Выписка из

СПЕЦИФИКАЦИИ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ

ООО «ТД Черкизово»

на товарных аукционах АО НТБ

Москва, 2025 год

1. Общие положения.

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

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

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

2. Биржевые товары.

<table>
<tr><td>377.</td><td>Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная/НБР, Черкизово</td><td>
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Раздел описания</th><th>Описание</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Мясо 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>
<tr><td rowspan="4">7</td><td>Описание сырого продукта:</td><td></td></tr>
<tr><td>Тип убоя</td><td>Автоматический/Ручной</td></tr>
<tr><td>Тип охлаждения</td><td>Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное</td></tr>
<tr><td>Внешний вид продукта</td><td>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;</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

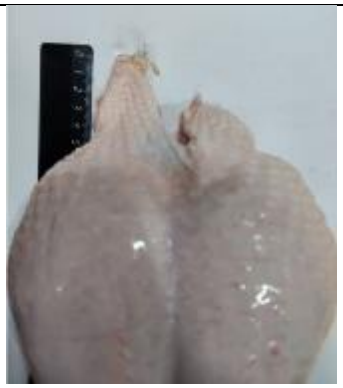
					3. кровосгустки; 4. дерматит более допустимых значений; 5. изменение цвета более допустимых размеров; 6. геморрагии; 7. царапины; 8. пятна желчи; 9. разрывы кожи более допустимых значений; 10. фибрин; 11. фекальные загрязнения; 12. остатки кормовых масс; 13. посторонние включения; 14. нарушение целостности 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 анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см^3), не более	$5*10^5$
					Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25,0
					L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25,0
				Токсичные элементы	**Показатель**	**Допустимые уровни, мг/кг, не более**
					Свинец	0,5
					Мышьяк	0,1
					Кадмий	0,05

		Ртуть	0,03
	Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
		ДДТ и его метаболиты	0,1
	Антибиотики, *, ****	Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
		Тетрациклиновая группа: тетрациклин, 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:

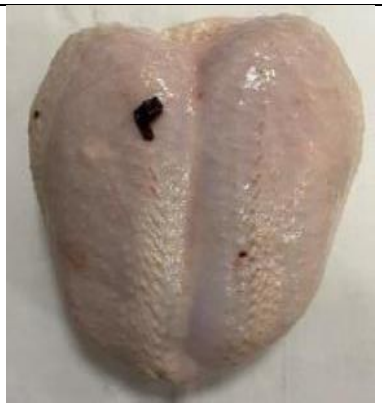
точечные кровоизлияния до 0,3 см не более 1/3 площади поверхности	
слабо выраженное изменение цвета кожи до 3 см не более 1-го на грудку	

		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

378.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная. ТМ «Куриное Царство», Черкизово	

№ п/п	Раздел описания	Описание
1	**Наименование по НТД**	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная
	Группа продукта	Тушка цыпленка-бройлера
2	**Нормативный документ**	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
3	**Декларация о соответствии**	-
4	**Состав**	-
5	**Аллергены**	Не содержит
6	**Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта**	Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/калорийность – 730 кДж/180 ккал
7	**Описание сырого продукта:**	
	Тип убоя	Автоматический/Ручной
	Тип охлаждения	Водяное/ Воздушно-капельное /Комбинированное
	Внешний вид продукта	Потрошеная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. **Допускается:** 1. наличие почек и легких; 2. остаток 1-2 шейных позвонков; 3. единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см^2; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см;

					8. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см; 10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; 11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине 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

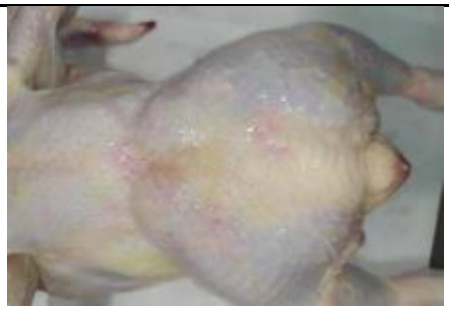
		ДДТ и его метаболиты	0,1
	Антибиотики, *,**	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
		тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
		бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды *(по мясу)*	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200

