

**Выписка из
СПЕЦИФИКАЦИИ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ
ООО «ТД Черкизово»
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

1.	Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная/НБР, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: грудка с кожей замороженная
			Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
		2	Нормативный документ	СТО 79323491-003-2023
		3	Декларация о соответствии	-
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белок – 20,0 г, жир – 7,0 г 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;

			<p>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.</p> <p>Продукт уложен валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p>								
	Цвет		<p>Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.</p>								
	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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля белка, %, не менее</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не более</td> <td>8,4</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Допустимый уровень	Массовая доля белка, %, не менее	16,0	Массовая доля жира, %, не более	8,4		
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»)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более</td> <td>5*10⁵</td> </tr> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>25,0</td> </tr> <tr> <td>L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>25,0</td> </tr> </tbody> </table>	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
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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Свинец</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td>0,05</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Свинец	0,5	Мышьяк	0,1	Кадмий	0,05
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:


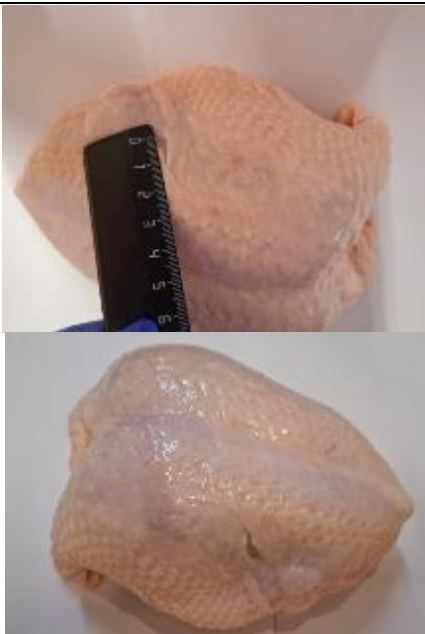

точечные кровоизлияния
до 0,3 см не более 1/3
площади поверхности












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








		<p>ярко выраженное изменение цвета кожи в виде сетки на грудке</p>	
		<p>дерматит - до 1 см не более 2-х участков шершавой светлой кожи, и до 0,5 см не более одного темного участка</p>	
		<p>подсыхание верхнего слоя кожи</p>	
		<p>наличие кожи шеи до 50 мм</p>	

		<p>аммиачный ожог – до 0,2 см не более 3-х</p>	
		<p>разрывы кожи до 1 см - не более 1-го на грудку</p>	
		<p>незначительное слущивание эпидермиса</p>	

		<p>волосовидное перо</p>	
		<p>остатки ребер в пропорциональном анатомическом соотношении, не выступают за каркас в положении грудки кожей вверх</p>	
<p>Не допускается:</p>			
		<p>аммиачные ожоги более допустимых значений</p>	
		<p>перо и пеньки</p>	
		<p>кровосгустки</p>	

		<p>дерматит более допустимых значений</p>	
		<p>изменение цвета более допустимых размеров</p>	
		<p>геморрагии</p>	
		<p>царапины</p>	

		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 / замытие / 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

2.	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 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;			

			<p>8. точечные кровоизлияния -единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений;</p> <p>9. изменение цвета кожи кончика крыла до 1 см;</p> <p>10. слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см;</p> <p>11. слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см;</p> <p>12. слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см;</p> <p>13. воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений;</p> <p>14. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;</p> <p>15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;</p> <p>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;</p> <p>17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>18. единичные пеньки;</p> <p>19. волосовидное перо;</p> <p>20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.</p> <p>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).</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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;
--	--	--	---

			<p>15. аммиачные ожоги более допустимых значений;</p> <p>16. кровоизлияния более допустимых значений;</p> <p>17. дерматит более допустимых значений;</p> <p>18. нарушение целостности упаковки.</p> <p>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.</p> <p>Масса тушки: 1,6-2,4 кг.</p>										
		Цвет	<p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый</p>										
		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 border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля белка, %, не менее</td> <td>13,6</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не более</td> <td>14,4</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Допустимый уровень	Массовая доля белка, %, не менее	13,6	Массовая доля жира, %, не более	14,4				
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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более</td> <td>5*10⁵</td> </tr> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>в 25,0 не допускается</td> </tr> <tr> <td>L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>в 25,0 не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	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		
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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Свинец</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Ртуть</td> <td>0,03</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Свинец	0,5	Мышьяк	0,1	Кадмий	0,05	Ртуть	0,03
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		
11.2	Целевая группа	АО "Турбаслинские бройлеры", ООО «Уральская мясная компания»: Сертифицированный Халяльный продукт		
12	Срок годности	365 суток		
13	Условия хранения и транспортировки	При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке замороженного сырья минус 18°С		
14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°С		
15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности непосредственно после вскрытия упаковки		

16 Фото продукта (внешний вид)



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

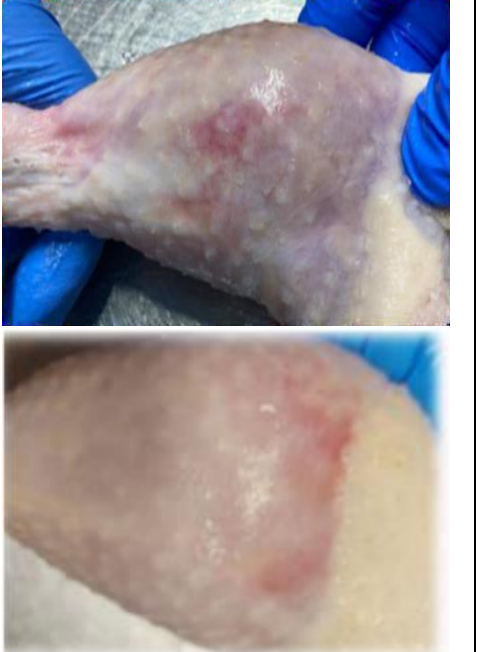









участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита







		<p>слущивание эпидермиса на любой части тушки</p>	
		<p>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</p>	 
		<p>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</p>	
		<p>разрыв кожи на грудке до 1 см</p>	

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

		<p>геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см</p>	
		<p>закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку</p>	
		<p>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</p>	

			 
		<p>Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²</p>	
		<p>единичные пеньки</p>	
		<p>волосовидное перо</p>	

		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

3. 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.

