

№	ТРЕБОВАНИЯ К ТОВАРАМ	ЕД. ИЗМ.
1	<p>Сметана. Требуется сметана, изготовленная из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления, и предназначенную для непосредственного использования в пищу. По внешнему виду и консистенции должна быть; однородная густая масса с глянцево-белой поверхностью. Допускается недостаточно густая слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.. Массовая доля жира, не менее 15,0%. Массовая доля белка, не менее 2,3%. Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 10⁷. Потребительская упаковка - стаканы; пластиковые, из комбинированных материалов. Масса нетто продукта в потребительской упаковке грамм не менее 200. Масса нетто, кг, продукта в транспортной упаковке < 20,0.</p> <p>ГОСТ 31452-2012. ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 33491-2015 ГОСТ 32923-2014</p>	кг
2	<p>Масло сливочное. Требуется сливочное масло, должно быть изготовлено из коровьего молока и/или молочных продуктов., предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для кулинарных целей. Сливочное масло по технологии изготовления требуется сладко-сливочное. К поставке не должно подлежать масло, имеющее вкус и запах посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, а так же резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, не растворившуюся соль и излишне соленый в соленом масле. Не должно допускаться к поставке масло имеющие консистенцию засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,75. Поставляемое масло должно иметь органолептические показатели вкуса и запаха не хуже недостаточно выраженного сливочного или кисло-молочного, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция масла должна быть, плотная, однородная, пластичная. Внешний вид необходим, поверхность масла на срезе блестящая или слабо блестящая или слегка матовая. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока. При изготовлении не должны применяться пищевые добавки. Дату изготовления допускается наносить на маркировку любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение. Масло сливочное необходимо несоленое. Наименование, Традиционное. Сорт нужен высший.. Массовая доля, жира не менее 72,5 %,.. Масло должно быть упаковано брикетами по 0,2 кг в потребительскую упаковку; из пергамента или его заменителей или в пергамент "Троицкий" или в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители. Масло в потребительской упаковке должно быть уложено в ящики из картона (транспортная упаковка): тарного глоского, гофрированного Масса масла в транспортной упаковке нужна нетто, кг менее 20. Масло перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. срок годности сливочного масла с даты изготовления должен составлять не более 60 суток. До даты поставки сливочное масло должно храниться при относительной влажности воздуха не более 90 До даты поставки сливочное масло должно храниться при температуре не выше +5</p> <p>ГОСТ 32261-2013; ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p>	кг
3	<p>ГОСТ 31450-2013 ТРТС 033/2013 ТРТС 021/2011 ГОСТ 32259-2013 ГОСТ 32252-2013</p> <p>Питьевое молоко. Требуется питьевое молоко представляющие собой молочный продукт подвергнутый термической обработке. Необходимо без добавления сухих молочных продуктов и воды, должно быть расфасованный в потребительскую тару. Консистенция нужна жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах требуются характерные для молока, нужны без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус. Для изготовления продукта должно применяться молоко коровье Массовая доля жира %, не менее 2,5 В качестве потребительской упаковки должны быть применены; пакеты из полимерной пленки, пакеты из комбинированных материалов. Вместимость потребительской упаковки (объем), дм³ до 1,0. Продукт должен транспортироваться специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. До даты поставки продукт должен храниться при температуре Не выше 6,0 Не ниже 2,0</p>	л

4	<p>Кефир . Требуется кефир, Вкус и запах нужны чистые, кисломолочные, должны быть без посторонних привкусов и запахов. Вкус требуется слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Консистенция и внешний вид должны быть; однородная, с нарушенным или ненарушенным стуктом. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов.. массовая доля жира,%, 2,5. Масса нетто продукта в потребительской упаковке, г, нужна 500,0.</p> <p>Соответствие ГОСТ 31454-2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 32925-2014 ГОСТ 32923-2014 ГОСТ 33491-2015 "Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия"</p>	шт
5	<p>Яйца куриные пищевые. Категория яйца – Первая Класс яйца – Столовое.</p> <p>Требуются пищевые куриные яйца: столовые. Нужны предназначенные для реализации. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденная. Каждое яйцо должно быть маркировано. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.) Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка должна быть четкой и легко читаемой. На каждую упаковочную единицу потребительской тары должна быть нанесена маркировка, характеризующая продукт; наименование и местонахождение производителя (юридический адрес); товарный знак изготовителя (при наличии); наименование продукта, вид: Д, С; категорию; может быть указана дата сортировки; срок годности и условия хранения; пищевую ценность; обозначение действующего государственного стандарта регламентирующего данный вид продукции.; информацию о подтверждении соответствия. Срок хранения, не менее 10 суток.</p> <p>Соответствие ГОСТ 31654-2012. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p>	шт
6	<p>Голень куриная Вид мяса по способу разделки: Окорочок Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры. Соответствие ГОСТ 31962-2013</p> <p>Дополнительные характеристики: Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. В зависимости от температуры в толще мышц мясо птицы по термическому состоянию должно быть глубокзамороженное - с температурой не выше минус 18 °С. Окорочок мяса птицы должно соответствовать следующим минимальным требованиям: - быть хорошо обескровленным, чистым; не иметь: - посторонних включений (например, стекла, резины, металла); - посторонних запахов; - фекальных загрязнений; - видимых кровавых стуктов; - холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Масса нетто одной упаковочной единицы не более 15,00 кг</p> <p>ГОСТ 31962-2013, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	кг
7	<p>Сосиски</p> <p>Требуются сосиски «Сливочные», «Любительские». «Молочные», «Русские». Цвет и вид на разрезе необходимы, розовый или светло-розовый, фарш однородный равномерно перемешан. Не допускаются для поставки сосиски; с загрязнениями на оболочке; с рыхлым фаршем; с серым цветом батончиков; с наличием бульонно-жировых стеков; с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере)... Форма и размер, нужны батончики: открученные, перевязанные. Длина не менее 9,0 см.. Диаметр более 32,0 мм. Сосиски должны быть упакованы с применением вакуума или модифицированной атмосферы или без их применения. Могут применяться регуляторы кислотности. Вид применяемой оболочки необходим один из, полиамидная проницаемая, полиамидная барьерная, натуральная, искусственная белковая, целлофановая Масса нетто продукта в транспортной упаковке нужна не более 10,00. Рекомендуемый срок годности с даты изготовления, суток не более 35,0.</p> <p>Качество в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия". ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"</p>	кг

	ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" Товар упакован в тару, обеспечивающую его сохранность и герметичность при перевозке и хранении.	
8	<p>Филе куриное Вид мяса по способу разделки: филе Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры. Сорт: первый Соответствие ГОСТ 31962-2013 Дополнительные характеристики: Грудные мышцы бройлера овальной формы, вместе с внутренним малым филе, без кожи. Допускается небольшое кол-во хрящей. В упаковке допускается наличие мясного сока. Цвет характерный мышечной ткани грудки, белая с розовым оттенком. Запах – характерный этому продукту, без признаков порчи. Упаковка – подложка весом до 1,5 кг: Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку. Условия поставки: Температура внутри сырья в момент поставки должна быть 0-+4 ОС ГОСТ 31962-2013"Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" ГОСТ Р 52306-2005 ТР ЕАЭС 051/2021"О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ГОСТ Р 51074-2003</p>	кг
9	<p>Морковь столовая свежая. Требуется свежая столовая морковь. Корнеплоды требуются свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2.0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Товарный сорт - высший , первый. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру мм, не более 70 не менее 20. Морковь должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность. Морковь в каждой упаковочной единице должна быть однородной по происхождению, ботаническому сорту, качеству и размеру. Фасована должна быть в тканевые мешки по ГОСТ, в мешки из полимерных пленок или пакеты из полимерных и комбинированных. Морковь до даты поставки должна храниться в условиях, обеспечивающих ее сохранность. Относительная влажность воздуха в диапазоне 90-85. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту, регламентирующему данный вид продукции. ГОСТ 32284-2013 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51074-2003</p>	кг
10	<p>Капуста белокочанная. Кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для предлагаемого ботанического сорта формы и окраски, нужны без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Должна быть среднепоздней или позднеспелой . Не допускается содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см. проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью. поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения). Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,6 кг. Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) в поставляемом объеме быть не должно. Капуста должна быть упакована так, чтобы обеспечить ее надлежащую сохранность. Капуста в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. ГОСТ 1724-85 ГОСТ Р 51809-2001 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011</p>	кг

11	<p>Картофель продовольственный. Клубни должны быть целые, чистые, здоровые, свежие, покрытые кожурой, плотной кожурой, без излишней внешней влажности, требуются не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, нужны без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Необходимы формы округло-овальной, удлинённой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета которые могут быть удалены при обычной очистке, общей площадью не более – 2,0. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм. Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом при поражении более одной четвертой поверхности клубня, от массы не более 2,0%. Продовольственный картофель должен быть упакован в ящики из древесины или полимерных материалов, тканевые мешки. Масса нетто упакованного картофеля более 20 кг.. До даты поставки продовольственный картофель должен храниться в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.</p> <p>ГОСТ 7176-2017 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51074-2003</p>	кг
12	<p>Свекла столовая. Требуется свежая столовая свекла. Корнеплоды нужны свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие. не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, требуются типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2.0 см или без них. Мякоть должна быть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей предлагаемого ботанического сорта.. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, 5,0 – 10,0 см. Предел допускаемого отрицательного отклонения для номинальной массы нетто одной упаковочной единицы 50 грамм. Свежая свекла должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность. Свекла в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. Свекла должна быть фасована в - тканевые мешки, в мешки из полимерных пленок или в пакеты из полимерных и комбинированных материалов.</p> <p>ГОСТ 32285-2013 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51074-2003</p>	кг
13	<p>Лук репчатый. Товарный сорт нужен первый. Луковицы нужны вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, требуются типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см Должен быть без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Допускаются дефекты формы, окраски, незначительные зарубцевавшиеся следы потертости, небольшие зарубцевавшиеся трещины, небольшие следы повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, пятна, которые не переходят на последний слой чешуи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен площади поверхности луковицы. Не более 1/2. Могут быть трещины на наружной чешуе и ее частичное отсутствие на поверхности луковицы (при условии что луковица остается неповрежденной) площадью площади всей поверхности луковицы не более 1/3 Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 3,0 см. В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим диаметром луковиц, не должна превышать 2,0 см. Свежий репчатый лук может быть упакован произвольной массой нетто в потребительскую упаковку из материалов полимерных или комбинированных, других материалов</p> <p>ГОСТ 34306-2017 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51074-2003</p>	кг
14	<p>Томатная паста. В зависимости от показателей качества томатная паста должна быть категории «Экстра» или без обозначения категории. Внешний вид и консистенция однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений могут быть единичные включения семян, частиц кожицы. Грубых частиц плодов не должно быть. Цвет необходим; красный, темно-красный, оранжево-красный, малиново-красный. Цвет ярко выраженный или нет, равномерный по всей массе, может быть буроватый или коричневатый или желтоватый оттенок. Должна быть приготовлена с применением соли или без.. Вместимость потребительской тары, дм³ не более 1,0. Томатная паста должна быть фасована в потребительскую тару, стеклянные банки. или металлические банки: лаковым , эмалевым покрытием или в тару из полимерных / комбинированных материалов. Срок годности, в течение которого томатная паста сохраняет свое качество, со дня изготовления, не более 12 месяцев До даты поставки должна храниться при температуре выше 25, не ниже 0 градусов Соответствие ГОСТ 3343-2017</p>	кг

