	Наименование		Шейная часть свиная замороженная в коробке. Свинина в блоках замороженная				
		Фото продукта		Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа				
		Нормативный документ		СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»				
		Состав		Шейная часть свиная				
		Термическое состояние		Замороженная				
		Пищевая ценность в 100 гр продукта		Белок 12 г, жир 33 г. Энергетическая ценность: 1444 кДж (345 ккал) *приведены средние значения.				
		Срок годности и условия хранения		при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.				
		Требования к качеству и безопасности						
		микробиологические показатели						
		Масса продукта (г), в которой не допускается:		БГКП (колиформы)		0,001		
				Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы		25г		
				L.monocytogenes		25г		
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10^5				
		показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)						
		Токсичные элементы:		Антибиотики:			Пестициды:	
		свинец	0,5	Левомецетин	Не допускаются (менее 0,0003 мг/кг)	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
		мышьяк	0,1	Тетрациклиновая группа	Не допускаются (менее 0,01 мг/кг)	ДДТ и его метаболиты	0,1	
		кадмий	0,05					
		ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допускаются (менее 0,02 мг/кг)	Радионуклиды, Бк/кг, не более		
						Цезий-137	200	
		Внешний вид		характеристика продукта	Замороженный блок прямоугольной формы. Поверхность ровная, не заветренная, края ровные, сухожилия и грубая соединительная ткань удалены. Размер куска не нормируется. Не допускается наличие посторонних предметов, загрязнений и включений. Мясная мякоть от шейной и подлопаточной частей, прилегающие к шейным, первым четырем грудным позвонкам и верхней половине ребер.			

				Грубые сухожилия удалены, края заравнены
		Цвет		Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-красного. Цвет жировой ткани белый или с розоватым оттенком.
		Запах и вкус		Вкус и запах свойственные данному продукту, без посторонних вкуса и запаха
		Массовая доля белка, %, не менее		12
		Массовая доля жира, %, не более		35
		Маркировка	Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». На каждой упаковочной единице, гофрокоробе должна быть идентифицирующая этикетка	
		Упаковка	Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)	
		Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.	

573.	Свинина полужирная 80/20 замороженная блоками в коробке	Наименование		Свинина полужирная 80/20 (кров) замороженная в коробке. Замороженный блок из мяса свинины			
		Фото продукта		Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа			
		Нормативный документ		СТО 13411727-001-2008 «Полуфабрикаты мясные кусковые и замороженные блоки из свинины. Технические условия»			
		Состав		свинина полужирная			
		Термическое состояние		Замороженная			
		Пищевая ценность в 100 гр продукта		Белок 10 г, жир 40 г. Энергетическая ценность: 1670 кДж (400 ккал) *приведены средние значения.			
		Срок годности и условия хранения		при температуре хранения не выше минус 18С - 24 месяца. При несоблюдении условий хранения изготовитель не несет ответственности за качество продукции.			
		Требования к качеству и безопасности					
		микробиологические показатели					
		Масса продукта (г), в которой не допускается:		БГКП (колиформы)		0,001	
				Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы		25г	
				L.monocytogenes		25г	
		КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 * 10 ⁵			
		показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)					
		Токсичные элементы:		Антибиотики:		Пестициды:	
		свинец	0,5	Левомецетин	Не допускаются (менее 0,0003 мг/кг)	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
		мышьяк	0,1	Тетрациклиновая группа	Не допускаются (менее 0,01 мг/кг)	ДДТ и его метаболиты	0,1
		кадмий	0,05				
		ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допускаются (менее 0,02 мг/кг)	Радионуклиды, Бк/кг, не более	
						Цезий-137	200
		Внешний вид		характеристика продукта	Замороженный блок прямоугольной формы. Обесшкуренная бескостная обрезь сырья с наличием гематом, кровоподтеков, кровяных салин, с примерным соотношением постного и жирного сырья 80/20 (визуально).		

				Поверхность назаветренная, сухожилия и грубая соединительная ткань удалены. Размер куска не нормируется. Не допускается наличие посторонних предметов, загрязнений и включений. Куски мышечной ткани, полученные из любых частей туш, с содержанием жировой ткани не более 20%.	
		Цвет		Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-красного. Цвет жировой ткани белый или с розоватым оттенком.	
		Запах		Запах свойственные данному продукту, без постороннего запаха	
		Массовая доля белка, %, не менее		10	
		Массовая доля жира, %, не более		40	
		Массовая доля соединительной и жировой ткани, %, не более		20	
		Маркировка	Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». На каждой упаковочной единице, гофрокоробе должна быть идентифицирующая этикетка		
		Упаковка	Упаковка в мешки, с последующей упаковкой в тару из гофрированного картона или без нее. На каждой упаковочной единице расположена этикетка, идентифицирующая продукт, с указанием полной информации о продукте в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013)		
		Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование производится в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.		

574.	Свинина в полутушах без головы, с баком(щекой) 3 категория, охлаждённая	Наименование		Свинина в полутушах без головы, с баком (щекой) 3 категория, охлажденная			
		Нормативный документ		СТО 13411727-024-2024 СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ Технические условия»			
		Внешний вид		Свинные полутуши, без головы, без внутренних органов, с баком (щекой), в шкуре, без передней ножки, с вырезкой полученные от свиней-молодняка (свинок и боровков). Масса полутуши от 54 кг. и выше. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не считая толщины шкуры, более 3 см. (категория полутуши определяется согласно толщине шпика). Распиловка произведена по центру позвоночного столба, спинной мозг не удален. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Не допускаются полутуши с остатками внутренних органов, неправильным разделением по позвоночному столбу (припуск целых позвонков к одной из полутуш), деформированные полутуши. Допускается на площади, не превышающей 15% поверхности шкуры: гематомы и кровоподтеки, венозная сетка, незначительные остатки внутреннего и срывы подкожного жира, следы от побоев, укусов насекомых или дополнительного опаливания. В месте прокола допускаются незначительное скопление кровоподтеков после зачистки, мышечная ткань имеет цвет от бледно-розового до темно-красного. На баке (щеке) могут присутствовать остатки лимфоузлов и слюнные железы.			
		Термическое состояние		Охлажденные			
		Срок годности и условия хранения		Срок годности: при температуре хранения от -1 до +2 °С и относительной влажности воздуха 85 % - 12 суток			
		Требования к качеству и безопасности					
		Микробиологические показатели					
		Масса продукта (г), в которой не допускается:		L.monocytogenes		Не допускаются в 25г	
				Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы		Не допускаются в 25г	
				КМАФМнМ		Не более 1*10 ³ КОЕ/г	
				БГКП (колиформы)		Не допускаются в 0,1 г	
				Бактерии рода Proteus		Не допускаются в 0,1 г	
		Показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)					
		Токсичные элементы:		Антибиотики:		Пестициды:	
		свинец	0,5	Левомицетин	Не допускаются	Гексахлорцикланлогексан (альфа, бета,	0,1