				<p>Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.</p> <p>Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.</p> <p>Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--	--	---

				<p>изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;</p> <p>15. закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;</p> <p>16. Аммиачные ожоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>17. Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>18. единичные пеньки;</p> <p>19. волосовидное перо;</p> <p>20. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.</p> <p>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).</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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;
--	--	--	--	---

			<p>16. кровоизлияния более допустимых значений;</p> <p>17. дерматит более допустимых значений;</p> <p>18. нарушение целостности упаковки.</p> <p>Тушки уложены в пакет и короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.</p>
		Цвет	<p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый.</p>
		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		

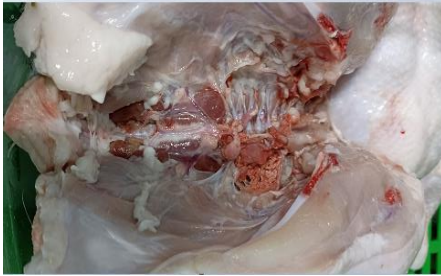

			в массе продукта (г)	
		Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
			Свинец	0,5
			Мышьяк	0,1
			Кадмий	0,05
			Ртуть	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
			ДДТ и его метаболиты	0,1
		Антибиотики, *,**	Левомецети н (хлорамфени кол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
			Тетрациклин овая группа: тетрациклин, окситетраци клин, хлортетраци клин (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°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	



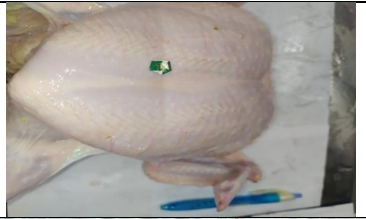




		<p>единичные участки шершавой светлой кожи (слабо выраженные) до 1см в наибольшем измерении, не более 3-х на одну часть, не более 7-ти на тушку</p>	
		<p>участки шершавой светлой кожи после удаления пятен дерматита</p>	
		<p>слущивание эпидермиса на любой части тушки</p>	
		<p>Царапины на всех частях, 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</p>	 

		<p>разрывы кожи – не более 3-х на тушку, не более 1 разрыва на часть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на всех частях, кроме грудки, размером до 2 см; - разрыв кожи на грудке до 1 см 	
		<p>разрыв кожи на грудке до 1 см</p>	
		<p>точечные кровоизлияния - единичные редко разбросанные на тушке до 0,4 см, без ограничений</p>	
		<p>изменение цвета кожи кончика крыла до 1см</p> <p>слабо выраженные изменения цвета кожи на крыле – до 5 см, значительно выраженные - до 3 см</p>	
		<p>слабо выраженное изменение цвета кожи на грудке до 3 см</p>	

		<p>слабо выраженные изменения цвета кожи на бедре, голени и спине до 5 см или значительно выраженные до 3 см</p>	
		<p>воспаление фолликул - единичные редко разбросанные до 0,4 см, без ограничений</p>	
		<p>геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см</p>	
		<p>закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку</p>	

		<p>Аммиачные ожоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	  
		<p>Подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²</p>	
		<p>единичные пеньки</p>	
		<p>волосовидное перо</p>	

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

		<p>фибрин</p>	
		<p>фекальные загрязнения</p>	
		<p>посторонние включения</p>	
		<p>царапины более допустимых значений</p>	
		<p>разрывы кожи более допустимых значений</p>	
		<p>аммиачные ожоги более допустимых значений</p>	
		<p>кровоизлияния более допустимых значений</p>	

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 / змятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки

18 Дополнительная информация *

Не допускается повторное замораживание

* Заполняется в случае наличия дополнительной информации

4. 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;

				<p>3. дерматит до 0,5 см участков шершавой светлой кожи, не более 3-х;</p> <p>4. легкие поверхностные царапины до 2 см не более 2-х;</p> <p>5. разрыв кожи до 1 см, не более одного;</p> <p>6. незначительное слущивание эпидермиса, остатки ороговевшего эпидермиса на заплюсневом суставе;</p> <p>7. волосовидное перо</p> <p>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;</p> <p>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);</p> <p>10. массовая доля влаги, выделившейся при размораживании – не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Продукт укладывается валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p>
--	--	--	--	---

			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	$5 \cdot 10^5$
			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25
			<i>L.monocytogenes</i> , 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 (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 Халальный 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 °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



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

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

		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 *													
		<p style="text-align: center;">Не допускается повторное замораживание</p> <p style="text-align: center;">Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета</p>													
		* Заполняется в случае наличия дополнительной информации													
5.	Полутуша свиная 2 категории охлажденная, Черкизово	1	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Наименование по НТД</td> <td>Полутуша свиная 2 категории охлажденная</td> </tr> <tr> <td>Нормативный документ</td> <td>ГОСТ 31476-2012</td> </tr> <tr> <td>Декларация о соответствии</td> <td>Не подлежит декларированию</td> </tr> <tr> <td>Состав</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Аллергены</td> <td>Не содержит.</td> </tr> <tr> <td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.</td> <td>Не нормируется.</td> </tr> </table>	Наименование по НТД	Полутуша свиная 2 категории охлажденная	Нормативный документ	ГОСТ 31476-2012	Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию	Состав	-	Аллергены	Не содержит.	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.	Не нормируется.
		Наименование по НТД	Полутуша свиная 2 категории охлажденная												
		Нормативный документ	ГОСТ 31476-2012												
		Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию												
		Состав	-												
		Аллергены	Не содержит.												
		Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.	Не нормируется.												
2															
3															
4															
5															
6															
7	<p>Описание продукта:</p> <p>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).</p> <p>Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.</p> <p>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 щеквины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная.</p> <p>К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 														

			<p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в КОЕ в 1 г, не более</td> <td>1x10³</td> </tr> <tr> <td>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>бактерии рода <i>Proteus</i> в 0, 1 г</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td><i>L. monocytogenes</i> в 25 г продукта</td> <td>Не допускается</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Допустимый уровень	Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в 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
Показатель		Допустимый уровень													
Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в 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													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование вещества (элемента)</th> <th>Допустимые уровни, в мг/кг, не более</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Свинец</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Ртуть</td> <td>0,03</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни, в мг/кг, не более	Свинец	0,5	Мышьяк	0,1	Кадмий	0,05	Ртуть	0,03		
Наименование вещества (элемента)		Допустимые уровни, в мг/кг, не более													
Свинец	0,5														
Мышьяк	0,1														
Кадмий	0,05														
Ртуть	0,03														
		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>ДДТ и его метаболиты</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table>	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	ДДТ и его метаболиты	0,1									
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)
			- 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°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.	
		Товарное оформление продукции:		
15		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;



- остаточная длина щековины более 5 см.