	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011	
15	<p>Подсолнечное масло. Вид масла подсолнечного рафинированного – Дезодорированное. Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного - Высший сорт. Соответствие ГОСТ 1129-2013.</p> <p>Должно быть прозрачное без осадка. Необходимо без запаха, с обезличенным вкусом.</p> <p>Должно быть фасовано, не менее 900 мл. каждую упаковочную единицу подсолнечного масла в потребительской таре. Должно храниться в крытых затемненных помещениях срок годности (с даты изготовления) 6 месяцев Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции. Требуется подсолнечное масло, предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для производства продуктов детского и диетического питания. ГОСТ 1129-2013</p> <p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011.</p>	л
16	<p>Яблоки.</p> <p>Товарный сорт, не ниже: Высшего Доп.характеристики: Свежие, вызревшие, крупные плоды от -150 до 300 гр</p> <p>Требуются яблоки. реализуемые в розничной торговой сети в свежем виде. Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару. Плоды нужны целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта(сортов) формы и окраски, с плодоножкой, допускаются плоды без плодоножки, при условии, что место отрыва чистое и прилегающая к нему кожица не повреждена. Допускается, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития. Могут быть бурые пятна, не выходящие за пределы полости плодоножки, но без грубой шероховатости, и/или незначительные изолированные следы побурения. Плоды необходимы съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Мякоть должна быть доброкачественная. Могут быть коричневые пятна, которые могут слегка выходить за пределы полости плодоножки, но без шероховатости. Допускаются легкие повреждения (нажимы, потертость) площадью не более 1 см². .</p> <p>ГОСТ 34314-2017 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011.</p>	кг
17	<p>Плоды шиповника сушеные. Требуется высушенные зрелые плоды шиповника любого вида/ видов. Должен представлять собой цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы шаровидной, яйцевидной или овальной, сильно вытянутой веретеновидной. Плоды должны состоять из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов нужны твердые хрупкие, наружная поверхность блестящая может быть матовая, морщинистая. Плоды шиповника должны быть упакованы по ГОСТ в мешки по ГОСТ. масса нетто менее 20,0 кг. Маркировка должна соответствовать ГОСТ. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам Необходимо в соответствии с ГОСТ Хранение плодов шиповника до даты поставки должно быть по ГОСТ Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
18	<p>Соки овощные, фруктовые Требования установлены. Должен быть наименования яблоко зеленое (красное). Должен представлять собой прозрачную жидкость стабильную в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Безопасность соков должна соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Соки должны быть фасованы в упаковку из материалов полимерных, комбинированных или стеклянную объем дм³ 1 л. Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать с требованиями Технических регламентов Таможенного союза, с указанием товарного знака. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам Необходимо в соответствии с ГОСТ Срок годности должен составлять 12 месяцев. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	л
19	<p>Компот из сухофруктов. Требуется многокомпонентный (ассорти) из смеси двух или более видов фруктов любых наименований косточковых и семечковых. Содержание токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов в компотах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности. Объем потребительской тары, дм³ Не менее 0,5 Маркировка Необходима в соответствии с требованиями ТР ТС Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам Должна быть обеспечена сохранность продукта до даты поставки Товар должен соответствовать НТД производителя</p>	кг

20	<p>Зелень свежая. Листья должны быть свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные морозом, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья с корнеплодами или без корнеплодов. Длина основной массы листьев от основания черешков, не менее 80, 0 мм Свежая петрушка должна быть фасована в потребительскую упаковку из материалов: полимерных, комбинированных. Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей петрушки одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета. масса нетто от , 0,1 до 0,5. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать юридическому адресу, включая страну, и при несоответствии с юридическим адресом адрес производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)); товарного знака изготовителя (при наличии); массы нетто; особого способа обработки продукта (при проведении обработки); даты сбора и даты упаковывания; информации о выращивании в защищенном грунте (если выращена в защищенном грунте); условий хранения; обозначения действующего стандарта; единого знака обращения продукции на рынке; знака систем добровольной сертификации (при наличии). Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. До даты поставки свежая петрушка должна храниться в чистых, сухих, не зараженных насекомыми вредителями, без постороннего запаха, закрытых охлаждаемых складских помещениях в условиях, обеспечивающих сохранность продукта. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
21	<p>Соль поваренная. Требуется пищевая поваренная соль, представляющая собой хлористый натрий и изготовленная для внутреннего рынка и экспорта. Помол необходим № 0. Должна представлять собой кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли Гранулометрический состав, %, До 0,8 мм включ. Не менее 70. Гранулометрический состав, %, Св. 0,8 до 1,2 мм включ. Не более 25. Гранулометрический состав, %, Св. 1,2 мм не более 10 Предельные отклонения массы нетто соли в пачках или пакетах 60. Пищевая поваренная соль должна быть фасована и упакована в потребительскую тару, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями государственной службы России в установленном порядке. Тара должна обеспечивать сохранность продукции при ее транспортировании и хранении. Должна быть прочной, сухой и чистой. Не должна допускать проникания влаги и просыпания. Должна обеспечивать целостность упаковки до истечения срока хранения (годности) продукта Соль должна быть упакована в бумажные пачки либо в пакеты из ламинированной бумаги, в пакеты из целлофана либо пакеты из пленки полиэтиленовой бесцветной (с пигментом) Масса нетто в потребительской таре не менее 500 Маркировка должна содержать следующие данные; наименование продукта, включая информацию о способе производства каменная (выварочная) ; наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; фирменное наименование (при наличии); товарный знак (при наличии); дату изготовления и упаковки ; гранулометрический состав ; массу нетто; обозначение действующего стандарта; информацию о сертификации; сорт: экстра, высший, первый. Отбор, подготовка проб и методы испытаний должны соответствовать ГОСТ. Определение токсичных элементов должно соответствовать действующим государственным стандартам. Определение радионуклидов должно быть проведено по методикам, утвержденным в установленном порядке Пищевая поваренная соль должна транспортироваться в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте соответствующего вида. Срок хранения с даты изготовления, не более 2,5 лет Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
22	<p>Пшено шлифованное. Сорт – Высший. Соответствие ГОСТ 572-2016. Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг ГОСТ 572-2016 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011</p>	кг
23	<p>Макаронные изделия.(вермишель) Вид изделия макаронного: Изделие макаронное фигурное; Вид сырья: Пшеничная мука; Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А; Изделие быстрого приготовления: нет; Изделие яичное: нет; Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: высший. Упаковка – пакеты из целлюлозной плёнки (целлофана) масса не менее 0,5кг. Упаковка должна соответствовать ГОСТ 7730-89 Соответствие ГОСТ 31743-2017 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011</p>	кг

