

Выписка из
СПЕЦИФИКАЦИИ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ
ООО «МПЗ Мясницкий ряд»
на товарных аукционах АО НТБ

Москва, 2024 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 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.

304.	Полутуши свиные охлажденные	<i>Внешний вид сырья</i>	
		раскрыт на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа	
		<i>Оцениваемые показатели</i>	
		<i>Нормативно-правовая документация</i>	
1. Общие технические требования			
1.1. Мясосырье I и II категории.		ГОСТ Р 31476-2012	
1.2. Сопровождающие документы:		«Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»	
1.2.1. Наименование продукта во всех сопроводительных документах должно быть идентичным.		ТР ТС 034/2013	
1.2.2. В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:		Раздел XI п.117в;	
- вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя,		ТР ТС 021/2011	
- наименование продукта убоя,		Глава 6, Статья 39	
- термическое состояние			
- наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;			
- количество продуктов убоя;			
- дата изготовления, срок годности и			

		<p>условия хранения продуктов убоя.</p> <p>- маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза</p> <p>1.2.3. Ветеринарный сопроводительный документ.</p> <p>1.2.4. С каждой партией (поставкой) сырья документ разрешающий использование на пищевые цели краску для маркировки.</p> <p>1.2.5. Исследование на африканскую чуму свиней (только для отечественного сырья);</p> <p>1.2.6. Радиологические исследования (для сырья, поступающего из Белоруссии и Украины).</p> <p>1.2.7. Другие документы, необходимые в зависимости от эпизодической обстановки местности.</p> <p>1.3. Срок годности:</p> <p>1.3.1. С момента забоя до поставки на производство, должен составлять от 72 часов до 96 часов (от 3 суток до 4 суток), при соблюдении условий хранения сырья, соответствия внешнего вида и санитарного состояния сырья.</p>	
		2. Требования к транспортировке сырья	
		<p>2.1. Требование к расположению полутуш:</p> <p>2.1.1. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение.</p> <p>2.2. Требования к транспорту:</p> <p>2.2.1. Транспортирование осуществляется специализированным охлаждаемым транспортом, с наличием подвесных путей и переходников для беспрепятственной разгрузки полутуш на подвесные пути</p>	<p>ТР ТС 034/2013 Раздел IX п.98</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01 Раздел 11 п.11.2, 11.4</p>

		<p>цеха приемки МПЗ Мясицкий ряд.</p> <p>2.2.2. Наличие санитарного паспорта на транспортное средство.</p> <p>2.2.3. Температура в транспорте должна поддерживаться +2°C до +4°C; Относительная влажность воздуха 85%;</p> <p>2.2.4. Транспортные средства, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.</p> <p>2.2.5. Не допускаются транспортные средства с нестандартными или сломанными подвесными путями, с отсутствующим переходником для перевода п/т на другую линию.</p> <p>2.2.6. По окончании погрузки кузова крытых транспортных средств должны быть опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или номер тисков) либо уникальный номер.</p> <p>2.2.7. Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) указываются в транспортной накладной.</p> <p>2.2.8. Пломбы, навешиваемые на кузова транспортных средств, фургоны, не должны допускать возможности доступа к грузу и снятия пломб без нарушения их целостности.</p> <p>2.3. Требования к крюкам:</p> <p>2.3.1. Транспортировка свинины на кости в подвешенном состоянии на евро-крюках (для обеспечения возвратности из обменного фонда крюков Покупателя), крюки - в чистом состоянии, технически исправны;</p>	<p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 10 п. 10.2, таб.5 ТР ТС 034/2013 Раздел IX п.99</p> <p><i>Постановление Правительства РФ от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016). Раздел IV п.56,57,58</i></p> <p>ТЗ на евро-крюк (фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)</p>
		<p>3. Требования к маркировке. * Не допускается прием сырья с нарушением требований к</p>	

		маркировке.	
		<p>3.1. Краска для маркировки:</p> <p>3.1.1. Маркировка должна осуществляться с использованием пищевой краски, предназначенной для маркировки мясосырья после забоя.</p> <p>3.2. Место нанесения маркировки:</p> <p>3.2.1. Любая маркировка, в т.ч.: наличие ветеринарного клейма красного или синего цвета, овальной формы и товароведческие клейма и штампы (обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность),</p> <p>- 2 клейма должны располагаться на задней части (ближе к голяшке, либо ниже окорока, около поясничной части). Не допускается наличие клейма посередине окорока, т.к. задне-тазовая часть используется для приготовления окорока со шкурой и на грудно-реберной части, т.к. используется для деликатесной продукции.</p> <p>- 2 клейма на лопаточной части.</p> <p>3.2. Вид маркировки:</p> <p>3.2.1. Категории свинины обозначают:</p> <p>- первую - круглым клеймом диаметром 40 мм;</p> <p>- вторую - квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;</p> <p>3.2.2. Класс свинины обозначают:</p> <p>- экстра - буквой "Э" высотой 20 мм;</p> <p>- первый - цифрой "1" высотой 20 мм;</p> <p>- С - буквой "С" высотой 20 мм;</p> <p>- Д - буквой "Д" высотой 20 мм;</p>	<p>ТР ТС 034/2013 Раздел VII п.53; Раздел VIII п.64</p> <p>Инструкции по ветеринарному клейменю мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7</p> <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п. 6.2</p> <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 6 п.6.4</p>
		4. Требования к мясосырию:	
		<p>4.1. Общие требования:</p> <p>4.1.1. Вес полутуши – 40-46 кг.</p> <p>4.1.2. Толщина шпика над остистыми</p>	<p>ГОСТ Р 31476-2012 табл. 2</p>