6. 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	<p>Часть тушки цыпленка-бройлера, состоящая из бедренной, седалищной, лонной костей, хвостовых позвонков и гузки с прилегающими к ним мякотными тканями, брюшным жиром и кожей.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; кровоизлияния: <ul style="list-style-type: none"> до 3 см 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;

				<p>7. разрыв кожи длиной до 3 см - не более 2х на часть;</p> <p>8. незначительное слущивание эпидермиса;</p> <p>9. закрытые переломы без смещения и кровоизлияний;</p> <p>10. волосовидное перо;</p> <p>11. единичные пеньки – не более 5-ти на часть</p> <p>12. геморрагии до 5 см слабо выраженные, до 2,5 см значительные</p> <p>13. кровосгустки не более 0,5 см, не более 2 шт на часть</p> <p>14. подсиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего уровня кожи до 1 см²</p> <p>15. наличие брюшного жира;</p> <p>16. не более трех допустимых дефектов на часть (не является дефектом незначительная деформация без видимых дефектов, наличие почек, наличие брюшного жира);</p> <p>17. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <p>1. аммиачные ожоги;</p> <p>2. перо;</p> <p>3. открытые переломы, переломы со смещением и кровоизлияниями;</p> <p>4. кровосгустки более допустимых значений;</p> <p>5. дерматит более допустимых значений;</p> <p>6. кровоизлияния более допустимых размеров;</p> <p>7. царапины более допустимых значений;</p> <p>8. пятна желчи;</p> <p>9. разрывы кожи более 3 см;</p> <p>10. подсиды более допустимых значений;</p> <p>11. фибрин;</p> <p>12. геморрагии более допустимых значений;</p> <p>13. фекальные загрязнения;</p> <p>14. остатки кормовых масс;</p> <p>15. посторонние включения;</p>
--	--	--	--	---

				<p>16. нарушение целостности упаковки.</p> <p>Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания пакета, исключаяющего 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.</p>					
		Цвет	<p>Мышечной ткани:</p> <ul style="list-style-type: none"> - от бледно-розового до розового; <p>Кожи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Средние значения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля белка, %, не менее</td> <td>13,6</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не более</td> <td>18,0</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Средние значения	Массовая доля белка, %, не менее	13,6	Массовая доля жира, %, не более	18,0
Показатель			Средние значения						
Массовая доля белка, %, не менее	13,6								
Массовая доля жира, %, не более	18,0								
	9	Микробиологические показатели	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">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»)</th> </tr> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных</td> <td>5*10⁵</td> </tr> </tbody> </table>	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»)		Показатель	Допустимый уровень	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	5*10 ⁵
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»)									
Показатель	Допустимый уровень								
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	5*10 ⁵								

			микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	
			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25
			<i>L.monocytogenes</i> , 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
		Пестициды	Ртуть	0,03
			ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)	0,1
		Антибиотики, *,**	ДДТ и его метаболиты	0,1
			Левомецитин (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 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







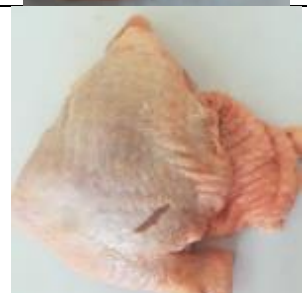
16 Фото продукта (внешний вид)



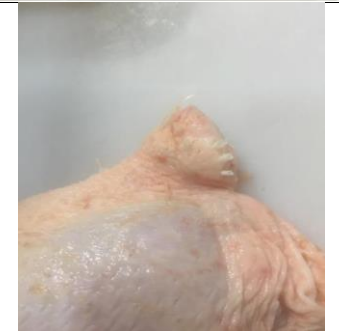










Допускается:






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







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

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

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

		<p>дерматит более допустимых значений</p>	
		<p>кровоизлияния более допустимых размеров</p>	
		<p>царапины более допустимых значений</p>	
		<p>пятна желчи</p>	
		<p>разрывы кожи более 3 см</p>	

		<p>подсиды более допустимых значений</p>	
		<p>фибрин</p>	
		<p>геморрагии более допустимых значений</p>	
		<p>остатки кормовых масс; фекальные загрязнения; посторонние включения</p>	

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

7. 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 см ² (2,5x2,5см) площади слабо выраженные; - более 6,25см ² (2,5x2,5см) - 5шт на 100 кг; 8. геморрагии: - до 6,25 см ² (2,5x2,5 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:
	Виды дефектов		Допустимые уровни, шт
	Кости	менее 6,0 мм	6
6,0 – 15,0 мм		6	
15,0-50,0 мм		4	

				<table border="1"> <tr> <td></td> <td>более 50,0 мм</td> <td>не допускаются</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Хрящи</td> <td>менее 7,0 мм</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>7,0 – 15,0 мм</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>15,0 – 30,0 мм</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>более 30,0 мм</td> <td>не допускаются</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Плотная соединительная ткань</td> <td><5,0 мм</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>5,0 – 20,0 мм</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>>20,0 мм</td> <td>2</td> </tr> </table> <p>15. не более двух допустимых дефектов на часть (не является вторым дефектом наличие белых полос);</p> <p>16. массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании – не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> повреждения и разрывы мышечной ткани более допустимых значений; кровосгустки, обособленно находящиеся на продукте; кровоизлияния более допустимых значений; геморрагии более допустимых значений; наличие кожи; наличие костей и хрящей более допустимых пределов; зеленое филе (миопатия грудных мышц); пятна желчи; фекальные загрязнения; остатки кормовых масс; посторонние включения; нарушение целостности упаковки. <p>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.</p> <p>Сырьё должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырьё требуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.</p>		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
	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																					
		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
			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	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°C
		15	Способ приготовления Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности
		16	<p>Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)</p> <p>раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа)</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Потребительская упаковка (–) Фото транспортной упаковки до замораживания раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт, а также исключая контаминацию коробов мясным соком.</p> <p>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.</p>
		18	Дополнительная информация *	<p>Не допускается повторное замораживание.</p> <p>Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета.</p> <p>* Заполняется в случае наличия дополнительной информации</p>
8.	Мясо индеек: бескостное мясо бедра замороженное/НБР, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо индеек: бескостное мясо бедра замороженное
			Группа продукта	Мясо индеек
		2	Нормативный документ	СТО 68618444-003-2023
		3	Декларация о соответствии	-
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта	Белки – 20 г, жиры – 6 г, калорийность – 130 ккал/560 кДж
		7	Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Ручной
			Тип охлаждения	Комбинированное
			Внешний вид продукта	Мякотные ткани бедра тушки индейки анатомической формы, полученные путем обвалки, жиловка ручным способом, без костей и кожи,