24	<p>Лавровый лист. Запах и вкус должны быть хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, нужны без постороннего запаха Должны быть собранные в осенне-весенний период и высушенные, предназначенные для использования в качестве пряности. и привкуса. Внешний вид необходим, листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком Должен быть расфасован в пакеты, массой нетто, не менее 10 грамм На каждом пакете с лавровым листом должно быть указано; наименование отправителя; наименование продукции; массу нетто; дату фасовки; обозначение действующего стандарта Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Срок хранения с даты изготовления должен быть 12 месяцев Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции</p>	кг
25	<p>Овсяные хлопья. Требуется овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей. Необходимы вида «Геркулес». Должны вырабатываться из овсяной крупы высшего сорта по ГОСТ. 21149-2022 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в овсяных хлопьях должно соответствовать СанПиН. Цвет необходим белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах нужен свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус должен быть Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов Упаковка, овсяных хлопьев должна соответствовать ГОСТ. Маркировка, овсяных хлопьев должна соответствовать ГОСТ Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Хранение овсяных хлопьев должно соответствовать ГОСТ. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции</p>	кг
26	<p>Горох. Вид зерна колотое Сорт не ниже Первый. Соответствие ГОСТ 6201-2020 Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг</p>	кг
27	<p>Гречневая крупа. Вид крупы - Ядрица . Сорт не ниже Первый Соответствие ГОСТ 5550-2021 Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг Требуется гречневая крупа, должна быть получена из пропаренного или непропаренного зерна гречихи, путем отделения плодовых оболочек от ядра. Должна представлять собой целые и надколенные ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм. Цвет нужен кремовый или коричневый. Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по ГОСТ. Пищевая ценность в 100 граммах продукта; Белок, грамм 12, 6 предельные отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать ГОСТ. Гречневая крупа должна быть упакована в потребительскую тару, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами. Все виды потребительской и транспортной тары должны отвечать требованиям ТР ТС. В качестве потребительской тары должны быть применены пакеты, из пленки полиэтиленовой пищевой или из пленки поливинилхлоридной или из пленки полипропиленовой. Пакеты и материалы изготовления должны соответствовать ГОСТ Гречневая крупа должна быть упакована в потребительскую тару массой нетто, до 0,800кг На каждую единицу потребительской тары с крупой в соответствии с требованиями ГОСТ и ТР ТС должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию; наименование крупы ,вид, сорт (высший/первый); дата выработки(месяц и год); наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну); товарный знак изготовителя (его словесное обозначение) (при наличии); масса нетто; пищевая ценность (калорийность, содержание белка, жира, углеводов, витаминов, минеральных веществ); срок годности; обозначение действующего стандарта. Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легко читаемой. Допускается данную информацию размещать на листе-вкладыше к каждой единице потребительской тары. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам Гречневую крупу рекомендуется хранить в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха и температурой Не более 70 и 25 соответственно Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
28	<p>Манная крупа Марка крупы – М Соответствие ГОСТ 7022-2019. Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг Требуется манная крупа, вырабатываемая из мягкой пшеницы и предназначенная для пищевых целей. Манная крупа должна вырабатываться в соответствии с требованиями действующего государственного стандарта регламентирующего данный вид продукции по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке. Должна преобладать непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах нужен нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус требуется нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в манной крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН. предельные отрицательные отклонения массы нетто упакованного товара должны соответствовать ГОСТ В качестве потребительской упаковки должны быть использованы пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ. Должна быть упакована в потребительскую тару, кг, кратными 0,025. От 0,400 до 1000. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию; товарный знак (его словесное обозначение) и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; наименование продукта (марку); массу нетто (кг); дату выработки; срок хранения; обозначение действующего государственного стандарта; "хранить в сухом месте"; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Должна храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями</p>	кг

	хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Срок хранения, 7,0 месяцев Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.	
29	<p>Крупа рисовая. Рис круглый цельнозерновой. Непропаренный, сорт не ниже Первый. Способ обработки – шлифованный Соответствие ГОСТ 6292-93. Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг Требуется рис шлифованный, должен представлять собой продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых должны быть удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Допускается содержание цветных ядер, не превышающее норм, установленных государственным стандартом. Рисовая крупа должна вырабатываться из риса, отвечающего требованиям ГОСТ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в рисовой крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН. Запах должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, нужен не затхлый и не плесневый. Вкус требуется свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Цвет необходим белый, может быть с различными оттенками. предельные положительные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать ГОСТ. 10. предельные отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать ГОСТ. 10. Должен быть упакован в потребительскую тару, кг, кратными 0,025. Не менее 0,400, не более 1,000. В качестве потребительской упаковки должны быть использованы пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию;</p> <p>товарный знак (его словесное обозначение) и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; наименование продукта (вид, сорт экстра или высший); массу нетто (кг); дату выработки; срок хранения; обозначение действующего государственного стандарта; "хранить в сухом месте"; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Должен храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Срок хранения 12 месяцев, Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
30	<p>Сахар белый. Вид сахара белого – Кристаллический. Соответствие ГОСТ 33222-2015. Требования установлены. Должен представлять собой, кристаллизованную, без вкусоароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья. Нужен свекловичный (тростниковый). Нужен кристаллический. По внешнему виду должен представлять собой однородную сыпучую массу кристаллов. Категория поставляемого сахара нужна выше ТС1 Массовая доля диоксида серы, мг/кг сахара, не более 15 предельные отрицательные отклонения массы нетто нужны в соответствии с ГОСТ Должен быть фасован в мешки тканевые (полипропиленовые) номинальная масса, не более 50, 0 кг Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую информацию; наименование и категорию сахара; происхождение по виду сырья; наименование, фирменное наименование (при наличии) и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; товарный знак изготовителя его словесное обозначение (при наличии); номинальную массу, массу брутто; пищевую и энергетическую ценность; год изготовления; содержание диоксида серы при содержании в количестве, превышающем 10 мг/кг; срок годности и условия хранения; штриховое кодирование (при наличии); обозначение настоящего стандарта; информацию о подтверждении соответствия. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Содержание диоксида серы в белом сахаре должно быть определено по "Методике измерений массовой доли общего диоксида серы в сахаре йодометрическим методом" Упакованный белый сахар перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта Упакованный белый сахар должен храниться до даты поставки при температуре воздуха и относительной влажности воздуха не выше 40 и не выше 70 соответственно. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
31	<p>Чай черный. Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа – Листовой Тип листа чая черного (ферментированного) – Крупный. Сорт – высший. Соответствие ГОСТ 32573-2013</p> <p>По показателям безопасности (токсичные элементы, микробиологические показатели) черный чай должен соответствовать требованиям ТР ТС. По способу технологической обработки чайного листа требуется листовой. По степени искусственного измельчения нужен - средний, крупный или мелкий. Внешний вид настоя чая должен быть яркий, прозрачный. Масса черного чая в единице потребительской упаковки должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений Масса черного чая в единице потребительской упаковки должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений. Масса черного чая в единице потребительской упаковки должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений. Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества Масса нетто в потребительской упаковке, больше 50 грамм. Черный чай должен быть фасован в упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих его сохранность, коробки из картона или бумаги, комбинированных материалов. Маркировка потребительской тары требуется в соответствии с требованиями ТР ТС. Методы контроля должны соответствовать требованиям действующих государственных стандартов. Черный чай транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. До даты поставки должна быть обеспечена сохранность продукта. Товар должен соответствовать</p>	кг

	действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.	
32	<p>Крупа ячневая. Номер крупы 2 ГОСТ 5784-60</p> <p>Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг Ячмень для выработки крупы по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов должно соответствовать СанПиН. Крупа ячневая должна представлять собой крупу ячменную, получаемую из круяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным дроблением и шлифованием. Номер крупы требуется 1... 3 Упаковка, должна соответствовать ГОСТ.</p> <p>Маркировка, должна соответствовать ГОСТ. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Хранение должно соответствовать ГОСТ. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
33	<p>Уксус столовый. По внешнему виду требуется прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция; наличие живых и мертвых угриц, а также бактериальных пленок не допускается. Вкус должен быть кислый, характерный для уксуса, без постороннего привкуса. Фасован должен быть в бутылки: полимерные, стеклянные. Вместимость д³1,0. Каждая единица потребительской упаковки с уксусом должна маркироваться этикеткой в соответствии с требованиями ТР ТС. Дополнительно указывают следующую информацию, номинальный объем, массовую концентрацию уксусной кислоты, г/100 см³, или ее массовую долю, %; способ употребления; пищевые добавки (при их применении). Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Уксус должен храниться в упакованном виде в чистых проветриваемых помещениях и должен быть защищен от воздействия прямых солнечных лучей. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции</p>	л
34	<p>Пшеничная крупа. Вид крупы Полтавская, номер крупы Средняя № 2 или № 3 Соответствие ГОСТ 276-2021 Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг Требуется пшеничная крупа, должна вырабатываться в соответствии с требованиями в действующего государственного стандарта регламентирующего данный вид продукции по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке. В зависимости от способа обработки и размера крупинки пшеничная крупа нужна вида; Полтавская, Цвет нужен желтый. Запах необходим свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус требуется свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Должна представлять собой частицы дробленого или мелкодробленого зерна пшеницы, могут быть различной величины, должны быть полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, нужны зашлифованные; овальной формы с закругленными концами, округлой формы, мелкодробленые. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН. В качестве потребительской упаковки должны быть использованы пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ. Должна быть упакована в потребительскую тару, кг, кратными 0,025. От 0,400, до 1,000. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные ,характеризующие продукцию; товарный знак (его словесное обозначение) и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; наименование продукта (вид, номер, 2/3/4 (для номерной продукции); массу нетто (кг); дату выработки; срок хранения; обозначение действующего государственного стандарта; "хранить в сухом месте"; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов.</p> <p>Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Должна храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Срок хранения, не более 12 месяцев Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг
35	<p>Соль Экстра Требуется пищевая поваренная соль, представляющая собой хлористый натрий и изготовленная для внутреннего рынка и экспорта. Помол необходим № 0. Должна представлять собой кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли Гранулометрический состав, %, Др 0,8 мм включ. Не менее 70. Гранулометрический состав, %, Св. 0,8 до 1,2 мм включ. Не более 25. Гранулометрический состав, %, Св. 1,2 мм не более 10 Предельные отклонения массы нетто соли в пачках или пакетах 60. Пищевая поваренная соль должна быть фасована и упакована в потребительскую тару, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями госсанэпидслужбы России в установленном порядке. Тара должна обеспечивать сохранность продукции при ее транспортировании и хранении. Должна быть прочной, сухой и чистой. Не должна допускать проникания влаги и просыпания. Должна обеспечивать целостность упаковки до истечения срока хранения (годности) продукта Соль должна быть упакована в бумажные пачки либо в пакеты из ламинированной бумаги, в пакеты из целлофана либо пакеты из пленки полиэтиленовой бесцветной (с пигментом). Масса нетто в потребительской таре не менее 500 Маркировка должна содержать следующие данные; наименование продукта, включая информацию о способе производства каменная (выварочная) ; наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; фирменное наименование (при наличии); товарный знак (при наличии); дату изготовления и упаковки ; гранулометрический состав ; массу нетто; обозначение действующего стандарта; информацию о сертификации; сорт: экстра, высший, первый. Отбор, подготовка проб и методы испытаний должны соответствовать ГОСТ. Определение токсичных элементов должно соответствовать действующим</p>	кг