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

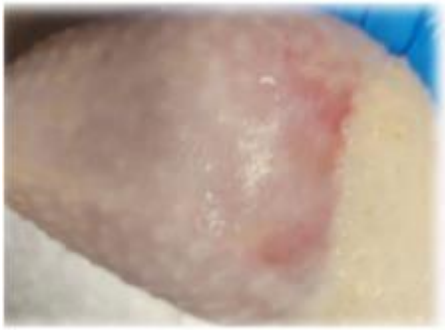
10	**ГМО**	Отсутствует
11	**Чувствительная (целевая группа)**	Без ограничений
11.2	**Целевая группа**	**АО "Турбаслинские бройлеры", ООО «Уральская мясная компания»:** Сертифицированный Халяльный продукт
12	**Срок годности**	365 суток
13	**Условия хранения и транспорти-ровки**	При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С
14	**Температура продукта в любой точке измерения**	Не выше минус 12°С
15	**Способ приготовления**	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки

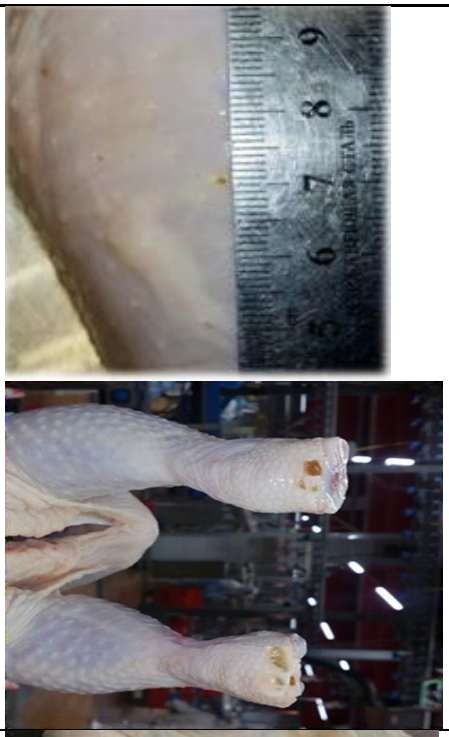
16 Фото продукта (внешний вид)

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 см^2	 	
		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 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 см²	
			единичные пеньки	
			волосовидное перо	

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

			открытое мясо	
			фибрин	
			фекальные загрязнения	
			посторонние включения	
			царапины более допустимых значений	
			разрывы кожи более допустимых значений	

аммиачные ожоги более допустимых значений	
кровоизлияния более допустимых значений	
дерматит более допустимых значений	

17 Фото продукта

Потребительская упаковка	
Лицевая сторона	Оборотная сторона

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

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

Транспортная упаковка

Гофрокороб-лоток 512х385х135мм макси бурый 405г,
Гофрокороб-Дно 588х377х110,5 мм
Гофрокороб-Крышка 593х398х115 мм без печати:

- Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.

Не допускается:

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

18 Дополнительная информация *

Не допускается повторное замораживание.

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

379. Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошеная 1 сорта замороженная/вал/ НБР, Черкизово

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

					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 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку; 4. участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита; 5. слущивание эпидермиса на любой части тушки; 6. Царапины на всех частях, кроме грудки: - легкие поверхностные царапины без ограничений; - глубокие царапины до 12 см суммарно (без разрывов кожи); - не более 1-ой воспаленной царапины или незажившей раны до 2 см^2; 7. разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см; 8. точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений; 9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1см; 10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см; 11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине 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	

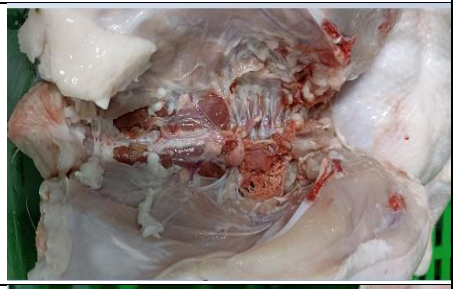
					изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см; 15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку; 16. Аммиачные ожоги: - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; - 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»)**	
				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 25,0 не допускается

		в массе продукта (г)		
	Токсичные элементы	**Показатель**	**Допустимые уровни, мг/кг, не более**	
		Свинец	0,5	
		Мышьяк	0,1	
		Кадмий	0,05	
		Ртуть	0,03	
	Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Антибиотики, *,**	Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)	
		Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)	
		Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)	
	Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200	
	* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.			
	10	**ГМО**	Отсутствует	
	11.1	**Чувствительная группа**	Без ограничений	
	11.2	**Целевая группа**	**АО "Турбаслинские бройлеры":** Сертифицированный Халяльный продукт	
	12	**Срок годности**	240 суток	
	13	**Условия хранения и транспортировки**	При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.	

		Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С
14	**Температура продукта в любой точке измерения**	Не выше минус 12°С
15	**Способ приготовления**	При тепловой обработке довести до полной кулинарной готовности

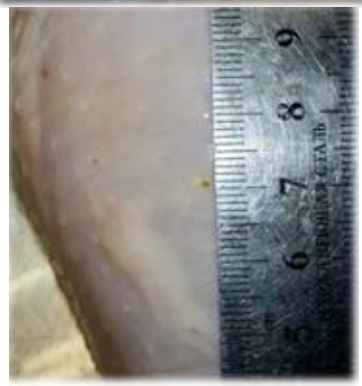
16 Фото продукта (внешний вид)

Допускается	
наличие почек и легких	
остаток 1-2 шейных позвонков	

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

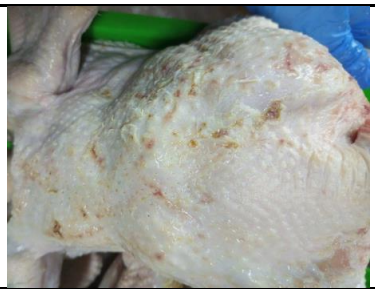
		разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть: - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см		
		разрыв кожи на грудке до 1 см		
		точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений		
		изменение цвета кожи 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 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 см²	
		единичные пеньки	
		волосовидное перо	

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

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

дерматит более допустимых значений		

17 Фото продукта

Потребительская упаковка
-
Транспортная упаковка
Гофрокороб Дно-Крышка   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

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

№ п/п	Раздел описания	Описание
1	**Наименование по НТД**	Мясо цыплят-бройлеров: голень замороженная
	Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
2	**Нормативный документ**	СТО 79323491-003-2023
3	**Декларация о соответствии**	-
4	**Состав**	-
5	**Аллергены**	Не содержит
6	**Средние значения пищевой и энергетической ценности 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 1см, не более одного; 6. незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса на заплюсневом суставе; 7. волосовидное перо 8. срез между суставом голени и бедра или по бедру без ограничений, по суставу голени допустим срез суставного хряща, раскрывающий костную ткань диаметром до 0,5см; 9. не более одного допустимого дефекта на часть (не являются вторым дефектом наличие части бедра и заплюсневого сустава, срез суставного хряща, раскрывающий костную ткань диаметром до 0,5см); 10. массовая доля влаги, 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.	

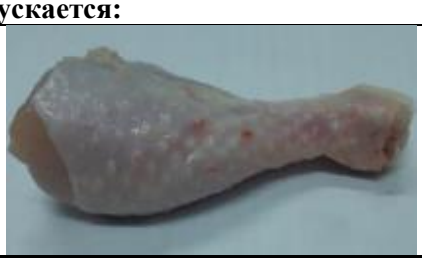
		Цвет на поверхности продукта		Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.
		Запах		Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров
		Консистенция		Мышцы плотные, упругие, при надавливании 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 в массе продукта (г)	25
		Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
			Свинец	0,5
			Мышьяк	0,1
			Кадмий	0,05
			Ртуть	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
			ДДТ и его метаболиты	0,1
		Антибиотики, *,**	Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
			Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (<0,01 мг/кг)
			Бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)

Радионуклиды *(по мясу)*	*Удельная активность цезия-137, Бк/кг*	*Не более 200*

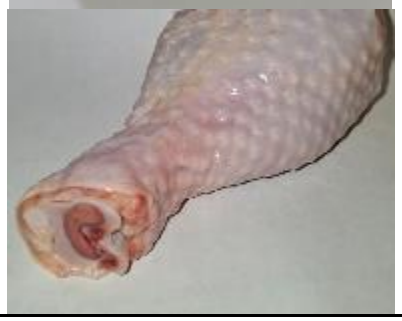
* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются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