			<p>зачищенные от жира, с наличием поверхностной пленки.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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%; <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Продукт упакован валом в пакет ПНД синего цвета и уложен в гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией о продукте.</p>
		<p>Цвет на поверхности продукта</p>	<p>Свойственный цвету мяса индеек, от розового до красного.</p>
		<p>Запах</p>	<p>Свойственный свежему мясу индеек без постороннего запаха. Без запаха порчи, химического запаха, постороннего аромата.</p>

		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	
	Пестициды	Ртуть	0,03	
		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	не более 200 Бк/кг(л)
		<p>* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>** 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.</p>		
	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)	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; неоднородность цвета филе (пятнистость); наличие кровосгустков размером не более 1 см, без ограничений; наличие белых полос мышечной ткани; 	

				<p>8. наличие плотной соединительной ткани (фасции).</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Фото продукта (транспортная упаковка)</p>	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком.</p> <p>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачиванием, исключая открытый продукт.</p> <p>Не допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Дополнительная информация</p>	<p>Не допускается повторное замораживание</p>
9.	<p>Мясо индеек: филе грудки большое замороженное/НБР, Черкизово</p>	<p>№ п/п</p>	<p>Раздел описания</p>	<p>Описание</p>
		1	<p>Наименование по НТД</p>	<p>Мясо индеек: филе грудки большое замороженное</p>
			<p>Группа продукта</p>	<p>Мясо индеек</p>

		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
			Описание сырого продукта:	
			Тип убоя	Ручной
			Тип охлаждения	Комбинированное
		7	Внешний вид продукта	<p>Часть филе грудки индейки, состоящая из большой грудной мышцы, без кожи.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; расслоение волокон филе – в случае, если визуально снаружи выглядит как филе без дефектов; мелкие кровосгустки не более чем в 2% от партии. <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> повреждения целостности филе более допустимого значения; наличие костей, хрящей, кожи; кровоизлияния; наличие участков с измененным цветом; наличие жира, больше допустимого предела; наличие зеленых пленок на филе; посторонние включения; нарушение целостности упаковки.

			<p>Продукт упакован валом в пакет ПВД и уложен в гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией о продукте.</p>								
		Цвет 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля белка, %, не менее</td> <td>18,4</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, %, не более</td> <td>1,8</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Допустимый уровень	Массовая доля белка, %, не менее	18,4	Массовая доля жира, %, не более	1,8		
Показатель			Допустимый уровень								
Массовая доля белка, %, не менее			18,4								
Массовая доля жира, %, не более	1,8										
<p>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»)</p>											
	9	Микробиологические показатели	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Допустимый уровень</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более</td> <td>5*10⁵</td> </tr> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>25,0</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)</td> <td>25,0</td> </tr> </tbody> </table>	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
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										

			Показатель	Допустимые уровни, 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, *,**	левомицетин (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	не более 200 Бк/кг(л)		
		* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».				
		** Антибиотики и лекарственные препараты, используемые при выращивании и декларируемые поставщиком, указываются в ежемесячно предоставляемом Перечне применяемых ветеринарных препаратов для цыплят-бройлеров, а их остаточные количества контролируются согласно ППК.				
		10	ГМО	Не содержит		
11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений				
12	Срок годности	365 суток				
13	Условия хранения и транспортировки	При температуре не выше минус 18°С Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.				

		14	Температура продукта в любой точке измерения	Не выше минус 12°С
		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности.
		16	Фото продукта (внешний вид, включая вид товара в охлажденном и замороженном состоянии; допустимый и недопустимый вид товара)	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> наличие участков с изменением цвета; наличие жира, больше допустимого предела; наличие поверхностной зеленой пленки на филе; повреждения целостности большого филе более допустимого значения; кровоизлияния.
		17	Фото продукта (транспортная упаковка)	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, исключая контаминацию коробов мясным соком.</p> <p>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия – подворачиванием, исключая открытый продукт.</p> <p>Не допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
10.	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;		

				<p>4. волосовидное перо;</p> <p>5. незначительное выделение килля грудной кости и отсутствие подкожного жира;</p> <p>6. отсутствие кисти крыла;</p> <p>7. воспаление фолликул: единичные, редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений;</p> <p>8. Дерматит:</p> <ul style="list-style-type: none"> – на грудке до 1 см не более 3-х; – на спине и бедрах до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 20% поверхности; <p>9. Аммиачные ожоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>10. слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки;</p> <p>11. намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи;</p> <p>12. Царапины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>13. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку):</p> <ul style="list-style-type: none"> – не более 3 разрывов кожи на тушку; – не более 1 см на грудке; – не более 2 см на других частях; <p>14. Подсиды - не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>15. Изменения цвета кожи:</p>
--	--	--	--	--

				<p>– слабо выраженные на грудке до 3 см;</p> <p>– слабо выраженные до 6 см или значительно выраженные до 3,5 см на спине, бедре, голени;</p> <p>– изменение цвета крыла:</p> <p>– 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;</p> <p>– на кисти слабо выраженное без ограничения или значительно выраженное не более 50%;</p> <p>16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;</p> <p>17. точечные кровоизлияния;</p> <p>18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений;</p> <p>19. незначительное искривление кия грудной кости.</p> <p>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).</p> <p>Массовая доля влаги, выделившейся при хранении - не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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;
--	--	--	--	--