						гамма-изомеры)	
		мышьяк	0,1	Тетрациклин овая группа	Не допуск аются	ДДТ и его метаболиты	0,1
		кадмий	0,05				
		ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допуск аются	Радион уклид ы, Бк/кг	Цез ий- 137
		Цвет		Мышечная ткань на распиле - от светло-розового до красного; шпик - от белого до бледно-розового			
		Запах		Свойственный доброкачественному мясному сырью, без постороннего			
		Форма		Без упаковки			
		Маркировка		На каждой свиной полутуше, выпускаемой в реализацию, установлено ветеринарное клеймо овальной формы №52-16-88 на бедренной и лопаточной части, а также на лопатке проставлено товароведческое клеймо. Свиная 3 категории обозначается овальным клеймом с диаметром D₁ - 50 мм и D₂ - 40 мм. Для клеймения используется пищевая краска коричневого цвета в соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Фото маркировки раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.			
		Информация в ВСД		Реализация в пищу людям			
		Упаковка		Без упаковки			
		Транспортные нормы		В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Транспортирование свинины производится всеми видами транспорта, в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.			
		Фото продукта		Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа			

575.	Свинина в полутушах без головы, с баком(щекой) 2 категория, охлаждённая	Наименование	Свинина в полутушах без головы, с баком (щекой) 2 категория, охлажденная.				
		Нормативный документ	СТО 13411727-024-2024 СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ Технические условия»				
		Внешний вид	Свинные полутуши, без головы, без внутренних органов, с баком (щекой), в шкуре, без передней ножки, с вырезкой полученные от свиней-молодняка (свинок и боровков). Масса полутуши от 35 до 54 кг включительно. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не считая толщины шкуры до 3 см включительно (категория полутуши определяется согласно толщине шпика). Распиловка произведена по центру позвоночного столба, спинной мозг не удален. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Не допускаются полутуши с остатками внутренних органов, неправильным разделением по позвоночному столбу (припуск целых позвонков к одной из полутуш), деформированные полутуши. Допускается на площади, не превышающей 15 % поверхности шкуры: гематомы и кровоподтеки, венозная сетка , незначительные остатки внутреннего и срывы подкожного жира, следы от побоев, укусов насекомых или дополнительного опаливания. В месте прокола допускаются незначительное скопление кровоподтеков после зачистки, мышечная ткань имеет цвет от бледно-розового до темно-красного. На баке (щеке) могут присутствовать остатки лимфоузлов и слюнные железы.				
		Термическое состояние	Охлажденные				
		Срок годности и условия хранения	Срок годности: при температуре хранения от -1 до +2 °С и относительной влажности воздуха 85 % - 12 суток				
		Требования к качеству и безопасности					
		Микробиологические показатели					
		Масса продукта (г), в которой не допускается:	L.monoсytogenes		Не допускаются в 25г		
			Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы		Не допускаются в 25г		
			КМАФМнМ		Не более 1*10 ³ КОЕ/г		
			БГКП (колиформы)		Не допускаются в 0,1 г		
			Бактерии рода Proteus		Не допускаются в 0,1 г		
		Показатели безопасности (допустимые уровни, мг/кг, не более)					
		Токсичные элементы:		Антибиотики:		Пестициды:	
		свинец	0,5	Левомицетин	Не допускаются	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
		мышьяк	0,1	Тетрациклиновая группа	Не допущены	ДДТ и его метаболиты	0,1
		кадмий	0,05				

					скают ся			
		ртуть	0,03	Бацитрацин	Не допус кают ся	Ради онук лиды, Бк/кг	Цезий- 137	200
		Цвет			Мышечная ткань на распиле - от светло-розового до красного; шпик - от белого до бледно-розового			
		Запах			Свойственный доброкачественному мясному сырью, без постороннего			
		Форма			Без упаковки			
		Маркировка	На каждой свиной полутуше, выпускаемой в реализацию, установлено ветеринарное клеймо овальной формы №52-16-88 на бедренной и лопаточной части, а также на лопатке проставлено товароведческое клеймо. Свинина 2 категории обозначается квадратным клеймом с размером сторон 40 мм. Для клеймения используется пищевая краска коричневого цвета в соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции».					
		Информация в ВСД	Реализация в пищу людям					
		Упаковка	Без упаковки					
		Транспортные нормы	В соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции». Транспортирование свинины производится всеми видами транспорта, в охлаждаемом транспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям.					
		Фото продукта	Фото продукта раскрыто на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа					