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

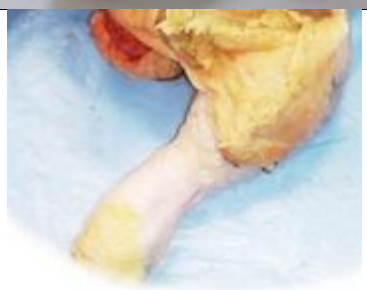
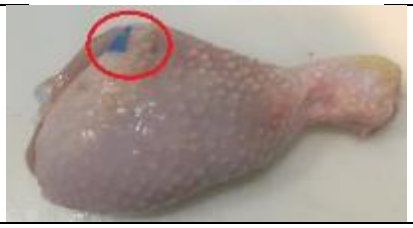
16 Фото продукта (внешний вид)

Допускается:	
точечные кровоизлияния - до 0,3 см не более 3-х	

		наличие части бедра до 1см		
		наличие заплюсневого сустава до 2см		
		изменение цвета кожи: - 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 1см, не более одного;		

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

		волосовидное перо	
		Не допускается:	
		аммиачные ожоги	
		перо и пеньки	
		переломы	
		кровосгустки;	
		дерматит более допустимых значений;	

		изменение цвета более допустимых размеров;	
		глубокие царапины;	
		разрывы кожи более 1 см	
		воспаление суставов	
		геморрагии	
		отсутствие кожи	
		фибрин	
		посторонние включения и примеси	

17 Фото продукта

Транспортная упаковка

Размещение в коробе

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
381.	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	Свиные полутуши 2-ой категории, полученные от мясных свиней (молодняка), массой не менее 35 кг и не более 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 3,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры). Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. Остаточная длина щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. **Допускается:** - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирези диафрагмы не более 1,5 см.

				Не допускается: - остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирези диафрагмы более 1,5 см; - побитости, сгустки крови и кровоподтеки; - бахромки мышечной и жировой тканей; - порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки; - полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - остаточная длина щековины более 5 см; - механические загрязнения; - посторонние включения.	
			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 микроорганизмо в 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 Мышьяк Кадмий Ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03	
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1 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 +4ºС. Длительность погрузки не более 40 минут.	
		12	**Температура в толще продукта**	От минус 1,5°С до 4°С	
		13	**Предпродажная подготовка**	Не требуется	
		14	**Клеймение**	На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.	
		15	**Товарное оформление продукции:**		
			Маркировка	Маркировка осуществляется одним из 2х способов: 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;

<table>
<tr><td></td><td></td><td>- остаточная длина щековины более 5 см.
 </td></tr>
<tr><td>382.</td><td>Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" замороженное/НБР, Черкизово</td><td>
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Раздел описания</th><th>Описание</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" замороженное</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>Бедро цыпленка-бройлера с хребтом и гузкой</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Аллергены</td><td>-</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта</td><td>Белки-17, жиры – 15 г. Энергетическая ценность/калорийность - 840кДж/200ккал</td></tr>
<tr><td rowspan="4">7</td><td>Описание сырого продукта:</td><td></td></tr>
<tr><td>Тип убоя</td><td>Автоматический/Ручной</td></tr>
<tr><td>Тип охлаждения</td><td>Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное</td></tr>
<tr><td>Внешний вид продукта</td><td>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;</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

					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. подсиды - 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. подсиды более допустимых значений; 11. фибрин; 12. геморрагии более допустимых значений; 13. фекальные загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения;

					16. нарушение целостности упаковки. Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На короб нанесен термочек с полной технической информацией. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья требуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.
				Цвет	Мышечной ткани: - 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 факультативно анаэробных / $5*10^5$

		микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более	
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25
		L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25
	Токсичные элементы	**Показатель**	**Допустимые уровни, мг/кг, не более**
		Свинец	0,5
		Мышьяк	0,1
		Кадмий	0,05
		Ртуть	0,03
	Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
		ДДТ и его метаболиты	0,1
	Антибиотики, *,**	Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
		Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
		Бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
	Радионуклиды *(по мясу)*	*Удельная активность цезия-137, Бк/кг*	*Не более 200*

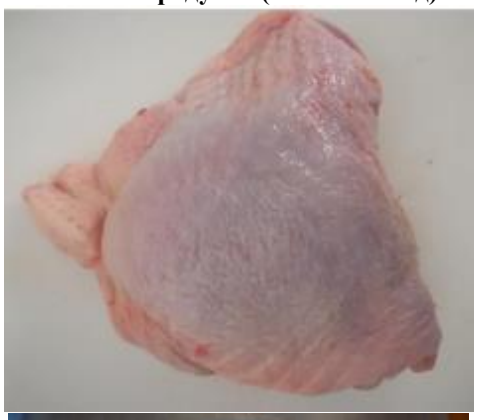
* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