			<p>6. наличие выраженных наминов, требующих удаления;</p> <p>7. открытое мясо;</p> <p>8. остатки субпродуктов и других внутренних органов (допускаются остатки легких и почек);</p> <p>9. плохо обескровленные;</p> <p>10. фекальные загрязнения;</p> <p>11. остатки кормовых масс;</p> <p>12. фибрин;</p> <p>13. тушки с холодильными ожогами;</p> <p>14. тушки, имеющие темную пигментацию;</p> <p>15. не удаленная шея (более допустимых значений);</p> <p>16. ярко выраженные кровоподтеки;</p> <p>17. посторонние включения.</p> <p>Тушки укладываются в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p> <p>Пакеты с сырьем должны быть тщательно упакованы утвержденным способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета.</p>
		Цвет на поверхности продукта	<p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый.</p>
		Запах	<p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый.</p>
		Консистенция	<p>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается</p>
	8		<p>Показатель</p> <p>Допустимый уровень</p>

			Физико-химические показатели	Массовая доля белка, %, не менее	16,0
				Массовая доля жира, %, не более	14,0
		9	Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)		
			Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5*10 ⁵
				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	в 25,0 не допускается
				<i>L.monocytogenes</i> , 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
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 любой точке измерения	От минус 1°С до плюс 4°С		
15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности		
16	Фото продукта (внешний вид, включая допустимый и недопустимый вид товара)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа . Допускается: 1. наличие почек и легких;		

				<ol style="list-style-type: none"> 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): <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – на внешней/ внутренней поверхности – до 2 см слабо
--	--	--	--	---

			<p>выраженное не более 2-х на тушку и до 1 см значительное не более 1-го на тушку;</p> <p>– на кисти слабо выраженное без ограничения или значительно выраженное не более 50%;</p> <p>18.геморрагии – слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;</p> <p>19.точечные кровоизлияния;</p> <p>20.закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений.</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. видимые кровосгустки; 2. царапины более допустимых значений; 3. фибрин; 4. открытые переломы голени и крыльев; 5. открытое мясо; 6. плохо обесквренная 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)	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Сырьё должно быть упаковано аккуратно.</p> <p>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета / листа, исключая нахождение продукта в открытом виде.</p> <p>Размещение на поддоне Гофрокороб-Лоток 545x385x120 мм 404 г</p>	

				<p>Схема укладки и образец собранного паллета:</p> <p>1) Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 11 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый;</p> <p>2) FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
		18	Дополнительная информация	отсутствует
11.	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	<p>Тонкоизмельченная пастообразная однородная масса, без специй, полученная из:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грудной части; – спинно-лопаточной части; – пояснично-крестцовой части. <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кровосгустки; 2. фрагменты субпродуктов (почек и легких); 3. включения мягкой соединительной ткани различного размера. <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кости; 2. костная крошка (шрот); 3. перья; 4. посторонние/инородные включения. <p>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.</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.</p>	
			Цвет 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	
	Пестициды	Ртуть	0,03	
		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)	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – кровосгустки; – кусочки субпродуктов (почек и легких) – включения мягкой соединительной ткани различного размера. <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – посторонние/инородные включения; – костная крошка.
		17	Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)	<p>Потребительская упаковка (-)</p> <p>Фото транспортной упаковки раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём во избежание вмораживания пакетов в продукт.</p> <p>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или фиксированного подворачивания пакета/листа, исключающего нахождение продукта в открытом виде.</p> <p>Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.</p> <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – загрязнения упаковки продуктом/внешним загрязнителем; – отсутствие/нечеткое/некорректное/расположение текста, штрих-кода на маркировке; – двойная этикетка, пересорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки. <p>Размещение на поддоне</p> <p>Схема укладки и образец собранного паллета:</p> <p>1) Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 12 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый;</p>

				<p>2) FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
		18	Дополнительная информация	<p>Не допускается повторное замораживание.</p> <p>Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения листа/пакета.</p>
12.	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.		

			<p>Удалены внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Выпускается с кожей шеи.</p> <p>Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый, не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.</p> <p>Вес одной тушки от 1,5 до 2,9 кг.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - на грудке не более 1-го темного участка до 1 см² и не более 10-ти точечных редко разбросанных до 0,3 см; 	
--	--	--	---	--

			<p>- 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%.</p> <p>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).</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Тушки уложены в пакет и короб. На короб нанесен термочек с полной технической информацией.</p>	
		Цвет	<p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <p>- бледно-желтый или желтый.</p>	

		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 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)	
	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	<p>Фото продукта (внешний вид)</p>	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа).</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	--	----	---	--

			<p>15) геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета до 5 см или значительно выраженные до 3 см;</p> <p>16) закрытые переломы костей крыла без кровоизлияний и костей голени без кровоизлияний не более 1-го на тушку;</p> <p>17) аммиачные ожоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>18) подкиды - не более 3-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>19) единичные пеньки;</p> <p>20) волосовидное перо.</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Фото продукта (потребительская и транспортная упаковка)</p>	<p>Потребительская упаковка (-) Фото транспортной упаковки раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</u>;</p>

				<ul style="list-style-type: none"> – Гофрокороб Дно-Крышка; – Гофрокороб-лоток. <p>Фиксация закрытия посредством завязывания пакета. Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
13.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта охлажденная, Черкизово	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта 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 соответствия	o -
		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.			

			<p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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;
--	--	--	--

			<p>19. волосовидное перо; 20. массовая доля влаги, выделившаяся при охлаждении – не более 4%*.</p> <p>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).</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Мышечной ткани: - от бледно-розового до розового; Кожи: - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; Подкожного и внутреннего жира: - бледно-желтый или желтый.</p>
		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, 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 (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
Тетрациклиновая группа: тетрацилин, окситетрацилин,		не допускается (< 0,01 мг/кг)	

			хлортетрацилин (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
<p>* 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.</p>				
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	<p>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.</p>		
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)	<p>Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u></p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 		

			<ul style="list-style-type: none"> - 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 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. <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видимые кровяные сгустки; - пятна от разлитой желчи; - отсутствие частей тушки; - открытые переломы и закрытые переломы с кровоизлияниями; - воспаление суставов; - открытое мясо; - фибрин;
--	--	--	---

				<ul style="list-style-type: none"> - 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)	<p>Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u></p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем; - отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; - двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки.
14.	Мясо кур: тушка цыпленка – бройлера потрошенная 2 сорта замороженная/НБР (масса 1,5 – 2,9 кг)	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка – бройлера потрошенная 2 сорта замороженная
			Группа продукта	Мясо кур
			Код SAP	1010114165
		2	Нормативный документ	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
		3	Декларация соответствия	-
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит
		6	Средние значения 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
			Тип охлаждения	Воздушно-капельное/Комбинированное