576.	Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт – АО «БМК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: <table><tr><td>Зольность,% не более</td><td>0,55</td></tr><tr><td>Влажность,%, не более</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Белизна, усл.ед.,не менее</td><td>54</td></tr><tr><td>Крупность помола, %: Остаток на сите 45/50 ПА, не более:</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Качество клейковины не ниже, ед. ИДК</td><td>45-90</td></tr><tr><td>Количество клейковины, %, не менее</td><td>Не менее 28</td></tr><tr><td>Число падения, с., не менее</td><td>200</td></tr><tr><td>Вкус</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.</td></tr><tr><td>Наличие минеральной примеси</td><td>При разжёвывании не ощущается</td></tr><tr><td>Металломагнитная примесь, %, не более</td><td>3,0</td></tr></table>	Зольность,% не более	0,55	Влажность,%, не более	15,0	Белизна, усл.ед.,не менее	54	Крупность помола, %: Остаток на сите 45/50 ПА, не более:	5,0	Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	45-90	Количество клейковины, %, не менее	Не менее 28	Число падения, с., не менее	200	Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается	Металломагнитная примесь, %, не более	3,0
Зольность,% не более	0,55																							
Влажность,%, не более	15,0																							
Белизна, усл.ед.,не менее	54																							
Крупность помола, %: Остаток на сите 45/50 ПА, не более:	5,0																							
Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	45-90																							
Количество клейковины, %, не менее	Не менее 28																							
Число падения, с., не менее	200																							
Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.																							
Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.																							
Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается																							
Металломагнитная примесь, %, не более	3,0																							
На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний и удостоверение о качестве продукции.																								

577.	Мука пшеничная хлебопекарная первый сорт – АО «БМК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: <table><tr><td>Зольность,% не более</td><td>0,75</td></tr><tr><td>Влажность,%, не более</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Белизна, усл.ед.,не менее</td><td>36</td></tr><tr><td>Крупность помола, %,: Остаток на сите 36/40 ПА, не более: Проход через сито 45/50 ПА, не менее:</td><td> 5,0 80</td></tr><tr><td>Качество клейковины не ниже, ед. ИДК</td><td>45-90</td></tr><tr><td>Количество клейковины, %, не менее</td><td>Не менее 30</td></tr><tr><td>Число падения, с., не менее</td><td>200</td></tr><tr><td>Вкус</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.</td></tr><tr><td>Наличие минеральной примеси</td><td>При разжёвывании не ощущается</td></tr><tr><td>Металломагнитная примесь, %, не более</td><td>3,0</td></tr></table>	Зольность,% не более	0,75	Влажность,%, не более	15,0	Белизна, усл.ед.,не менее	36	Крупность помола, %,: Остаток на сите 36/40 ПА, не более: Проход через сито 45/50 ПА, не менее:	 5,0 80	Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	45-90	Количество клейковины, %, не менее	Не менее 30	Число падения, с., не менее	200	Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается	Металломагнитная примесь, %, не более	3,0
Зольность,% не более	0,75																							
Влажность,%, не более	15,0																							
Белизна, усл.ед.,не менее	36																							
Крупность помола, %,: Остаток на сите 36/40 ПА, не более: Проход через сито 45/50 ПА, не менее:	 5,0 80																							
Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	45-90																							
Количество клейковины, %, не менее	Не менее 30																							
Число падения, с., не менее	200																							
Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.																							
Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.																							
Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается																							
Металломагнитная примесь, %, не более	3,0																							
		На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний и удостоверение о качестве продукции.																						

578.	Мука пшеничная хлебопекарная второй сорт – АО «БМК»	Товар должен соответствовать ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: <table><tr><td>Зольность,% не более</td><td>1,25</td></tr><tr><td>Влажность,%, не более</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Белизна, усл.ед.,не менее</td><td>12</td></tr><tr><td>Крупность помола, %: Остаток на сите 27 ПЧ-120 ПА, не более: Проход через сито 41/43 ПА, не менее:</td><td>2,0 65,0</td></tr><tr><td>Качество клейковины не ниже, ед. ИДК</td><td>45-90</td></tr><tr><td>Количество клейковины, %, не менее</td><td>Не менее 25</td></tr><tr><td>Число падения, с., не менее</td><td>180</td></tr><tr><td>Вкус</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.</td></tr><tr><td>Наличие минеральной примеси</td><td>При разжёвывании не ощущается</td></tr><tr><td>Металломагнитная примесь, %, не более</td><td>3,0</td></tr></table>	Зольность,% не более	1,25	Влажность,%, не более	15,0	Белизна, усл.ед.,не менее	12	Крупность помола, %: Остаток на сите 27 ПЧ-120 ПА, не более: Проход через сито 41/43 ПА, не менее:	2,0 65,0	Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	45-90	Количество клейковины, %, не менее	Не менее 25	Число падения, с., не менее	180	Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается	Металломагнитная примесь, %, не более	3,0
Зольность,% не более	1,25																							
Влажность,%, не более	15,0																							
Белизна, усл.ед.,не менее	12																							
Крупность помола, %: Остаток на сите 27 ПЧ-120 ПА, не более: Проход через сито 41/43 ПА, не менее:	2,0 65,0																							
Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	45-90																							
Количество клейковины, %, не менее	Не менее 25																							
Число падения, с., не менее	180																							
Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.																							
Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.																							
Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается																							
Металломагнитная примесь, %, не более	3,0																							
		На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний и удостоверение о качестве продукции.																						