	государственным стандартам. Определение радионуклидов должно быть проведено по методикам, утвержденным в установленном порядке Пищевая поваренная соль должна транспортироваться в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте соответствующего вида. Срок хранения с даты изготовления, не более 2,5 лет Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.	
36	Перловая крупа. Номер крупы 5. Сорт высший. Соответствие ГОСТ 5784-60. Фасовка в пакеты/ мешки по 1-5 кг Требуется перловая крупа получаемая из крупяного ячменя путем удаления цветковых гленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Ячмень для выработки крупы по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ . Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов должно соответствовать СанПиН . Номер крупы требуется 1..5 Ядро, должно быть освобожденное от цветковых гленок, хорошо отшлифованное Упаковка, должна соответствовать ГОСТ. Маркировка, должна соответствовать ГОСТ. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. Хранение должно соответствовать ГОСТ Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.	кг
37	Мука Пшеничная Вид муки – Хлебопекарная. Сорт пшеничной хлебопекарной муки, не ниже – Высший. Соответствие ГОСТ 26574-2017 Упаковка – бумажный пакет, масса не менее 2 кг.. Пшеница, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям ГОСТ. Вкус необходим свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН. Цвет нужен белый или кремовый, оттенок при наличии должен быть кремовый/ желтоватый. Допускаемые отклонения массы нетто упаковочных единиц не должны превышать требований ГОСТ Упаковка муки должна быть по ГОСТ Маркировка муки должна быть по ГОСТ со следующими дополнениями; срок хранения муки; условия хранения муки; информация о подтверждении соответствия. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам. До даты поставки пшеничная мука должна храниться при температуре окружающей среды не выше До даты поставки пшеничная мука должна храниться при относительной влажности воздуха не выше 70. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.. Пшеничная мука. Пшеничная мука должна вырабатываться в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, утвержденными в установленном порядке. Сорт необходим не ниже высшего	кг
38	Сок 0,200мл Требования установлены. Должен быть наименования яблоко зеленое (красное). Должен представлять собой прозрачную жидкость стабильную в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Безопасность соков должна соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Соки должны быть фасованы в упаковку из материалов полимерных, комбинированных или стеклянную объем дм ³ 1 л. Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать с требованиями Технических регламентов Таможенного союза, с указанием товарного знака. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам Необходимо в соответствии с ГОСТ Срок годности должен составлять 12 месяцев. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.	шт
39	Сыр полутвердый Вид сыра - цельный; Вид сыра в зависимости от массовой доля жира в пересчете на сухое вещество – жирный; Вид сырья - коровье молоко Дополнительные требования: сыр изготовлен из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока. Жировая фаза сыра содержит только молочный жир коровьего молока. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество – 50%. Фасовка – весовая. Поставляемый товар сохраняет пригодность в течение срока годности, установленного производителем Срок годности –30 суток на момент поставки ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	кг

	<p>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Требуется полутвердый сыр, наименование поставляемого сыра может быть одно из, Советский или Швейцарский либо Алтайский или Российский или Голландский или Костромской или Ярославский или Эстонский или Степной или Угличский. По органолептическим показателям поставляемый сыр должен соответствовать требованиям, вкус и запах нужны выраженный сырный или умеренно выраженный сырный, сладковатый или кисловатый или слегка кисловатый, может быть наличие остроты, может быть пряный или слегка пряный. По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов, в т.ч. патогенных) сыр должен соответствовать нормам, Технических регламентов Таможенного союза. Размеры в сантиметрах, длина и ширина /диаметр 50 и 28 соответственно/ не более 80. Высота, см не более 35. массовая доля жира в пересчете на сухое вещество % не более 50 Возраст сыра, не менее 45 суток массовая доля жира в пересчете на сухое вещество % не менее 45 Масса, кг, не менее 1,0. Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто должны соответствовать ГОСТ. Упаковочные материалы и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при перевозках, хранении и реализации. Масса нетто продукта в транспортной упаковке рекомендуется, кг менее 20. Информация для потребителя, должна соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза, должна быть нанесена на сыр с помощью этикетки /указана непосредственно на упаковочном материале. Дату изготовления допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение. Методы отбора и подготовка проб к анализам должны соответствовать ГОСТ. Сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. До даты поставки сыр должен храниться при температуре не выше +6. До даты поставки сыр должен храниться при относительной влажности воздуха не выше 90. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	
40	<p>Говядина. Вид мяса по способу обработки – Бескостное. Вид мяса по способу разделки - Отруб</p> <p>Дополнительные требования к товару, услуге, работе</p> <p>Говядина в отрубках: тазобедренный без голяшки бескостный, спино-поясничный бескостный. Охлажденное, температура в толще мышц от 0 до 4*с., бескостное, категория 1, с массовой долей соединительной и жировой ткани и жил не более 9%, без содержания фосфатов. По органолептическим показателям мясо свежее, имеет плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха, жир белый или белый с желтоватым оттенком. Мясо не темное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, кожи, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Масса нетто отрубков в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, Перетаривание мяса не допускается</p> <p>ГОСТ 31797-2012 "Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия"</p> <p>ГОСТ 33818-2016</p> <p>ГОСТ 31797-2012</p> <p>ТР ТС 034/2013</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>ТР ТС 005/2011</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003</p> <p>Требуется говядина, должна представлять собой мясо, полученное в результате переработки молодняка крупного рогатого скота, класса,</p>	кг