			<p>Внешний вид продукта</p>	<p>Потрошенная тушка цыпленка-бройлера хорошо обескровленная, чистая. Удалены внутренние органы и голова, шея, ноги по заплюсневый сустав или ниже, но не более 2 см. Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Вес тушки от 1,5 кг до 2,9 кг.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <i>Дерматит:</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <i>Аммиачные ожоги:</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <i>Царапины:</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <i>Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку):</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--	-----------------------------	---

			<p>повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p><i>15. Изменения цвета кожи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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%; <p>16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;</p> <p>17. точечные кровоизлияния;</p> <p>18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений;</p> <p>19. незначительное искривление киля грудной кости.</p> <p>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).</p> <p>Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании - не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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;
--	--	--	---

			<p>6. наличие выраженных наминов, требующих удаления;</p> <p>7. открытое мясо;</p> <p>8. остатки субпродуктов и других внутренних органов (допускаются остатки легких и почек);</p> <p>9. плохо обескровленные;</p> <p>10. фекальные загрязнения;</p> <p>11. остатки кормовых масс;</p> <p>12. фибрин;</p> <p>13. тушки с холодильными ожогами;</p> <p>14. тушки, имеющие темную пигментацию;</p> <p>15. не удалённая шея (более допустимых значений);</p> <p>16. ярко выраженные кровоподтеки;</p> <p>17. замороженные более одного раза;</p> <p>18. посторонние включения.</p> <p>Тушки укладываются валом в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p> <p>Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета.</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.</p>
		Цвет на поверхности продукта	<p>Мышечной ткани:</p> <ul style="list-style-type: none"> - от бледно-розового до розового; <p>Кожи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; <p>Подкожного и внутреннего жира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бледно-желтый или желтый.
		Запах	Свойственный свежемю 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 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)	
Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных)		не допускается (<0,01 мг/кг)		

		веществ и их 4-эпимеров)	
		Бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)
	Радионуклиды (по мясу)	Удельная активность цезия-137, Бк/кг	Не более 200
	* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ** 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	Хранить 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. Температура при транспортировке замороженного сырья не выше 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)	Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u>	
17	Фото продукта	Транспортная упаковка Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u> Фиксации закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета. Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений. Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов. Не допускается: - Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем; - Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; - Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки.	

		<p>Размещение на поддоне Гофрокороб-Лоток 545x385x120 мм 404 г Схема укладки и образец собранного паллета: Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 11 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый. FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 																								
		<p>18 Дополнительная информация * Не допускается повторное замораживание/ Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.</p>																								
15.	<p>Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 2 сорта охлажденная/НБР (масса от 2,9 кг)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="587 1064 662 1126">№ п/п</th> <th data-bbox="662 1064 1002 1126">Раздел описания</th> <th data-bbox="1002 1064 1458 1126">Описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="587 1126 662 1288">1</td> <td data-bbox="662 1126 1002 1288"> <p>Наименование по НТД</p> <p>Группа продукта</p> <p>Код SAP</p> </td> <td data-bbox="1002 1126 1458 1288"> <p>Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 2-го сорта охлажденная</p> <p>Мясо кур</p> <p>1010163131</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="587 1288 662 1417">2</td> <td data-bbox="662 1288 1002 1417"> <p>Нормативный документ</p> </td> <td data-bbox="1002 1288 1458 1417"> <p>ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="587 1417 662 1480">3</td> <td data-bbox="662 1417 1002 1480"> <p>Декларация соответствия</p> </td> <td data-bbox="1002 1417 1458 1480"> <p>-</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="587 1480 662 1516">4</td> <td data-bbox="662 1480 1002 1516"> <p>Состав</p> </td> <td data-bbox="1002 1480 1458 1516"> <p>-</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="587 1516 662 1552">5</td> <td data-bbox="662 1516 1002 1552"> <p>Аллергены</p> </td> <td data-bbox="1002 1516 1458 1552"> <p>Не содержит</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="587 1552 662 1650">6</td> <td data-bbox="662 1552 1002 1650"> <p>Средние значения пищевой ценности в 100 г продукта</p> </td> <td data-bbox="1002 1552 1458 1650"> <p>Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/ калорийность – 730 кДж/180 ккал</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="587 1650 662 1836">7</td> <td data-bbox="662 1650 1002 1836"> <p>Описание сырого продукта:</p> <p>Тип убоя</p> <p>Тип охлаждения</p> </td> <td data-bbox="1002 1650 1458 1836"> <p></p> <p>Автоматический/Ручной/Комбинированный</p> <p>Водяное/ Воздушно-капельное /Комбинированное</p> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Раздел описания	Описание	1	<p>Наименование по НТД</p> <p>Группа продукта</p> <p>Код SAP</p>	<p>Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 2-го сорта охлажденная</p> <p>Мясо кур</p> <p>1010163131</p>	2	<p>Нормативный документ</p>	<p>ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»</p>	3	<p>Декларация соответствия</p>	<p>-</p>	4	<p>Состав</p>	<p>-</p>	5	<p>Аллергены</p>	<p>Не содержит</p>	6	<p>Средние значения пищевой ценности в 100 г продукта</p>	<p>Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/ калорийность – 730 кДж/180 ккал</p>	7	<p>Описание сырого продукта:</p> <p>Тип убоя</p> <p>Тип охлаждения</p>	<p></p> <p>Автоматический/Ручной/Комбинированный</p> <p>Водяное/ Воздушно-капельное /Комбинированное</p>
№ п/п	Раздел описания	Описание																								
1	<p>Наименование по НТД</p> <p>Группа продукта</p> <p>Код SAP</p>	<p>Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 2-го сорта охлажденная</p> <p>Мясо кур</p> <p>1010163131</p>																								
2	<p>Нормативный документ</p>	<p>ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»</p>																								
3	<p>Декларация соответствия</p>	<p>-</p>																								
4	<p>Состав</p>	<p>-</p>																								
5	<p>Аллергены</p>	<p>Не содержит</p>																								
6	<p>Средние значения пищевой ценности в 100 г продукта</p>	<p>Белки – 17,0 г, жиры – 12,0 г; Энергетическая ценность/ калорийность – 730 кДж/180 ккал</p>																								
7	<p>Описание сырого продукта:</p> <p>Тип убоя</p> <p>Тип охлаждения</p>	<p></p> <p>Автоматический/Ручной/Комбинированный</p> <p>Водяное/ Воздушно-капельное /Комбинированное</p>																								