		<p>отростками между 6-м и 7-м грудным позвонками, не считая толщины шкуры от 2 до 2,8 см.</p> <p>4.1.3. Разница в толще шпика на холке в самой толстой её части и на пояснице в самой тонкой части не должна превышать 1,5 см.</p> <p>Толщина пласта грудинки в самой тонкой части 3+ см</p> <p>Толщина шпика при прямом срезе не более 2см.</p> <p>4.2. Внешний вид полутуш, свежесть, запах:</p> <p>4.2.1. По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности.</p> <p>4.2.2. Поверхность полутуш должна быть чистая, без загрязнений (отсутствие следов крови на поверхности, грязи, мелкодисперсных посторонних частиц, нагара, смазки от крючков). Шкура без опухолей, сыпи, травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань.</p> <p>4.2.3. Допускается незначительная побитость на поверхности шкуры (не более 3% от общей площади поверхности).</p> <p>4.2.4. Полутуши должны быть без щековины.</p> <p>4.2.5. Не допускается наличие лимфоузлов.</p> <p>4.2.6. Не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, загрязнений, опухолей.</p> <p>4.3. Требования к рульке/голяшке:</p> <p>4.3.1. Без загрязнений, гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.</p> <p>4.3.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.</p> <p>4.3.3. Не допускается наличие скакательного сустава, распил</p>	<p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 5 п.5.2.10</p> <p>ГОСТ Р 31476-2012 Раздел 3 п.3.6</p>
--	--	---	--

		<p>ровный.</p> <p>4.4. Требования к ногам:</p> <p>4.4.1. Без гематом, кровоизлияний, повреждений и порезов шкуры.</p> <p>4.4.2. Не допускается изменение цвета шкуры, наличия щетины.</p> <p>4.4.3. Не допускается наличие смазки для крюков.</p> <p>4.5. Температура мясосырья, рН:</p> <p>4.5.1. В толще мышц от +2°C до +4°C в лопаточной части. рН=5,6-6,5.</p> <p>4.6. Цвет сырья и шпика в месте распила:</p> <p>4.6.1. Цвет сырья от светло-розового до красного, шпик – от белого до бледно-розового.</p> <p>4.7. Распил полутуш:</p> <p>4.7.1. Ровный по всей длине, без наличия раздробленных позвонков. Спинной мозг удален, без его нарушения.</p> <p>4.8. Наличие скрытых дефектов:</p> <p>4.8.1. Проверка наличия скрытых дефектов проводится с целью раннего их выявления и предоставления претензии и возврата поставщику.</p> <p>4.8.2. До начала выгрузки свинины н/к из машины поставщика и через каждую последующую приемку 100 полутуш, необходимо проверить сырье на наличие скрытых дефектов (абсцессов, гематом, кровоизлияний в области шеи).</p>	<p>ТР ТС 034/2013 Раздел VII п.44</p>
		<p>5. Требования безопасности:</p>	
		<p>5.1. Общие требования безопасности мясосырья:</p> <p>5.1.1. Товар не должен содержать генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в т.ч. генетически модифицированных микроорганизмов (ГМО)</p>	<p>ст.13 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 034/2013 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Приложение 1</p>

		<p>5.1.2. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.</p> <p>5.2. Микробиологические показатели:</p> <p>КМАФАнМ - не более $1 \cdot 10^3$;</p> <p>БГКП (колиформы) - не допускается в 0,1г.</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г.</p> <p><i>L.monocytogenes</i> – не допускается в 25,0 г.</p> <p>бактерии рода <i>Proteus</i> – не допускается в 0,1 г.</p> <p>5.3. Гигиенические показатели:</p> <p>5.3.1. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубях, не должно превышать установленных норм</p> <p>5.3.2. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании не должно превышать установленных</p>	<p><i>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (в ред. решений Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341, от 18.11.2010 N 456, от 02.03.2011 N 571) Глава II, Раздел 1.</i></p> <p>ТР ТС 034/2013 Приложение 5</p>
--	--	--	--

		норм.	
		<p>6. Мясо, предназначенное для промышленной переработки, должно быть выработано согласно действующим регламентирующим документам.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"; 2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; 3. ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" 4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; 5. ГОСТ Р 31476-2012 "Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия" 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". 7. Постановление Правительства РФ

			<p>от 15.04.2011 N 272 (ред. от 22.12.2016). Раздел IV п.56,57,58</p> <p>8. СанПиН 2.3.6.1066-01 Раздел 11 п.11.2, 11.4</p> <p>9. ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов»</p> <p>10. Инструкции по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) Раздел 1 п.1.7</p>
--	--	--	--