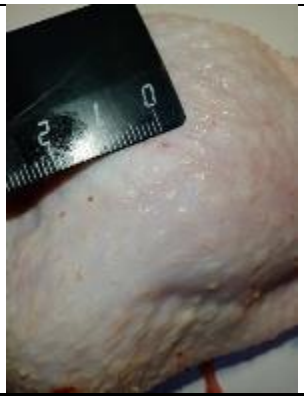
** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.

10	**ГМО**	Отсутствует
11	**Чувствительная (целевая группа)**	Без ограничений
12	**Срок годности**	365 суток
13	**Условия хранения и транспортировки**	При температуре минус 18°С. Камера транспортного средства должна быть

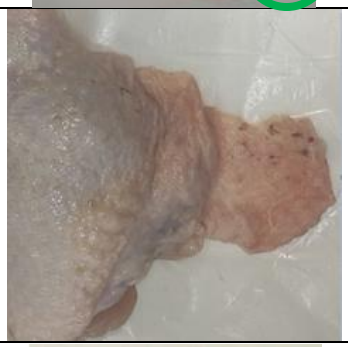
		охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного продукта. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
14	**Температура продукта в любой точке измерения**	Не выше минус 12°С
15	**Способ приготовления**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

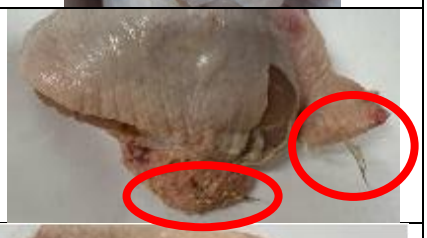
16 Фото продукта (внешний вид)



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

			кровоизлияния: - до 3см значительно выраженное		
			- в жировой прослойке – без ограничений		
			дерматит - до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 30% поверхности		
			царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 5-ти		
			наличие части голени до 1 см		
			наличие почек		
			разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть		

		незначительное слущивание эпидермиса	
		волосовидное перо	
		единичные пеньки - не более 5-ти на часть	
		геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные	
		кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть	
		подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см²	
		наличие брюшного жира	

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

		дерматит более допустимых значений		
		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

<table>
<tr><td>415.</td><td>Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное/НБР, Черкизово</td><td>
<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Раздел описания</th><th>Описание</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Мясо цыплят-бройлеров: филе грудки замороженное</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>-</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта</td><td>Белки – 21,0 г, жиры – 4,0 г
Энергетическая ценность/калорийность – 510 кДж/120 ккал</td></tr>
<tr><td rowspan="3">7</td><td>Описание сырого продукта:</td><td></td></tr>
<tr><td>Тип убоя</td><td>Автоматический/Ручной</td></tr>
<tr><td>Тип охлаждения</td><td>Водяное/Воздушно-капельное/Комбинированное</td></tr>
<tr><td></td><td>Внешний вид продукта</td><td>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 см^2 (2,5х2,5 см) площади слабо выраженные;
- до 1 см^2 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><th colspan="2">Виды дефектов</th><th>Допустимые уровни, шт</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Кости</td><td>менее 6,0 мм</td><td>6</td></tr>
<tr><td>6,0 – 15,0 мм</td><td>6</td></tr>
<tr><td>15,0-50,0 мм</td><td>4</td></tr>
</table></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		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 факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см^3), не более	$5*10^5$	
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25,0	
		Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25,0	
	Токсичные элементы	**Показатель**	**Допустимые уровни, мг/кг, не более**	
		Свинец	0,5	
		Мышьяк	0,1	
		Кадмий	0,05	
		Ртуть	0,03	
	Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Антибиотики, *,**	Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)	
		Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-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°С. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья.		

				Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.
		14	**Температура продукта в любой точке измерения**	Не выше минус 12°С
		15	**Способ приготовления**	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности
		16	**Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)**	раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) **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; – геморрагии 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 Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт, а также исключая контаминацию коробов мясным соком. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.
		18	**Дополнительная информация ***	Не допускается повторное замораживание. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета. * Заполняется в случае наличия дополнительной информации