579.	Мука пшеничная хлебопекарная общего назначения М 55-23 – АО «БМК»	Товар должен соответствовать ТУ 10.61.21-030-19811913-20219 «Мука пшеничная общего назначения. Технические условия», с учетом следующих качественных показателей, указанных ниже: <table><tr><td>Зольность,% не более</td><td>0,55</td></tr><tr><td>Влажность,%, не более</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Белизна, усл.ед.,не менее</td><td>54</td></tr><tr><td>Крупность помола, %,: Остаток на сите 45/50 ПА не более:</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Качество клейковины не ниже, ед. ИДК</td><td>33-102</td></tr><tr><td>Количество клейковины, %, не менее</td><td>23</td></tr><tr><td>Число падения, с., не менее</td><td>185</td></tr><tr><td>Вкус</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.</td></tr><tr><td>Наличие минеральной примеси</td><td>При разжёвывании не ощущается</td></tr><tr><td>Металломагнитная примесь, %, не более</td><td>3,0</td></tr></table> На каждую партию Товара предоставляется декларация о соответствии на основании протокола испытаний и удостоверение о качестве продукции.	Зольность,% не более	0,55	Влажность,%, не более	15,0	Белизна, усл.ед.,не менее	54	Крупность помола, %,: Остаток на сите 45/50 ПА не более:	5,0	Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	33-102	Количество клейковины, %, не менее	23	Число падения, с., не менее	185	Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается	Металломагнитная примесь, %, не более	3,0		
Зольность,% не более	0,55																									
Влажность,%, не более	15,0																									
Белизна, усл.ед.,не менее	54																									
Крупность помола, %,: Остаток на сите 45/50 ПА не более:	5,0																									
Качество клейковины не ниже, ед. ИДК	33-102																									
Количество клейковины, %, не менее	23																									
Число падения, с., не менее	185																									
Вкус	Свойственный пшен. муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.																									
Запах	Свойственный пшен. муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.																									
Наличие минеральной примеси	При разжёвывании не ощущается																									
Металломагнитная примесь, %, не более	3,0																									
580.	Пшеница 5 класс, протеин 8,5% - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: Пшеница 5 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr><tr><td>Натура</td><td>730 г/л</td><td>680 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>5%</td><td>15%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>8,5%</td><td>10,4%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>180 с.</td></tr><tr><td>Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr></table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Натура	730 г/л	680 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь	5%	15%	Протеин	8,5%	10,4%	Число падения	220 с.	180 с.	Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																								
Натура	730 г/л	680 г/л																								
Влажность	14%	14%																								
Сорная примесь	2%	6%																								
Зерновая примесь	5%	15%																								
Протеин	8,5%	10,4%																								
Число падения	220 с.	180 с.																								
Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																								

581.	Пшеница 5 класс, протеин 9,5% - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: Пшеница 5 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура</td><td>730 г/л</td><td>680 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td><td>5%</td><td>15%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>8,5%</td><td>10,4%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>180 с.</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Натура	730 г/л	680 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь	5%	15%	Протеин	8,5%	10,4%	Число падения	220 с.	180 с.	Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																								
Натура	730 г/л	680 г/л																								
Влажность	14%	14%																								
Сорная примесь	2%	6%																								
Зерновая примесь	5%	15%																								
Протеин	8,5%	10,4%																								
Число падения	220 с.	180 с.																								
Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																								
582.	Пшеница 5 класс, протеин 10% - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: Пшеница 5 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура</td><td>730 г/л</td><td>680 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь</td><td>5%</td><td>15%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>8,5%</td><td>10,4%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>180 с.</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Натура	730 г/л	680 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь	5%	15%	Протеин	8,5%	10,4%	Число падения	220 с.	180 с.	Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																								
Натура	730 г/л	680 г/л																								
Влажность	14%	14%																								
Сорная примесь	2%	6%																								
Зерновая примесь	5%	15%																								
Протеин	8,5%	10,4%																								
Число падения	220 с.	180 с.																								
Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																								

583.	Пшеница 5 класс, протеин 10,5% - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 5 класса урожая 2025 г. с отмывающейся клейковиной на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура</td><td>730 г/л</td><td>720 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>10,5%</td><td>11,4%</td></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>17%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>II гр.</td><td>100 ед.</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Натура	730 г/л	720 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	10%	Протеин	10,5%	11,4%	Клейковина	17%	14%	ИДК	II гр.	100 ед.	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)	Число падения	220 с.	не менее
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Натура	730 г/л	720 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	10%																														
Протеин	10,5%	11,4%																														
Клейковина	17%	14%																														
ИДК	II гр.	100 ед.																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														
Число падения	220 с.	не менее																														
584.	Пшеница 5 класс, протеин 11 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 5 класса урожая 2025 г. с отмывающейся клейковиной на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Натура</td><td>730 г/л</td><td>720 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>10,5%</td><td>11,4%</td></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>17%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>II гр.</td><td>100 ед.</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Натура	730 г/л	720 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	10%	Протеин	10,5%	11,4%	Клейковина	17%	14%	ИДК	II гр.	100 ед.	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)	Число падения	220 с.	не менее
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Натура	730 г/л	720 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	10%																														
Протеин	10,5%	11,4%																														
Клейковина	17%	14%																														
ИДК	II гр.	100 ед.																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														
Число падения	220 с.	не менее																														

585.	Пшеница 5 класс, протеин 11,2 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 5 класса урожая 2025 г. с отмывающейся клейковиной на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> <tr> <td>Натура</td><td>730 г/л</td><td>720 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>10,5%</td><td>11,4%</td></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>17%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>II гр.</td><td>100 ед.</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Натура	730 г/л	720 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	10%	Протеин	10,5%	11,4%	Клейковина	17%	14%	ИДК	II гр.	100 ед.	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)	Число падения	220 с.	не менее
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Натура	730 г/л	720 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	10%																														
Протеин	10,5%	11,4%																														
Клейковина	17%	14%																														
ИДК	II гр.	100 ед.																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														
Число падения	220 с.	не менее																														
586.	Пшеница 4 класс, протеин 11,5% - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 4 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>22%</td><td>18%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td>760 г/л</td><td>730 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>11,5%</td><td>13,4%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	22%	18%	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	760 г/л	730 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	11,5%	13,4%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	22%	18%																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	760 г/л	730 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	11,5%	13,4%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														

587.	Пшеница 4 класс, протеин 12 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 4 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Клейковина</td><td>22%</td><td>18%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td>760 г/л</td><td>730 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>11,5%</td><td>13,4%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	22%	18%	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	760 г/л	730 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	11,5%	13,4%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	22%	18%																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	760 г/л	730 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	11,5%	13,4%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														
588.	Пшеница 4 класс, протеин 12,5 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 4 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Клейковина</td><td>22%</td><td>18%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td>760 г/л</td><td>730 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>11,5%</td><td>13,4%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </tbody> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	22%	18%	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	760 г/л	730 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	11,5%	13,4%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	22%	18%																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	760 г/л	730 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	11,5%	13,4%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														