			<p>Внешний вид продукта</p>	<p>Тушка птицы без внутренних органов, хорошо обескровленная, чистая, без посторонних включений, без 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 кия грудной кости и отсутствие подкожного жира.</p> <p>Вес тушки от 2,9 кг.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наличие почек и легких; 2. остаток шеи длиной до 3 см; 3. единичные пеньки; 4. волосовидное перо; 5. незначительное выделение кия грудной кости и отсутствие подкожного жира; 6. отсутствие кисти крыла; 7. воспаление фолликул: единичные редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений; 8. <i>Дерматит:</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <i>Аммиачные ожоги:</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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. намыны на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи; 12. <i>Царапины:</i> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	--	--	-----------------------------	---

			<p>- легкие царапины - без ограничений;</p> <p>13. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку): Не более 3 разрывов кожи на тушку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - не более 1 см на грудке; - не более 2 см на других частях; <p>14. Подсиды - не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>15. Изменения цвета кожи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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%; <p>16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;</p> <p>17. точечные кровоизлияния;</p> <p>18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений;</p> <p>19. незначительное искривление киля грудной кости.</p> <p>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).</p> <p>Массовая доля влаги, выделившейся в процессе хранения - не более 4%¹.</p> <p>Не допускается:</p>	
--	--	--	---	--

			<ol style="list-style-type: none"> 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. замороженные более одного раза; 18. посторонние включения. <p>Тушки укладываются в пакет и гофрокороб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p>	
		Цвет на поверхности продукта	<p>Мышечной ткани:</p> <ul style="list-style-type: none"> - от бледно-розового до розового; <p>Кожи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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
		10	ГМО	Отсутствует	
		11	Чувствительная (целевая группа)	Без ограничений	
		12	Срок годности	5 суток	
		13	Условия хранения и транспортировки	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 мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках. Температура при транспортировке охлажденного сырья от минус 1°C до плюс 2°C	
		14	Температура продукта в любой точке измерения	От минус 1°C до плюс 4°C	
		15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности	
		16	Фото продукта (внешний вид)	Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u>	
		17	Фото продукта		
				Транспортная упаковка Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u> Фиксации закрытия посредством завязывания или подворачивания 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	
			<p>Размещение на поддоне</p> <p>1010163131: Схема укладки и образец собранного паллета</p> <p>- 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;</p> <p>- 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.</p>	
16.	Мясо кур: тушка цыпленка – бройлера потрошенная 2 сорта замороженная/НБР (масса от 2,9 кг)	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка – бройлера потрошенная 2 сорта замороженная
			Группа продукта	Мясо кур
			Код SAP	1010163331
		2	Нормативный документ	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
		3	Декларация соответствия	o -
		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

			<p>Внешний вид продукта</p>	<p>Тушка птицы без внутренних органов, хорошо обескровленная, чистая, без посторонних включений, без 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 2,9 кг;</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - на всех частях царапины до 5 см глубокие без разрывов кожи, не более 3-х на тушку или суммарно 15 см;
--	--	--	-----------------------------	---

				<p>- не более 2-х воспаленных царапин или незажившей раны до 2 см²;</p> <p>- легкие царапины - без ограничений;</p> <p>13. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку): Не более 3 разрывов кожи на тушку;</p> <p>- не более 1 см на грудке;</p> <p>- не более 2 см на других частях;</p> <p>14. Подсиды - не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>15. Изменения цвета кожи:</p> <p>- слабо выраженные на грудке до 3 см;</p> <p>- слабо выраженные до 6 см или значительно выраженные до 3,5 см на спине, бедре, голени;</p> <p>- изменение цвета крыла:</p> <p>- 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;</p> <p>- на кисти слабо выраженное без ограничения или значительно выраженное не более 50%;</p> <p>16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;</p> <p>17. точечные кровоизлияния;</p> <p>18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений;</p> <p>19. незначительное искривление кия 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).</p> <p>Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании - не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p>
--	--	--	--	---

			<ol style="list-style-type: none"> 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. замороженные более одного раза; 18. посторонние включения. <p>Тушки укладываются в пакет и гофрокороб. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета, исключающего нахождение продукта в открытом виде. На гофрокороб нанесен термочек с полной технической информацией.</p> <p>Сырье должно быть упаковано аккуратно, минимизируя захватывание полиэтилена сырьём. Перед использованием сырья рекомендуется дефростация продукта для полного извлечения пакета без его разрывов.</p>
--	--	--	--

		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 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 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)
			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
		<p>* Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>** 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.</p>		
	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 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) Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u>		
17	Фото продукта Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u>		
	Потребительская упаковка		-
	Транспортная упаковка		<p>Фиксации закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета. Короба не должны иметь разрывов или любых иных повреждений.</p> <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Загрязнение упаковки продуктом / внешним загрязнителем; - Отсутствие / нечеткое / некорректное расположение текста, штрих-кода на маркировке; - Двойная этикетка / пересорт / замятие / повреждение / смещение / отклейка этикетки
	Схема укладки и образец собранного паллета		<p>1010163331: Гофрокороб-лоток 512x385x135мм макси бурый 338г</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	Не допускается повторное замораживание. Рекомендуется предварительная дефростация продукта до момента обеспечения полного извлечения пленки/пакета
17.	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 2 сорта охлажденная/НБР (1,5-2,9 кг)	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная 2-го сорта охлажденная
			Группа продукта	Мясо кур
			Код SAP	1010102065
		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	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:

				<p>1. наличие почек и легких;</p> <p>2. остаток шеи длиной до 3 см;</p> <p>3. единичные пеньки;</p> <p>4. волосовидное перо;</p> <p>5. незначительное выделение кия грудной кости и отсутствие подкожного жира;</p> <p>6. отсутствие кисти крыла;</p> <p>7. воспаление фолликул: единичные редко разбросанные до 0,5 см, без ограничений;</p> <p>8. Дерматит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на грудке до 1 см не более 3-х. - на спине и бедрах до 1 см участков шершавой светлой кожи, не более 20% поверхности; <p>9. Аммиачные ожоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>10. слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки;</p> <p>11. намыны на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи;</p> <p>12. Царапины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>13. Разрывы кожи (не более 3 разрывов кожи на тушку):</p> <p>Не более 3 разрывов кожи на тушку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - не более 1 см на грудке; - не более 2 см на других частях;
--	--	--	--	---

			<p>14. Подсиды - не более 4-х слабо выраженных участков с повреждениями верхнего слоя кожи до 1 см²;</p> <p>15. Изменения цвета кожи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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%; <p>16. геморрагии - слабо выраженные, видимые через кожу подкожные изменения цвета, не более 6 см или значительно выраженные до 3,5 см;</p> <p>17. точечные кровоизлияния;</p> <p>18. закрытые переломы костей крыла без кровоподтеков и костей голени без кровоподтеков и смещений;</p> <p>19. незначительное искривление киля грудной кости.</p> <p>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).</p> <p>Массовая доля влаги, выделившейся при хранении - не более 4%.</p> <p>Не допускается:</p> <p>1. видимые кровосгустки;</p>
--	--	--	--

			<p>2. царапины более допустимых значений;</p> <p>3. остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;</p> <p>4. искривления костей, ухудшающие внешний вид и влияющие на нормальное распределение мягких тканей;</p> <p>5. открытый перелом голени и крыльев;</p> <p>6. наличие выраженных наминов, требующих удаления;</p> <p>7. открытое мясо;</p> <p>8. остатки субпродуктов и других внутренних органов (допускаются остатки легких и почек);</p> <p>9. плохо обескровленные;</p> <p>10. загрязнения;</p> <p>11. остатки кормовых масс;</p> <p>12. фибрин;</p> <p>13. тушки с холодильными ожогами;</p> <p>14. тушки, имеющие темную пигментацию;</p> <p>15. не удалённая шея (более допустимых значений);</p> <p>16. ярко выраженные кровоподтеки;</p> <p>17. посторонние включения.</p> <p>Тушки укладываются в пакет и гофрокороб. На гофрокороб нанесен термочек с полной маркировкой. Пакеты с сырьём должны быть тщательно упакованы утверждённым способом закрытия посредством завязывания или подворачивания пакета.</p>
		Цвет	<p>Мышечной ткани:</p> <p>- от бледно-розового до розового;</p> <p>Кожи:</p> <p>- бледно-желтый с розовым оттенком или без него;</p> <p>Жировой ткани:</p> <p>бледно-желтый или желтый.</p>

		Запах	Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров без постороннего запаха	
		Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.	
8	Физико-химические показатели	Показатель	Допустимый уровень	
		Массовая доля белка, %, не менее	16,0	
		Массовая доля жира, %, не более	14,0	
9	Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)			
	Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый уровень	
		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5*10 ⁵	
		Патогенные, в т.ч. 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)
			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 Халальный 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 любой точке измерения	От минус 1°С до плюс 4°С		
15	Способ приготовления	Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности		
16	Фото (внешний вид)	Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u>		
17	Фото продукта			

			Транспортная упаковка	- 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:	
			Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 11 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый.	FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый
			<ul style="list-style-type: none"> - 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.	Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" охлажденное/НБР	№ п/п	Раздел описания	Описание
		1	Наименование по НТД	Мясо цыплят-бройлеров: бедро "Классическое" охлажденное
			Группа продукта	Мясо цыплят-бройлеров
			Код SAP	1011342065
		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 ценности в 100 г продукта	Белки-17, жиры – 15 г, Энергетическая ценность/калорийность - 840кДж/200ккал
		7	Описание:	
			Тип убоя	Автоматический/Ручной
			Тип охлаждения	Воздушно-капельное/Комбинированное

			<p style="text-align: center;">Внешний вид</p>	<p>Часть тушки цыпленка-бройлера, состоящая из бедренной, седалищной, лонной костей, хвостовых позвонков и гузки с прилегающими к ним мякотными тканями, брюшным жиром и кожей.</p> <p>Допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. точечные кровоизлияния - до 0,3 см редко разбросанные, без ограничения; 2. изменения цвета кожи: <ul style="list-style-type: none"> - 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. гемorragии 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
--	--	--	---	--

			<p>незначительная деформация без видимых дефектов, наличие почек, наличие брюшного жира).</p> <p>Массовая доля влаги, выделившейся в процессе хранения – не более 4%¹</p> <p>Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. геморагии более допустимых значений; 13. загрязнения; 14. остатки кормовых масс; 15. посторонние включения; 16. нарушение целостности упаковки. <p>Продукт упакован валом в пакет и уложен в короб. 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 маркировкой.</p>
		Цвет	<p>Мышечной ткани:</p> <ul style="list-style-type: none"> - от бледно-розового до розового; <p>Кожи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; <p>Жировой ткани:</p> <ul style="list-style-type: none"> бледно-желтый или желтый.
		Запах	<p>Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров без постороннего запаха</p>

			Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	
			¹ 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	Средние значения
				Массовая доля белка, %, не менее	13,6
				Массовая доля жира, %, не более	18,0
		9	Показатели безопасности (в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»)		
			Микробиологические показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5*10 ⁵
				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта (г)	25
				L.monocytogenes, не допускаются в массе продукта (г)	25
			Токсичные элементы	Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более
				Свинец	0,5
				Мышьяк	0,1
				Кадмий	0,05
				Ртуть	0,03
		Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
			ДДТ и его метаболиты	0,1	

			Левомецетин (хлорамфени кол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
		Антибиотики, *,**	Тетрациклин овая группа: тетрациклин, окситетрацик лин, хлортетрацик лин (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
		<p>* 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.</p>		
10	ГМО	Отсутствует		
11.1	Чувствительная группа	Без ограничений		
11.2	Целевая группа	АО "Турбаслинские бройлеры": Сертифицированный Халяльный продукт		
12	Срок годности	1011342065: 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 мясного сырья. Транспортировка осуществляется с контролем температуры при перевозках.		
14	Температура в любой точке измерения	От минус 1°С до плюс 4°С		
15	Способ приготовления	Подвергнуть термической обработке до полной кулинарной готовности		
16	Фото (внешний вид)	Фотографии раскрыты на сайте АО НТБ в разделе <u>Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</u>		

		17	Фото
		Транспортная упаковка	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, переёсорт, замятие, повреждение, смещение, отклейка этикетки
		Размещение на поддоне	
		Гофрокороб-Лоток 545x385x120мм 404г Схема укладки и образец собранного паллета:	
		Евро-паллеты: по 4 короба в одном ряду, 11 рядов, итого 44 короба по 13 кг каждый.	FIN паллеты: по 5 коробов в одном ряду, 11 рядов, итого 55 короба по 13 кг каждый
		<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>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.</p>	