

Выписка из
СПЕЦИФИКАЦИИ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ
ООО «Свое зерно»
на товарных аукционах АО НТБ
(сегмент «Продажи мясосырья, мяса свинины
и/или производных из него»)

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.

381.	Полутуша свиная 2 категории охлажденная, Свое зерно	1	Наименование по НТД	Полутуша свиная 2 категории охлажденная
		2	Нормативный документ	ГОСТ 31476-2012
		3	Декларация о соответствии	Не подлежит декларированию
		4	Состав	-
		5	Аллергены	Не содержит.
		6	Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г.	Не нормируется
		7	Описание продукта:	
			Внешний вид продукта	Свиные полутуши 2-ой категории, полученные от мясных свиней (молодняка), массой не менее 35 кг и не более 55 кг, с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 3,5 см (не учитывая толщину хряща остистого отростка и толщину шкуры). Полутуши без головы, передних ног, хвостов, внутреннего жира. Свиные туши разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел цельных остистых отростков на одной из полутуш. Спинномозговой канал вскрыт равномерно по всей длине от тазового до шейного отделов, спинной мозг удален полностью. Остаточная длина щековины на полутуше до 5 см от первого шейного позвонка, линия отреза горизонтальная. К данной категории не относятся полутуши хряков и свиноматок. Допускается: - зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% площади поверхности полутуши или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши; - прирезы диафрагмы не более 1,5 см. Не допускается: - остатков щетины, внутренних органов, кожной полости мошонки; - прирезы 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 бледнорозового. 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 0,1г	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	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			
	-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)			
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 +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.
		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)	Раскрыты на сайте АО НТБ в разделе Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа). Не допускается: – прирези диафрагмы более 1,5 см; – остаточная щековины более 5 см.