589.	Пшеница 4 класс, протеин 13 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 4 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>22%</td><td>18%</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td>760 г/л</td><td>730 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>11,5%</td><td>13,4%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	22%	18%	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	760 г/л	730 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	11,5%	13,4%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	22%	18%																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	760 г/л	730 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь В т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	11,5%	13,4%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														
590.	Пшеница 3 класс, протеин 13,5% - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 3 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>23%</td><td>выше</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td>770 г/л</td><td>750 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>13,5%</td><td>15,3%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	23%	выше	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	770 г/л	750 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	13,5%	15,3%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	23%	выше																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	770 г/л	750 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	13,5%	15,3%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														

591.	Пшеница 3 класс, протеин 14 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 3 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>23%</td><td>выше</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td>770 г/л</td><td>750 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>13,5%</td><td>15,3%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	23%	выше	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	770 г/л	750 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	13,5%	15,3%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	23%	выше																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	770 г/л	750 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	13,5%	15,3%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														
592.	Пшеница 3 класс, протеин 14,5 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016: пшеница 3 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table> <tr> <th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr> <tr> <td>Клейковина</td><td>23%</td><td>выше</td></tr> <tr> <td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr> <tr> <td>Натура</td><td>770 г/л</td><td>750 г/л</td></tr> <tr> <td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr> <tr> <td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr> <tr> <td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Протеин</td><td>13,5%</td><td>15,3%</td></tr> <tr> <td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr> <tr> <td>Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr> </table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	23%	выше	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	770 г/л	750 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	13,5%	15,3%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	23%	выше																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	770 г/л	750 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	13,5%	15,3%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом- черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														

593.	Пшеница 3 класс, протеин 15,3 % - Золотая семечка	Базисные показатели при приемке пшеницы урожая 2025 г. ГОСТ 9353-2016; пшеница 3 класса урожая 2025 г. на элеватор АО «Юг Руси» в г. Ростов-на-Дону: <table><tr><th>Показатели</th><th>Базисные</th><th>Максимально допустимые</th></tr><tr><td>Клейковина</td><td>23%</td><td>выше</td></tr><tr><td>ИДК</td><td>85 ед.</td><td>90 ед.</td></tr><tr><td>Натура</td><td>770 г/л</td><td>750 г/л</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>14%</td><td>14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>2%</td><td>6%</td></tr><tr><td>Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%</td><td>5%</td><td>7%</td></tr><tr><td>Протеин</td><td>13,5%</td><td>15,3%</td></tr><tr><td>Число падения</td><td>220 с.</td><td>не менее</td></tr><tr><td>Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой</td><td>2% (определение по ISO)</td><td>не более 4% (определение по ISO)</td></tr></table>	Показатели	Базисные	Максимально допустимые	Клейковина	23%	выше	ИДК	85 ед.	90 ед.	Натура	770 г/л	750 г/л	Влажность	14%	14%	Сорная примесь	2%	6%	Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%	Протеин	13,5%	15,3%	Число падения	220 с.	не менее	Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)
Показатели	Базисные	Максимально допустимые																														
Клейковина	23%	выше																														
ИДК	85 ед.	90 ед.																														
Натура	770 г/л	750 г/л																														
Влажность	14%	14%																														
Сорная примесь	2%	6%																														
Зерновая примесь в т.ч. проросшие не более 2%	5%	7%																														
Протеин	13,5%	15,3%																														
Число падения	220 с.	не менее																														
Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	2% (определение по ISO)	не более 4% (определение по ISO)																														
594.	Горох – Мираторг	1.Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54630-2011, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 15%</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> 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:	Влажность	Не более 15%	Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)																								
Влажность	Не более 15%																															
Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)																															
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)																															

		- поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.						
595.	Люпин – Мираторг	1.Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 54632-2011, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 15%</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> 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	Влажность	Не более 15%	Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)
Влажность	Не более 15%							
Сорная примесь	Не более 3% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум 15%)							

		скидку в размере 1% за каждый процент сорной примеси и 0,1% - за каждый процент зерновой примеси свыше установленных п.1 показателей. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия.

		Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.						
596.	Овес – Мираторг	1.Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53901-2010, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 13,5%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2% (максимум 3%)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5% (максимум 7%)</td></tr></table> 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;	Влажность	Не более 13,5%	Сорная примесь	Не более 2% (максимум 3%)	Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 7%)
Влажность	Не более 13,5%							
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 3%)							
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 7%)							

		- транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.										
597.	Подсолнечник – Мираторг	1.Товар должен соответствовать ГОСТ 22391-2015, не должен содержать ГМО, должен соответствовать следующим качественным показателям: <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> 2.Окончательной приемкой Товара считается приемка Товара по зачетному весу. Зачетным весом товара считается вес товара, рассчитанный, исходя из физического веса с учетом уменьшения на натуральную скидку; в размере 1% за каждый процент сорной примеси свыше 3% до 5%; в размере 0,5% за каждый процент масличной примеси свыше 3% до 7%; кислотное число: в размере 1,5%; в размере 1% за каждый мг КОН/г свыше 3,5% до 5%; в размере 1% за каждый процент масличности ниже 46% до 44%, в размере 2% за каждый процент масличности ниже 44% до 42% при отклонении от установленных п.1 показателям. Окончательная приемка подтверждается составлением Акта (реестра) по форме ЗПП-3, в котором определяется: физический вес полученного Товара, данные лабораторных исследований, расчет зачетного веса, фактическая цена за тонну Товара и	Влажность	6-8%	Сорная примесь	Не более 5%	Масличная примесь	Не более 7%	Кислотное число	Не более 5 мг КОН/г	Масличность на АСВ	Не менее 42%
Влажность	6-8%											
Сорная примесь	Не более 5%											
Масличная примесь	Не более 7%											
Кислотное число	Не более 5 мг КОН/г											
Масличность на АСВ	Не менее 42%											

		окончательная стоимость принятой партии товара, которая определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.

