Выписка из

СПЕЦИФИКАЦИИ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ

на товарных аукционах АО НТБ

Москва, 2025 год

1. Общие положения.

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

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

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

2. Биржевые товары.

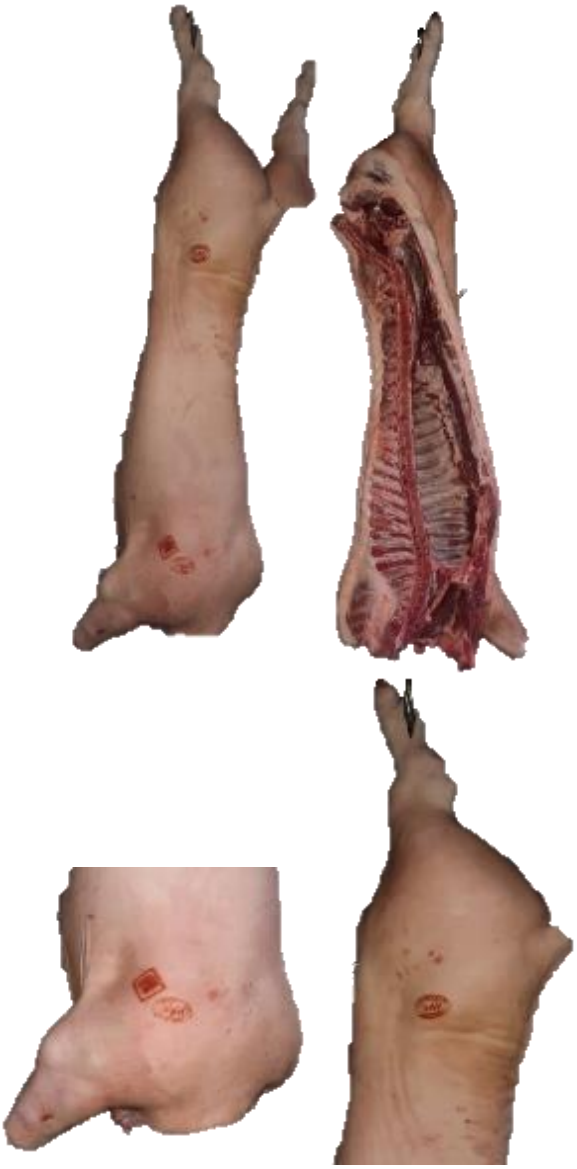
<table>
<tr><td>380.</td><td>Полутуша свиная 2 категории охлажденная, Черкизово</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Полутуша свиная 2 категории охлажденная</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Нормативный документ</td><td>ГОСТ 31476-2012</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Декларация о соответствии</td><td>Не подлежит декларированию</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Состав</td><td>-</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Аллергены</td><td>Не содержит.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.</td><td>Не нормируется.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">7</td><td>Описание продукта:</td><td></td></tr>
<tr><td>Внешний вид продукта</td><td>Свиные полутуши 2-ой категории, полученные от мясных свиней (молодняка), массой не менее 35 кг и не более 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 3,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры).
Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.
Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. Остаточная длина щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.

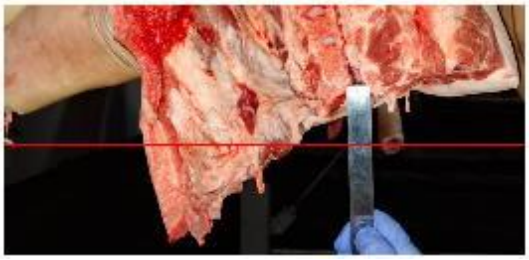
Допускается:
- зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши;
- прирези диафрагмы не более 1,5 см.

Не допускается:
- остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки;
- прирези диафрагмы более 1,5 см;
- побитости, сгустки крови и кровоподтеки;
- бахромки мышечной и жировой тканей;
- порезы, наличие обломков костей и костной крошки от распиловки;
- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков)</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

				- деформированные полутуши; - остаточная длина щековины более 5 см; - механические загрязнения; - посторонние включения.	
			Цвет на поверхности продукта	Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледно-розового. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной и жировой ткани.	
			Запах	Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.	
		8	**Показатели безопасности**		
			Микробиологические показатели	**Показатель**	**Допустимый уровень**
				Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	$1x10^3$
				Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	Не допускается
				бактерии рода Proteus в 0, 1 г	Не допускается
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
				L. monocytogenes в 25 г продукта	Не допускается
			Токсичные элементы	**Наименование вещества (элемента)**	**Допустимые уровни, в мг/кг, не более**
				Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1
				- тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
				- левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				- бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)

