

Выписка из  
СПЕЦИФИКАЦИИ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ  
ООО «Дымовское колбасное производство»  
на товарных аукционах АО НТБ

Москва, 2025 год

## 1. Общие положения.

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

Спецификация раскрывается на Сайте Биржи не позднее чем за 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.

188.	Полутуши свиные охлажденные и замороженные	<b>2. Состав и характеристика сырья:</b> <b>Внешний вид:</b> <b>описание</b> Полутуши получены путем разделения туши свиней по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. Масса полутуши от 40 до 51 кг. В шкуре. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м спинными позвонками 2-3,5 см. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Полутуши должны быть без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. На полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, побитостей, кровоподтеков. Не допускаются полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с нарушением спинного мозга, с оставлением целых или раздробленных позвонков, деформированные полутуши. Свинина должна быть хорошо обескровлена, без постороннего запаха, без ослизнения. На замороженных и подмороженных полутушах свиней не допускается наличие льда и снега. Распиловка проведена по центру позвоночного столба, без
------	--	---

			затрагивания шейки и карбоната.
	<b>Внешний вид: фото</b>		
	<b>Допустимые отклонения</b>	Допускается общее количество технологической зачистки (побитости, кровоподтеки) не более 0,3% по массе от партии	
	<b>Термическое состояние:</b>	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.	
	<b>Органолептические характеристики: (ГОСТ 7269-2015)</b>		
	<b>Запах:</b>	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.	
	<b>Цвет:</b>	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.	
	<b>Консистенция:</b>	На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается.	

	Жировая ткань мягкая, эластичная.	
<b>Упаковка:</b>	Свинные полутуши поставляют без упаковки, или упакованы в соответствии с ГОСТ 31476-2012.	
<b>Маркировка:</b>	На каждой свинной 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.	
<b>Срок годности:</b>	В соответствии со сроками и условиями хранения, заявленными производителем сырья	
<b>Требования к транспортированию:</b>	Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура в камере для перевозки – в соответствии с условиями хранения и ГОСТ 31476-2012..	
<b>Физико-химические характеристики:</b>		
<b>Показатели (факторы)</b>	<b>Допустимые уровни</b>	<b>НД на метод</b>
рН	5,8-6,2	ГОСТ Р 51478-99
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, с выраженным запахом свежего доброкачественного мяса	ГОСТ 7269-2015
Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с серноокислой медью)	Бульон прозрачный, допустимо небольшое количество хлопьев, без образования желеобразного осадка	ГОСТ 23392-2016
<b>Микробиологические характеристики: (согласно ТР ТС 021/2011,</b>		

<b>ТР ТС 034/2013)</b>			
<b>Показатель и (факторы)</b>	<b>Допустимые уровни охл.</b>	<b>Допустимые уровни зам.</b>	<b>НД на метод</b>
КМАФАнМ (КОЕ/г, не более)	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	ГОСТ 10444.15-94
БГКП в	В 0,1 г не допускается	В 0,01 г не допускается	ГОСТ 31747-2012
Proteus в 0,1 г	не допускается	-	ГОСТ 28560-90
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускается		ГОСТ 31659-2012
L.monocytogenes в 25 г	не допускается		ГОСТ 32031-2012
<b>Показатели безопасности: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)</b>			
<b>Показатель и (факторы)</b>	<b>Допустимые уровни</b>		<b>НД на метод</b>
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
		Левомитин:	не допускается (менее 0,0003 мг/кг)	ГОСТ Р ИСО 13493-2014
		Тетрациклиновая группа:	не допускается (менее 0,01 мг/кг)	МУ 3049-84
		Бациллотрин:	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
<b>Биологические показатели</b>				
		Африканская чума свиней		

		(ДНК вируса африканской чумы свиней)	Не допускается	
		Минимальный срок годности при поставке:	В соответствии с условиями договора поставки	
		Сопроводительная документация	1. Отечественное сырье (на каждую партию): <ul style="list-style-type: none"> <li>• ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий</li> </ul> 2. Импортное сырье: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий</li> </ul> 3. Наличие протокола исследований на АЧС на каждую партию	

344.	Грудинка свиная н/к н/ш	<b>Состав и характеристика сырья:</b>	
Внешний вид: описание (ГОСТ 31778-2012)		Грудореберная часть на шкуре, выделенная по длине отруба, с ребрами, верхняя граница - по линии отделения карбоната, 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°С в толще сырья в любом месте измерения (в зависимости от заявленных сроков хранения). Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.	
<b>Органолептические характеристики: (ГОСТ 7269-2015)</b>			
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.
<b>Физико-химические характеристики:</b>			
	Показатели (факторы)	Допустимые уровни	НД на метод
	М.д. жира, %:	40+5	ГОСТ 23042-2015
	pH	5,6-6,2	ГОСТ Р 51478-99
	Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, с выраженным запахом свежего доброкачественного мяса	ГОСТ 7269-2015
	Определение продуктов первичного	Бульон прозрачный,	ГОСТ 23392-2016

	распада белков в бульоне (проба с сернокислой медью)	допустимо небольшое количество хлопьев, без образования желеобразного осадка	
<b>Микробиологические характеристики: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)</b>			
	Показатели (факторы)	Допустимые уровни	НД на метод
	КМАФАнМ (КОЕ/г, не более)	1x10 <sup>4</sup>	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
<b>Показатели безопасности: (согласно ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)</b>			
	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
	Левомецетин:	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	ГОСТ 32161-2013

		(л) 200
		<b>Биологические показатели</b>
	Африканская чума свиней (ДНК вируса африканской чумы свиней)	Не обнаруживается
	<b>Сопроводительная документация:</b>	
	<p>1. Отечественное сырье:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий</li> </ul> <p>2. Импортное сырье:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ветеринарное свидетельство, оформленное в системе Меркурий</li> </ul>	