598.	Кукуруза – Мираторг	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: <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> 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: а. в размере 1% за каждый процент сорной примеси свыше 3% и скидку в размере 1,5% за каждый процент сорной примеси свыше 4%; б. в размере 0,5% - за каждый процент зерновой примеси свыше 8% и 1% - за каждый процент зерновой примеси свыше 10%. 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. с. Допустимые показатели содержания микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) в среднесуточной пробе: ➤ Содержание микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) не более 0,9 мг/кг, включая 0,9 мг/кг; ➤ Товар с содержанием микотоксина дезоксиниваленол (ДОН) свыше 0,9 мг/кг не принимается и подлежит возврату. 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;	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 3% (максимум до 5%)	Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 3% (максимум до 5%)							
Зерновая примесь	Не более 8% (максимум до 15%)							

		- транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.						
599.	Пшеница 5 класс – Мираторг	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: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2% (максимум 5%)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5% (максимум 15%)</td></tr></table> 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 2% и скидку в размере 1,5% за каждый процент сорной примеси свыше 4%. - в размере 0,5% - за каждый процент зерновой примеси свыше 5% и 1% - за каждый процент зерновой примеси свыше 10%.	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)							

		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, указанной в п.1 приложения. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА.

		При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.						
600.	Ячмень – Мираторг	1.Товар должен соответствовать качеству ГОСТ Р 53900-2010, не должен содержать ГМО, допустимое содержание проросших зерен - до 5%, допустимое содержание овсяга - не более 1%, Товар должен соответствовать следующим качественным показателям: <table><tr><td>Влажность</td><td>Не более 14%</td></tr><tr><td>Сорная примесь</td><td>Не более 2% (максимум 5%)</td></tr><tr><td>Зерновая примесь</td><td>Не более 5% (максимум 15%)</td></tr></table> 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 2% и скидку в размере 1,5% за каждый процент сорной примеси свыше 4%; - в размере 0,5% - за каждый процент зерновой примеси свыше 5% и 1%- за каждый процент зерновой примеси свыше 10%. 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, указанной в п.1 приложения. 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;	Влажность	Не более 14%	Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)	Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)
Влажность	Не более 14%							
Сорная примесь	Не более 2% (максимум 5%)							
Зерновая примесь	Не более 5% (максимум 15%)							

		- при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.								
601.	Бобы сои 37 – Мираторг	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 37% АСВ</td></tr></table> 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	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 37% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 37% АСВ									

		определяется как произведение зачетного веса и цены товара. Фактической ценой товара считается цена, определяемая как отношение окончательной стоимости товара к физическому весу принятого товара. 3. Покупатель вправе не принимать товар качеством с превышением максимально допустимых показателей, предусмотренных в пункте 1 настоящей Спецификации. В случае согласия Покупателя принять указанный товар, цена на данный товар устанавливается дополнительным соглашением сторон. Некачественный Товар считается не поставленным. 4. Поставщик гарантирует, что: - поставляемый товар не произведен в неблагоприятных по африканской чуме свиней (далее по тексту - АЧС) регионах; - поставляемый товар не вывезен из неблагоприятных по АЧС регионов; - транзит поставляемого товара не будет проходить через неблагоприятные зоны по АЧС; - при транспортировке товара не будут использоваться транспортные средства, которые зарегистрированы в неблагоприятных по АЧС регионах; - транспорт, который будет использоваться при транспортировке товара, не перевозил животных, а также мясные продукты последние три месяца. Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.

602.	Бобы сои 38 – Мираторг	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. 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,	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 38% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 38% АСВ									

		содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.								
603.	Бобы сои 39 – Мираторг	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 39% АСВ</td></tr></table> 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	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 39% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 39% АСВ									

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

604.	Бобы сои 40 П – Мираторг	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 40% АСВ</td></tr></table> 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.	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 40% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 40% АСВ									

		Поставщик обязуется подавать под разгрузку транспортные средства, в которых отсутствуют яйца и любые продукты, содержащие мясо, в том числе продукты, относящиеся к категориям «полуфабрикаты» (такие как, но не исключительно, пельмени, манты, хинкали) и «выпечка» (пирожки, беляши и иное), содержащие в своем составе мясо. В случае обнаружения в транспортных средствах указанных выше продуктов данное нарушение фиксируется составлением Акта в присутствии водителя. Нарушение данного условия, зафиксированное в указанном порядке, дает право Покупателю отказаться от приемки Товара без применения к нему каких-либо мер ответственности со стороны Поставщика, а также без предъявления к Покупателю требования об оплате Товара. Не соблюдение настоящего пункта предоставляет Покупателю право предъявить Поставщику требование об оплате штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей за каждое нарушение указанного в настоящем пункте условия. Ежедневно обновляемая эпизоотическая ситуация по АЧС размещена на сайте РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА. При неисполнении любого из указанных требований Покупатель оставляет за собой право отказаться от поставки без применения к нему каких-либо штрафных санкций.								
605.	Бобы сои 40 М – Мираторг	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 40% АСВ</td></tr></table> 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,	Влажность	Не более 12%	Сорная примесь	Не более 3%	Зерновая примесь	Не более 10%	Протеин	Не менее 40% АСВ
Влажность	Не более 12%									
Сорная примесь	Не более 3%									
Зерновая примесь	Не более 10%									
Протеин	Не менее 40% АСВ									