	<p>А/Б. Может быть любого пола, в возрасте от 8 месяцев. Требуется в виде: тазобедренный без голяшки бескостный, спино-поясничный бескостный . По органолептическим показателям мясо должно быть свежим, без постороннего запаха. Поверхность четвертин от розового до темно-бордового цвета. На отрубках не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. По термическому состоянию четвертины требуются охлажденные (подвесом). Четвертины должны быть получены из туш полных мясных, мускулатура нужна округлая хорошо или отлично развитая Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции. Пищевая ценность, Жир, г; в 100 граммах продукта не более 15,0 Пищевая ценность, Белок, г; в 100 граммах продукта Не более 20,9 Не менее 16,5 Энергетическая ценность, ккал, в 100 граммах продукта Не более 214,2 Не менее 104,7 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубков при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в порядке, действующем на территории РФ. Масса нетто отрубков в ящиках из гофрированного картона должна быть кг, более 15,00. масса брутто продукции в многооборотной таре должна быть менее 30,00. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубков и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная маркировка должна быть по ГОСТ с нанесением манипуляционных знаков "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры". На каждую единицу транспортной тары должна быть нанесена маркировка при помощи штампа/трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащая следующие данные, наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)) и организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); товарный знак (его словесное обозначение) (при наличии); наименование отрубков, их термическое состояние; информацию о пищевой ценности; дату изготовления и упаковывания; условия хранения; срок годности; массу нетто; обозначение действующего государственного стандарта регламентирующего данный вид продукции ; информацию о подтверждении соответствия. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам Отрубы должны транспортироваться транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида Рекомендуемые сроки годности, включая транспортирование, суток не более 16 Параметры воздуха в камере хранения мяса до даты поставки, температура минус один. Параметры воздуха в камере хранения мяса до даты поставки, относительная влажность 85. Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	
41	<p>Печенье сахарное Печенье сахарное неглазированное Фасовка в коробки до 5 кг ГОСТ 24901-2016 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011</p>	кг
42	<p>Рыба Горбуша с/м б/г Соответствие ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия». Соответствие ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>рыба плотная, чистая, ровная. окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Допускаются зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании. Запах после размораживания - свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Рыба без наружных повреждений. Допускается поломка плавников без нарушения целостности тканей рыбы. Свежемороженая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.</p>	кг

43	<p>Икра кабачковая Консистенция икры кабачковой однородная. Вкус и запах приятные, свойственные вкусу и запаху обжаренных овощей (кабачков, моркови, лука). Без физического и ложного бомбажа, "хлопуша", вогнутых крышек, плоского скисания (это кислый вкус икры кабачковой). Внешний вид банки нормальный, без дефектов, обнаруживаемых органолептически. Крышки банок не вздуваются, хотя в содержимом происходит брожение. Без потемнения всего содержимого банок, без потемнения верхнего слоя содержимого банок. Лопнувшие стеклянные банки - трещины по корпусу, скол стекла возле горловины, не будут допущены к поставке. Упаковка, транспортировочная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства соответствуют требованиям санитарных норм, документам, по которым они изготовлены, обеспечивают сохранность и качество товара при транспортировке и хранении в течении всего срока годности. Остаточный срок хранения 70%. Соответствие ГОСТ Р 51926-2002.</p>	кг
44	<p>Зеленый горошек Горошек изготовлен из свежих зерен овощного гороха мозговых сортов стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и поваренной соли, стерилизованные. Первого сорта. Внешний вид: зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. С наличием битых зерен по отношению к массе горошка, % 7. Консистенция мягкая однородная. ГОСТ Р 54050-2010</p>	шт
45	<p>Окорочок куриный Вид мяса по способу разделки: Окорочок Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры. Соответствие ГОСТ 31962-2013 Дополнительные характеристики: Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. В зависимости от температуры в толще мышц мясо птицы по термическому состоянию должно быть глубокомороженное - с температурой не выше минус 18 °С. Окорочок мяса птицы должно соответствовать следующим минимальным требованиям: - быть хорошо обескровленным, чистым; не иметь:- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);- посторонних запахов;- фекальных загрязнений;- видимых кровавых сгустков;- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Масса нетто одной упаковочной единицы не более 15,00 кг</p> <p>ГОСТ 31962-2013,</p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	кг
46	<p>Консервы рыбные Горбуша в собственном соку "ГОСТ 10119-2007. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Рыба должна быть разделана на тушку, термически обработана, уложена в банки, свойственный созревшим консервам данного вида с естественным кисловатым привкусом, без постороннего привкуса, запах - приятный, свойственный созревшим консервам данного вида, без постороннего запаха, консистенция рыбы: от сочной до суховатой, консистенция плавников: мягкая (легко разжевываются или разламываются). Состояние: рыбы - тушки целые, могут быть: лопнувшее брюшко у отдельных экземпляров рыб, - разламывание отдельных тушек при выкладывании их из банки; кожных покровов - целые, могут быть: незначительные нарушения в местах соприкосновения тушек между собой и припекания к внутренней поверхности банки, незначительная вдавленность или проколы в мясе хвостовой части, наличие хлопьев свернувшегося белка; масла - прозрачное над водно-белковым отстоем, может быть легкое помутнение или "сетка". Цвет кожных покровов - Серебристый, с легким желтоватым оттенком, не связанным с окислением жира. Характеристика разделки - Голова, внутренности удалены, хвостовой плавник удален или подрезан. Могут быть: икра или молоки, почки и черная пленка; остатки кишочки не более чем у двух тушек в банке; поперечный надрез брюшка около анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; срезание брюшка. Наличие чешуи - удалена. Возможно наличие у всех видов сардин, кроме сардины тихоокеанской. Порядок укладки - тушки уложены головной частью к хвостовой, наклонно брюшком вверх или плашмя параллельными рядами. Возможна укладка одной-двух тушек в банке плашмя или брюшком вверх. Наличие посторонних примесей - не допускается.</p>	кг
47	<p>Огурцы свежие Органолептические и физические показатели огурцов должны соответствовать требованиям; плоды должны быть целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений. без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Допускаются к поставке огурцы с незначительными дефектами формы. за исключением связанного с увеличением размера семян при их созревании, незначительными дефектами окраски (светлая окраска), незначительные дефекты кожицы (легкая потертость, царапины), не влияющие на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта. Мякоть необходима плотная, с недоразвитыми, водянистыми не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Огурцы должны быть способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Не допускаются к поставке огурцы с признаками порчи и имеющие горький привкус. Не должны допускаться к поставке огурцы, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и пораженные болезнями. Не должно быть в поставляемой партии наличие</p>	кг