		Радионуклиды	Цезий-137, Бк/кг,	Не более 200
9	**ГМО**	Отсутствует.		
10	**Срок годности**	12 суток.		
11	**Условия хранения и транспортировки**	При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса. Отгрузка свинины должна осуществляться не ранее 14 часов и не позднее 2-х суток после убоя и охлаждения при температуре воздуха на рампе отгрузки не выше +4ºС. Длительность погрузки не более 40 минут.		
12	**Температура в толще продукта**	От минус 1,5°С до 4°С		
13	**Предпродажная подготовка**	Не требуется		
14	**Клеймение**	На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.		
15	**Товарное оформление продукции:**			
	Маркировка	Маркировка осуществляется одним из 2х способов: На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.		

		16 Фото сырья (внешний вид)  **Не допускается** - прирези диафрагмы более 1,5 см;

<table>
<tr><td></td><td></td><td>- остаточная длина щековины более 5 см.
  </td></tr>
<tr><td>415.</td><td>Полутуша свиная 1 категории охлажденная, Черкизово</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>Наименование по НТД</td><td>Полутуша свиная 1 категории охлажденная</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Нормативный документ</td><td>ГОСТ 31476-2012</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Декларация о соответствии</td><td>Не подлежит декларированию.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Состав</td><td>-</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Аллергены</td><td>Не содержит.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Средние значения пищевой ценности в 100 г.</td><td>Не нормируется</td></tr>
<tr><td rowspan="2">7</td><td>Описание продукта:</td><td></td></tr>
<tr><td>Внешний вид продукта</td><td>Свиные полутуши 1-ой категории, полученные от мясных свиней (молодняка), весом от 35 кг и до 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 2,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры).
Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира.
Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью.
К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок.

Допускается:
- прирези диафрагмы не более 1,5 см.

Не допускается:
- остатки щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки;
- 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;
- остаточная длина щековины более 5 см;
- наличие видимых лимфоузлов и остатков мочеточных каналов;</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

				- полутуши с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или раздробленных позвонков) - деформированные полутуши; - механические загрязнения; - посторонние включения.	
			Цвет на поверхности продукта	Цвет мясного сырья от светло-розового до красного цвета, шпик - от белого до бледно-розового, костная ткань от белого до красного цвета. Не допускается к поставке свинина с изменением цвета мышечной, жировой и костной тканей.	
			Запах	Специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха. Не допускается в производство свинина с запахом окисления и прогоркания жира.	
		8	**Показатели безопасности**		
			Микробиологичес-кие показатели	Показатель	Допустимый уровень
				Количество мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	$1x10^3$
				Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	Не допускается
				бактерии рода Proteus в 0,1 г	Не допускается
				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
				L. monocytogenes в 25 г продукта	Не допускается
			Токсичные элементы	Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни, в мг/кг, не более
				Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03
			Пестициды	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1
			Антибиотики	- тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)	не допускается (< 0,01 мг/кг)
				- левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
				- бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)
			Радионуклиды	Цезий-137, Бк/кг	Не более 200
		9	**ГМО**	Отсутствует.	

		10	**Срок годности**	12 суток.
		11	**Условия хранения и транспортировки**	При температуре от минус 1 до 0°С и относительной влажности воздуха 85 %. Транспортировка свинины должна производиться на подвесе в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Камера транспортного средства должна быть охлаждаемой, чистой, не иметь посторонних запахов или прочих недостатков, которые могут причинить ущерб качеству мяса.
		12	**Температура в толще продукта**	От минус 1,5°С до 4°С
		13	**Предпродажная подготовка**	Не требуется
		14	**Клеймение**	На каждой полутуше должны быть нанесены ветеринарные клейма и товароведческая маркировка, которые должны быть четкими, не размытыми. Ветеринарные клейма проставлены на полутуше по одному с внешней стороны шейно-лопаточного и тазобедренного отруба.
		15	**Товарное оформление продукции:**	
			Маркировка	**1 способ** 831110/Б0000169329 Этикетка термочек 400х87мм На каждой полутуше, вокруг задней ноги наносится термочек, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса нетто, единого знака обращения. **2 способ** Маркировка осуществляется RFID-меткой, идентифицирующий вид сырья, с указанием наименования продукта, категории, термического состояния, даты производства, срока годности, условий хранения, наименования и места нахождения завода-изготовителя, веса брутто и нетто, единого знака обращения.
		16	**Код CSB**	132153
		17	**Код CSB продукции**	700033/ Б0000223374 700002/ Б0000190055
		18	**Фото полутуш (внешний вид)**	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа) **Не допускается:** - прирези диафрагмы более 1,5 см; - остаточная длина щековины более 5 см.