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

606.	Черкизово Соя 39_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, Решение ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Общества с ограниченной ответственностью «ЧЕРКИЗОВО-МАСЛА» <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="699 414 986 510">Показатели качества</th><th data-bbox="986 414 1252 510">Базисные нормы</th><th data-bbox="1252 414 1528 510">Максимально допустимые</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="699 510 986 922">Внешний вид, цвет, запах</td><td data-bbox="986 510 1252 922">Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах, свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии</td><td data-bbox="1252 510 1528 922"></td></tr> <tr> <td data-bbox="699 922 986 1012">Влажность, %</td><td data-bbox="986 922 1252 1012">Не менее 9,0 и не более 12,0</td><td data-bbox="1252 922 1528 1012">Не менее 9,0 и не более 16,0</td></tr> <tr> <td data-bbox="699 1012 986 1182">Масличная примесь, %</td><td data-bbox="986 1012 1252 1182">Не более 15,0 (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0)</td><td data-bbox="1252 1012 1528 1182"></td></tr> <tr> <td data-bbox="699 1182 986 1505">Зерна молочно-восковой спелости</td><td data-bbox="986 1182 1252 1505">Зерна молочно-восковой спелости/сырые зеленые зерна/зерна мнущиеся – отличающиеся по влаге от основного зерна, наличие зеленых стручков не допускается</td><td data-bbox="1252 1182 1528 1505"></td></tr> <tr> <td data-bbox="699 1505 986 1675">Сорная примесь, %</td><td data-bbox="986 1505 1252 1675">Не более 2,0 (в том числе: испорченных не более 1,0); склеротинии не более 0,5.</td><td data-bbox="1252 1505 1528 1675">Не более 5,0</td></tr> <tr> <td data-bbox="699 1675 986 1877">Вредная примесь, %</td><td data-bbox="986 1675 1252 1877">Спорынья и головня (по совокупности) ≤0,05. Фузариозные зерна и другая вредная примесь - не допускается</td><td data-bbox="1252 1675 1528 1877"></td></tr> </tbody> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые	Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах, свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии		Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0	Масличная примесь, %	Не более 15,0 (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0)		Зерна молочно-восковой спелости	Зерна 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	
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые																					
Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлиненно-почковидной формы. Цвет и запах, свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии																						
Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0																					
Масличная примесь, %	Не более 15,0 (в т.ч. битых зерен не более 6,0%, семян подсолнечника не более 3,0)																						
Зерна молочно-восковой спелости	Зерна 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																						

		<table><tr><td>Карантинные объекты, %</td><td>Не допускаются</td><td></td></tr><tr><td>Содержание семян клещевины, %</td><td>Не допускается</td><td></td></tr><tr><td>Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 19,32</td><td>Не менее 19,32</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 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.	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 39,0	Не менее 39,0
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 39,0	Не менее 39,0												
607.	Черкизово Соя 38_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, Решение ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Общества с ограниченной ответственностью «ЧЕРКИЗОВО-МАСЛА». <table><tr><td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально допустимые</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые									
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые												

		Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. Цвет и запах, свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии	
		Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0
		Масличная примесь, %	Не более 15,0 (в т.ч. битых зерен не более 6,0, семян подсолнечника не более 3,0).	
		Зерна молочно-восковой спелости	Зерна 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) $\leq 0,05$. Фузариозные зерна и другая вредная примесь не допускаются	
		Карантинные объекты, %	Не допускаются	
		Содержание семян клещевины, %	Не допускается	
		Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 19,32	Не менее 19,32

		<table> <tr> <td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 38,0</td><td>Не менее 38,0</td></tr> </table> 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.	Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 38,0	Не менее 38,0			
Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 38,0	Не менее 38,0						
608.	Черкизово Соя 37_2025	Товар – соевые бобы НЕ ГМО, происхождение – Российская Федерация, урожай 2025 года. Товар должен соответствовать ГОСТ 17109-88, ТР ТС 015/2011, Решение ЕЭС 317 от 18.06.10 и внутренним требованиям Общества с ограниченной ответственностью «ЧЕРКИЗОВО-МАСЛА». <table> <tr> <td>Показатели качества</td><td>Базисные нормы</td><td>Максимально допустимые</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые			
Показатели качества	Базисные нормы	Максимально допустимые						

		Внешний вид, цвет, запах	Зерно шаровидной, овальной, удлинённо-почковидной формы. Цвет и запах свойственный нормальным семенам сои. Зеленых не более 5%. В здоровом, не греющемся состоянии	
		Влажность, %	Не менее 9,0 и не более 12,0	Не менее 9,0 и не более 16,0
		Масличная примесь, %	Не более 15,0 (в т.ч. битых зерен не более 6,0, семян подсолнечника не более 3,0).	
		Зерна молочно-восковой спелости	Зерна 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 допускаются	
		Карантинные объекты, %	Не допускаются	
		Содержание семян клещевины, %	Не допускается	
		Масличность, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 19,32	Не менее 19,32

		<table><tr><td>Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)</td><td>Не менее 37,0</td><td>Не менее 37,0</td></tr></table> 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.	Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 37,0	Не менее 37,0												
Протеин, % (на абсолютно сухое вещество)	Не менее 37,0	Не менее 37,0															
609.	Пшеница 12,5% Русагро_эксп	Показатели качества, пшеница 4 класса (протеин 12,5%) <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>12,5</td><td>Экспресс метод (Инфратек)</td></tr></table>	№ 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)
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельные нормы	Метод определения													
	1	2	3	4													
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	12,5	Экспресс метод (Инфратек)													

		2	Клейковина, не менее	%	20	ГОСТ Р 54478-2011
		3	ИДК	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011
		4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015
		5	Число падения, не менее	сек	250	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88
		6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840-2017
		7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015
		8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483-97
		9	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3	
		9.1	Гальки, не более	%	0,1	
		9.2	Испорченные зерна, не более	%	0,7	
		9.3	Куколь, не более	%	0,5	
		10	Зерновая примесь, не более	%	4	ГОСТ 30483-97
		10.1	в т.ч. битые и поврежденные, не более	%	2	
		10.2	проросшие, не более	%	1,0	

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; 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.																																			
610.	Пшеница 11,5% Русагро_эксп	Показатели качества, пшеница 4 класса (протеин 11,5%) <table><tr><th>№ п/п</th><th>Наименование показателя</th><th>Ед. измерения</th><th>Предельн ые 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</td></tr></table>	№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельн ые нормы	Метод определения		1	2	3	4	1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	11,5	Экспресс метод (Инфратек)	2	Клейковина, не менее	%	18	ГОСТ Р 54478-2011	3	ИДК	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011	4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015	5	Число падения, не менее	сек	230	ГОСТ ISO 3093-2016
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельн ые нормы	Метод определения																																	
	1	2	3	4																																	
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	11,5	Экспресс метод (Инфратек)																																	
2	Клейковина, не менее	%	18	ГОСТ Р 54478-2011																																	
3	ИДК	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011																																	
4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015																																	
5	Число падения, не менее	сек	230	ГОСТ ISO 3093-2016																																	

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

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.