	<p>огурцов, гнилых, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой. Допускается Высота внутренней дуги на 10 см длины огурца, не более 10 мм. Тара, применяемая для упаковки огурцов, и материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, а также чернила/краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми, нетоксичными и должны обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности. Огурцы должны быть упакованы в ящики из; древесины, полимерных материалов. Должны быть уложены огурцы ровнень с краями тары. Масса нетто упакованных огурцов должна быть не более 10, не менее 5 кг. Маркировка потребительской тары необходима по ГОСТ с указанием; наименования продукта; наименования и местонахождения производителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); товарного знака изготовителя (при наличии); массы нетто; ботанического сорта; товарного сорта; размера, выраженного максимальной и минимальной массой; даты сбора и даты упаковывания; "выращено в защищенном грунте" (для продукции, выращенной в защищенном грунте); условий хранения; обозначение действующего государственного стандарта регламентирующего данный вид продукции; информации о подтверждении соответствия. До даты поставки огурцы должны храниться в чистых, сухих, не зараженных насекомыми- вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах. Температура хранения не выше 14, не ниже 7. Относительная влажность воздуха – не более 90, не менее 85 градусов.</p>	
48	<p>Пряники Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием пряностей, мёда, без начинки, глазированные. Пряники изготовлены заварным способом. Цвет, вкус и запах свойственные данному наименованию изделия с учётом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Ароматизирующие и красящие вещества, применяемые для изготовления пряников, разрешены к применению органами государственной санитарно-эпидемиологического надзора. ГОСТ 15810-2014.</p>	кг
49	<p>Редис Требуются плоды редиса культурного сорта, собранный"ГОСТ 10119-2007. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Рыба должна быть разделана на тушку, термически обработана, уложена в банки и залита растительным маслом. Вкус-Приятный, свойственный созревшим консервам данного вида с естественным кисловатым привкусом, без постороннего привкуса, запах - приятный, свойственный созревшим консервам данного вида, без постороннего запаха, консистенция рыбы: от сочной до суховатой, консистенция плавников: мягкая (легко разжевываются или разламываются). Состояние: рыбы - тушки целые, могут быть: лопнувшее брюшко у отдельных экземпляров рыб, - разламывание отдельных тушек при выкладывании их из банки; кожных покровов - целые, могут быть: незначительные нарушения в местах соприкосновения тушек между собой и прилегания к внутренней поверхности банки, незначительная вдавленность или проколы в мясе хвостовой части, наличие хлопьев свернувшегося белка; масла - прозрачное над водно-белковым отстоем, может быть легкое помутнение или ""сетка"". Цвет кожных покровов - Серебристый, с легким желтоватым оттенком, не связанным с окислением жира. Характеристика разделки - Голова, внутренности удалены, хвостовой плавник удален или подрезан. Могут быть: икра или молоки, почки и черная пленка; остатки кишочки не более чем у двух тушек в банке; поперечный надрез брюшка около анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; срезание брюшка. Наличие чешуи - удалена. Возможно наличие у всех видов сардин, кроме сардины тихоокеанской. Порядок укладки - тушки уложены головной частью к хвостовой, наклонно брюшком вверх или плашмя параллельными рядами. Возможна укладка одной-двух тушек в банке плашмя или брюшком вверх. Наличие посторонних примесей - не допускается.х на стадии достижения технической спелости, поставляемые для реализации в свежем фасованном виде в розничную торговлю потребителю и не предназначенные для переработки. Качество редиса должно соответствовать требованиям, плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожей, гладкие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. Требуются типичной для поставляемого ботанического сорта формы и окраски Внутреннее строение должно быть следующие, мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин.. Размер плодов по длине без плодоножки (между местом соединения плодоножки с плодом и окончанием верхушки плода),более 4,0 см. Редис должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки редиса, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из редиса одного и того же происхождения, товарного сорта, качества, размера и массы и одинаковой степени зрелости и окраски.Редис должен быть фасован в потребительскую тару из полимерной пленки по ГОСТ.Ящики из гофрированного картона по ГОСТ. Масса нетто нужна не менее 5 кг Маркировка редиса должна соответствовать ГОСТ. Информация наносимая на каждую единицу потребительской тары со свежим редисом должна содержать наименование продукта; наименование и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства), наименования и местонахождения организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); товарного знака изготовителя (при наличии); массы нетто; ботанического сорта; товарного сорта; даты сбора и даты упаковывания; сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте); срока годности; условий хранения; обозначения действующего стандарта; информации о подтверждении соответствия. Методы контроля и испытания должны соответствовать государственным стандартам Свежий редис должен храниться до даты поставки в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами. Температура хранения не выше 10 не ниже 8. относительная влажность воздуха при хранении не выше 95 не ниже 90 Товар должен соответствовать действующему государственному стандарту регламентирующему данный вид продукции.</p>	кг

50	<p>Рыба пикша с/м б/г Соответствие ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия».</p> <p>Соответствие ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».</p> <p>Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Потрошенная без головы, свежемороженая. рыба плотная, чистая, ровная. окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Запах после размораживания - свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Рыба без наружных повреждений. Допускается поломка плавников без нарушения целостности тканей рыбы. Свежемороженая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, и изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.</p>	кг
51	<p>Фасоль продовольственная Заготавливаемая и поставляемая фасоль одного типа и подтипа, в не греющемся состоянии, имеет цвет и запах, свойственные здоровым нормальным семенам фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов). Соответствует ГОСТ Р 7758-75.</p>	кг
52	<p>Фасоль консервированная Фасоль консервированная красная. Внешний вид: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке. Вкус и запах: свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет зерен - однородный, свойственный данному типу фасоли. Цвет заливки - с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Консистенция: зерна целые, мягкие, но не разваренные. Массовая доля фасоли от массы нетто консервов не менее 55%. Минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси не допускаются.</p>	кг
53	<p>ГОСТ Р 51808-2013 «Капуста ранняя свежая. Технические условия». Внешний вид: очищенная, целая, чистая, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородная по форме и окраске. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса. Цвет, свойственный свежей очищенной капусте. Не допускается наличие механических повреждений (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	кг
54	<p>Помидоры свежие Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются в местах назначения на плодах легкие нажимы от тары.</p> <p>Товарный сорт: Высший. Товарный тип: Круглые. Цвет томатов: Красные. ГОСТ 34298-2017</p>	кг