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.																																																						
611.	Пшеница 10,5% Русагро_эксп	Показатели качества, пшеница 5 класса (протеин 10,5%) <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>10,5</td><td>Экспресс метод (Инфратек)</td></tr><tr><td>2</td><td>Клейковина, не менее</td><td>%</td><td>16</td><td>ГОСТ Р 54478-2011</td></tr><tr><td>3</td><td>ИДК</td><td>Ед. ИДК</td><td>18-102</td><td>ГОСТ Р 54478-2011</td></tr><tr><td>4</td><td>Клоп-черепашка, не более</td><td>%</td><td>1</td><td>ГОСТ 33538-2015</td></tr><tr><td>5</td><td>Число падения, не менее</td><td>сек</td><td>220</td><td>ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88</td></tr><tr><td>6</td><td>Натура, не менее</td><td>г/л</td><td>770</td><td>ГОСТ 10840-2017</td></tr><tr><td>7</td><td>Влажность, не более</td><td>%</td><td>14</td><td>ГОСТ 13586.5-2015</td></tr><tr><td>8</td><td>Сорная примесь, не более</td><td>%</td><td>2</td><td rowspan="2">ГОСТ 30483-97</td></tr><tr><td>9</td><td>В т.ч. минеральной примеси, не более</td><td>%</td><td>0,3</td></tr></table>	№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельные нормы	Метод определения		1	2	3	4	1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	10,5	Экспресс метод (Инфратек)	2	Клейковина, не менее	%	16	ГОСТ Р 54478-2011	3	ИДК	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011	4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015	5	Число падения, не менее	сек	220	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88	6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840-2017	7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015	8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483-97	9	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3
№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Предельные нормы	Метод определения																																																				
	1	2	3	4																																																				
1	Протеин (в пересчете на а.с.в.), не менее	%	10,5	Экспресс метод (Инфратек)																																																				
2	Клейковина, не менее	%	16	ГОСТ Р 54478-2011																																																				
3	ИДК	Ед. ИДК	18-102	ГОСТ Р 54478-2011																																																				
4	Клоп-черепашка, не более	%	1	ГОСТ 33538-2015																																																				
5	Число падения, не менее	сек	220	ГОСТ ISO 3093-2016 ГОСТ 27676-88																																																				
6	Натура, не менее	г/л	770	ГОСТ 10840-2017																																																				
7	Влажность, не более	%	14	ГОСТ 13586.5-2015																																																				
8	Сорная примесь, не более	%	2	ГОСТ 30483-97																																																				
9	В т.ч. минеральной примеси, не более	%	0,3																																																					

		9.1	Гальки, не более	%	0,1	
		9.2	Испорченные зерна, не более	%	1	
		9.3	Куколь, не более	%	0,5	
		10	Зерновая примесь, не более	%	5	ГОСТ 30483-97
		10.1	в т.ч. битые и поврежденные, не более	%	2	
		10.2	Проросшие, не более	%	1	

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.

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.

612.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта охлажденная, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД Группа продукта	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта охлажденная 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 продукта:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Воздушно-капельное/Комбинированное
			Внешний вид продукта	Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг. Допускается: 1. наличие почек и легких; 2. остаток 1-2 шейных позвонков;

				3. единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1 см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см² ; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; 8. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см; 10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; 11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; 13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений; 14. геморагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 16. Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-

				ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; 17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²; 18. единичные пеньки; 19. волосовидное перо; 20. массовая доля влаги, выделившаяся при охлаждении – не более 4%*. Допускается одновременно не более одного дефекта на одной части тушки и не более 3-х разных дефектов на всей тушке (не является дефектом наличие почек и легких, остаток 1-2 шейных позвонков, волосовидное перо). Не допускается: 1. видимые кровяные сгустки; 2. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; 3. холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи; 4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей; 5. отсутствие частей тушки; 6. открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; 7. воспаление суставов; 8. открытое мясо; 9. фибрин; 10. посторонние включения; 11. одновременно точечные кровоизлияния и участки с изменившимся цветом на одной части; 12. царапины более допустимых значений; 13. разрывы кожи более допустимых значений; 14. аммиачные ожоги более допустимых значений; 15. кровоизлияния более допустимых значений; 16. дерматит более допустимых значений; 17. нарушение целостности упаковки. Тушки уложены в

				пакет и короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.	
		Цвет	Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.		
			Запах		Свойственный свежему мясу цыпленка-бройлера
			Консистенция		Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.
*требование вступает в силу после разработки соответствующего межгосударственного (регионального) стандарта, содержащего правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения указанного требования.					
	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 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)			
		Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый уровень	
			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	5*10 ⁵	

				змов, КОЕ/г (см3), не более	
				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, *,**	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				Тетрациклин овая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)

				Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
			Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	не более 200
		* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплятбройлеров, 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	6 суток	
		13	Условия хранения и транспортировки	При температуре от минус 1°С до плюс 2°С. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству продукта. 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	При тепловой обработке довести до полной кулинарной готовности.	
		16	Фото продукта (внешний вид)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов</u>	

			- <u>Национальная Товарная Биржа.</u> Допускается: - наличие почек и легких; - остаток 1-2 шейных позвонков; - единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; - участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; - слущивание эпидермиса на любой части тушки; - царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см²; - разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; - точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; - изменение цвета кожи кончика крыла до 1см слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см; - слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; - слабо выраженные изменения цвета кожи на

				бедра, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см; - воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений; - геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; - закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; - аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см - на заплюсневом суставе вдоль линии разреза; - подкиды - 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; - 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 (транспортная упаковка)	Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u> Потребительская упаковка (-) Транспортная упаковка Гофрокороб Дно-Крышка Гофрокороб-лоток: Фиксация закрытия посредством завязывания пакета Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Не допускается: - загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем; - отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; - двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки.