

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 0145300005214000510-0249541-02

г. _____

«19» ЯНВАРЯ 2015 года

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа пос. им. Морозова», в лице директора Деревянко Александра Георгиевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Заказчик и Общество с ограниченной ответственностью «Новый век», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице Генерального директора Мальцева В.А., действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Исполнитель (вместе далее - стороны), на основании решения единой комиссии по осуществлению закупок администрации МО «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области (протокол №0145300005214000510-2 от 19.12.2014 г.) заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт), о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся Заказчика через столовую, на условиях, предусмотренных для предприятий общественного питания, а Заказчик обязуется принять оказанные Услуги и оплатить их.

1.2. Срок оказания услуг Исполнителем:

1.2.1. Начало оказания Услуг: с момента заключения Контракта, но не ранее 01.01.2015;

1.2.2. Окончание оказания Услуг: 31.12.2015

1.3. Исполнитель обязуется оказать услуги в соответствии с Расчетом цены Контракта (Приложение №1 к настоящему Контракту), Техническим заданием (Приложение №2 к настоящему Контракту), Календарным планом организации питания (Приложение №3 к настоящему Контракту) являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Отпуск питания производится Исполнителем в пищеблоке (-ках), находящемся в здании (зданиях) Заказчика по адресу:

Ленинградская область, Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина, 20

Ленинградская область, Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина, 11

1.4.1. Продукция поставляется непосредственно по адресу (ам) места нахождения Заказчика:

Ленинградская область, Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина, 20

Ленинградская область, Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина, 11

Транспортные, погрузочно-разгрузочные услуги Исполнителя входят в стоимость продукции.

1.5. В зависимости от изменения цен на единицу продукции возможно изменение технологических карт для приготовления завтраков и обедов для питания школьников, но с сохранением натуральных норм питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, согласованным ТО ТУ Роспотребнадзора по Ленинградской области Всеволожского района (Приложение №5 к настоящему Контракту). Двухнедельное циклическое меню завтраков и обедов должно быть максимально приближенно к примерному меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-10 лет и 11-17 лет в государственных образовательных учреждениях, утвержденному руководителем федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Онищенко Г.Г.(методические рекомендации № 0100/8605-07-34).

1.6. Молочные продукты, поставляемые по Контракту, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, содержания и нормы веществ установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации для продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста. Молочные продукты должны поставляться только в закрытой упаковке объемом 0,2 л.

1.7. Продукция, поставляемая, согласно настоящему Контракту, для обеспечения в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования от 23.07.2008 года № 45 горячими завтраками и обедами обучающихся Заказчика, через столовую, должна соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, предъявляемым к детскому питанию, а продукция, подлежащая в соответствии с законодательством Российской Федерации - обязательной сертификации, должна иметь сертификат и знак соответствия.

1.8. Под организацией питания понимается весь комплекс услуг по обеспечению горячим питанием (завтраками и обедами) обучающихся Заказчика в учебное время по установленному ассортиментному перечню и меню в соответствии с нормами соответствующих СанПиНов, включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку на территорию Заказчика.

1.9. Исполнитель вправе предоставлять иным участникам образовательного процесса буфетную продукцию, завтраки, обеды, а также полдник для детей, посещающих группу продленного дня. Средства на организацию перечисленных видов рациона не включаются в стоимость Контракта.

2. Цена Контракта, сроки и порядок оплаты Услуг по Контракту

2.1. Общая цена контракта составляет 2 979 956,00 (Два миллиона девятьсот семьдесят девять тысяч девятьсот пятьдесят шесть) рублей 00 копеек, НДС-не облагается.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон) и пунктом 2.3. Контракта.

2.3. Изменение цены Контракта допускается в соответствии с Законом по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема Услуг, качества оказываемых Услуг и иных условий Контракта;

б) если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем Услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемых Услуг не более чем на десять процентов. При этом, по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства РФ цены Контракта пропорционально дополнительному объему Услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы Услуг, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема Услуг стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы Услуг.

2.4. Услуги, оказываемые по настоящему Контракту, оплачиваются в строгом соответствии с объемами и источниками выделенных бюджетных ассигнований.

2.4.1. Источником финансирования настоящего Контракта является:

- бюджет МО «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области;

2.5. Расчёт стоимости одного дня питания основывается на:

- сезонной зависимости изменения двухнедельного циклического меню (зимне-весенний период и летне-осенний);

- нормах потребляемой пищи и калорий на 1 ребёнка, определённых СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.4.2599-10;

- режиме пребывания в образовательном учреждении;

- фактическом количестве питающихся;

- применением торговых наценок на продукты питания (до 47 %).

- на основании постановлений и распоряжений Правительства Ленинградской области и органов местного самоуправления МО «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области.

2.6. Сумма, подлежащая оплате, определяется ежемесячно следующим образом:

Заказчик в качестве 30% предоплаты стоимости услуг не позднее 15 числа текущего месяца перечисляет денежные средства на расчетный счет Исполнителя.

По факту оказания услуг на 25 число текущего месяца на основании реестра расходных накладных (заборных листов) осуществляется промежуточный расчет не позднее 28 числа текущего месяца, но не менее 50% ежемесячной стоимости услуг с учётом предоплаты.

Окончательный расчет по факту оказания услуг на 01 число следующего за отчетным месяца оплачивается на основании акта сверки и реестра накладных не позднее 15 числа месяца, следующим за отчетным.

2.7. В случае изменения в течение срока действия настоящего Контракта объемов финансирования, поступающих на счет Заказчика, Календарный план организации питания (Приложение №3 к настоящему Контракту) подлежит пересмотру сторонами в течение 10 (десяти) дней.

2.8. Исполнитель не вправе требовать оплаты услуг, которые были выполнены им без письменного согласования с Заказчиком.

2.9. Количество завтраков, обедов и полдников может изменяться Заказчиком в зависимости от фактической потребности (посещаемости) в питании обучающихся.

2.10. Учёт количества питающихся обучающихся Заказчика осуществляется путем ежедневного подсчёта в конце рабочего дня заведующей столовой совместно с ответственным за питание представителем Заказчика. По результатам подсчёта составляется накладная, в которой указывается количество обучающихся, получивших питание, а также его стоимость. Накладная составляется в 2 (двух) экземплярах, один экземпляр для Исполнителя, второй для Заказчика. Надлежащим образом оформленная и подписанная накладная свидетельствует о выполнении Исполнителем обязанностей по предоставлению качественного и в полном объеме питания обучающимся и является основанием для своевременной оплаты Заказчиком услуг Исполнителя.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Оказать Услуги в соответствии с требованиями Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования от 23.07.2008 года № 45 (СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.1.2. Учитывать рекомендации Заказчика по предмету Контракта при оказании услуг.

3.1.3. Безвозмездно устранить недостатки, обнаруженные Заказчиком.

3.1.4. Нести ответственность перед Заказчиком за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителями в случае привлечения к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

3.1.5. Обеспечить:

- завоз продовольственных товаров в школьную столовую с понедельника по пятницу (субботу – при шестидневной рабочей недели) еженедельно.

- приготовление горячих завтраков, обедов (полдников) ежедневно по утвержденному с Заказчиком графику.

3.1.6. Обеспечивать приготовление качественного питания согласно двухнедельному меню, при условии сохранения калорийности, качества, рациона и стоимости, согласованному с ТО ТУ Роспотребнадзора, а также сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, утвержденным Министерством торговли 1994 года и 1997 года.

3.1.7. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием бракеражной комиссии Заказчика, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания, санитарно-гигиеническими и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, предъявляемыми к организации питания детей.

3.1.8. Предоставлять обучающимся Заказчика сбалансированное питание в соответствии с требованиями санитарных норм, правил и в соответствии с режимом (графиком), утвержденным совместно с Заказчиком.

3.1.9. Обеспечивать школьную столовую и буфет-раздаточную необходимыми качественными, сертифицированными продуктами и полуфабрикатами для организации питания обучающихся в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 глава VI «Требованиями к организации здорового питания и формировании примерного меню», СанПин 2.3.2.1940-05 (с учетом дополнений и изменений №1 - СанПин 2.3.2.2399-08) и на основании двухнедельного циклического меню согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора по Ленинградской области во Всеволожском районе.

Ежедневные меню рационов питания согласовываются Заказчиком с учетом утвержденных в установленном порядке циклических двухнедельных меню. При необходимости для обучающихся формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.1.10. Применять наценки на продукцию, реализуемую в школьной столовой в размерах, не выше установленных нормативными документами (основание: постановление Правительства Ленинградской области от 25 июня 2001 года № 55 «Об установлении предельных уровней единой наценки на продукцию (товары), реализуемые на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах и учреждениях начального профессионального образования на территории Ленинградской области» (в ред. от 27.10.2005 № 267), предусматривающих возможность обеспечения 100% обучающихся Заказчика горячим питанием.

3.1.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.3.2.1940-05 (с учетом дополнений и изменений №1 - СанПин 2.3.2.2399-08).

3.1.12. При необходимости самостоятельно и за счёт собственных средств обеспечить полную замену некачественных продуктов питания, необходимых для приготовления завтраков и обедов обучающихся Заказчика (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям, недостатки и пересортица) в течение 2-х рабочих дней с момента их обнаружения.

3.1.13. Своевременно обеспечивать школьную столовую и буфет-раздаточную столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.1.14. По мере необходимости осуществлять за свой счёт техническое обслуживание и мелкий ремонт (устранять мелкие поломки и неисправности) торгово-технологического и холодильного оборудования, клеймения весов и измерительных приборов, при условии передачи Заказчиком и принятия Исполнителем оборудования по Акту приема-передачи (Приложение № 4 к настоящему Контракту).

3.1.15. Поддерживать, переданные для организации питания обучающихся помещения столовой, в надлежащем санитарном состоянии с соблюдением требований санитарных правил.

3.1.16. Обеспечить грамотную эксплуатацию оборудования столовой, принятого Исполнителем по Акту приема-передачи (Приложение № 4 к настоящему Контракту). Совместно с Заказчиком обеспечивать сохранность имущества и материальных ценностей переданных Исполнителю по Акту приема-передачи (Приложение № 4 к настоящему Контракту).

3.1.17. Расходовать оплачиваемые Заказчиком коммунальные услуги по электроснабжению, тепло- водоснабжению, водоотведению в той мере, в которой это необходимо для нормальной организации питания обучающихся по условиям настоящего Контракта.

3.1.18. Укомплектовать школьные столовые, буфеты-раздаточные квалифицированными кадрами (повар не ниже III разряда, буфетчица).

3.1.19. Оплачивать за счёт собственных средств и следить за своевременным прохождением работниками столовых (пищеблока) обязательных медицинских и профилактических осмотров, гигиенического обучения и аттестации.

3.1.20. Обеспечивать и оплачивать санитарные паспорта на автотранспорт, обслуживающий объекты общественного питания.

3.1.21. Производить производственно-лабораторный контроль согласно составленной программы с ТО ТУ Роспотребнадзора по Всеволожскому району Ленинградской области.

3.1.22. Совместно с Заказчиком осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учета и расчетов за питание.

3.1.23. Ежемесячно предоставлять акты оказанных услуг и счета-фактуры на оказанные услуги по организации горячего питания обучающихся Заказчика.

3.1.24. Иметь лицензию (при лицензировании соответствующих видов деятельности) и соответствующие сертификаты в соответствии с ГОСТами.

3.1.25. Хранить в пищеблоке и предоставлять по требованию Заказчика следующие документы:

- копии двухнедельного циклического меню, ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об исполнителе и услугах;
- журналы здоровья для персонала;
- журналы и инструкции по охране труда.

3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1 По согласованию с Заказчиком определять количество и виды специалистов, необходимых для оказания Услуг.

3.2.2. Требовать от Заказчика предоставления, необходимой для оказания Услуг технической и иной документации на оборудование, планы, схемы помещений и т.п., а также своевременного оформления документов, необходимых для выполнения Исполнителем своих функций по настоящему Контракту.

3.3. Заказчик обязуется:

3.3.1. Осуществлять контроль выполнения принятых Исполнителем обязательств по Контракту.

3.3.2. Известить Исполнителя об обнаружении недостатков после приемки оказанных услуг, которые не могли быть установлены при обычном способе приемки (скрытые недостатки) в течение 3 (трех) рабочих дней с момента их обнаружения.

3.3.1. В установленные сроки возмещать расходы Исполнителя по организации горячего питания обучающихся в соответствии с условиями настоящего Контракта, перечисляя денежные средства за питание по фактическому количеству обучающихся, пользующихся горячим питанием, на расчетный счет Исполнителя. А также ежемесячно осуществлять оплату услуг Исполнителя по организации питания обучающихся Заказчика в порядке, установленном ст. 2 настоящего Контракта.

3.3.2. Предоставить Исполнителю для организации питания обучающихся Заказчика на безвозмездной основе помещения столовой и кухни площадью 444,59, оснащенные мебелью и инвентарём в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических требований на период действия настоящего муниципального контракта по Акту приема-передачи (Приложение № 4 к настоящему Контракту).

3.3.3. Производить текущий и капитальный ремонт помещений, используемых Исполнителем для предоставления питания обучающимся.

3.3.4. Следить за состоянием помещений в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 и находящейся в них мебели, своевременно осуществлять её ремонт, замену.

3.3.5. Предоставлять на безвозмездной основе в соответствии с установленными нормами и оплачивать расходы, связанные с приготовлением пищи: на силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду и использование помещений.

3.3.6. Обеспечивать работу водопровода, отопления и электросети в помещениях, используемых Исполнителем в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05.

3.3.7. Содержать в исправном состоянии инженерные и коммуникационные сети и нести ответственность за их техническое состояние.

3.3.8. Приобретать оборудование, оплачивать монтаж вновь введенного в эксплуатацию оборудования, при необходимости производить его капитальный ремонт. Вновь приобретенное Заказчиком оборудование для пищеблока, столовой учитывается на балансе Заказчика и предоставляется в безвозмездное пользование Исполнителю по Акту приема-передачи (Приложение № 4 к настоящему Контракту).

3.3.9. Назначать ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, несущего ответственность за ежедневное предоставление заявки о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания рабочего дня, а также ведущего учет фактически питающихся обучающихся образовательного учреждения, осуществляющего сверку расчетов с Исполнителем.

3.3.10. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд, проверки качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов. В состав бракеражной комиссии должны входить медицинский работник Заказчика, заведующий производством, организатор школьного питания и повар, может входить представитель родительской общественности. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.3.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим и график работы столовой и буфета-раздаточной по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее чем за два дня. Во время перерывов организовать дежурство преподавателей и обучающихся.

При этом режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы Заказчика. Завтраки предоставляются обучающимся не позднее 3-го урока. Обеды предоставляются с 13 часов. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком.

3.3.12. Осуществлять за свой счет охрану столовой, оснащение её пожарно-охранной сигнализацией.

3.3.13. Принимать меры к своевременному поступлению и использованию бюджетных средств.

3.3.14. Производить замеры изоляции и сопротивления всего оборудования столовой и буфета Заказчика.

3.3.15. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, в том числе за обоснованностью расчета цен на питание и закупочных цен на продукты на основании сравнения со среднестатистическими ценами по Ленинградской области, совместно с представителями Исполнителя.

3.3.16. Ежедневно осуществлять уборку столовой за счёт средств Заказчика.

3.3.17. Хранить и вести в установленном порядке следующие документы:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся
- бракеражный журнал.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Запрашивать и получать в установленном порядке у Исполнителя документацию и информацию, необходимые для выполнения условий Контракта.

3.4.2. Выставлять претензии по качеству поставляемых продуктов, готовых завтраков и обедов.

4. Требования к качеству услуг

4.1. Исполнитель при оказании услуг должен соблюдать обязательные требования действующих нормативных правовых актов РФ в отношении услуг данного вида и требования, установленные Техническим заданием (Приложение №2 к настоящему Контракту).

4.2. Если услуги оказаны с нарушением обязательных требований, предусмотренных нормативными правовыми актами РФ, и (или) иных актов и документов, устанавливающих требования к услугам, если соблюдение Исполнителем таких документов предусмотрено Контрактом, их результат является некачественным.

4.3. Заказчик не вправе обосновывать некачественность оказанных Исполнителем услуг их несоответствием требованиям актов и (или) документов, соблюдение которых не является обязательным в соответствии с законодательством РФ, если в Контракте отсутствует условие о необходимости соблюдения таких актов и (или) документов, и услуги оказаны в соответствии с условиями Контракта.

5. Обстоятельства непреодолимой силы

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по Контракту, если оно явилось следствием возникновения обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Контракта в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами.

К обстоятельствам непреодолимой силы относятся события, на которые Стороны не могут оказать влияния и за возникновение которых не несут ответственности. Таковыми являются: землетрясения, пожары, наводнения, забастовки, изменения действующего законодательства, влияющие на исполнение обязательств по Контракту, другие чрезвычайные обстоятельства.

5.2. В случае наступления обстоятельств, указанных в п. 5.1 Контракта, сторона, которая не в состоянии исполнить обязательства, взятые на себя по Контракту, должна в трехдневный срок сообщить об этих обстоятельствах другой стороне в письменной форме.

С момента наступления форс-мажорных обстоятельств действие Контракта приостанавливается до момента прекращения указанных обстоятельств.

5.3. При наступлении Форс-мажора Стороны определяют возможность и условия возобновления приостановленных обязательств и при необходимости вносят согласованные изменения в Контракт.

6. Ответственность сторон

6.1. Исполнитель несёт в полной мере ответственность:

- за поставки для приготовления пищи, продуктов питания отечественного производства, произведенных не по требованиям ГОСТов;
- за поставки для приготовления пищи продуктов питания без правоустанавливающих документов, подтверждающих их безопасность и безвредность для здоровья человека (сертификаты соответствия, качественные удостоверения изготовителя, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства).
- за выдачи готовой пищи в количествах, не соответствующих данным, указанным в меню.
- за несоблюдение при составлении меню и приготовлении пищи технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, предусмотренных требованиями.
- за нарушения при транспортировке и хранении продовольствия, при приготовлении и раздаче пищи санитарно-эпидемиологических и санитарно-гигиенических требований. Допуска к работе персонала, не прошедшего медицинское обследование в установленном порядке.
- за действия соисполнителей, в случае привлечения таковых к исполнению условий настоящего Контракта.

6.2. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении несёт его руководитель.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим в Российской Федерации законодательством.

6.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате настоящего Контракта Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства по оплате, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Контрактом срока исполнения такого обязательства. Размер пени составляет одну трехсотую действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы цены настоящего Контракта.

6.5. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по Контракту, за исключением просрочки исполнения обязательств, размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 2,5 процента цены настоящего Контракта в случае, если цена настоящего Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 2 процента цены настоящего Контракта в случае, если цена настоящего Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей.

(Размер и сумма штрафа определяются по итогам аукциона в электронной форме и составляет 2,5% цены контракта, 74 498 рублей 90 копеек.)

6.6. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчик обязан потребовать от Исполнителя уплаты пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем обязательств, и определяется по формуле:

$$П = (Ц - В) \times С,$$

где:

Ц - цена настоящего Контракта;

В - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по настоящему Контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения настоящего Контракта;

С - размер ставки.

Размер ставки определяется по формуле:

$$С = С_{цб} \times ДП,$$

где:

$С_{цб}$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К;

ДП - количество дней просрочки.

Коэффициент К определяется по формуле:

$$К = \frac{ДП}{ДК} \times 100\%,$$

где:

ДП - количество дней просрочки;

ДК - срок исполнения обязательства по настоящему Контракту (количество дней).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

6.7. За ненадлежащее исполнение или неисполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 10 процентов цены настоящего Контракта в случае, если цена настоящего Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены настоящего Контракта в случае, если цена настоящего Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;

(Размер и сумма штрафа определяются по итогам аукциона в электронной форме и составляет 10% цены контракта, 297 995 рублей 60 копеек.)

6.8. Уплата неустоек (пеней, штрафов), предусмотренных настоящим разделом Контракта, не освобождает виновную Сторону от выполнения обязанностей, возложенных на нее настоящим Контрактом.

6.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7. Обеспечение исполнения обязательств по Контракту (обеспечение контракта)

7.1. По настоящему Контракту предусмотрено обеспечение его исполнения в размере 10% от первоначальной (максимальной) цены Контракта и составляет 297 995,60 (Двести девяносто семь тысяч девятьсот девяносто пять) рублей 60 копеек.

Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона 44-ФЗ, или внесением денежных средств на счет Заказчика. Способ обеспечения исполнения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия контракта на один месяц.

7.2. Контракт заключается только после предоставления Заказчику в залог денежных средств (банковской гарантии) в размере обеспечения исполнения Контракта.

7.3. Обеспечение исполнения Контракта возвращается Исполнителю путем перечисления денежных средств на расчетный счет, указанный Исполнителем в течение 5 (пяти) банковских дней со дня выполнения Исполнителем всех обязательств по Контракту.

7.4. Датой возврата обеспечения (залога денежных средств) считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

7.5. Срок предоставления обеспечения исполнения Контракта – до выполнения Исполнителем всех своих обязательств по Контракту.

8. Расторжение Контракта

8.1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ в случае неоднократного нарушения Исполнителем существенных условий Контракта.

8.2. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с

уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком указанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения, указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе.

8.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.4. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

8.5. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

8.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ в случае отсутствия оплаты за фактически оказанные услуги в течение двух месяцев с момента подписания Заказчиком акта сверки и выполненных услуг.

8.7. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем данных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.10. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами,

являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.11. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание Услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены заказчиком в реестр контрактов, заключенных заказчиком.

8.12. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

8.13. В случае перемены Заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику.

9. Срок действия Контракта

9.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств, но не позднее 31.12.2015 г.

9.2. Истечение срока действия контракта не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период действия контракта, а также от ответственности за его нарушение.

10. Прочие условия

10.1. Все изменения и дополнения к Контракту считаются действительными, если они оформлены в письменной форме и подписаны Сторонами. Все Приложения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью.

10.2. В случае изменения наименования, места нахождения, банковских реквизитов или иных сведений, имеющих значение для надлежащего исполнения сторонами своих обязательств, стороны уведомляют об этом друг друга в течение 2 рабочих дней. Сторона, не исполнившая указанную обязанность, несет риск неблагоприятных последствий.

10.3. Все споры, разногласия или требования, вытекающие из Контракта или в связи с ним, в том числе касающиеся его исполнения, нарушения, прекращения или недействительности, разрешаются путем переговоров.

Срок рассмотрения претензии – 10 календарных дней с момента получения претензии. При невозможности разрешения споров, разногласий или требований путем переговоров они рассматриваются Арбитражным судом г. Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

10.4. Контракт составлен в форме электронного документа, подписывается электронными подписями уполномоченных на подписание Контракта лиц обеих сторон. Электронная подпись в настоящем электронном документе, сертификат которой содержит необходимые при осуществлении данных отношений сведения о полномочиях его владельца, признается равнозначной собственноручной подписи лица в документе на бумажном носителе, заверенном печатью. Контракт хранится в электронном виде на электронной площадке оператора ЗАО «Сбербанк АСТ».

10.5. Контракт включает в себя нижеперечисленные приложения, являющиеся неотъемлемой частью Контракта:

Приложение №1: Расчет цены контракта

Приложение №2: Техническое задание

Приложение №3: Календарный план организации питания

Приложение №4: Акт приема передачи

Приложение №5: Двухнедельное цикличное меню

11. Юридические адреса и реквизиты сторон

11.1. Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа пос. им. Морозова»

Юридический адрес: 188679

Ленинградская область, Всеволожский р-н

Пос. им. Морозова, ул. Хесина, дом 20

Фактический адрес: 188679

Ленинградская область, Всеволожский р-н

Пос. им. Морозова, ул. Хесина, дом 20

Эл. почта: Morozova_sosh@mail.ru

ИНН 4703054350; КПП 470301001; ОГРН 1034700562368

ОКПО 55147813; ОКУД 610284; ОКОНХ 92310; БИК 044106001

Лицевой счет № 20015410022, 21015310022 в УФК по Ленинградской области

Расчетный счет 40701810800001002101 в Отделение по Ленинградской области Северо-Западного главного управления Центрального банка Российской Федерации г. Санкт-Петербург

Кор.сч.нет.

телефон-факс 8(81370)36098

11.2. Исполнитель:

ООО «Новый век»,

Юридический адрес: 191024 г. Санкт-Петербург ул. Харьковская дом. 8 лит. А

Фактический адрес: 191015, г. Санкт-Петербург, Ул. Шпалерная, д. 54/2, БЦ «ФРЕММ»

ИНН 7842400838, КПП 784201001,

Банковские реквизиты:

Р/сч 40702810100000014562 в ОАО «МБСП» К/С 30101810600000000760, БИК 044030760

12. Подписи сторон

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа пос. им. Морозова»

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Новый век»

Директор

_____ Деревянко А.Г.

Электронная подпись

« ____ » _____ 2015 года

Генеральный директор

_____ Мальцева В.А.

Электронная подпись

« ____ » _____ 2015 года

РАСЧЕТ ЦЕНЫ КОНТРАКТА

Наименование услуги	Вид рациона	Количество детей, получающих питание	Стоимость питания одного человека (руб.)	Количество дней	Коэффициент посещаемости	Сумма (руб.)
Организация питания	Обед (1-4 классы)	22	41	170	0,9	138 006,00
	Обед (5-11 классы)	21	50	204	0,9	192 780,00
Организация питания	Завтрак и обед (1-4 классы)	32	78	170	0,9	381 888,50
	Завтрак и обед (5-11 классы)	25	87	204	0,9	399 330,00
Поставка молока для учащихся 1-х – 4-х классов	0,2 л. молока на 1-го учащегося	373	11,50	170	0,9	656 293,50
Кадеты (если таковой имеется)	Завтрак, обед, полдник	36	105,00	204	0,9	694 008,00
Организация питания в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей (если таковой имеется)	Завтрак и обед (1-4 класс)	85	160	21	1,0	285 600,00
	Завтрак и обед (5-11 класс)	35	170	21	1,0	124 950,00
Организация питания трудовой бригады	Завтрак и обед	30	170	21		

(если таковая имеется)					1,0	107 100,00
ИТОГО						2 979 956,00

Стоимость питания для детей 7-10 лет сформирована с учетом возрастных особенностей и скорректирована путем включения в рацион дополнительных фруктов, соков, кисломолочных продуктов и кондитерских изделий.

Стоимость организации услуг питания и поставки молока (в пределах средств, выделяемых на молоко, допускается приобретение кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, йогурт и др.) для обучающихся образовательного учреждения формируется исходя из расчета 170 учебных дней для обучающихся по 5-дневной неделе и 204 учебных дня для обучающихся по 6-дневной неделе за период с 01.01.2015 года по 31.12.2015 года, включая 21 день за период 01.06.2015 года по 30.06.2015 года в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей, исключая праздничные и каникулярные дни.

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа пос. им. Морозова»

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Новый век»

Директор

_____ Деревянко А.Г.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

Генеральный директор

_____ Мальцева В.А.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Часть 3. Техническое задание

Раздел 1. Общие требования

1.1. Предметом электронного аукциона является право заключения муниципального контракта (далее - контракт) на оказание услуг по организации питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа пос.им. Морозова» в 2015 г.

1.2. Код (коды) по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД) ОК 034-2007 с указанием вида продукции, соответствующий) предмету электронного аукциона:

55.51.10.120 - Услуги школьных столовых и кухонь.

1.3. Источник финансирования заказа: Бюджет муниципального образования «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области.

1.4. Начальная (максимальная) цена контракта: 2 979 956 (два миллиона девятьсот семьдесят девять тысяч девятьсот пятьдесят шесть) рублей 00 копеек.

1.5. Начальная (максимальная) цена контракта определена в соответствии с требованиями статьи 22 Закона. Начальная (максимальная) цена контракта определяется и обосновывается заказчиком посредством применения тарифного метода.

1.6. Цена контракта формируется участником определения исполнителя (поставщика) с учетом расходов на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

Раздел 2. Описание объекта закупки

Общие положения:

1.1. Оказание услуги по организации питания производится в соответствии с требованиями Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1940-05 (с учетом дополнений и изменений № 1- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.2399-08).

1.2. Исполнитель осуществляет сбор заявок от заказчика МОУ « СОШ пос им.Морозова»

1.3 Обеспечение горячими завтраками и обедами производится непосредственно в столовой общеобразовательного учреждения.

1.4. В стоимость питания включаются все затраты Исполнителя, необходимые для оказания данной услуги.

1.5. Приготовление пищи должно осуществляться с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.4.2599-10 и действующих нормативных документов.

1.6. Исполнитель осуществляет строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечивает надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПин 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.4.2599-10.

Исполнитель обеспечивает полную замену некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостатки и пересортицы за счет собственных средств, в течение 2-х календарных дней.

Молочные продукты поставляемые по муниципальному контракту по показателям безопасности не превышают допустимые уровни, содержания и нормы веществ, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации для продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста.

1.7. Платательщик (заказчик) в качестве 30% предоплаты стоимости услуг не позднее 15 числа текущего месяца перечисляет денежные средства на расчетный счет Исполнителя.

По факту оказания услуг на 25 число текущего месяца на основании реестра расходных накладных осуществляется промежуточный расчет не позднее 28 числа текущего месяца.

Окончательный расчет по факту оказания услуг на 01 число следующего за отчетным месяца оплачивается на основании акта сверки и реестра накладных не позднее 15 числа месяца, следующим за отчетным.

1.8. Исполнитель обеспечивает питание согласно двухнедельному циклическому меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-10 лет и 11-17 лет в муниципальных образовательных учреждениях, утвержденному руководителем территориального отдела по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Всеволожскому району Ленинградской области. Данное меню является неотъемлемой частью муниципального контракта.

Цены на организацию питания по утвержденному меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях МО «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области в 2014 году сформированы на основании Постановления Правительства Ленинградской области от 21 декабря 2011 года № 446 «О внесении изменений в Постановление Правительства Ленинградской области от 24 октября 2006 года № 295 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и обучающихся по образовательным программам начального профессионального образования в образовательных учреждениях, реализующих данные программы, расположенных на территории Ленинградской области и Постановления администрации муниципального образования «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области от 30.06.2014 г. № 1907 «Об открытии кадетских классов в муниципальных общеобразовательных учреждениях Всеволожского района в 2014/2015 учебном году», Постановления администрации муниципального образования «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области от 01.10.2012 г. № 3204 «Об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Всеволожского района в 2012 году» и составляют:

Наименование услуги	Вид рациона	Стоимость питания одного чел. (руб.)
Организация питания	Завтрак	37
Организация питания	Завтрак и обед 1-4 классы	78
Организация питания	Завтрак и обед 5-11 классы	87
Организация питания	Обед 1-4 классы	41

Организация питания	Обед 5-11 классы	50
Поставка молока для учащихся 1-х – 4-х классов	0,2 л. молока на 1-го учащегося	11,50
Организация питания в кадетских классах	Завтрак, обед, полдник	105
Организация питания в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей (если таковой имеется)	Завтрак и обед 1-4 классы	160
	Завтрак и обед 5-11 классы	170
Организация питания трудовой бригады (если таковая имеется)	Завтрак и обед	170

Стоимость питания для детей 7-10 лет сформирована с учетом возрастных особенностей и скорректирована путем включения в рацион дополнительных фруктов, соков, кисломолочных продуктов и кондитерских изделий.

Стоимость организации услуг питания и поставки молока (в пределах средств, выделяемых на молоко, допускается приобретение кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, йогурт и др.) для учащихся МОУ формируется исходя из расчета 170 учебных дней для обучающихся по 5-дневной неделе и 204 учебных дня для обучающихся по 6-дневной неделе за период с 01.01.2015 года по 31.12.2015 года, включая 21 день за период 01.06.2015 года по 30.06.2015 года в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей, исключая праздничные и каникулярные дни.

Поставка молока для учащихся 1-х – 4-х классов из расчета 170 учебных дней.

Организация питания осуществляется при шестидневной рабочей неделе - шесть раз в неделю, при пятидневной – пять раз в неделю.

1.9. Заказчик по согласованию с исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на десять процентов объем предусмотренных контрактом услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен контракт. При оказании дополнительного объема таких услуг (или сокращения объема услуг) заказчик по согласованию с исполнителем вправе изменить первоначальную цену контракта пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены контракта (глава 3. Осуществление закупок § 7. Исполнение, изменение, расторжение контракта Статья 95. Изменение, расторжение контракта Федеральный закон "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (44-ФЗ))

1.10 Поставщик организует предоставление буфетной продукции и полдника для детей, посещающих группу продленного дня. Средства на организацию данного вида рациона не включаются в стоимость муниципального контракта.

2. Требование к доставке продуктов:

2.1. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается. Доставка продуктов осуществляется транспортом Исполнителя в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения, обеспечивающие сохранение качества продуктов и безопасность.

2.2. Тара для перевозки продуктов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

2.3. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

3. Технические характеристики поставляемых продуктов питания, используемые при организации питания, являющиеся неотъемлемой частью Технического задания

№ п/п	Наименование	Технические характеристики поставляемых продуктов питания
1	2	3
1.	Молоко сгущен. с сахаром 8,5% жирности.	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности молока цельного сгущенного с сахаром должно соответствовать: Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ), ГОСТ Р 53436-2009 "Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия" (Приказ Ростехрегулирования от 03.12.2009 N 546-ст). Молоко цельное сгущенное с сахаром: Вкус и запах: вкус должен быть сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока без посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Внешний вид и консистенция: должна быть однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы); допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля влаги должна быть, %, не более 26,5 (двадцать шесть целых пять десятых). Массовая доля сахарозы должна быть, %, от 43,5 (сорок три целых пять десятых) до 45,5 (сорок пять целых пять десятых) включ. Массовая доля сухого молочного остатка должна быть, %, более 28,5 (двадцать восемь целых пять десятых). Массовая доля жира должна быть, %, 8,5 (восемь целых пять десятых). Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке должна быть, %, не менее 34,0. Кислотность должна быть, °Т не более 48 (сорок восемь). Группа чистоты, не ниже I. Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более 15 (пятнадцать). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,3 (ноль целых три десятых)мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,15 (ноль целых пятнадцать сотых)мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,015 (ноль целых пятнадцать тысячных) мг/кг. Содержание гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) в продукте должно быть , мг/кг, не более 1,25 (одна целая двадцать пять сотых). Содержание дихлордифенил-трихлоратэна должно быть не более 1 (один) мг/кг. Содержание стронция 90 в продукте должно быть не более 100 (сто) бк/кг. Содержание цезия 137 в продукте должно быть не более 300 (триста) бк/кг. Содержание флаторксин М_1 в продукте должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятитысячных) мг/кг. Содержание левомицетина в продукте должно быть менее 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы в продукте должно быть менее 0,01 (ноль целых одна сотая)ед/г. Содержание стрептомицин в продукте должно быть менее 0,5 (ноль целых пять десятых)ед/г. Содержание пенициллин в продукте должно быть менее 0,01 (ноль целых одна сотая) ед/г. Для изготовления продукта допускается применять следующее сырье: сырое коровье молоко кислотностью от 16 (шестнадцать) до 20 (двадцать) °Т по Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию и ГОСТ Р 52054 не ниже второго сорта; сахар-песок по ГОСТ 21 цветностью не более 0,8 (ноль целых восемь десятых) условных единиц и массовой долей редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) %; воду питьевую по ГОСТ Р 51232. Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продуктов, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, быть допущены к применению в установленном порядке и должны обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевая ценность продукта; рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости); условия хранения (при необходимости); дата изготовления; срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть

		идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
2.	Сметана 15% жирности	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности сметаны должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52092-2003, Технического регламента на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Сметана должна быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Сметана: Внешний вид и консистенция: Однородная густая масса с поверхностью. Допускается недостаточная густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Поверхность должна быть глянцевая. Вкус и запах должны быть чистые, кисло-молочный, с отсутствием посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус топленого масла. Цвет должен быть молочно-белый или белый с кремовым оттенком; должен быть равномерный по всей массе. Массовая доля жира продукта, %, должна быть 15 (пятнадцать). Массовая доля белка, %, должна быть не менее 2,6 (две целых шесть десятых). Кислотность, °Т, должна быть в диапазоне конкретных значений с нижней границей не менее 65 (шестьдесят пять) и верхней границей не более 100 (сто). Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности – не менее 10⁷(десять миллионов). Допускается продукт из рекомбинированных сливок. Сухой обезжиренный молочный остаток должен быть, %, не менее 3,6 (три целых шесть десятых). Содержание афлатоксин М₁ должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятитысячных)мг/кг. Содержание стрептомицина должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание пенициллинов должно быть не более 0,004 (ноль целых четыре тысячных)мг/кг. Содержание свинца должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных)мг/кг. Содержание Стронция-90 должно быть не более 25 (двадцать пять) Бк/кг. Содержание мышьяка должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана должно быть не более 1,25 (одна целая двадцать пять сотых)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание Цезий-137 должно быть не более 100 (сто) Бк/кг. Содержание хлорамфеникола должно быть не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятитысячных)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 1 (один) мг/кг в пересчете на жир. Масса продукта, в которой отсутствует БГКП (колиформы), должна быть не менее 1 (один) г. Масса продукта, в которой отсутствуют патогенные микроорганизмы, должна быть не менее 25 (двадцать пять) г. Для изготовления продукта применяют следующее сырье: молоко высшего сорта коровье сырое, массовой долей белка не менее 2,8 (две целых восемь десятых)% и плотностью не менее 1027 (одна тысяча двадцать семь)кг/м³ и кислотностью, °Т, не ниже 16 (шестнадцать)и не более 21 (двадцать один) и температурой заморозания не выше минус 0,42 (ноль целых сорок две сотых)°С, не подвергавшееся замораживанию; молоко сухое, с массовой долей белка в сухом обезжиренном молочном остатке не менее 30 (тридцать)% и содержанием молочной кислоты не менее 0,1 (ноль целых одна десятая)% и не более 0,3 (ноль целых три десятых)%, и массовой доли влаги не более 4 (четыре)%, индексом растворимости, см³ сырого осадка не более 0,2 (ноль целых две десятых), и группой чистоты не ниже I и содержанием чистого дигидрохверцетина не более 300 (триста) мг/кг жира продукта; сливки сухие высшего сорта, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы, и индексом растворимости, см³ сырого осадка не более 0,6 (ноль целых шесть десятых), и массовой долей влаги не более 4 (четыре)% и массовой долей жира не менее 40 (сорок)%, и кислотностью сливок, °Т, не более 21 (двадцать один); масло коровье; закваски и бакконцентраты для сметаны; вода питьевая. Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003 . Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных

		изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; пищевая ценность продукта; условия хранения (при необходимости); дата изготовления и дата упаковывания (для консервов дата изготовления); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть продуктом для детского питания/быть пригоден для производства продуктов детского питания. Содержание белка на 100 (сто)г продукта должно быть не менее 1,2 (одна целая две десятых)г. Содержание жира на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 13,5 (тринадцать целых пять десятых)г Энергетическая ценность на 100 (сто) г должна быть не менее 159 (сто пятьдесят девять) ккал Содержание углеводов на 100 (сто)г продукта должно быть не менее 3,24 (три целых двадцать четыре сотых)г. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
3.	Творог 5% жирности, фасовка	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности творога должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52096-03, Технического регламента на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Творог должен быть кисломолочным продуктом, произведенным с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования. Внешний вид и консистенция: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока. Цвет должен быть белый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира продукта должна быть, %, 5 (пять). Массовая доля белка должна быть, %, не менее 16 (шестнадцать). Массовая доля влаги должна быть, %, не более 75 (семьдесят пять). Кислотность должна быть, °Т, не более 230 (двести тридцать). Допускается продукт из восстановленного и рекомбинированного молока. Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности – не менее 10⁶(один миллион). Творог должен быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Срок годности должен быть не менее 80 (восемьдесят) часов. Содержание тетрациклиновой группы должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание гексахлорциклопексана должно быть не более 1,25 (одна целая двадцать пять сотых)мг/кг в пересчете на жир. Содержание мышьяка должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание хлорамфеникола должно быть не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятитысячных) мг/кг. Содержание стрептомицина должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание Стронция-90 должно быть не более 25 (двадцать пять) Бк/кг. Содержание свинца должно быть не более 0,3 (ноль целых три десятых)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание Цезий-137 должно быть не более 100 (сто) Бк/кг. Содержание пенициллинов должно быть не более 0,004 (ноль целых четыре тысячных)мг/кг. Содержание афлатоксин М₁ должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятитысячных)мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 1 (один) мг/кг в пересчете на жир. Для изготовления продукта применяют следующее сырье: молоко высшего сорта коровье сырое, с массовой долей белка не менее 2,8 (две целых восемь десятых)%; с плотностью не менее 1027 (одна тысяча двадцать семь)кг/м³; с кислотностью, °Т, не ниже 16

		(шестнадцать) и не более 21 (двадцать один); с температурой заморозки не выше минус 0,42 (ноль целых сорок две сотых)°С, не подвергавшееся замораживанию; молоко сухое, с массовой долей белка в сухом обезжиренном молочном остатке не менее 30 (тридцать)%; с содержанием молочной кислоты не менее 0,1 (ноль целых одна десятая)% и не более 0,3 (ноль целых три десятых)%, с массовой долей влаги не более 4 (четыре)%, индексом растворимости, см³ сырого осадка не более 0,2 (ноль целых две десятых); с группой чистоты не ниже I; с содержанием чистого дигидрокверцетина не более 300 (триста) мг/кг жира продукта; сливки сухие высшего сорта, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы; индексом растворимости, см³ сырого осадка не более 0,6 (ноль целых шесть десятых); массовой долей влаги не более 4 (четыре)% , массовой долей жира не менее 40 (сорок)%; кислотностью сливок, °Т, не более 21 (двадцать один); масло сливочное несоленое; закваски и бакконцентраты для творога, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков; препараты ферментные; фермент сычужный; пепсин пищевой говяжий; пепсин пищевой свиной; кальций хлористый кристаллический фармакопейный; кальций хлористый двуводный; вода питьевая. Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003. Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; пищевая ценность продукта; условия хранения (при необходимости); дата изготовления и дата упаковки (для консервов дата изготовления); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть продуктом для детского питания/быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
4.	Пряники заварные, весовые	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности пряников должны соответствовать требованиям ГОСТ 15810-96. Пряники должны быть без начинки. Пряники: Форма, поверхность, цвет, вкус и запах должны быть свойственными данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних привкуса и запаха. Вид в изломе - должно быть пропеченное изделие без следов непромеса пористость должна быть равномерная. Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более 5000 (пять тысяч). Толщина пряничных изделий должна быть в миллиметрах, не менее: 18 (восемнадцать). Щелочность пряничных изделий должна быть, градусы, не более 2 (два). Массовая доля золы, нерастворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 (десять)% должна быть, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г продукта, не более 1 (один). Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более 50 (пятьдесят).

		Микроскопические (плесневые) грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более 50 (пятьдесят). Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 (двадцать пять) г продукта, не допускаются. Пряники должны быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Срок годности пряников должен быть не менее 20 (двадцать) суток. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,3 (ноль целых три десятых)мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных)мг/кг. Содержание дезоксиниваленола в продукте должно быть не более 0,7 (ноль целых семь десятых)мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание цезия-137 должно быть не более 50 (пятьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30 (тридцать) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50 (пятьдесят). Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; состав продукта; пищевая ценность продукта; рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости); условия хранения (при необходимости); дата изготовления и дата упаковывания; срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
5.	Апельсины свежие	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности апельсинов должны соответствовать требованиям ГОСТ 53596-2009. Плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, должны быть без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры должна быть чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски, с ровно срезанной у основания плода веткой. Запах и вкус должны быть свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса.

		Окраска апельсинов должна быть от светло-желтой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью и не более чем на 1/3 поверхности плода с зеленой окраской. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски кожуры (серебристые и бурые пятна), с незначительными зарубцевавшимися повреждениями, вызванными ударами града, трением, при погрузке/ выгрузке, не более 5,00 (пять) %. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру должны быть, см, от 6,00 (шесть) до 6,8 (шесть целых восемь десятых) или от 6,2 (шесть целых две десятых) до 7,00 (семь). Не допускается наличие плодов загнивших, поврежденных, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых. Апельсины плоды должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Плоды должны быть уложены правильными рядами в упаковке. Тара, применяемая для упаковки, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов одного и того же происхождения, разновидности, товарного сорта, качества, размера, массы и одинаковой степени спелости, развития и окраски. Разница между наименьшим и наибольшим поперечным диаметром плода не должна быть больше 1,1 (одна целая одна десятая) см. Посторонние примеси в упаковке не допускаются. Допускается укладка плодов с короткими ветками и зелеными листьями, не отделенными от плодов. При транспортировке апельсинов обязательно должен соблюдаться температурный режим от 1,00 (один) до 5,00 (пять) °С. К поставке допускаются плоды имеющий наибольший поперечный диаметр соответствующий коду размера согласно ГОСТ не выше 9. Качество апельсинов должно соответствовать требованиям предъявляемым к первому сорту. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Массовая доля сахара должна быть, %, не менее 13,00 (тринадцать). Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 30,00 (тридцать) Бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 40,00 (сорок) Бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
6.	Бананы свежие, 1 класс	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности бананов должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 51603-2000. Плоды должны быть одного помологического сорта. Вырезанные плоды допускаются не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зеленого цвета. Плоды в кистях должны быть свежие, чистые, целые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона либо зеленоватой желтая либо желтая. Могут иметь специфический запах спелых бананов, вкус должен быть сладкий без постороннего привкуса и аромата. Плоды должны быть потребительской степени зрелости с зеленоватой желтой либо желтой кожурой, но не перезревшие, плотные, округлые. Мякоть должна быть кремовая. Размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру должны быть от 3,00 (три) до 4,00 (четыре) см. Размеры по длине должны быть не менее 19,00 (девятнадцать) см. Количество плодов в кисти должно быть от 4,00 (четыре) до 9,00 (девять) шт. Количество кистей в одной упаковочной единице должно быть от 14,00 (четырнадцать) до 18,00 (восемнадцать) шт. Содержание бананов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 (ноль целых пять десятых) см, должно быть по диаметру, в %, не более 5,00 (пять); по длине не более чем на 1,00 (один) см, в %, не более 5,00 (пять). Допускаются поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические или вызванные сельскохозяйственными вредителями на одном плоде общей площадью см² не более 2,00 (два). Допускается содержание плодов с потеками (пятнами) латекса, площадью более 10,00 (десять) см² в % не более 2,00 (два). Не допускается содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракнозом, фузариозом, сигатогой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных 3-4-й степени, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры. Бананы должны быть уложены в картонные коробки размером 40,00 (сорок)х50,00 (пятьдесят)х25,00 (двадцать пять) см в полиэтиленовых мешках размером 95,00 (девяносто пять)х105,00 (сто пять) см. В одной коробке может быть уложено от 110,00 (сто десять) до 115,00

		(сто пятнадцать)плодов. Крышка картонной коробки должна иметь вырез размером 16,00 (шестнадцать)х27,00 (двадцать семь) см, в котором через полиэтилен мешка хорошо видны уложенные кисти бананов. Масса брутто одной упаковочной единицы должна быть от 14,00 (четырнадцать) до 20,00 (двадцать) кг Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
7.	Капуста свежая, белокочанная 1 кл.	Капуста белокочанная свежая: Внешний вид: кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые. Кочаны должны быть вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Кочаны должны быть без повреждений сельскохозяйственными вредителями, должны быть без излишней внешней влажности, должны быть с чистым срезом кочерыги. Плотность кочана должна быть плотная, не рыхлая. Для раннеспелых сортов - различной степени плотности. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, не должны иметь постороннего запаха и привкуса. Длина кочерыги над кочаном(верхний предел) см, 3,00 (три). Масса зачищенного кочана должна быть, для раннеспелой капусты до 1 июля не менее 0,4 (ноль целых четыре десятых) кг; для среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой с 1 июля до 15 августа не менее 0,6 (ноль целых шесть десятых), с 15 августа до 1 сентября не менее 1,00 (один); с 1 сентября до 1 февраля не менее 1,00 (один). Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), % от массы, не более 10,00 (десять). Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев либо, с кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребления листья. Не допускается наличие кочанов с засечкой кочана и кочерыги. Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3,00 (три) см, % от массы – не допускается. Наличие кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3,00 (три) см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженных, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) не допускается. Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более одной целой пяти десятых см глубиной в верхней трети кочана (в совокупности не более трех повреждений) – не допускается. Капуста должна быть упакована так, чтобы обеспечить ее надлежащую сохранность. Капуста в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. Материалы, используемые для упаковки, а также нетоксичные чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России. Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности капусты белокочанной должны соответствовать ГОСТ Р 51809-2001. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 500,00 (пятьсот)мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента

		Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
8.	Капуста квашеная, шинкованная	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности капусты белокочанной квашеной шинкованной должны соответствовать ГОСТ Р 53972-2010. Капуста белокочанная квашеная, шинкованная: Внешний вид: капуста должна быть в виде цельных кочанов или их половинок, или должна быть равномерно нашинкованная полосками не шире 5,00 (пять) мм или должна быть нарезана в виде частиц различной формы не более 12,00 (двенадцать) мм в наибольшем измерении, должна быть без крупных частиц кочерыги и кусков листьев. Плодоовощные компоненты и пряности должны быть равномерно распределены в квашенной капусте. Морковь, свекла, пастернак, перец и другие компоненты нашинкованы или нарезаны соломкой шириной от 3,00 (три) до 5,00 (пять) мм или кружочками толщиной не более 3,00 (три) мм и диаметром 40,00 (сорок) мм. Консистенция должна быть сочной, плотной, хрустящей. По вкусу и запаху капуста должна быть солоновато-кисловатого вкуса, должна быть с ароматом и привкусом добавленных пряностей. По цвету капуста должна быть светло-соломенной с наличием желтоватого оттенка или его отсутствием. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей. Массовая доля %, от массы нетто указанной на этикетке (после свободного стекания сока) от 88,00 (восемьдесят восемь) до 90,00 (девяносто). Массовая доля хлоридов от 1,1 (одна целая одна десятая) до 2,1 (две целых одна десятая) %. Массовая доля титруемых кислот в расчете на молочную кислоту, %, от 0,6 (ноль целых шесть десятых) до 1,6 (одна целая шесть десятых).. Не допускается наличие посторонних примесей. Готовый продукт не должен иметь видимых признаков порчи (плесневения, гниения). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлоратэна должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 250,00 (двести пятьдесят) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
9.	Картофель свежий 1 класс	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности картофеля должны соответствовать ГОСТ Р 51808-2013. Картофель должен быть собран после окончания срока его созревания, должен быть предназначен для длительного хранения. Картофель должен быть подготовлен и расфасован в потребительскую тару в соответствии с требованиями ГОСТ 51808-2013, 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». Внешний вид: клубни должны быть целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позелевшие. Допускаются клубни с пятнами бледно зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при обычной очистке. Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы; трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм. Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади менее ¼ поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм. Допускаются клубни, поврежденные проволочником (при наличии не более одного хода). Внутренняя часть клубня должна быть типичной для

		ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются. Серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм не допускаются. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, должны быть без постороннего вкуса и запаха. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, для округло-овальной формы должен быть не менее 45, для удлиненной формы должен быть не менее 30. Содержание клубней с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 5 мм для всех форм, % от массы – не более 10. Содержание клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10мм; поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником более 1 хода) в совокупности, % от массы, не более 2,0. Содержание клубней с израстаниями. Наростами, позеленевших на площади более 2 см², но не более 1/4 поверхности клубня, в совокупности, % от массы, не более 2,0. Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом при поражении более 1/4 поверхности клубня, % от массы, не более 2,0. Содержание клубней позеленевших на поверхности более 1/4, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», клубней раздавленных, половинок и частей клубней не допускается. Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой не допускается. Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более 1,00 (один). Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.) не допускается. Сортотв. чистота должна быть не менее 90,00 (девяносто) %. Содержание клубней с формой не соответствующей основному сорту должно быть не более 10,00 (десять)%. Картофель должен быть с округлой-овальной или удлиненной формой плода. Продовольственный картофель должен быть упакован в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, или в тканевые мешки по ГОСТ 30090, или в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903, соответствующие по показателям безопасности требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Тара, применяемая для упаковки продовольственного картофеля, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из раннего (молодого) или позднего картофеля одного ботанического сорта, происхождения, окраски кожуры и окраски внутренней части клубней и размера по наибольшему поперечному диаметру. Масса нетто продовольственного картофеля в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке. Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. В маркировке должно быть указано: наименования продукта («Ранний картофель» или «Молодой картофель»; наименования и местонахождения изготовителя; товарного знака (при наличии); массы нетто; ботанического сорта; размера клубней (минимального и максимального размеров); даты сбора и даты упаковывания; условий хранения; обозначения стандарта; форма клубней (округло-овальная или удлиненная). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40 (сорок) Бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120 (сто двадцать) Бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 250 (двести пятьдесят) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
10.	Говядина	Качество и характеристики говядины бескостной должны соответствовать следующим ГОСТам:

замороженная Б/К (ококор)	ГОСТ Р 52674-2006, ГОСТ Р 52478-2005, ГОСТ Р 52601-2006, ГОСТ 4814-57, 31799-2012, 31798-2012 . По упитанности мясо должно быть первой категории. Для производства блоков должна быть использована говядина с уровнем РН менее 6,3 (шесть целых три десятых). Мясо в блоках должно соответствовать требованиям стандартов, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, установленных нормативными правовыми актами РФ. Маркировка продукта в потребительской таре должна содержать следующую информацию: - наименование мяса в блоках, вида (класс А или Б), группы (группа 1 или 2 или 3 или 4) и подгруппы (1.1 или 1.2 или 1.3 или 1.4); - наименование и местонахождение изготовителя [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)]; - товарный знак (при наличии); - массу нетто; - дату изготовления и дату упаковывания; - термическое состояние; - условия хранения; - срок годности; - пищевую ценность; - обозначение стандарта; - информацию о подтверждении соответствия. В каждой единице транспортной тары должны быть упакованы отрубы одного наименования, одного термического состояния, одной даты выработки. Жирность должна быть менее 12,1 (двенадцать целых одна десятая) %. Содержание белков от 17,2 (семнадцать целых две десятых) до 21,1 (двадцать одна целая одна десятая) %. Упаковка должна обеспечивать сохранность и товарный вид предполагаемой к поставке продукции при транспортировке и хранении в течении всего срока годности, а так же должна быть разрешена в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы. Массовая доля мускульной ткани в блоке должна составлять, %, не менее 52,6 (пятьдесят две целых шесть десятых). Массовая доля жировой ткани в блоке должна составлять, %, не более 12,1 (двенадцать целых одна десятая). Массовая доля соединительной ткани в блоке должна составлять, %, не более 8,15 (восемь целых пятнадцать сотых). Упаковка не должна иметь повреждений, разрывов, быть некомплектной, деформированной, допускать свободного перемещения блоков. Мясные блоки должны быть завернуты в пергамент или подпергамент или пергамин или целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные уполномоченными органами. Каждый блок должен быть упакован в изотермический картонный контейнер или в ящик из гофрированного картона. Говядина бескостная должна быть выработана в форме мясного блока . Для приготовления блоков применяют свежее охлажденное мясо . Границы отделения отрубов для приготовления мясных блоков могут быть: А) передняя граница - по месту отделения шейного отруба; задняя - между пятым и шестым ребрами; нижняя - по линии, проходящей от верхней трети первого ребра через середину пятого к нижней трети последнего ребра; Б) передняя граница - по линии отделения лопаточного отруба; задняя - между одиннадцатым и двенадцатым ребрами; нижняя - по линии отделения грудного отруба . В отруб входят: часть пятого и шесть грудных позвонков, начиная с шестого по одиннадцатый, с соответствующими им частями ребер; В) передняя граница - по линии отделения спинного отруба; задняя - между пятым и шестым поясничными позвонками; нижняя - по линии отделения пашины и грудинки; Г) передняя граница - по линии отделения плечевого отруба; задняя - вдоль нижней трети тринадцатого ребра; верхняя - по линии, идущей от верхней трети первого к нижней трети последнего (тринадцатого) ребра; нижняя - вдоль реберной дуги до грудной кости . Мясные блоки могут быть потушные или сортовые . Блоки должны быть в форме усеченной четырехгранной пирамиды или прямоугольного параллелепипеда. Длина блока должна быть не более 820 (восемьсот двадцать) мм, ширина – не более 600 (шестьсот) мм, высота – не более 150 (сто пятьдесят) мм. Для производства блоков не допускается размороженное мясо. Температура в толще блока должна соответствовать температуре мяса глубокой заморозки. Масса нетто блока должна быть не менее 7 (семь) кг и не более 22 (двадцать два) кг. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега . Говядина бескостная должна быть без посторонних запахов, поверхность должна быть чистой . После размораживания говядина должна иметь следующие характеристики: цвет поверхности говядины бескостной может быть: бледно-розового или розового или темно-розового или бледно-красного или красного или темно-красного цвета; состояние жира: должен быть белый или желтоватый или желтый цвет; консистенция мягкая при надавливании не крошится. Допускается частичная окраска в ярко красный цвет. Срок годности продукта должен быть не более 6 (шесть) месяцев, массовая доля жировой ткани должна быть не более 9 (девять) % . Содержание свинца допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание мышьяка допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание кадмия допускается не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание ртути допускается не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание левомицетин допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группа допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание гризина допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание бацитрацина допускается не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание радионуклида цезий-137 допускается не более 160 (сто шестьдесят) Бк/кг. Содержание радионуклида стронций-90 допускается не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^5$ (пятьсот тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП (коли-формы) должна быть не менее 0,001 (ноль целых одна тысячная). Масса продукта (г), в которой не допускается патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять).
---------------------------	--

		По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитным, поверхность блоков должна быть твердая . Показатели пищевой и энергетической ценности 100 (сто) г продукта должны быть: Белок, г, не более 20 (двадцать); Жир, г , не более 12 (двенадцать), Калорийность, ккал, должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 156,6 (сто пятьдесят шесть) и верхним пределом не более 254,4 (двести пятьдесят четыре) . Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Этикетка должна быть или наклеена на упаковку или вложена в нее. Для обеспечения сохранности этикетки допускается использование полимерной обертки . Для производства говядины должен быть использован молодняк крупного рогатого скота в возрасте от 8 (восемь) месяцев до 2 (два) лет или телят в возрасте от 3 (три) до 8 (восемь) месяцев, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств . Не допускается использование говядины от животных, произведенных и выращенных с использованием методов генной инженерии . Тара должна быть чистой, сухой, должна быть без постороннего запаха . Масса нетто одной упаковочной единицы (без транспортной тары) должна быть не более 20 (двадцать) кг . Характеристики говядины, использованной для производства мясных блоков могут быть: а) остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков; б) остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо; подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер; в) лопатки без впадин, бедра не подтянутые, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают . Жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер; г) остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать; д) остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, подкожные жировые отложения видны отчетливо у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедра ; с внутренней стороны видны отчетливые прослойки жира на разрубе грудной части (челышка) и прослойки жира на разрубе между остистыми отростками первых 4-5 спинных позвонков; е) лопатки без впадин, бедра не подтянутые, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают . Жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер . По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
11.	Минтай мороженный	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности минтая должно соответствовать требованиям ГОСТ 1168-86. Минтай - рыба разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; Голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены (для данного вида рыбы недоразвитые икра или молоки могут быть оставлены). Сгустки крови и почки должны быть зачищены. При машинной разделке рыбы допускается частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более двух сантиметров. Допускается рыба с удаленной удаленной головой с плечевыми костями, косым срезом с тонкими стенками брюшной части. Разрез брюшка далее анального отверстия должен быть не более двух сантиметров. Длина каждой отдельной рыбы должна быть, см, не менее 15 (пятнадцать). Рыба должна быть заморожена сухим искусственным или естественным способами блоками или поштучно, россыпью. Масса одного блока должна быть не менее 12 (двенадцать) кг и не более 15 (пятнадцать) кг. Допускается льдосолевое бесконтактное и/или контактное замораживание, при которых допускается небольшое просаливание поверхностных слоев и тонких частей тела рыбы. Температура в теле рыбы или толще блока при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 (восемнадцать) °С при сухом искусственном замораживании, не выше минус 10 (десять) °С при естественном замораживании и не выше минус 6 (шесть) °С при льдосолевом замораживании. Минтай должен быть с удаленным хвостовым плавником и прихвостовой частью. При замораживании крупной рыбы блоками, допускается наличие более двух кусков потрошеной обезглавленной рыбы того же наименования с удаленными хвостовыми плавниками. Мороженная рыба может быть изготовлена в глазированной или неглазированной виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы или блока и не

		должна отставать при легком постукивании. Масса глазури при выпуске рыбы или блоков рыбы с рыбообрабатывающих судов или из производственных холодильников должна быть не менее 4% по отношению к массе глазированных рыбы или блока. Не допускается наличие гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Поверхность рыбы должна быть чистая, должна быть естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Допускается наличие, не более трёх наружных повреждений у одного экземпляра рыбы. Отклонения линии разреза от середины брюшка до 2 (два) см. Запах после размораживания должен быть свойственный свежей рыбе, должен быть без посторонних признаков. После размораживания чешуя должна легко отделяться от кожи. Максимальный уровень свинца должен быть не более 1 (один) мг/кг. Максимальный уровень мышьяка должен быть не более 5 (пять) мг/кг. Максимальный уровень кадмия должен быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Максимальный уровень ртути должен быть не более 0,6 (ноль целых шесть десятых)мг/кг. Максимальный уровень нитрозаминов должен быть не более 0,003 (ноль целых три тысячных)мг/кг. Максимальный уровень Гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) должен быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Максимальный уровень полихлорированных бифенилов должен быть не более 2 (два)мг/кг. Максимальный уровень цезий-137 должен быть не более 130 (сто тридцать) бк/кг. Максимальный уровень стронций-90 должен быть не более 100 (сто) бк/кг. Масса продукта, в которой не должно быть БГКП (колиформы), г, должна быть не более 0,001 (ноль целых одна тысячная). Масса продукта, в которой не должно быть патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, г, должна быть более 25 (двадцать пять). Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несопадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии) ;товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; наименование продукта; принадлежность к району промысла; длину и массу рыбы (крупная, средняя или мелкая); вид разделки (обезглавленная, потрошенная, пласт, ломтики и т.д.); вид обработки (охлажденная, соленая, вяленая, копченая, мороженая и т.д.); сорт (при наличии сортов) и категория (для филе рыбного мороженого); обозначение нормативного документа; знак соответствия; массу нетто (брутто, тары - при необходимости); дату изготовления (число, месяц, год); способ употребления; состав (сырье и материалы); условия и сроки хранения; обозначение или наименование пищевых добавок; наличие вакуума в упаковке; информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта: белки, жиры, углеводы (г), витамины. Для пищевой продукции с содержанием В₁, В₂ более 0,1 мг и РР более 2,0 мг на 100 г продукта необходимо указать их количество. На потребительскую тару с продуктами из рыбы и морепродуктов, подвергающихся перед употреблением дополнительной обработке, наносят надпись с указанием способа приготовления. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
--	--	--

12.	Масло сливочное, 82,5% жирности	Качество(характеристики),упаковка, показатели безопасности масла сливочного должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52253-2004, Технического регламента на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Консистенция и внешний вид: плотная или недостаточно плотная или слабокрошливая; пластичная или недостаточно пластичная; однородная; поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая, допускается наличие одиночных, мелких капелек влаги. Допускаются отдельные частицы вытопленного жира на поверхности и карамелизация отдельных частиц белка. Не допускается к поставке масло имеющее консистенцию засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую. Вкус и запах: должен быть выраженный сливочный или выраженный сливочный и кисло-молочный, или слабосалистый, и/или недостаточно выраженный или невыраженный сливочный; должен быть умеренно соленый или несоленый. Не допускается к поставке масло имеющее вкус посторонний, пригорелый, горький, прогорклый, затхлый, лежалый, салитый, олеистый, химикатов и нефтепродуктов; кислый и излишне кислый. Привкус: стерилизации и/или пастеризации или перепастеризации или растопленного масла. Кислотность жировой фазы должна быть не более 4 (четыре)°К. Цвет должен быть от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Не допускается к поставке масло имеющее неоднородный цвет. Масло должно быть без нерастворившейся соли. Термоустойчивость должна быть не менее 0,7 (ноль целых семь десятых). Масло должно быть высшего сорта. Массовая доля жира должна быть, 82,5 (восемьдесят две целых пять десятых)%. Массовая доля влаги должна быть, в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 14 (четырнадцать) % и верхним пределом не более 18,5 (восемнадцать целых пять десятых) %. Титруемая кислотность плазмы, °Т, должна быть не более 26 (двадцать шесть) для слакосливочного масла или в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 40 (сорок) и верхним пределом не более 65 (шестьдесят пять). Масло должно быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок, без содержания растительных жиров, без соли. Масло должно быть выработано с использованием пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов или без них. Качество масла должно соответствовать ГОСТ Р 52969-2008. Содержание стрептомицина должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание пенициллинов должно быть не более 0,004 (ноль целых четыре тысячных) мг/кг. Содержание свинца должно быть не более 0,3 (ноль целых три десятых) мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание плесени и дрожжей должно быть не более 100 (сто) КОЕ/г суммарно. Содержание афлатоксин М₁ должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятичных) мг/кг. Содержание Стронция-90 должно быть не более 60 (шестьдесят) Бк/кг. Содержание мышьяка должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана должно быть не более 1,25 (одна целая двадцать пять сотых)мг/кг в пересчете на жир. Содержание плесени должно быть не более 100 (сто) КОЕ/г. Содержание хлорамфеникола должно быть не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятичных)мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание дрожжей не должно быть более 100 (сто) КОЕ/г. Содержание Цезий-137 должно быть не более 200 (двести) Бк/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 1,25 (одна целая двадцать пять сотых)мг/кг в пересчете на жир. Масса продукта, в которой отсутствует БГКП (колиформы), должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая) г. Масло должно быть кисло-сливочное или сладко-сливочное. Масса продукта, в которой отсутствуют патогенные микроорганизмы, должна быть не менее 25 (двадцать пять) г. Содержание углеводов на 1 единицу фасовки товара должно быть не более 2,2 (две целых две десятых) г. Содержание белка на 1 единицу фасовки товара должно быть не более 1,65 (одна целая шестьдесят пять сотых)г. Энергетическая ценность на 1 единицу фасовки товара не должна быть более 1870 (одна тысяча восемьсот семьдесят) ккал. Содержание жира на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 80 (восемьдесят)г.Содержание белка на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 0,54 (ноль целых пятьдесят четыре сотых)г. Энергетическая ценность на 100 (сто) г должна быть не менее 748 (семьсот сорок восемь) ккал. Содержание углеводов на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 0,72 (ноль целых семьдесят две сотых)г. Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003 . Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; значение массовой доли жира в процентах; состав; массу нетто; пищевую и энергетическую ценность; дату изготовления и дату упаковывания; срок годности; условия хранения; информацию о содержании витаминов и рекомендуемая суточная норма их потребления (для витаминизированного продукта); документ, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт; информацию о подтверждении соответствия требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации. У товара должна отсутствовать недостаточно четкую маркировку, дефекты в заделке упаковочного материала. По показателям безопасности товар должен быть продуктом для детского питания/быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
13.	Молоко фасованное	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности молока должны соответствовать требованиям ГОСТ 52090-2003, Технического регламента на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Молоко, внешний вид должен быть: непрозрачная жидкость. Консистенция должна быть жидкая, должна быть слегка вязкая, должна быть однородная нетягучая. Без хлопьев белка и без сбившихся комочков жира. Вкус и запах должны быть характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов; с легким привкусом кипячения. Цвет должен быть белый, равномерный по всей массе без оттенка. Срок годности должен быть не менее 80 (восемьдесят) часов. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать следующим требованиям: массовая доля жира должна быть 2,5 (две целых пять десятых)%. Плотность должна быть, кг/м³, не менее 1028 (одна тысяча двадцать восемь). Массовая доля белка должна быть, %, не менее 2,8 (две целых восемь десятых). Кислотность должна быть, °Т, не более 21 (двадцать один). Сухой обезжиренный молочный остаток должен быть, %, не менее 8,2 (восемь целых две десятых). Группа чистоты, не ниже I. Содержание афлатоксин М₁ должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятитысячных)мг/кг. Содержание стрептомицина должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание пенициллинов должно быть не более 0,004 (ноль целых четыре тысячных)мг/кг. Содержание свинца должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных)мг/кг. Содержание Стронция-90 должно быть не более 25 (двадцать пять) Бк/кг. Содержание мышьяка должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание Цезий-137 должно быть не более 100 (сто) Бк/кг. Содержание хлорамфеникола должно быть не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятитысячных)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг в пересчете на жир. Масса продукта, в которой отсутствует БГКП (колиформы), должна быть не менее 1 (один) г. Масса продукта, в которой отсутствуют патогенные микроорганизмы, должна быть не менее 25 (двадцать пять) г. Для изготовления ультрапастеризованного продукта может быть использовано следующее сырье: молоко коровье высшего сорта с содержанием соматических клеток не более 500 (пятьсот) тыс/см³, и термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже третьей группы, и кислотностью, °Т, не ниже 16 (шестнадцать)и не более 21 (двадцать один), и температурой замораживания не выше минус 0,42 (ноль целых сорок две сотых)°С, и не подвергавшееся замораживанию; сливки сухие высшего сорта, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы и индексом растворимости, см³ сырого осадка не более 0,6 (ноль целых шесть десятых), и массовой долей влаги не более 4 (четыре)%, и массовой долей жира не менее 40 (сорок)% и кислотностью сливок , °Т, не более 21 (двадцать один); масло сливочное несоленое; пахта сладко-сливочного масла с кислотностью не более 17 (семнадцать) °Т, плотностью не менее 1024 (одна тысяча двадцать четыре) кг/м, получаемая на предприятии - изготовителе продуктов. Допускается применять соли-стабилизаторы: натрий лимоннокислый 5,5-водный; калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный; калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный; фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003 . Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте

		Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; пищевая ценность продукта; условия хранения (при необходимости); дата изготовления и дата упаковывания (для консервов дата изготовления); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть продуктом для детского питания/быть пригоден для производства продуктов детского питания. Фасовка должна быть 1 литр. Содержание жира на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 2,25 (две целых двадцать пять сотых)г Энергетическая ценность на 100 (сто) г не должна быть более 57 (пятьдесят семь) ккал Содержание белка на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 2,52 (две целых пятьдесят две сотых)г. Содержание углеводов на 100 (сто) г продукта не должно быть менее 4,23 (четыре целых двадцать три сотых)г. Содержание жира на 1 единицу фасовки товара должно быть не более 28,27 (двадцать восемь целых двадцать семь сотых)г Энергетическая ценность на 1 единицу фасовки товара должна быть не более 586 (пятьсот восемьдесят шесть) ккал.Содержание углеводов на 1 единицу фасовки товара не должно быть менее 48,316 (сорок восемь целых триста шестнадцать тысячных)г Содержание белка на 1 единицу фасовки товара не должно быть более 31,6 (тридцать одна целая шесть десятых)г. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
14.	Горох шлифованный, фасованный	Качество (характеристики),упаковка, показатели безопасности гороха шлифованного должны соответствовать требованиям ГОСТ 6201-68. Горох должен быть с разделенными или неразделенными семядолями. Примесь колотого шлифованного гороха допускается не более 5,00 (пять)%. Цвет должен быть желтый или зеленый. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький. Фасовка должна быть до 1,00 (один)кг. Запах должен быть нормальный, свойственный гороху, должен быть без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. В горохе одного цвета первого сорта допускается примесь гороха других цветов не более 10,00 (десять)%. Влажность должна быть, % , не более 15,00 (пятнадцать); Содержание семян с семядолями, явно поврежденными гороховой зерновкой и листоверткой должно быть, %, не более 2,00 (два). Массовая доля сорной примеси должна быть, % , не более 0,4 (ноль целых четыре десятых). Массовая доля нешлифованных семян должна быть, % , не более 3,00 (три). Массовая доля дробленого гороха должна быть, % , не более 1,00 (один). Сечка и мучка – не допускаются. Срок годности должен быть не более 24 (двадцать четыре)мес. Фасовка должна быть не более 1,00 (один)кг и не менее 0,6 (ноль целых шесть десятых)кг. Крупа должна быть упакована в пакет из термосвариваемых материалов; пакет должен быть изготовлен из пленки полиэтиленовой 1 сорта по ГОСТ 10354, марки Н. Пакеты должны быть склеены или сварены. Для склеивания должен применяться клей из декстрина по ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию: товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность;

		наименование продукта (вид, сорт); массу нетто (кг); дату выработки и номер смены упаковывания; срок хранения; обозначение стандарта; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. На пакете из полиэтиленовых материалов маркировку наносят на пленку типографским способом или дататором на бумажную этикетку, которую наклеивают или вкладывают в пакет. Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 0,8 (ноль целых восемь десятых) и не более 2,4 (две целых четыре десятых). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 4,1 (четыре целых одна десятая) и не более 8,9 (восемь целых девять десятых). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 20,00 (двадцать) и не более 45,00 (сорок пять). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 370,00 (триста семьдесят) и не менее 270,00 (двести семьдесят). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенилтрихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, е солей и эфиров не допускается. Содержание цезия-137 должно быть не более 50,00 (пятьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
15.	Крупа греча фасованная	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности манной крупы должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 55290-2012. Крупа должна представлять из себя целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 (одна целая шесть десятых)х20,00 (двадцать) мм; должна вырабатываться из пропаренного зерна. Гречневая крупа должна соответствовать требованиям стандарта и вырабатываться с соблюдением действующих на предприятиях по переработке зерна в крупу санитарных норм, правил и требований. Цвет гречневой крупы должен быть кремовый с кремовым или зеленоватым оттенком. Запах должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Массовая доля влаги должна быть не более 14,00 (четырнадцать)%. Содержание доброкачественного ядра должно быть, %, не менее 98,9 (девяносто восемь целых девять десятых). В числе доброкачественных ядер допускается содержание расколотых ядер крупы, %, не более 3,00 (три). В числе доброкачественных ядер допускается содержание зерна пшеницы целых и раздробленных, %, не более 0,5 (ноль целых пять десятых). Содержание нешелушенных зерен должно быть, %, не более 0,3 (ноль целых три десятых). Содержание сорной примеси должно быть, %, не более 0,4 (ноль целых четыре десятых); в том числе минеральной примеси, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых), органической примеси, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Развариваемость, мин, не более 25,00 (двадцать пять). Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 (ноль целых три десятых) мм и (или) массой от 0 (ноль) до 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг, не более: 3,00 (три), размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений - не допускается. Сорт должен быть первый или высший. Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по ГОСТ 19092, которая в процессе переработки в крупу подвергается пропариванию. Срок годности должен быть не более 24 (двадцать четыре) мес. Фасовка должна быть не более 1,00 (один) кг и не менее 0,6 (ноль целых шесть десятых) кг. Крупа должна быть упакована в пакет из термосвариваемых материалов; пакет должен быть изготовлен из пленки полиэтиленовой 1 сорта по ГОСТ 10354, марки Н. Пакеты должны быть склеены или сварены. Для склеивания должен применяться клей из декстрина по

		ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию: товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; наименование продукта (вид, сорт); массу нетто (кг); дату выработки и номер смены упаковывания; срок хранения; обозначение стандарта; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. На пакете из полиэтиленовых материалов маркировку наносят на пленку типографским способом или дататором на бумажную этикетку, которую наклеивают или вкладывают в пакет. Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 2,8 (две целых восемь десятых) и не более 4,00 (четыре). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 50,00 (пятьдесят) и не более 71,00 (семьдесят один). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 11,1 (одиннадцать целых одна десятая) и не более 13,7 (тринадцать целых семь десятых). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 350,00 (триста пятьдесят) и не менее 321,00 (триста двадцать один). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, ее солей и эфиров не допускается. Содержание цезия-137 должно быть не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30 (тридцать) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
16.	Крупа манная фас.	Качество (характеристики),упаковка, показатели безопасности манной крупы должны соответствовать требованиям ГОСТ 7022-97. Манная крупа: Внешний вид и цвет: крупа должна преобладать непрозрачная мучнистая, преобладающим должен быть ровный белый или кремовый цвет. Запах должен быть нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус должен быть нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Влажность должна быть, %, не более 15,5 (пятнадцать целых пять десятых). Зольность в пересчете на сухое вещество может быть, %, не более 0,85 (ноль целых восемьдесят пять сотых). Магнетическая примесь, мг в 1,00 (один) кг крупы: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 (ноль целых три десятых) мм и (или) массой от 0,00 (ноль) до 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг, не более: 3,00 (три), размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений - не допускается. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения – не допускается. Манная крупа может вырабатываться из пшеницы, с следующими характеристиками: вредная примесь, %, не более 0,5 (ноль целых пять десятых), в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или вместе), %, не более 0,4 (ноль целых четыре десятых), куколя, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Не допускается в пшенице примесь семян гелиотропа опушеноплодного и триходесмы седой. Примесь проросших зерен в пшенице не должна превышать 3,00 (три)%. Примесь в пшенице зерен ячменя и ржи (в сумме), %, не более 4,00 (четыре). Манная крупа должна вырабатываться из мягкой пшеницы. Проход через сито из полиамидной ткани по ГОСТ 4403, № 41/43 ПА, %, должен быть не более 2,00 (два). Срок годности должен быть не более 24 (двадцать четыре) мес. Фасовка должна быть не более 1,00 (один) кг и не менее 0,6 (ноль целых шесть десятых) кг. Крупа должна быть упакована в пакет из термосвариваемых материалов; пакет должен быть изготовлен из пленки полиэтиленовой 1 сорта по ГОСТ 10354, марки Н. Пакеты должны быть склеены или сварены. Для склеивания должен применяться клей из декстрина по ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные,

		характеризующие продукцию: товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; наименование продукта (вид, сорт); массу нетто (кг); дату выработки и номер смены упаковывания; срок хранения; обозначение стандарта; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. На пакете из полиэтиленовых материалов маркировку наносят на пленку типографским способом или дататором на бумажную этикетку, которую наклеивают или вкладывают в пакет. Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 0,5 (ноль целых пять десятых) и не более 3,5 (три целых пять десятых). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 54,00 (пятьдесят четыре) и не более 75,8 (семьдесят пять целых восемь десятых). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 8,00 (восемь) и не более 12,5 (двенадцать целых пять десятых). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 380,00 (триста восемьдесят) и не менее 315,00 (триста пятнадцать). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, е солей и эфиров не допускается. Содержание цезия-137 должно быть не более 50,00 (пятьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
17.	Крупа ячменная перловая фас.	Качество (характеристики),упаковка, показатели безопасности перловой крупы должны соответствовать требованиям ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная перловая: ядра должны иметь шарообразную или удлинённую форму ядра с закругленными концами, цвет должен быть белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, должен быть без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, должен быть без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Влажность должна быть, %, не более 15,00 (пятнадцать). Доброкачественное ядро должно быть, %, не менее 99,00 (девяносто девять). Содержание недодира должно быть, %, не более 0,9 (ноль целых девять десятых). Массовая доля сорной примеси, %, не более 0,3 (ноль целых три десятых). Содержание минеральная примесь должно быть, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Содержание вредной примеси должно быть, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Массовая доля горчака ползучего и вязеля разноцветного должно быть, %, не более 0,02 (ноль целых две сотых). Мучка может быть, %, не более 0,4 (ноль целых четыре десятых). Содержание ядер, имеющих вне бороздки остатки цветковых пленок более чем на четверти поверхности ядра должно быть не более 0,7 (ноль целых семь десятых)%. Металломагнитная примесь на 1,00 (один) кг крупы, мг, не более 3,00 (три). Размер отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении должен быть не более 0,3 (ноль целых три десятых) мм , а масса отдельных ее крупинок должна быть не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг. Максимальный срок годности 24 (двадцать четыре) мес. Фасовка должна быть не более 1,00 (один) кг и не менее 0,6 (ноль целых шесть десятых) кг. Крупа должна быть упакована в пакет из термосвариваемых материалов; пакет должен быть изготовлен из пленки полиэтиленовой 1 сорта по ГОСТ 10354, марки Н. Пакеты должны быть склеены или сварены. Для склеивания должен применяться клей из декстрина по ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию: товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его

		подчиненность; наименование продукта (вид, сорт); массу нетто (кг); дату выработки и номер смены упаковывания; срок хранения; обозначение стандарта; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. На пакете из полиэтиленовых материалов маркировку наносят на пленку типографским способом или дататором на бумажную этикетку, которую наклеивают или вкладывают в пакет. Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 0,3 (ноль целых три десятых) и не более 3,2 (три целых две десятых). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 58,00 (пятьдесят восемь) и не более 68,00 (шестьдесят восемь). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 8,6 (восемь целых шесть десятых) и не более 10,7 (десять целых семь десятых). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 355,00 (триста пятьдесят пять) и не менее 294,00 (двести девяносто четыре). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, е солей и эфиров не допускается. Содержание дезоксиниваленола в продукте должно быть не более 1,00 (один) мг/кг. Содержание цезия-137 должно быть не более 50 (пятьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30 (тридцать) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
18.	Какао-порошок	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности какао-порошка должно соответствовать ГОСТ 108-76. Какао-порошок: Внешний вид – порошок должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого; тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и аромат должны быть свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. % влажности должен быть не более 7,5 (семь целых пять десятых). Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты может быть, %, не более 0,2 (ноль целых две десятых). Массовая доля металломагнитной примеси (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятичных). Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
19.	Кисель плодово-ягодный на плодовых и ягодных экстрактах	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности киселя должно соответствовать ГОСТ 18488-2000. Кисель должен быть в брикетах; брикеты должны быть целые, правильной формы. Массовая доля влаги должна быть не более 9,5 (девять целых пять десятых)%. Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту) должна быть, %, не менее 0,8 (ноль

	концентрированных соков, фасованный	целых восемь десятых). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
20.	Кофейный напиток растворимый с цикорием, фасованный:	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности кофейного напитка должно соответствовать ГОСТ Р 50364-92. Кофейный напиток: Внешний вид должен быть порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет должен быть коричневый, разной степени интенсивности. Массовая доля золы (в расчете на сухую массу) должна быть, %, не менее 3,5 (три целых пять десятых). Посторонние примеси не допускаются. Кофейный напиток не должен содержать в своём составе натуральный кофе. Массовая доля влаги, %, должна быть не более 6 (шесть). pH (напитка), должен быть не менее 4,5 (четыре целых пять десятых). Продолжительность полного растворения в воде с температурой в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 96 (девятью шесть) и верхним пределом не более 98 (девятью восемь) °С, должна быть не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мин. Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 (ноль целых три десятых)мм в наибольшем линейном измерении) должно быть , %, не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятитысячных). Продолжительность полного растворения в воде с температурой в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 18 (восемнадцать) и верхним пределом не более 20 (двадцать) °С, должна быть не более 3 (три)мин. Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару или на этикетку и содержать следующие данные: наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак и адрес; наименование и состав концентрата; способ приготовления; массу нетто упаковочной единицы; дату выработки; срок хранения; обозначение нормативного документа на продукцию без года утверждения; надпись: "хранить в сухом прохладном месте"; пищевую и энергетическую ценность; сорт (для сортовой продукции). Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01
21.	Лист лавровый	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности лаврового листа должно соответствовать ГОСТ 17594-81. Лавровый лист: Внешний вид – листья должны быть здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме должны быть продолговатые или ланцетовидные или овальные, по окраске зеленые или сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус должны быть хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа должна быть, см, не менее 3 (три). Влажность листа должна быть, %, не более 12 (двенадцать). Содержание, % : желтых листьев, не более 2 (два); 2-3 листовых верхушек побегов, срезанных у основания нижеследующего листа, не более 1 (один). Фасовка должна быть до 0,1 (ноль целых одна десятая)кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
22.	Лимонная кислота	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности кислоты лимонной должно соответствовать ГОСТ 908-2004. Кислота лимонная: Внешний вид и цвет должны быть бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус должен быть кислый, без постороннего привкуса.

		Запах должен отсутствовать. Структура должна быть сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси – не допускаются. Массовая доля лимонной кислоты моногидрата, % не менее 99,5 (девяносто девять целых пять десятых) не более 100,5 (сто целых пять десятых). Массовая доля воды, %, не менее 7,5 (семь целых пять десятых) не более 8,8 (восемь целых восемь десятых). Массовая доля сульфатной золы, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Массовая доля сульфатов, %, не менее 0,15 (ноль целых пятнадцать сотых). Массовая доля оксалатов, %, не более 0,01 (ноль целых одна сотая). Допустимые уровни содержания токсичных элементов: свинец – не более 0,5 мг/кг; мышьяк – не более 0,7 мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
23.	Сосиски	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности сосисок должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53645-2009. Сырье животного происхождения, используемое для производства вареных колбасных изделий, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством РФ. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет. Допускается использование пищевых добавок, не содержащих фосфатов, жгучих пряностей, консервантов, усилителей вкуса и аромата (глутаматов), искусственных ароматизаторов и красителей, разрешенных к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет в установленном порядке. Допускается дополнительное внесение минеральных веществ. Содержание кальция (при внесении кальция) должно быть не менее 270 мг/100 г. Сосиски: Внешний вид: батончики должны быть с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков, батончики должны быть в полимерной оболочке в перекрутке. Консистенция должна быть нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе должен быть розовый или светло-розовый; фарш, должен быть однородный, должен быть равномерно перемешан. Запах и вкус должны быть свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, должен быть слабо соленый без посторонних привкуса и запаха. Форма и размер могут быть – открученные или перевязанные, прямые или изогнутые, батончики в натуральной или искусственной оболочке, длиной менее 15 (пятнадцать) см, в оболочке диаметром менее 32 (тридцать два) мм; или цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной от 13 (тринадцать) до 15 (пятнадцать) см, в оболочке диаметром менее 32 (тридцать два) мм. Масса одной сосиски должна быть не более 50 (пятьдесят) г. Левометицина до 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Тетрациклиновая группа до 0,01 (ноль целых одна сотая)ед/г; Бацитрацин < 0,02 (ноль целых две сотых)ед/г. Свинца может быть не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Кадмий не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Допустимый уровень ртути не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Массовая доля влаги должна быть менее 70 (семьдесят)% . Массовая доля жира, %, должна быть более 20 (двадцать) . Массовая доля белка, %, менее 14 (четырнадцать) . Массовая доля нитрита натрия, %, не более 0,003 (ноль целых три тысячных). Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более 0,006 (ноль целых шесть тысячных). Сосиски не должны быть без загрязнений на оболочке. Массовая доля хлористого натрия, %, менее 2,2 (две целых две десятых). Без рыхлого фарша. Маркировка должна содержать следующую информацию: наименование продукта и сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет. Сосиски не должны быть с серым цветом батончиков. Сосиски должны быть без нарушений целостности упаковки. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть менее 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Срок годности сосисок должен быть не более 20 (двадцать) суток. Отсутствие оттенков жира и бульона. Пищевая ценность вареных колбасных изделий в 100 (сто) г продукта должна быть более 242 (двести сорок два) ккал Сосиски должны быть без компонентов, полученных с применением ГМО. Сырье животного происхождения, используемое для производства вареных колбасных изделий, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет. Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям

		ГОСТ Р 51074. Маркировка должна содержать следующую информацию: наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии); массу нетто (для фасованной продукции); состав продукта, включая пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки; пищевую ценность 100 г продукта; условия хранения; срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки; надпись: "Упаковано под вакуумом" или "Упаковано в условиях модифицированной атмосферы" (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы); дату изготовления и упаковывания; информацию о подтверждении соответствия; обозначение стандарта.
24.	Сыр неострых сортов жирность 50%	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности сыра должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52972-2008, Технического регламента на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Ассортимент может быть обусловлен формой и/или размерами сыра. Сыр может быть в форме высокий цилиндр со слегка овальным сечением и/или прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями и/или брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями и/или низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей. В случае если сыр в форме высокого цилиндра со слегка овальным сечением, то он может иметь следующие размеры и массу: высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 250 (двести пятьдесят) мм и верхним пределом не более 350 (триста пятьдесят) мм, диаметр должен быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом 80 (восемьдесят) мм и верхним пределом 100 (сто) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 2 (два) кг и верхним пределом не более 3 (три) кг. В случае если сыр в форме бруска с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, то он может иметь следующие размеры и массу: длина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 260 мм и верхним пределом не более 280 (двести восемьдесят) мм, ширина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 260 (двести шестьдесят) мм и верхним пределом не более 280 (двести восемьдесят) мм, высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 90 (девяносто) мм и верхним пределом не более 110 (сто десять) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 6,5 (шесть целых пять десятых) кг и верхним пределом не более 9,5 (девять целых пять десятых) кг; и/или длина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 140 (сто сорок) мм и верхним пределом не более 150 (сто пятьдесят) мм, ширина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 140 (сто сорок) мм и верхним пределом не более 150 (сто пятьдесят) мм, высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 70 (семьдесят) мм и верхним пределом не более 90 (девяносто) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 1,5 (одна целая пять десятых) кг и верхним пределом не более 2,5 (две целых пять десятых) кг. В случае если сыр в форме низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями, то он может иметь следующие размеры и массу: высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 120 (сто двадцать) мм и верхним пределом не более 180 (сто восемьдесят) мм, диаметр должен быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом 650 (шестьсот пятьдесят) мм и верхним пределом 800 (восемьсот) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 40 (сорок) кг и верхним пределом не более 90 (девяносто) кг; и/или высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 80 (восемьдесят) мм и верхним пределом не более 90 (девяносто) мм, диаметр должен быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 240 (двести сорок) мм и верхним пределом не более 280 (двести восемьдесят) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 3,5 (три целых пять десятых) кг и верхним пределом не более 7,5 (семь целых пять десятых) кг; и/или высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 50 (пятьдесят) мм и верхним пределом не более 120 (сто двадцать) мм, диаметр должен быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 120 (сто двадцать) мм и верхним пределом не более 180 (сто восемьдесят) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 1 (один) кг и верхним пределом не более 2,5 (две целых пять десятых) кг. В случае если сыр в форме прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, то он может иметь следующие размеры и массу: длина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 480 (четырееста восемьдесят) мм и верхним пределом не более 500 (пятьсот) мм, ширина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 180 (сто восемьдесят) мм и верхним пределом не более 200 (двести) мм, высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 120 (сто двадцать) мм и верхним пределом не более 170 (сто семьдесят) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 11 (одиннадцать) кг и верхним пределом не более 18 (восемнадцать) кг; и/или длина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 240 (двести сорок) мм и верхним пределом не более 300 (триста) мм, ширина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 120 (сто двадцать) мм и верхним пределом не более 150 (сто пятьдесят) мм, высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 90 (девяносто) мм и верхним

		пределом не более 120 (сто двадцать) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 2,5 (две целых пять десятых) кг и верхним пределом не более 6 (шесть)кг; и/или длина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 270 (двести семьдесят) мм и верхним пределом не более 340 (триста сорок) мм, ширина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 140 (сто сорок) мм и верхним пределом не более 170 (сто семьдесят) мм, высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 100 (сто) мм и верхним пределом не более 120 (сто двадцать) см, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 4 (четыре)кг и верхним пределом не более 7,5 (семь целых пять десятых)кг; и/или длина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 240 (двести сорок) мм и верхним пределом не более 300 (триста) мм, ширина должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 120 (сто двадцать) мм и верхним пределом не более 150 (сто пятьдесят) мм, высота должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 90 (девяносто) мм и верхним пределом не более 120 (сто двадцать) мм, масса должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 2,5 (две целых пять десятых)кг и верхним пределом не более 6,0 кг. Внешний вид: Корка должна быть ровная, прочная или тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми или полимерными или комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах может быть выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости или выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный или выраженный сырный, сладковатый, пряный или умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый или выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличие легкой пряности или выраженный сырный, слегка кисловатый или выраженный сырный, слегка кисловатый с наличием кисловатый с наличием остроты или выраженный сырный, острый, слегка аммиачный; с наличием легкой пряности или её отсутствием. Сыр может быть с низкой температурой второго нагревания или с высокой температурой второго нагревания. Консистенция теста: Тесто должно быть плотное, умеренно эластичное, однородное во всей массе или тесто должно быть эластичное, однородное во всей массе или тесто эластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное во всей массе. Слизевая и плесневая микрофлора должны отсутствовать. Рисунок: На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков овальной формы или состоящий из глазков угловатой формы или состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе или состоящий из глазков круглой формы. На корке сыра допускаются отпечатки серпанки и перфоры. Цвет теста должен быть от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается сыр с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2 (два)- 3 (три) см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов. Возраст сыра не менее 30 (тридцать) суток. Температура второго нагревания сыра должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 35 (тридцать пять)°С и верхним пределом не более 58 (пятьдесят восемь)°С. Массовая доля, % : жира в пересчете на сухое вещество должно быть ., в диапазоне конкретных значений с нижней границей не менее 43,4 (сорок три целых четыре десятых)и верхней границей не более 51,6 (пятьдесят одна целая шесть десятых). Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, %, не менее 42 (сорок два). Массовая доля поваренной соли, %, в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 1,3 (одна целая три десятых) и верхним пределом не более 3 (три). Сыр должен быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Для поставки допускается сыр следующих наименований: может быть «Угличский», может быть «Латвийский», может быть «Российский», может быть «ЭСТОНСКИЙ», может быть «Советский», может быть «Степной», может быть «Алтайский», может быть «Голландский». Содержание мышьяка должно быть не более 0,3 (ноль целых три десятых)мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание Стронция-90 должно быть не более 100 (сто) Бк/кг. Содержание хлорамфеникола должно быть менее 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание пенициллина должно быть менее 0,01 (ноль целых одна сотая)ед/г. Содержание стрептомицина должно быть менее 0,5 (ноль целых пять десятых)ед/г. Содержание Цезий-137 должно быть не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. Содержание свинца должно быть не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание гексахлорциклопексана должно быть не более 1,25 (одна целая двадцать пять сотых)мг/кг. Содержание афлатоксин M₁ должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятитысячных)мг/кг. По микробиологическим показателям: КМАФАнМ не допускается, масса продукта в которой не допускается БГКП, г, должна быть не менее 0,001 (ноль целых одна тысячная); масса продукта патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в котором не допускаются , г, должна быть не менее 25 (двадцать пять). Содержание тетрациклиновой группы должно быть менее 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Показатель активной кислотности, ед. рН., должен быть в диапазоне конкретных значений с нижней границей не менее 5,15 (пять целых пятнадцать сотых) и верхней границей не более 5,7 (пять целых семь десятых). Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003 . Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности
--	--	--

		упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; пищевая ценность продукта; условия хранения (при необходимости); дата изготовления и дата упаковывания (для консервов дата изготовления); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть продуктом для детского питания/быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
25.	Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жир. срок хранения 5-10 суток	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности молока должны соответствовать требованиям ГОСТ 52090-2003, Технического регламента на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Молоко, внешний вид должен быть: непрозрачная жидкость. Консистенция должна быть жидкая, должна быть слегка вязкая, должна быть однородная нетягучая. Без хлопьев белка и без сбившихся комочков жира. Вкус и запах должны быть характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов; с легким привкусом кипячения. Цвет должен быть белый, равномерный по всей массе без оттенка. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать следующим требованиям: массовая доля жира должна быть 2,5 (две целых пять десятых)%. Плотность должна быть, кг/м³, не менее 1028 (одна тысяча двадцать восемь). Массовая доля белка должна быть, %, не менее 2,8 (две целых восемь десятых). Кислотность должна быть, °Т, не более 21 (двадцать один). Сухой обезжиренный молочный остаток должен быть, %, не менее 8,2 (восемь целых две десятых). Группа чистоты, не ниже I. Содержание афлатоксин М₁ должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятитысячных)мг/кг. Содержание стрептомицина должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание пенициллинов должно быть не более 0,004 (ноль целых четыре тысячных)мг/кг. Содержание свинца должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных)мг/кг. Содержание Стронция-90 должно быть не более 25 (двадцать пять) Бк/кг. Содержание мышьяка должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание Цезий-137 должно быть не более 100 (сто) Бк/кг. Содержание хлорамфеникола должно быть не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятитысячных)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг в пересчете на жир. Масса продукта, в которой отсутствует БГКП (колиформы), должна быть не менее 1 (один) г. Масса продукта, в которой отсутствуют патогенные микроорганизмы, должна быть не менее 25 (двадцать пять) г. Для изготовления пастеризованного продукта может быть использовано следующее сырье: молоко коровье высшего сорта с содержанием соматических клеток не более 500 (пятьсот) тыс/см³, и термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже третьей группы, и кислотностью, °Т, не ниже 16 (шестнадцать)и не более 21 (двадцать один), и

		температурой заморозания не выше минус 0,42 (ноль целых сорок две сотых)°С, и не подвергавшееся замораживанию; сливки сухие высшего сорта, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы и индексом растворимости, см³ сырого осадка не более 0,6 (ноль целых шесть десятых), и массовой долей влаги не более 4 (четыре)%, и массовой долей жира не менее 40 (сорок)% и кислотностью сливок , °Т, не более 21 (двадцать один); масло сливочное несоленое; пахта сладко-сливочного масла с кислотностью не более 17 (семнадцать) °Т, плотностью не менее 1024 (одна тысяча двадцать четыре) кг/м, получаемая на предприятии - изготовителе продуктов. Допускается применять соли-стабилизаторы: натрий лимоннокислый 5,5-водный; калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный; калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный; фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003 . Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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) ;товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; пищевая ценность продукта; условия хранения (при необходимости); дата изготовления и дата упаковывания (для консервов дата изготовления); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть продуктом для детского питания/быть пригоден для производства продуктов детского питания. Фасовка должна быть 1 литр. Содержание жира на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 2,25 (две целых двадцать пять сотых)г Энергетическая ценность на 100 (сто) г не должна быть более 57 (пятьдесят семь) ккал Содержание белка на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 2,52 (две целых пятьдесят две сотых)г. Содержание углеводов на 100 (сто) г продукта не должно быть менее 4,23 (четыре целых двадцать три сотых)г. Содержание жира на 1 единицу фасовки товара должно быть не более 28,27 (двадцать восемь целых двадцать семь сотых)г Энергетическая ценность на 1 единицу фасовки товара должна быть не более 586 (пятьсот восемьдесят шесть) ккал.Содержание углеводов на 1 единицу фасовки товара не должно быть менее 48,316 (сорок восемь целых триста шестнадцать тысячных)г Содержание белка на 1 единицу фасовки товара не должно быть более 31,6 (тридцать одна целая шесть десятых)г. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
26.	Мясо говядина бескостная (лопатка)	Качество и характеристики говядины бескостной должны соответствовать следующим ГОСТам: ГОСТ Р 52674-2006, ГОСТ Р 52478-2005, ГОСТ Р 52601-2006, ГОСТ 4814-57, 31799-2012, 31798-2012. Говядина бескостная должна быть выработана в форме мясного блока . По упитанности мясо должно быть первой категории. Для производства блоков должна быть использована говядина с уровнем pH менее 6,3 (шесть целых три десятых). Мясо в блоках должно

		соответствовать требованиям стандартов, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, установленных нормативными правовыми актами РФ. Маркировка продукта в потребительской таре должна содержать следующую информацию: - наименование мяса в блоках, вида (класс А или Б), группы (группа 1 или 2 или 3 или 4) и подгруппы (1.1 или 1.2 или 1.3 или 1.4); - наименование и местонахождение изготовителя [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)]; - товарный знак (при наличии); - массу нетто; - дату изготовления и дату упаковывания; - термическое состояние; - условия хранения; - срок годности; - пищевую ценность; - обозначение стандарта; - информацию о подтверждении соответствия. В каждой единице транспортной тары должны быть упакованы отрубы одного наименования, одного термического состояния, одной даты выработки. Жирность должна быть менее 12 (двенадцать) %. Содержание белков от 17 (семнадцать) до 21 (двадцать один) %. Упаковка должна обеспечивать сохранность и товарный вид предполагаемой к поставке продукции при транспортировке и хранении в течение всего срока годности, а так же должна быть разрешена в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы. Массовая доля мускульной ткани в блоке должна составлять, %, не менее 52,6 (пятьдесят две целых шесть десятых). Массовая доля жировой ткани в блоке должна составлять, %, не более 12 (двенадцать). Массовая доля соединительной ткани в блоке должна составлять, %, не более 8 (восемь). Упаковка не должна иметь повреждений, разрывов, быть некомплектной, деформированной, допускать свободного перемещения блоков. Мясные блоки должны быть завернуты в пергамент или подпергамент или пергамин или целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные уполномоченными органами. Каждый блок должен быть упакован в изотермический картонный контейнер или в ящик из гофрированного картона. Для производства блоков не допускается размороженное мясо. Температура в толще блока должна соответствовать температуре мяса глубокой заморозки. Масса нетто блока должна быть не менее 7 (семь) кг и не более 22 (двадцать два) кг. Не допускается в замороженных блоках, как и на их поверхности наличие льда и снега. Границы отделения отрубов для приготовления мясных блоков могут быть: А) передняя граница - по месту отделения шейного отруба; задняя - между пятым и шестым ребрами; нижняя - по линии, проходящей от верхней трети первого ребра через середину пятого к нижней трети последнего ребра; Б) передняя граница - по линии отделения лопаточного отруба; задняя - между одиннадцатым и двенадцатым ребрами; нижняя - по линии отделения грудного отруба. В отруб входят: часть пятого и шесть грудных позвонков, начиная с шестого до одиннадцатый, с соответствующими им частями ребер; В) передняя граница - по линии отделения спинного отруба; задняя - между пятым и шестым поясничными позвонками; нижняя - по линии отделения пашины и грудинки; Г) передняя граница - по линии отделения плечевого отруба; задняя - вдоль нижней трети тринадцатого ребра; верхняя - по линии, идущей от верхней трети первого к нижней трети последнего (тринадцатого) ребра; нижняя - вдоль реберной дуги до грудной кости. Мясные блоки могут быть потушные или сортовые. По форме: блок должен быть прямоугольный типа А, в виде прямоугольного параллелепипеда или в виде усеченной четырехгранной пирамиды. Размеры блоков должны быть: длина от 360 (триста шестьдесят) мм до 800 (восемьсот) мм; ширина от 180 (сто восемьдесят) мм до 380 (триста восемьдесят) мм; высота от 145 (сто сорок пять) до 165 (сто шестьдесят пять) мм. Для приготовления блоков должно быть применено свежее охлажденное мясо. Срок годности продукта должен быть не более 6 (шесть) месяцев, массовая доля жировой ткани должна быть не более 12 (двенадцать) %. Говядина бескостная должна быть без посторонних запахов, поверхность должна быть чистая. После размораживания говядина должна иметь следующие характеристики: цвет поверхности говядины бескостной может быть: бледно-розового или розового или темно-розового или бледно-красного или красного или темно-красного цвета; состояние жира: должен быть белый или желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая или мягкая при надавливании не крошится или крошится; допускается частичная окраска в ярко красный цвет. По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитным, поверхность блоков должна быть твердая. Содержание свинца допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание кадмия допускается не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание ртути допускается не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание левомецитин допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание тетрациклиновая группа допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание гризина допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание бацитрацина допускается не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание радионуклида цезий-137 допускается не более 160 (сто шестьдесят) Бк/кг. Содержание радионуклида стронций-90 допускается не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^5$ (пятьсот тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП (коли-формы) должна быть не менее 0,001 (ноль целых одна тысячная). Масса продукта (г), в которой не допускается патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). Показатели пищевой и энергетической ценности 100 (сто) г продукта должны быть: Белок, г, не более 20,1 (двадцать целых одна десятая); Жир, г, не более 12,2 (двенадцать целых две десятых);
--	--	--

		Калорийность, ккал, не менее 156,6 (сто пятьдесят шесть целых шесть десятых) и не более 254,4 (двести пятьдесят четыре целых четыре десятых). Не допускается использование говядины от животных, произведенных и выращенных с использованием методов генной инженерии. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Этикетка должна быть или наклеена на упаковку или вложена в нее. Для обеспечения сохранности этикетки допускается использование полимерной обертки. Для производства говядины должен быть использован молодой крупный рогатый скот в возрасте от 8 (восемь) месяцев до 2 (два) лет, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств. Тара должна быть чистой, сухой, должна быть без постороннего запаха. Масса нетто одной упаковочной единицы (без транспортной тары) должна быть не более 20 (двадцать) кг. Характеристики говядины, использованной для производства мясных блоков могут быть: а) остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков; б) остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо; подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер; в) лопатки без впадин, бедра не подтянутые, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают. Жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер; г) остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать; д) остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, подкожные жировые отложения видны отчетливо у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедра; с внутренней стороны видны отчетливые прослойки жира на разрубе грудной части (челышка) и прослойки жира на разрубе между остистыми отростками первых 4-5 спинных позвонков; е) лопатки без впадин, бедра не подтянутые, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают; жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
27.	Свекла свежая столовая	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности свеклы должны соответствовать ГОСТ Р 32285-2013. Сорт должен быть первый. Свежая свекла должна быть подготовлена и расфасована в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами РФ. Свекла должна быть мытой или очищенной от земли сухим способом. Внешний вид: корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие. без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,00 (два) см или без них. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2 (ноль целых две десятых)– 0,3 (ноль целых три десятых) см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 (ноль целых три десятых) см, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных работ или промывки. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение: мякоть должна быть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см 5,00 (пять)- 10,00 (десять). Не допускается содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров. Не допускается содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 (ноль целых три десятых) см, с порезами головок, легким увяданием. Не допускается наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более 1,00 (один). 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 расфасована по 0,5 (ноль целых пять десятых)—5,00 (пять) кг в тканевые мешки по

		ГОСТ 30090 или мешки из полимерных пленок или пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности. Видимая часть свеклы в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы. Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской или чернилами. Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары, должна содержать: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии); массу нетто; ботанический сорт; товарный сорт (высший, первый); даты сбора и упаковывания; условия хранения; срок годности для мытой свеклы; обозначение стандарта. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 1400 мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
28.	Томаты свежие	Томаты должны быть округлые гладкие или продолговатые. К поставке допускаются плоды томаты или кисти томатов. Сорт должен быть высший или первый. Свежие томаты должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 55906-2013 по технологической инструкции. Томаты: Внешний вид: Плоды должны быть свежие, целые; должны быть чистые, должны быть здоровые. Плоды должны быть плотные, должны быть типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки с с розовой или красной мякотью. Плоды не должны быть поврежденные сельскохозяйственными вредителями, должны быть неперезрелые. Не допускается наличие плодов с не зарубцевавшимися трещинами, зелеными, мятыми, перезрелых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, с прилипшей землей Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными выростами, небольшими неровностями вокруг основания плода (у плодоножки), легкими нажимами от тары, незначительной помятостью. Допускаются плоды с зарубцевавшимися трещинами общей длиной, см, не более 1,00 (один). Допускается тонкий шрам длиной не более 2/3 наибольшего поперечного диаметра плода, опробковелое образование общей площадью не более 1,00 (один) см². Вкус, запах и цвет должны быть свойственные данному ботаническому сорту, не могут быть с посторонними запахом и вкусом. Плоды должны быть плотные. Содержание плодов не соответствующим требованиям второго сорта должно быть не более 1,00 (один) %. Содержание плодов, отпавших от кистей (для кистей томатов), % от массы, не более 5,00 (пять). Не допускается наличие листьев, земли. Томаты должны соответствовать 5 или 6 или 7 коду размера. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру может быть, мм, в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 4,01 (четыре целых одна сотая) и верхним пределом не более 67,00 (шестьдесят семь). Степень зрелости должна быть красная или розовая. Томаты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность. Томаты в каждой упаковочной единице должны быть однородными по качеству и размеру. Содержание плодов менее установленных размеров по диаметру, не более чем на 1,00 (один) см, должно быть, % от массы, менее 20,00 (двадцать). Плоды не должны быть с механическими повреждениями и солнечными ожогами, должны быть без излишней внешней влажности. Содержание плодов смежной степени зрелости (кроме зеленых), % от массы, не более 5,00 (пять). В одной упаковочной единице разница между размерами плодов по наибольшему поперечному диаметру не должна превышать 1,00 (один) см. Томаты должны быть упакованы в ящики. Конструкция ящиков должна обеспечивать их жесткость и прочность, возможность захвата руками. В конструкции ящиков должны быть предусмотрены конструктивные элементы, обеспечивающие устойчивость при штабелировании. Следы от литников и толкателей формы, на наружной

		поверхности ящика, должны быть высотой или глубиной менее 5,00 (пять) мм. Ящики должны быть без нарушения целостности сторон и геометрической формы. Высота или глубина следов от формулирующего инструмента, на внутренней поверхности ящика должна быть не более 20,00 (двадцать) мм. Края ящиков должны быть ровными, без технологических дефектов и механических повреждений. Следы от литников и толкателей формы не должны иметь острых (режущих, колющих) краев. Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми, нетоксичными и должны соответствовать требованиям, установленным законодательством РФ. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и должно состоять из свежих томатов одного происхождения, ботанического и товарного сортов, товарного типа и размера (в случае калибровки). Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Маркировка продукции в потребительской упаковке должна быть выполнена по ГОСТ Р 51074 с обязательным указанием: наименования продукта («Томаты» или «Кисти томатов»; наименования и местонахождения изготовителя или фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя-изготовителя; товарного знака изготовителя (при наличии); массы нетто; ботанического сорта; товарного сорта; размера плодов по наибольшему поперечному диаметру или по массе; даты сбора и даты упаковывания; «выращено в защищенном грунте» (для продукции, выращенной в защищенном грунте); условий хранения. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) Бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) Бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 300,00 (триста) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
29.	Чеснок свежий	Чеснок свежий должен быть высшего сорта. Свежий чеснок должен быть подготовлен и упакован в потребительскую упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 55909-2013 по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид луковицы должны быть вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20,00 (двадцать) мм, для не стрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50,00 (пятьдесят) мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус должны быть характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Луковицы должны быть твердые и плотные. Сорт должен быть малозубковый или многозубковый. Не допускается содержание луковиц с отпавшими зубками. Не допускается содержание луковиц с незначительными механическими повреждениями. Не допускается содержание луковиц проросших, с длиной ростка не более 10,00 (десять) мм. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 45,00 (сорок пять). Массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм (но не более чем на 5,00 (пять) мм), %, не более 10,00 (десять). Не допускается наличие земли, прилипшей луковицам. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей. Не допускается наличие луковиц, пораженных сельскохозяйственными вредителями (клещами, нематодами). Не допускается наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших. Свежий чеснок должен быть расфасован произвольной массой нетто, но не более 0,5 (ноль целых пять десятых) кг в сетки или другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Фасованный свежий чеснок упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и должны соответствовать требованиям безопасности, установленным ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только свежий чеснок одного ботанического и товарного сортов. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому

		всей упаковки. Масса нетто свежего чеснока в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке. Маркировка потребительской упаковки должна содержать: наименования продукта; наименования и местонахождения изготовителя; товарного знака изготовителя (при наличии); массы нетто; ботанического сорта; товарного сорта; даты сбора и упаковки; условий хранения; обозначения стандарта. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлората не должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) Бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) Бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 250,00 (двести пятьдесят) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
30.	Печень говяжья	Качество и характеристики печени говяжьей должны соответствовать следующим ГОСТам: ГОСТ Р 52674-2006, ГОСТ 19342-73. Печень говяжья должна быть выработана в форме блока. Блоки должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54366-2011. Блоки должны быть предназначены для длительного хранения. Печень, используемая для изготовления блоков, должна быть получена при убое здоровых животных в промышленных условиях, прошедшая положительно ветеринарно-санитарную экспертизу. Печень должна быть чистая, без лимфатических узлов, остатков связок, жира паталогических изменений и посторонних запахов. По форме: блок должен быть в виде прямоугольного параллелепипеда или должен быть в виде усеченной четырехгранной пирамиды. Размеры блоков должны быть: длина от 360 (триста шестьдесят) мм до 800 (восемьсот) мм.; ширина от 180 (сто восемьдесят) мм до 380 (триста восемьдесят) мм; высота от 115 (сто пятнадцать) до 165 (сто шестьдесят пять) мм. Температура в толще блока должна соответствовать температуре мяса глубокой заморозки. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Печень говяжья должна быть без посторонних запахов, поверхность должна быть чистая. Цвет должен быть свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Не допускается использование печени от животных, произведенных и выращенных с использованием методов генной инженерии. Срок годности продукта должен быть не более 6 месяцев, массовая доля жировой ткани должна быть не более 3 (три) %. Упаковка не должна иметь повреждений, разрывов, быть некомплектной, деформированной, допускать свободного перемещения блоков и упаковочных единиц, должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Перед замораживанием субпродукты, предназначенные для формирования блоков, должны быть упакованы в целлюлозную пленку по ГОСТ 7730 или пленки из пищевого полиэтилена по ГОСТ 10354, или пакеты или пленки из иных полимерных влагонепроницаемых материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Каждый замороженный блок должен быть уложен в ящик из гофрированного картона по ГОСТ 9142 массой нетто не более 20 (двадцать) кг. Маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 54366-2011. Содержание свинца допускается не более 0,6 (ноль целых шесть десятых) мг/кг. Содержание мышьяка допускается не более 1 (один) мг/кг. Содержание кадмия допускается не более 0,3 (ноль целых три десятых) мг/кг. Содержание ртути допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание левомицетина допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание гризина допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание бацитрацина допускается не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание радионуклида цезий-137 допускается не более 160 (сто шестьдесят) Бк/кг. Содержание радионуклида стронций-90 допускается не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. Масса продукта (г), в которой не допускается патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). По органолептическим показателям печень в блоках должна быть монолитной, поверхность блоков должна быть твердая. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Этикетка должна быть в полимерной обертке или наклеена на упаковку или вложена в нее. Тара

		должна быть чистой, сухой, должна быть без постороннего запаха . Масса нетто одной упаковочной единицы(без транспортной тары) должна быть не более 20 (двадцать)кг . Упаковка не должна иметь повреждений, разрывов, быть некомплектной, деформированной, допускать свободного перемещения блоков. Мясные блоки должны быть завернуты в пергамент или подпергамент или пергамин или целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные уполномоченными органами. Каждый блок должен быть упакован в изотермический картонный контейнер или в ящик из гофрированного картона. Не допускается поставка печени говяжьей: -с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими загрязнениями; - с наличием лимфатических узлов, кровяных сгустков и кровоподтеков, соединительной ткани, жира, крупных протоков и кровеносных сосудов; -с признаками повторной заморозки; -с наличием льда и снега на поверхности печени и/или в упаковке; -с изменением цвета поверхности и на разрезе; -с нарушенной упаковкой; -с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки; без маркировки. Упаковка и маркировка печени должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52674--2006. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
31.	Филе куриное грудки (б/к)	Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество мяса птицы в течение срока его годности. Фасовка продукции должна исключать необходимость ее перефасовки на комбинате питания. В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо птицы одного наименования, сорта, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки. Маркировка потребительской тары с мясом птицы должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Продукция должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ 52306-2005 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз». «Ограничение температуры». «Беречь от влаги». Содержание свинца допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание мышьяка допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание кадмия допускается не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание ртути допускается не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание левомицетин допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание тетрациклиновая группа допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание гризина допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание бацитрацина допускается не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание радионуклида цезий-137 допускается не более 180 (сто восемьдесят) Бк/кг. Содержание радионуклида стронций-90 допускается не более 80 (восемьдесят) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^5$ (пятьсот тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускается патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
32.	Крупа рис фас	Качество (характеристики),упаковка, показатели безопасности пшена должны соответствовать

		требованиям ГОСТ 55289-2012. К поставке допускается рис I или II типа с отношением длины к ширине нешелушенного зерна более 2,3 (две целых три десятых). Класс должен быть первый. Рис не должен нагреваться, должен быть в нормальном состоянии. Консистенция зерна должна быть молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления. Содержание глютинозных зерен должно быть не менее 85,00 (восемьдесят пять)%. Массовая доля влаги должна быть не менее 13,00 (тринадцать)%. Сорная примесь допускается, %, не более 1,00 (один); в том числе просянки не более 0,5 (ноль целых пять десятых), минеральной примеси не более 0,2 (ноль целых две десятых). Испорченные зерна риса не допускаются. Зерновая примесь допускается в количестве не более 3,00 (три)%. Проросшие зерна допускаются в количестве не более 0,5 (ноль целых пять десятых)%. Содержание обрубленных зерен должно быть не более 1,5 (одна целая пять десятых)%. Содержание незрелых, щуплых, меловых зерен должно быть не более 2,00 (два)%. Не допускается зараженность вредителями. Кислотность должна быть, град., не более 2,00 (два). Рис должен быть выращен на полях без применения пестицидов и предназначен для выработки продуктов детского питания. Содержание пожелтевших зерен риса должно быть не более 5,00 (пять)%. Размеры зерна риса должны быть: толщина должна быть от 1,2 (одна целая две десятых) до 2,8 (две целых восемь десятых); ширина должна быть от 2,5 (две целых пять десятых) до 4,3 (четыре целых три десятых); длина должна быть от 5,00 (пять) до 12,00 (двенадцать) мм. Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 0,7 (ноль целых семь десятых) и не более 2,1 (две целых одна десятая). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 6,4 (шесть целых четыре десятых) и не более 7,5 (семь целых пять десятых). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 70,00 (семьдесят) и не более 96,00 (девятьдесят шесть). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 320,00 (триста двадцать) и не менее 220,00 (двести двадцать). Срок годности должен быть не более 24 (двадцать четыре) мес. Фасовка должна быть не более 1,00 (один) кг и не менее 0,6 (ноль целых шесть десятых) кг. Крупа должна быть упакована в пакет из термосвариваемых материалов; пакет должен быть изготовлен из пленки полиэтиленовой 1 сорта по ГОСТ 10354, марки Н. Пакеты должны быть склеены или сварены. Для склеивания должен применяться клей из декстрина по ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию: товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; наименование продукта (вид, сорт); массу нетто (кг); дату выработки и номер смены упаковывания; срок хранения; обозначение стандарта; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. На пакете из полиэтиленовых материалов маркировку наносят на пленку типографским способом или дататором на бумажную этикетку, которую наклеивают или вкладывают в пакет. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, ее солей и эфиров не допускается. Содержание цезия-137 должно быть не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30 (тридцать) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
33.	Макаронные изделия в ассортименте	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности макаронных изделий должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 51865-2010. Макаронные изделия: Поверхность должна быть гладкая, допускается шероховатость. Излом должен быть стекловидный. Форма должна

		соответствовать типу изделий. Цвет должен быть соответствующий высшему сорту муки, без следов непомеси. Вкус должен быть свойственный данному виду изделия, без постороннего вкуса. Запах должен быть свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. Состояние изделий после варки: изделия не должны слипаться между собой. Влажность изделий должна быть, %, не более 13,00 (тринадцать). Допускается не более 2,00 (два)% деформированных макаронных изделий от массы нетто изделий в каждой упаковочной единице. Сохранность формы сваренных изделий должно быть, %, не менее 100,00 (сто). Сухое вещество, перешедшее в варочную воду должна быть, %, не более 6,00 (шесть). Кислотность изделий должна быть, град, не более 10,00 (десять). Наличие зараженности вредителями – не допускается. Макароны изделия должны быть изготовлены из муки твердой пшеницы (дурум) высшего сорта. Металломагнитная примесь, мг, на 1 кг продукта, не более 3. Допускается наличие крошки макаронных изделий от массы нетто каждой упаковочной единицы, %, не более 1,00 (один). На упаковке (потребительской таре), не обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, должен наноситься рисунок, соответствующий его натуральной форме и размерам. Дополнительно на упаковке (потребительской таре) указывают сорт макаронных изделий, их энергетическую ценность и условия хранения в соответствии с требованиями ГОСТ, а также наносит информацию о содержании в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников (в случае наличия). Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 0,4 (ноль целых четыре десятых) и не более 1,2 (одна целая две десятых). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 65,00 (шестьдесят пять) и не более 84,00 (восемьдесят четыре). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 8,00 (восемь) и не более 11,9 (одиннадцать целых девять десятых). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 384,00 (триста восемьдесят четыре) и не менее 318,00 (триста восемнадцать). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание дезоксиниваленола в продукте должно быть не более 0,7 (ноль целых семь десятых) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, е солей и эфиров не допускается. Содержание цезия-137 должно быть не более 60,00 (шестьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$. Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
34.	Мука пшеничная	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности муки должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52189-2003. Мука должна быть хлебопекарная или общего назначения. Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее 54,00 (пятьдесят четыре). Остаток на сите из шелковой ткани №43 или из пиамидной ткани № 45/50 ПА по ГОСТ 4403, %, не более 5,00 (пять). Число падения, "ЧП", с, не менее 185,00 (сто восемьдесят пять). Мука должна быть упакована в пакет бумажный одинарный по ГОСТ 13502, изготовленный из бумаги мешочной по ГОСТ 2228 марки М-78 А или М-78 Б. Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК должна быть не ниже второй группы. Пшеничная мука должна быть выработана в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, утвержденных в установленном порядке из мягкой пшеницы или с добавлением к ней 20,00 (двадцать) % твердой пшеницы (дурум), влажностью не более 15,00 (пятнадцать) %. В пшенице должно быть не более, %: зерен ячменя, ржи, а так же проросших зерен этих культур и пшеницы (в совокупности) - 5,00 (пять), в том числе проросших зерен - 3,00 (три), зерен ячменя - 2,00 (два), зерен ржи - 2,00 (два). Мука пшеничная: Вкус: должен быть свойственный пшеничной муке, без

		посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, должен быть не затхлый, не плесневелый. Массовая доля влаги должна быть, %, не более 15,00 (пятнадцать). Наличие минеральной примеси: при разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Металломагнитная примесь, мг в 1,00 (один) кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 (ноль целых три десятых) мм и (или) массой не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг, не более 3,00 (три). Зараженность вредителями – не допускается. Загрязненность вредителями - не допускается. Цвет: должен быть белый или белый с кремовым оттенком. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество должна быть, %, не более 0,55 (ноль целых пятьдесят пять сотых). Массовая доля сырой клейковины должна быть, %, не менее 28,00 (двадцать восемь). Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 0,8 (ноль целых восемь десятых) и не более 1,6 (одна целая шесть десятых). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 65,4 (шестьдесят пять целых четыре десятых) и не более 71,3 (семьдесят одна целая три десятых). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 11,8 (одиннадцать целых восемь десятых) и не более 14,2 (четырнадцать целых две десятых). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 344,00 (триста сорок четыре) и не менее 310,00 (триста десять). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание дезоксиниваленола в продукте должно быть не более 0,7 (ноль целых семь десятых) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, е солей и эфиров не допускается. Содержание цезия-137 должно быть не более 60,00 (шестьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$. Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
35.	Хлопья овсяные	Качество (характеристики),упаковка, показатели безопасности хлопьев овсяных должны соответствовать требованиям ГОСТ 21149-93. Хлопья должны быть выработаны из овсяной крупы или овса высшего или первого класса, с Натурой не менее, г/л 460 (четырееста шестьдесят), и влажностью не более 13,5 (тринадцать целых пять десятых)%, Кислотностью, град, 5 (пять)-10 (десять). Хлопья должны быть выработаны из целой или резаной овсяной крупы. Хлопья овсяные: Цвет должен быть белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах должен быть свойственным овсяной крупе без плесневелого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус должен быть свойственным овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Влажность должна быть, %, не более 12,5 (двенадцать целых пять десятых). Зольность (в перерасчете на сухое вещество) должна быть, %, не более 2,1 (две целых одна десятая). Кислотность в градусах, не более 5,00 (пять). Сорная примесь может быть, %, не более 0,3 (ноль целых три десятых). Содержание минеральной примеси должно быть, %, не более 0,03 (ноль целых три сотых). Массовая доля цветковых пленок (свободных и полученных в результате отделения от ядра должна быть, %, 0,05 (ноль целых пять сотых). Содержание вредной примеси и куколя должно быть, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Содержание софору лисохвостной и вязеля разноцветного должно быть, %, не более 0,02 (ноль целых две сотых). Зараженность вредителями не допускается. Загрязненность вредителями не допускается. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении от 0 (ноль) до 0,3 (ноль целых три десятых) мм и (или) массой не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг – 3 (три), размером и массой отдельных частиц более указанных выше

		значений - не допускается. Максимальный срок годности 24 (двадцать четыре) мес. Фасовка должна быть не более 1,00 (один) кг и не менее 0,6 (ноль целых шесть десятых) кг. Крупа должна быть упакована в пакет из термосвариваемых материалов; пакет должен быть изготовлен из пленки полиэтиленовой 1 сорта по ГОСТ 10354, марки Н. Пакеты должны быть склеены или сварены. Для склеивания должен применяться клей из декстрина по ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию: товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность; наименование продукта (вид, сорт); массу нетто (кг); дату выработки и номер смены упаковывания; срок хранения; обозначение стандарта; информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов. На пакете из полиэтиленовых материалов маркировку наносят на пленку типографским способом или дататором на бумажную этикетку, которую наклеивают или вкладывают в пакет. Показатели пищевой ценности: Содержание жиров должно быть, г/100 г продукта, не менее 5,2 (пять целых две десятых) и не более 7,4 (семь целых четыре десятых). Содержание углеводов должно быть, г/100 г продукта, не менее 53,1 (пятьдесят три целых одна десятая) и не более 72,1 (семьдесят две целых одна десятая). Содержание белков должно быть, г/100 г продукта, не менее 11,00 (одиннадцать) и не более 14,5 (четырнадцать целых пять десятых). Энергетическая ценность должна быть, ккал, не более 396 (триста девяносто шесть) и не менее 305,00 (триста пять). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание Т-2 токсина в продукте должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание гексахлорбензола в продукте должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание ртутьорганических пестицидов не допускается. Содержание 2,4-Д кислоты, ее солей и эфиров не допускается. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
36.	Масло растительное подсолнечное раф	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности масла должно соответствовать ГОСТ Р 52465-2005. . Масло должно быть предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Масло растительное должно быть прошедшим очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации. Содержание пестицидов, токсичных элементов, радионуклидов и микотоксинов в подсолнечном масле не должно превышать норм, установленных федеральным законом "Технический регламент на масложировую продукцию" от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ. Органолептические и физико-химические показатели должны быть: Прозрачность: Прозрачное, без осадка. Не допускается наличие в прозрачном растительном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до 50 (пятьдесят) °С. Запах и вкус должен быть: вкус обезличенный, без запаха. Цветное число, мг йода, не более 6 (шесть). Кислотное число, мг КОН/г, не более 0,3 (ноль целых три десятых). Массовая доля нежировых примесей, %, 0 (ноль целых ноль десятых). Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: 0 (ноль целых ноль десятых) (в пересчете на стеароолеолецитин). Количественное содержание в рафинированном растительном масле следов солей жирных кислот в пересчете на олеиновокислый натрий должно быть, %, не более 0,15 (ноль целых пятнадцать сотых). Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более 4 (четыре). Анизидиновое число, не более 3 (три) . Подсолнечное масло должно быть выработано из семян подсолнечника с влажностью 7 (семь) % и с маслянистой примесью 3 (три) % . Содержание мышьяка должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,03

		(ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание железа должно быть не более 1,5 (одна целая пять десятых)мг/кг. Содержание меди должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. На каждую упаковочную единицу подсолнечного масла в потребительской таре (этикетку или упаковку) должна быть нанесена маркировка по ГОСТ Р 51074 любым способом, обеспечивающим четкое ее обозначение, с указанием: наименования продукта; наименования и местонахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей; массы нетто и/или объема продукта; товарного знака изготовителя (при наличии); марки продукта; даты изготовления (даты розлива); пищевой ценности (содержание жира в 100 г масла); энергетической ценности; срока годности; обозначения настоящего стандарта; информации о подтверждении соответствия. Дату изготовления (дату розлива) подсолнечного масла должна быть нанесена любым способом, обеспечивающим ее четкое прочтение. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, Федерального закона от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"
37.	Тушки цыплят-бройлеров	Качество (характеристики, упаковка) мяса кур (тушки цыплят-бройлеров) должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 52702-2006. Тушки цыплят-бройлеров: должны быть хорошо обескровленные, должны быть чистые; должны быть без посторонних включений (например, стекла, резины, металла); должны быть без посторонних запахов; должны быть без фекальных загрязнений; должны быть без видимых кровяных сгустков; должны быть без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; должны быть без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел): мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение кила грудной кости и отсутствие подкожного жира. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет: мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового, кожи должен быть бледно-желтый с розовым оттенком или без него, подкожного и внутреннего жира должен быть бледно-желтый или желтый. Степень снятия оперения: Оперение должно быть полностью удалено; допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки. Тушки должны быть охлажденные. Состояние кожи: кожа должна быть чистая, должна быть без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков; допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намыны на киле грудной кости в стадии слабовыраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния. Состояние костной системы: костная система должна быть без переломов и деформаций; киль грудной кости должен быть хрящевидный, должен быть легко сгибаемый; допускается незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев. Содержание свинца допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание кадмия допускается не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание ртути допускается не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание левомицетин допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группа допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание гризина допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание бацитрацина допускается не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание радионуклида цезий-137 допускается не более 180 (сто восемьдесят) Бк/кг. Содержание радионуклида стронций-90 допускается не более 80 (восемьдесят) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^5$ (пятьсот тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускается патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). Поставляемое мясо кур(цыплят-бройлеров) должно быть в виде тушки. Масса одной тушки должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 1350 (одна тысяча триста пятьдесят) и верхним пределом не более 1630 (одна тысяча шестьсот тридцать) г. Тушки могут быть отбеленные, но без применения хлора. Доставка осуществляется в картонных коробах весом не менее 10 (десять) и не более 15 (пятнадцать)кг. К поставке не допускаются тушки цыплят, цыплят-бройлеров: от больной птицы или от птицы, происходящей из местностей, неблагополучных по инфекционным болезням; -с нарушенным термическим состоянием; -

		плохо обескровленные; -с кровоподтеками, ссадинами, разрывами; -с наличием волосовидного пера и пеньков; -с наличием переломов и деформаций костной системы, обнаженных костей; -с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими загрязнениями; -имеющие темную пигментацию; -с наличием жидкости в потребительской упаковке; -с нарушенной упаковкой; -с изменением цвета жировой и мышечной ткани; -с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки. Пищевая ценность в 100 (сто) г продукта: белков не менее 14 (четырнадцать) и не более 19 (девятнадцать) г; жир менее 21 (двадцать один) и более 16 (шестнадцать) г; энергетическая ценность: не менее 229 (двести двадцать девять) и не более 241 (двести сорок один) кал. Содержание жира в мясе птицы не должно превышать 20 (двадцать)%. Массовая доля общего фосфора в поставляемом мясе птицы не должна превышать 0,2 (ноль целых две десятых)%. Наличие пищевых добавок в мясе птицы не допускается. Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество мяса птицы в течение срока его годности. Фасовка продукции должна исключать необходимость ее перефасовки на комбинате питания. В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо птицы одного наименования, сорта, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки. Маркировка потребительской тары с мясом птицы должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Продукция должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ 52306-2005 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз». «Ограничение температуры». «Беречь от влаги». Должно быть отсутствие волосовидного пера. замораживание мяса кур (цыплят- бройлеров) не допускается. Тушки должны быть потрошенные – должны быть удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 (двадцать) мм. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеением. Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество мяса кур при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Сроки годности охлажденного мяса кур должны быть: при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °С до 2 °С включительно: не более 5 (пять) сут, со дня выработки. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
38.	Лук репчатый	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности лука репчатого свежего, должны соответствовать ГОСТ Р 51783-2001. Лук должен быть упакован. Внешний вид должен быть: Луковицы должны быть, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, не должны быть с повреждениями сельскохозяйственными вредителями, форма и окраска должны быть типичной для ботанического сорта, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,00 (пять) см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1,00 (один) см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Допускаются луковицы раздвоенные, находящиеся под общими наружными сухими чешуями, и отсутствие сухих чешуй не более чем на 1/3 поверхности луковицы. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (нижний предел) 3,00 (три) см. Содержание луковиц: с длиной высушенной шейки более 5,00 (пять) см, % от массы, не более 10,00 (десять). Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой, % от массы, не более: для всех сортов до 15 сентября включительно 15,00 (пятнадцать); после 15 сентября 5,00 (пять). Содержание луковиц оголенных (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности луковицы), % от массы, не более 10,00 (десять). Содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,00 (один) см, % от массы, не более 5,00 (пять). Содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности, % от массы, не более 5,00 (пять). Содержание луковиц проросших

		при весенне-летней реализации до 1 августа, % от массы, не более: с длиной пера не более 2,00 (два) см, включительно 10,00 (десять); с длиной пера более 2,00 (два) см не допускаются. Содержание лукович, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами не допускается. В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим диаметром лукович не должна превышать 2,00 (два) см. Лук должен быть упакован так, чтобы обеспечивать его надлежащая сохранность. Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным по качеству и размеру. Материалы, используемые для упаковки, а также нетоксичные чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России. Лук должен быть расфасован в потребительскую тару по 0,5 (ноль целых пять десятых)- 5,00 (пять) кг в тканевые мешки по ГОСТ 30090 или мешки из полимерных пленок по ГОСТ Р 51720, ГОСТ Р 51760 или пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 80,00 (восемьдесят) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
39.	Лук зеленый	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности лука зеленого свежего должны соответствовать ГОСТ Р 55652-2013. Лук зеленый должен быть первого сорта. Перья лука должны быть зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Запах и вкус должны быть характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Степень развития растений должна быть потребительская, обеспечивающая сохранение качества при транспортировке, погрузке, разгрузке и доставке продукции. Длина пера лука должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом 35,00 (тридцать пять) см и верхним пределом 45,00 (сорок пять) см. Не допускается содержание растений с цветоносами. Не допускается наличие минеральных и посторонних примесей. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности. Свежий зеленый лук должен быть расфасован при предреализационной подготовке в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903 или другие виды тары из других материалов, соответствующей по показателям безопасности требованиям, установленным ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», и обеспечивающую сохраняемость качества и безопасность лука с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции. Содержимое каждой упаковочной единицы или связки в одной и той же упаковке должно быть однородным и состоять из свежего зеленого лука одного происхождения, ботанического и товарного сорта, одной степени зрелости и окраски. Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержанию всей упаковочной единицы. Укладка в тару свежего зеленого лука должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно (перо к перу), на 3,00 (три) см ниже края тары. Тара и материалы, применяемые для упаковки, должны быть цельными, крепкими, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями, не должны иметь постороннего запаха и соответствовать требованиям безопасности ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Маркировка должна содержать следующую информацию: наименования продукта; наименования и местонахождения изготовителя; товарного знака изготовителя (при наличии); массы нетто; даты сбора и даты упаковывания; условий хранения; обозначения стандарта. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна

		десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 800,00 (восемьсот) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
40.	Морковь свежая	Морковь должна соответствовать требованиям ГОСТ 32284-2013 и быть подготовлена и расфасована в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленными нормативными правовыми актами РФ. Морковь должна быть мытой или очищенной от земли сухим способом. Морковь: Внешний вид: корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые. Корнеплоды должны быть не увядшие, не должны быть треснувшие, не должны быть одревесневшие, должны быть без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,00 (два) см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2,00 (два)- 3,00 (три) мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными зарубцевавшимися трещинами; с небольшими поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися из-за промывки. Допускаются зеленоватые или лиловые части головки толщиной до 1 см для корнеплодов длиной не более 10,00 (десять) см и до 2,00 (два) см - для остальных корнеплодов. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см (или по массе, г): 2,00 (два)- 6,00 (шесть) (20,00 (двадцать)- 275,00 (двести семьдесят пять)). Размер корнеплодов по длине, см, не менее 10,00 (десять). Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 (ноль целых пять десятых) см, % от массы, не более 10,00 (десять). Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 7,00 (семь) см), с порезами, поврежденными плечиками головки, % от массы, не более 5,00 (пять). Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы должно быть не более 1,00 (один). Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной, частей корнеплодов длиной менее 7,00 (семь) см – не допускается. В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим диаметрами корнеплодов не должна превышать – 2,00 (два) см. Морковь должна быть упакована так, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность. Морковь в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. В одной упаковочной единице разница между размерами корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (массе) не должна превышать 30,00 (тридцать) мм (200,00 (двести) г). Смесь корнеплодов моркови разных ботанических сортов может упаковываться в одну и ту же упаковочную единицу при условии, что морковь является однородной по качеству, а в отношении каждого ботанического сорта – по происхождению. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток должны быть не токсичными и обеспечивать при контакте с корнеплодами моркови сохранение их качества и безопасности. Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары, должна содержать: наименование продукта («Морковь в пучках» или «Морковь». «Ранняя морковь». «Смесь моркови»); наименование и местонахождение изготовителя ; для упаковочных единиц, содержащих смесь корнеплодов моркови различных ботанических сортов и/или по окраске и различного происхождения, название каждой страны происхождения указывают после наименований ботанических сортов и/или окраски; товарный знак (при наличии); массу нетто; ботанический сорт; сорт (высший, первый); даты сбора и упаковывания; сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте); условия хранения; обозначение стандарта; информацию о подтверждении соответствия. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма

		изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлоратэна должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 250 мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
41.	Огурцы свежие	Огурцы должны быть из защищенного или должны быть из открытого грунта. Наличие свежих огурцов, выращенных в открытом грунте, имеющих уродливую форму (кубарики с перехватами, крючкообразные) или их отсутствие. Плоды должны быть неуродливые, должны быть свежие, должны быть здоровые, должны быть без механических повреждений. Плоды могут быть с плодоножкой и без плодоножки, должны быть с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с вырванной плодоножкой (диаметр повреждения не более 1,00 (один) см). Содержание огурцов, пораженных болезнями не более 1,00 (один) %. Допускаются дефекты формы, за исключением дефектов, вызванных чрезмерным развитием семян. Содержание огурцов со светлой окраской на площади не более одной трети поверхности не должно превышать 10,00 (десять) % от массы. Огурцы могут быть изогнутые или практически прямые. Наибольшее расстояние между плоскостью и внутренним контуром поверхности не должно превышать 20,00 (двадцать) мм. Мякоть должна быть плотной, должна быть с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, с наличием постороннего запаха и вкуса или их отсутствием. Длина огурца должна быть не более 15,00 (пятнадцать) см. Огурцы должны быть калиброванными. Калибровка должна быть произведена или по диаметру и длине огурца или по массе. Содержание огурцов с повреждениями, нанесенными сельскохозяйственными вредителями не более 2,00 (два) %. Плоды должны быть длиной более 10,00 (десять) см. Наибольший поперечный диаметр должен быть не более 5,5 (пять целых пять десятых) см. Содержание плодов в процентах от массы, с разновидностью механических повреждений кожицы плодов без повреждения мякоти, вызванная трением; загрязненных; с изменением цвета поверхности плодов в местах повреждения от давления или трения, но не мятых; с царапинами на кожице и слегка увядших, в совокупности, должно быть не более 10,00 (десять), из открытого грунта должно быть не более 5,00 (пять), из защищенного грунта должно быть не более 3,00 (три). Должно быть отсутствие подмороженных, запаренных, загнивших плодов. Содержание земли прилипшей к плодам, %, не более 0,5 (ноль целых пять десятых). Отношение, наибольшего расстояния между плоскостью и внутренним контуром поверхности плода к его длине по внешней дуге, должно быть менее 2,00 (два). Огурцы должны быть высшего сорта. Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности огурцов свежих должны соответствовать ГОСТ Р 54752-2011. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлоратэна должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 400,00 (четыреста) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов.

		Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
42.	Огурцы соленые	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности огурцов соленых должны соответствовать ГОСТ Р 53972-2010. Огурцы соленые должны быть целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, должны быть не мятые, должны быть не сморщенные, должны быть без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более 5,00 (пять)%. По консистенции огурцы должны быть крепкие, должны быть с плотной мякотью, должны быть с недоразвитыми некожистыми семенами, должны быть хрустящие и должны быть полностью пропитанные рассолом. По вкусу и запаху огурцы должны быть солоновато-кисловатого вкуса, должны быть с ароматом и привкусом добавленных пряностей. По цвету огурцы должны быть зеленовато-оливкового разных оттенков без пятен и ожогов. По длине огурцы должны быть не менее 110,00 (сто десять) мм. По диаметру (верхний предел) мм, 55,00 (пятьдесят пять). Рассол должен быть мутноватый приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса несколько более острого чем огурцы. Допускаются в упаковочной единице для огурцов одной группы плоды с отклонениями по размеру смежной группы не более 5,00 (пять)% по массе. Массовая доля пряностей от массы нетто %, от 2,5 (две целых пять десятых) до 8,00 (восемь). Массовая доля хлоридов от 2,5 (две целых пять десятых) до 3,5 (три целых пять десятых) %. Массовая доля титруемых кислот в расчете на молочную кислоту находится в диапазоне конкретных значений с нижним пределом ноль целых пять десятых процента и верхним пределом одна целая три десятых процента. Посторонние примеси – не допускаются. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 250,00 (двести пятьдесят)мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
43.	Перец сладкий свежий	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности перца сладкого свежего должны соответствовать ГОСТ 55885-2013. Плоды должны быть целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка не поврежденной. Сорт должен быть не ниже первого. Плоды должны быть типичной для ботанического сорта формы и окраски. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Допускается незначительный серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 1/3 общей площади поверхности, незначительные дефекты кожиц (язвины, царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания) размером не более 2 см в случае дефектов продолговатой формы и 1,00 (один) см² – для других дефектов или сухие поверхностные трещины, не портящие вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Плоды должны быть плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Массовая доля перца второго сорта не более 10,00 (десять)%. Массовая доля перца первого сорта не более 100,00 (сто)%. Массовая доля перца высшего сорта не более 100,00 (сто)%. Массовая доля плодов не соответствующих требованиям второго сорта не более 1,00 (один) %. Массовая доля плодов подверженных порче не допускается. Массовая доля плодов поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями не допускается. Не допускается наличие посторонних примесей (земли, песка, остатков листьев, стеблей и проч). Не допускается наличие плодов увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой. Перец должен быть откалиброван по массе или максимальному поперечному диаметру плода. Масса плода должна быть не менее 150,00 (сто пятьдесят)и не более 220,00 (двести двадцать) г. Наибольший поперечный диаметр должен быть не более 8,00 (восемь) см. Разница между наибольшим и наименьшим плодом в одной упаковочной единице по массе должна быть не более 40,00 (сорок) г. Перец должен быть уложен в тару плотно, на 3,00 (три) см ниже края

		тары. Свежие плоды перца должны быть расфасованы произвольной массой нетто в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 или пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903. Фасованный свежий перец упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289. Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности. Этикетки, наклеиваемые непосредственно на плоды, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и должно состоять из свежих плодов перца одного ботанического и товарного сортов, происхождения и размера, одинаковой степени зрелости и окраски. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Потребительская упаковка может содержать смесь свежих плодов перца различных ботанических сортов и /или различной окраски при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении окраски и/или ботанического сорта являются однородными по происхождению. Масса нетто плодов в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке. Информацию о продукции наносят на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку удаление которой с потребительской упаковки затруднено, транспортную упаковку и (или) этикетку и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице. Маркировка должна содержать следующую информацию: наименования продукции; наименования и место нахождения изготовителя; товарного знака изготовителя (при наличии); массы нетто; ботанического сорта; товарного сорта; размера, выраженного максимальными минимальным диаметрами, или минимальной и максимальной массой; даты сбора и даты упаковывания; обозначения стандарта. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120,00 (сто двадцать) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 400,00 (четыреста) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
44.	Виноград сушеный «Изюм», в/с.	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности винограда сушеного должны соответствовать требованиям ГОСТ 6882-88. К поставке допускаются сушеный виноград следующих видов: кишмиш: сояги, сабза, бедона, шигани; или изюм: светлый, либо окрашенный. Виноград сушеный: Внешний вид: Масса ягод сушеного винограда одного вида должна быть сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки должны быть без плодоножек. Вкус и запах – свойственные сушеному винограду, вкус должен быть сладкий или сладко-кислый; посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет должен быть от светло-зеленого с золотистым оттенком до коричневого с бурым оттенком или сине черный с красным оттенком. Не допускаются в сушеном винограде признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом. Масса 100,00 (сто) ягод, г, должна быть не менее 105,00 (сто пять). Энергетическая ценность винограда сушеного должна быть не менее 250,00 (двести пятьдесят) ккал на 100,00 (сто) г. Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения, %, должна быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Массовая доля сернистого ангидрида, %, должна быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая). Массовая доля сухих растворимых веществ в должна быть, %, в полуфабрикате 82,00 (восемьдесят два); в готовом продукте 81,00 (восемьдесят один). В сушеном винограде не допускаются: загнившие ягоды; насекомые-вредители, их личинки и куколки. Срок годности сушеного винограда должен быть не менее 6 месяцев со дня выработки. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 150,00 (сто

		пятьдесят) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 200,00 (двести) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^4$ (пятьдесят тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли-формы) не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы не менее 25,00 (двадцать пять). Содержание плесени, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^2$ (пятьсот). Содержание дрожжей, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^2$ (пятьсот). Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
45.	Груши свежие	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности груши должны соответствовать требованиям ГОСТ 21713-76. Груша: Внешний вид – плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, должен быть не менее 55,00 (пятьдесят пять). Зрелость – плоды должны быть однородные по степени зрелости но не ниже съемной и не перезревшие. Подкожная пятнистость – не допускается. Допускаемые отклонения: Механические повреждения - не более двух градобойн, легкие нажимы и потертость общей площадью не более 5 см²; Повреждения вредителями и болезнями – зажившие повреждения кожицы, не портящие внешний вид плода, общей площадью не более 1,00 (один) см², не более 2,00 (два) % плодов, не более чем с двумя засохшими повреждениями плодояжкой. Не допускается побурение мякоти. К поставке допускаются плоды высшего или первого сорта. Груши должны быть крупные или средние. Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха. Груши должны быть уложены в ящики рядами. Ящики выстилают бумагой, на дно и под крышку должен быть положен лист гофрированного картона гладкой стороной к плодам, а каждый слой груш перестилает стружкой, с обеих сторон застланной бумагой. На каждой упаковочной единице должна быть наклеена этикетка с голубой или красной окантовкой с указанием наименования отправителя, помологического сорта, товарного сорта, размера плодов (крупные или средние). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
46.	Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности абрикосов сушеных должно соответствовать требованиям ГОСТ 28501-90. Абрикосы сушеные должны быть выработаны из свежих абрикосов первого сорта европейских сортов с размером плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 25,00 (двадцать пять). Абрикосы сушеные: Внешний вид – плоды могут быть целые приплюснутые с выдавленной косточкой, либо половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неподвижной кожицей. Допускается: комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии; половинки плодов неправильной формы, %, должны быть не более 10,00 (десять).

		Вкус и запах: должны быть свойственные фруктам данного вида; допускается легкий запах сернистого ангидрида; посторонние вкус и запах не допускаются. Цвет должен быть однородный, от светло-желтого до оранжево-красного; яркий, соответствующий помологическому сорту; плоды могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать $\frac{1}{4}$ поверхности плода. Массовая доля влаги, %, 19,00 (девятнадцать)- 25,00 (двадцать пять). Плоды должны быть обработаны. Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями, %, не более 10,00 (десять), из них плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, болезнями, градобоинами, солнечными ожогами (подгорелые), вредителями хлебных запасов, плоды недоразвитые, вздутые, с частично оголенной косточкой и др. 7,00 (семь); из них плоды, поврежденные вредителями хлебных запасов 0,5 (ноль целых пять десятых); плоды с частично оголенной косточкой – не нормируются; Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более 0,3 (ноль целых три десятых); В полуфабрикate определенного вида и сорта общая массовая доля дефектных плодов и примесей минерального и растительного происхождения не должна превышать норм, указанных выше, более чем на 2,5 (две целых пять десятых)%. Сушеные косточковые фрукты не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным глазом. Массовая доля плодов других видов, однородных по типу и размеру – не допускается. Содержание SO_2, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 150,00 (сто пятьдесят) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 200,00 (двести) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^4$(пятьдесят тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли-формы) не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы не менее 25,00 (двадцать пять). Содержание плесени, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^2$(пятьсот). Содержание дрожжей, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^2$(пятьсот). Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
47.	Лимоны свежие	Плоды должны быть свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода веткой. Плоды в упаковке должны быть уложены правильными слоями.. Вкус и запах должен быть свойственным свежим лимонам, должен быть без постороннего запаха и привкуса. Окраска должна быть светло-зеленой или желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Допускаются плоды с отпавшей но не вырванной плодоножкой. По наибольшему поперечному диаметру лимоны должны быть от 50,00 (пятьдесят) до 59,00 (пятьдесят девять) мм, и соответствовать 5 или 6 коду размера в соответствии со шкалой калибровки. Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый плод, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности плода. Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства citrusовых, особенно их вкус или запах, не допускается. Допускается укладка плодов с короткими ветками и зелеными листьями, не отделенными от плодов. Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержанию всей упаковочной единицы или партии. Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую бумагу или полимерные пленки без запаха. Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности лимонов должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53596-2009. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и в контакте с продуктами данного вида должны обеспечивать их качество и безопасность. Плоды должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. Разница между наименьшим и наибольшим поперечным диаметром плода в одной упаковке не должна превышать 1,1 (одна целая одна десятая) см. Не допускаются плоды зеленые, подмороженные и загнившие. Размер плода по наибольшему

		поперечному диаметру не менее 50,00 (пятьдесят) мм. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов одного и того же происхождения, разновидности, товарного сорта, качества, размера, массы (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени спелости, развития и окраски (для плодов высшего сорта). Лимоны должны соответствовать первому сорту. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклопексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенилтрихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. Посторонние примеси в упаковке не допускаются. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
48.	Соль пищевая помол № 1	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности соли должно соответствовать ГОСТ Р 51574-2000. Соль: Внешний вид: должен быть кристаллический сыпучий продукт; не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и производством соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет должен быть белый или серый с оттенками в зависимости от происхождения и производства соли. Запах должен быть без посторонних запахов. Массовая доля йода должна быть не более 0,055 (ноль целых пятьдесят пять тысячных)%. Допускается наличие темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа. Массовая доля хлористого натрия должна быть, %, не менее 97,7 (девяносто семь целых семь десятых). Массовая доля кальций-иона, %, не более 0,5 (ноль целых пять десятых). Массовая доля магний-иона, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Массовая доля сульфат-иона, %, не более 1,2 (одна целая две десятых). Массовая доля оксида железа (III), %, не более 0,01 (ноль целых одна сотая). Массовая доля не растворимого в воде остатка, %, не более 0,45 (ноль целых сорок пять сотых). Содержание йода должно быть в диапазоне точных значений с нижним пределом не менее 25 (двадцать пять) и верхним пределом не более 55 (пятьдесят пять) мкг/г. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
49.	Сухари панировочные	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности сухарей панировочных должно соответствовать ГОСТ 28402-89. Сухари панировочные: Внешний вид: крупка должна быть достаточно однородная по размеру. Цвет должен быть от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус должен быть, свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах должен быть, свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Массовая доля влаги может быть, %, не более 10 (десять). Массовая доля металломагнитной примеси (частиц не более 0,3 (ноль целых три десятых) мм в наибольшем линейном измерении) на 1 (один) кг панировочных сухарей, мг, не более 3 (три). Посторонние включения – не допускаются. Хруст от минеральной примеси – не допускается. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-

		эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
50.	Томат-паста в/с, содержание сухих веществ не менее 25%, в/с	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности томатной пасты, должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54678-2011. Внешний вид и консистенция: должна быть однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, должны отсутствовать темные включения, остатки кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет: должен быть красный или оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах допускаются только ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, не допускается горечь, пригар и другие посторонние привкусы и запахи. Массовая доля сахаров в расчете на абсолютно сухое вещество должна быть, %, не менее, 25 (двадцать пять). Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов) должна быть, %, не менее 25 (двадцать пять). Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, должна быть в расчете на абсолютно сухое вещество, %, не более 11 (одиннадцать). Массовая доля хлоридов допускается, %, не более 1 (один). Массовая доля минеральных примесей допускается, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Не допускаются примеси растительного происхождения, посторонние примеси. Томатная паста должна быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Томатная паста должна быть приготовлена из свежих томатов красной или молочной степени зрелости. Допускается применение соли поваренной пищевой по ГОСТ 51574. Максимальное значение показателя цвета томатной пасты по йодной шкале, мг/см³, 0,17 (ноль целых семнадцать сотых). Максимальное значение показателя цвета томатной пасты по прибору "Томаколор", в единицах условной шкалы, 31 (тридцать один). Томатная паста должна быть фасована в потребительскую тару: в стеклянные банки I или III типов по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 (один) дм³, с резьбовым венчиком, высотой не более 200 (двести) мм. Срок хранения должен быть более 1 года. Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, пищевая ценность продукта; рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости); условия хранения (при необходимости); дата изготовления; срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 1 (один) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание патулина в продукте должно составлять не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание нитратов в продукте должно быть не более 150 (сто пятьдесят) мг/кг. Содержание гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) в продукте должно быть , мг/кг, не более 0,5 (ноль целых пять десятых). Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна

		десятая)мг/кг. Содержание стронция 90 в продукте должно быть не более 40 (сорок) бк/кг. Содержание цезия 137 в продукте должно быть не более 80 (восемьдесят) бк/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
51.	Чай чёрный байховый, фасованный	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности чая должно соответствовать ГОСТ 1938-90. Чай: Аромат и вкус должны быть нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. Настой должен быть яркий, прозрачный, «средний». Цвет разваренного листа должен быть однородный, коричнево-красный. В чае не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Внешний вид чая должен быть ровный однородный скрученный. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ должна быть, %, не менее 35 (тридцать пять). Массовая доля металломагнитной примеси может быть, %, не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятитысячных). Массовая доля мелочи должна быть не более 5 (пять) %. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
52.	Яйцо куриное пищевое	Качество (характеристики),упаковка, показатели безопасности яйца куриного пищевого должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52121-2003. К поставке допускаются яйца, хранившиеся при температуре не менее минус 2 (два) °С и не более 20 (двадцать) °С. Срок хранения яйца должен быть не более 90 (девяносто) суток. Масса 360 яиц должна быть, кг, более 19,8 (девятнадцать целых восемь десятых)и не более 23,399 (двадцать три целых триста девяносто девять тысячных). Масса 10 яиц должна быть, г, не менее 550 (пятьсот пятьдесят) и не более 649,9 (шестьсот сорок девять целых девять десятых). Масса одного яйца должна быть, г, от 55 (пятьдесят пять) до 64,9 (шестьдесят четыре целых девять десятых). Яйца по качественным характеристикам должны соответствовать требованиям: а) состояние и положение желтка: желток может быть прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения или желток может быть прочный, мало заметный, перемещающимся от центрального положения; б) плотность и цвет белка: белок может быть плотный или недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в) состояние воздушной камеры и ее высота: камера должна быть неподвижная или с некоторой подвижностью, высотой не более 9 (девять) мм. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета. Скорлупа яиц не должна быть поврежденной. Допускается наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц); допускается наличие пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности. Допускается загрязненные яйца обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости, и др.). Каждое яйцо должно быть промаркировано средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Яйца должны быть промаркированы методом штемпелевания или напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, должна быть не меньше 0,3 (ноль целых три десятых)см. На яйцах должно быть указано - вид яиц, категория и дата сортировки (число и месяц). Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, должна быть легко читаемой. Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару,

		при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией. Этикетка должна размещаться таким образом, чтобы она разрывалась при вскрытии потребительской тары. На каждую упаковочную единицу потребительской тары должна быть нанесена маркировка, характеризующая продукт и содержащая следующую информацию: наименование и местонахождение производителя (юридический адрес); товарный знак изготовителя (при наличии); наименование продукта, вид, категорию; дату сортировки; срок годности и условия хранения; пищевую ценность; обозначение настоящего стандарта; информацию о сертификации. Транспортная маркировка должна быть по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Беречь от влаги", "Хрупкое", «Осторожно» и "Верх". Яйцо должно быть в упаковке. Тара, упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов, быть разрешены уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении. Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха. Содержание свинца должно быть не более 0,3 (ноль целых три десятых)мг/кг. Содержание кадмия не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание хлорамфеникола должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание стрептомицина должно быть не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание бацитрацина должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание антибиотиков не должно быть более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание цезия-137 должно быть не более 80 (восемьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 50 (пятьдесят) бк/кг. Содержание КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^3$ (пять тысяч). Содержание БГКП (колиформы) не допускается не менее чем в 0,01 (ноль целых одна сотая)грамме продукта. Содержание патогенных микроорганизмов не допускается не менее чем в 25 (двадцать пять) г продукта. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
53.	Соки фруктовые 0,2л	Сок должен быть: жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими, либо высушенных фруктов и/или овощей путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и/или овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Внешний вид и консистенция: должна быть однородная текучая жидкость с мякотью фруктов, допускается наличие незначительного осадка на дне тары и небольшого расслоения; или должна быть прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения с наличием или отсутствием легкой опалесценции, не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня; или однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее, с наличием осадка на дне тары или его отсутствием, может быть наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Сок может быть следующих видов: фруктовый сок, полученный путем восстановления концентрированного фруктового сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных фруктов, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления одноименного фруктового сока прямого отжима, фруктового пюре или концентрированного фруктового пюре того же вида фруктов; Содержание частиц мякоти должно быть не более 5 (пять)%. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества и/или концентрированные натуральные ароматобразующие овощные вещества, фруктовая и/или овощная мякоть, и/или фруктовое и/или овощное пюре, и/или клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и/или овощей путем физического воздействия на них. Сок может быть получен из одного вида фруктов или овощей, а также изготовлен путем смешивания нескольких фруктовых и/или овощных соков или соков и фруктовых и/или овощных пюре разных наименований. Вкус и аромат: Должны быть хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам; наличие, для соков из дикорастущих ягод - естественной горечи или ее

		отсутствие; наличие, для соков из citrusовых плодов – натуральной естественной горечи и легкого привкуса эфирных масел или их отсутствие. Наличие посторонних привкусов и запахов или их отсутствие. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов. Цвет: должен быть однородный по всей массе, должен быть свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима из которых были изготовлены соки. Массовая доля, % растворимых сухих веществ должна быть в диапазоне от 7 (семь) до 25 (двадцать пять) (Без учета добавленных для корректирования вкуса сахара или подкислителя). Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности сока должны соответствовать ГОСТ Р 52186-2003. Допускается для корректировки вкуса добавление сахара в количестве не более чем 1,5 (одна целая пять десятых)% от массы готовой продукции и/или регулятора кислотности (лимонной кислоты) в количестве не более 3 (три)г/дм³ в расчете на безводную лимонную кислоту. Не допускается использование красителей, подкрашивающих экстрактов и ароматизаторов. Должен быть без химических консервантов. Отсутствие продуктов водной экстракции измельченного сырья, кожуры или выжимок в том числе полученных с применением дополнительной ферментативной обработки, которая может привести к полному разжижению сырья. отсутствие соков полученных диффузионным способом. Соки могут быть расфасованы в герметично укупориваемую тару и должны быть упакованы в транспортную тару. Массовая концентрация оксиметилфурфурола, мг/дм³, не более 20 (двадцать). РН не более 3 (три). Массовая доля осадка должна быть не более 3 (три)%. Допускается содержание мякоти. Массовая доля этилового спирта в соке не должна быть больше 0,2 (ноль целых две десятых) процента. Массовая доля титруемых кислот должна составлять не более чем 2 (два) процента для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) и не более чем 1,5 (одна целая пять десятых) процента для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту). Содержание лимонной кислоты в соках из citrusовых, г/л, должно быть в диапазоне конкретных значений с нижним диапазоном не менее 6,3 (шесть целых три десятых) и верхним пределом не более 20 (двадцать). Содержание фруктозы, г/л, должно быть в диапазоне конкретных значений с нижним диапазоном не менее 10 (десять) и верхним пределом не более 50 (пятьдесят) (кроме виноградного). Содержание натрия (Na), мг/л, должно быть не более 30 (тридцать). Масса продукта в граммах в которой не допускается БГКП(колиформы) должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая)%. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых)мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание патулина в продукте должно составлять не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг Содержание гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) в продукте должно быть , мг/кг, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание стронция 90 в продукте должно быть не более 30 (тридцать) бк/кг. Содержание цезия 137 в продукте должно быть не более 40 (сорок) бк/кг. К поставке требуются следующие виды соков: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, виноградный, ананасовый, томатный, персиковый, грушевый. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
54.	Молоко коровье ультрапастеризованное 2,5 % длительного хранения	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности молока должны соответствовать требованиям ГОСТ 52090-2003, Технического регламента на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Молоко, внешний вид должен быть: непрозрачная жидкость. Консистенция должна быть жидкая, должна быть слегка вязкая, должна быть однородная нестягивающаяся. Без хлопьев белка и без сбившихся комочков жира. Вкус и запах должны быть характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов; с легким привкусом кипячения. Цвет должен быть белый, равномерный по всей массе без оттенка. Срок годности должен быть не менее 80 (восемьдесят) часов. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать следующим требованиям: массовая доля жира должна быть 2,5 (две целых пять десятых)%. Плотность должна быть, кг/м³, не менее 1028 (одна тысяча двадцать восемь). Массовая доля белка должна быть, %, не менее 2,8 (две целых восемь десятых). Кислотность должна быть, °Т, не более 21 (двадцать один). Сухой обезжиренный молочный остаток должен быть, %, не менее 8,2 (восемь целых две десятых). Группа чистоты, не ниже I. Содержание афлатоксин М₁ должно быть не более 0,0005 (ноль целых тысяч пять десятичных)мг/кг. Содержание стрептомицина должно быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание

	пенициллинов должно быть не более 0,004 (ноль целых четыре тысячных)мг/кг. Содержание свинца должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ртути должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных)мг/кг. Содержание Стронция-90 должно быть не более 25 (двадцать пять) Бк/кг. Содержание мышьяка должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группы должно быть не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание кадмия должно быть не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание Цезий-137 должно быть не более 100 (сто) Бк/кг. Содержание хлорамфеникола должно быть не более 0,0003 (ноль целых тысяч три десятитысячных)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов должно быть не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг в пересчете на жир. Масса продукта, в которой отсутствует БГКП (колиформы), должна быть не менее 1 (один) г. Масса продукта, в которой отсутствуют патогенные микроорганизмы, должна быть не менее 25 (двадцать пять) г. Для изготовления ультрапастеризованного продукта может быть использовано следующее сырье: молоко коровье высшего сорта с содержанием соматических клеток не более 500 (пятьсот) тыс/см³, и термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже третьей группы, и кислотностью, °Т, не ниже 16 (шестнадцать)и не более 21 (двадцать один), и температурой замерзания не выше минус 0,42 (ноль целых сорок две сотых)°С, и не подвергавшееся замораживанию; сливки сухие высшего сорта, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы и индексом растворимости, см³ сырого осадка не более 0,6 (ноль целых шесть десятых), и массовой долей влаги не более 4 (четыре)%, и массовой долей жира не менее 40 (сорок)% и кислотностью сливок , °Т, не более 21 (двадцать один); масло сливочное несоленое; пахта сладко-сливочного масла с кислотностью не более 17 (семнадцать) °Т, плотностью не менее 1024 (одна тысяча двадцать четыре) кг/м, получаемая на предприятии - изготовителе продуктов. Допускается применять соли-стабилизаторы: натрий лимоннокислый 5,5-водный; калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный; калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный; фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003 . Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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) ;товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; пищевая ценность продукта; условия хранения (при необходимости); дата изготовления и дата упаковывания (для консервов дата изготовления); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). По показателям безопасности товар должен быть продуктом для детского питания/быть пригоден для производства продуктов детского питания. Фасовка должна быть 1 литр. Содержание жира на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 2,25 (две целых двадцать пять сотых)г Энергетическая ценность на 100 (сто) г не должна быть более 57 (пятьдесят семь) ккал Содержание белка на 100 (сто) г продукта должно быть не менее 2,52 (две целых пятьдесят две сотых)г. Содержание углеводов на 100 (сто) г продукта не должно быть менее 4,23 (четыре целых двадцать три сотых)г. Содержание жира на 1 единицу фасовки товара должно быть не более 28,27 (двадцать восемь целых двадцать семь сотых)г Энергетическая ценность на 1 единицу фасовки товара должна быть не более 586 (пятьсот восемьдесят шесть) ккал.Содержание углеводов на 1 единицу фасовки товара не должно быть менее 48,316 (сорок восемь целых тринадцать тысячных)г Содержание белка на 1 единицу фасовки товара не должно быть более 31,6 (тридцать одна целая шесть десятых)г. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза
--	--

		от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
55.	Сайда мороженая	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности сайды должно соответствовать требованиям должно соответствовать ГОСТ 1168-86. Сайда - рыба разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка. Голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены. Сгустки крови и почки, должны быть зачищены. При машинной разделке рыбы допускается частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более двух сантиметров(у данного вида рыбы до начала 2 анального плавника). Допускается рыба с удаленной удаленной головой с плечевыми костями, косым срезом с тонкими стенками брюшной части.. Разрез брюшка далее анального отверстия должен быть не более двух сантиметров. Рыба массой 0,4 (ноль целых четыре десятых)кг. и менее изготавливается неразделанными. Рыба должна быть заморожена сухим искусственным или естественным способами, блоками или поштучно, россыпью. Масса одного блока должна быть не менее 12 (двенадцать) кг и не более 15 (пятнадцать)кг. Допускается льдосолевое бесконтактное и/или контактное замораживание, при которых допускается небольшое просаливание поверхностных слоев и тонких частей тела рыбы. Количество рыб в одном блоке должно быть не более 15 (пятнадцать) шт. Температура в теле рыбы или толще блока при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 (восемнадцать)⁰С при сухом искусственном замораживании, не выше минус 10 (десять)⁰ С при естественном замораживании и не выше минус 6 (шесть)⁰ С при льдосолевом замораживании. Допускается при замораживании крупной рыбы блоками, наличие более двух кусков потрошенной обезглавленной рыбы того же наименования с удаленными хвостовыми плавниками. Мороженая рыба может быть изготовлена в глазированной или неглазированной виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы или блока и не должна отставать при легком постукивании. В рыбе не должно быть живых гельминтов их личинок, опасных для здоровья человека. Поверхность рыбы должна быть чистая, естественной окраски присущей рыбе данного вида. Отклонения линии разреза от середины брюшка до 2 (два) см. Запах после размораживания должен быть свойственный свежей рыбе, должен быть без посторонних признаков. По массе сайда мороженая потрошенная должна быть крупной или мелкая, массой более 0,4 кг. Максимальный уровень свинца должен быть не более 1 (один) мг/кг. Максимальный уровень мышьяка должен быть не более 5 (пять) мг/кг. Максимальный уровень кадмия должен быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Максимальный уровень ртути должен быть не более 0,6 (ноль целых шесть десятых) мг/кг. Максимальный уровень нитрозаминов должен быть не более 0,003 (ноль целых три тысячных)мг/кг. Максимальный уровень Гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) должен быть не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Максимальный уровень полихлорированных бифенилов должен быть не более 2 (два)мг/кг. Максимальный уровень цезий-137 должен быть не более 130 (сто тридцать) бк/кг. Максимальный уровень стронций-90 должен быть не более 100 (сто) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 1*10⁵ (сто тысяч). Масса продукта, в которой не должно быть БГКП (колиформы), г, должна быть не более 0,001 (ноль целых одна тысячная). Масса продукта, в которой не должно быть патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, г, должна быть более 25 (двадцать пять). Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или листов-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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) ;товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; наименование

		продукта; принадлежность к району промысла; длину и массу рыбы (крупная, средняя или мелкая); вид разделки (обезглавленная, потрошенная, пласт, ломтики и т.д.); вид обработки (охлажденная, соленая, вяленая, копченая, мороженая и т.д.); сорт (при наличии сортов) и категория (для филе рыбного мороженого); обозначение нормативного документа; знак соответствия; массу нетто (брутто, тары - при необходимости); дату изготовления (число, месяц, год); способ употребления; состав (сырье и материалы); условия и сроки хранения; обозначение или наименование пищевых добавок; наличие вакуума в упаковке; информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта: белки, жиры, углеводы (г), витамины. Для пищевой продукции с содержанием В₁, В₂ более 0,1 мг и РР более 2,0 мг на 100 г продукта необходимо указать их количество. На потребительскую тару с продуктами из рыбы и морепродуктов, подвергающихся перед употреблением дополнительной обработке, наносят надпись с указанием способа приготовления. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
56.	Сахарный песок	Сахар должен быть белый, полученный в результате первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья - сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца. Белый сахар должен быть предназначен для использования в сфере общественного питания и при производстве пищевых продуктов. Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности сахара должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 53396-2009, ГОСТ 31895-2012. Сахар должен быть выработан по технологическим инструкциям, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Сахар должен быть выработан с размерами кристаллов от 0,1 (ноль целых одна десятая) до 2,5 (две целых пять десятых) мм включительно. Цвет должен быть белый, должен быть чистый. Внешний вид должен быть: однородная сыпучая масса кристаллов. Вкус и запах должен быть сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Чистота раствора должна быть: раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. По физико-химическим показателям белый сахар должен соответствовать требованиям: Поляризация должна быть, °Z, не менее: 99 (девятью девять целых семь десятых). Цветность должна быть не более 15,00 (пятнадцать) ЕОП. Массовая доля влаги должна быть, %, не более: 0,1 (ноль целых одна десятая). Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) должна быть, %, не менее 99,00 (девятью девять целых). Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество) должна быть, %, не более 0,03 (ноль целых три сотых). Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество) должна быть, %/баллов, не более 0,027 (ноль целых двадцать семь тысячных)/ 15,00 (пятнадцать). Цветность в растворе должна быть, единиц оптической плотности (ICUMSA)/баллов, не более 45,00 (сорок пять)/ 6,00 (шесть). По микробиологическим показателям сахар должен соответствовать требованиям предъявляемым к сырью для производства продуктов детского питания. Калорийность должна быть, ккал, не менее 399,36 (триста девяносто девять целых тридцать шесть сотых). Содержание углеводов должно быть, г, не менее 99,84 (девятью девять целых восемьдесят четыре сотых) и не более 99,97 (девятью девять целых девять сотых). Для производства сахара используют корнеплоды сахарной свеклы с содержанием сахарозы не менее 10%, соответствующие требованиям ГОСТ Р 52647-2006. Сахар-песок упаковывают массой нетто 50,00 (пятьдесят) кг: в тканевые мешки с вкладышами - полиэтиленовыми толщиной не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мм, размером 109,00 (сто девять) см х 59,00 (пятьдесят девять) см по ГОСТ 19360. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 1,00 (один) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание дихлордифенилтрихлорэтана должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание цезия-137 должно быть не более 140,00 (сто сорок) Бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 100,00 (сто) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5*10³. Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25,00 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50,00 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны

		соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
57.	Горошек зеленый консервированный	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности зеленого горошка должны соответствовать ГОСТ Р 54050-2010. Зеленый горошек должен быть изготовлен из свежих или быстрозамороженных зерен овощного гороха мозговых сортов стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и/или поваренной соли, стерилизованные в соответствии с установленной технологией. Зеленый горошек: Внешний вид – зерна должны быть целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. допускается наличие битых зерен не более, %, по отношению к массе горошка 6 (шесть). Цвет зерен горошка должен быть зеленый или светло-зеленый или оливковый, должен быть однородный в одной банке. Вкус и запах должны быть натуральные, должны быть свойственные молодому консервированному зеленому горошку, без постороннего привкуса и запаха. Допускается незначительный крахмалистый привкус. Консистенция должна быть мягкая, неоднородная или однородная. Качество заливочной жидкости – жидкость должна быть прозрачная, характерного цвета, с зеленоватым или оливковым оттенком; допускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок в виде крахмала или частиц мякоти. Минеральные примеси не допускаются. Допускается наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы. Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке должна быть, %, не менее 60 (шестьдесят). Массовая доля хлоридов, %, не более 1,5 (одна целая пять десятых). Посторонние примеси не допускаются. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков) может быть, шт. на 100 (сто) г консервов, до 2х включительно. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А. Товар должен быть без искусственных красителей. Маркировка потребительской тары должна быть по ГОСТ Р 51074-2003 и ГОСТ Р 53959-2010. Тара, применяемая для упаковки товара, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [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); товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака; масса нетто или объем продукта; товарный сорт (при наличии); состав продукта; пищевая ценность продукта; рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости); условия хранения (при необходимости); дата изготовления; срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму). На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано: "стерилизованный"; "из мозговых сортов". Содержание свинца в продукте должно составлять не более 1 (один) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых)мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) в продукте должно быть , мг/кг, не более 0,5 (ноль целых пять десятых). Содержание дихлордифенил-трихлорэтана

		должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 в продукте должно быть не более 40 (сорок) Бк/кг. Содержание цезия 137 в продукте должно быть не более 80 (восемьдесят) Бк/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. Зеленый горошек должен быть первого или высшего сорта.
58.	Дрожжи фасованные	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности дрожжей сухих должно соответствовать ГОСТ Р 54845-2011. Дрожжи сухие: Внешний вид должен быть в форме вермишели или гранул или мелких зерен или порошка или крупнообразный. Цвет должен быть светло-желтый или светло-коричневый; свойственный сухим дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус должен быть свойственный сухим дрожжам. Массовая доля влаги должна быть, %, не более 8 (восемь). Подъемная сила дрожжей в день выработки(подъем теста до 70 (семьдесят) мм), мин, не более 70 (семьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
59.	Мандарины свежие	К поставке допускаются плоды имеющий наибольший поперечный диаметр соответствующий коду размера согласно ГОСТ 53596-2009 не ниже 2. Мандарины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Запах и вкус должны быть свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, должны быть без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры должна быть чистой от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски, с ровно срезанной у основания плода веткой. Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности мандаринов должны соответствовать требованиям ГОСТ 53596-2009. При транспортировке мандаринов обязательно должен соблюдаться температурный режим от 1,00 (один) до 5,00 (пять) °С. Разница между наименьшим и наибольшим поперечным диаметром плода не должна быть больше 0,9 (ноль целых девять десятых) см. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов одного и того же происхождения, разновидности, товарного сорта, качества, размера, массы и одинаковой степени спелости, развития и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски кожуры (серебристые и бурые пятна), с незначительными зарубцевавшимися повреждениями, вызванными ударами града, трением, при погрузке/ выгрузке, не более 5,00 (пять) %. Окраска мандаринов должна быть от светло-желтой до оранжевой или желто-оранжевой не менее чем на 2/3 поверхности плода. Допускаются плоды с прозеленью или не более чем на 1/3 поверхности плода с зеленой окраской. Не допускается наличие плодов загнивших, поврежденных, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Тара, применяемая для упаковки, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. Посторонние примеси в упаковке не допускаются. Плоды должны быть уложены рядами или навалом в упаковке. Качество мандаринов должно соответствовать

		требованиям предъявляемым к высшему сорту. Допускается укладка плодов с короткими ветками и зелеными листьями, не отделенными от плодов. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру должны быть не менее, см, 6,00 (шесть).. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
60.	Яблоки свежие	Качество (показатели потребительских свойств, характеристики, упаковка) яблок должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 54697-2011. Цветовая группа плодов должна быть А или В или С. Плоды должны быть однородные, съёмной степени зрелости. Мякоть плодов должна быть доброкачественная. Окраска должна быть: не менее 1/2 общей площади поверхности красной окраски или не менее 1/3 общей площади поверхности неоднородной красной окраски или не менее 1/10 общей площади поверхности розовой окраски, неоднородной красной окраски и с полосами красного цвета. Допускается незначительный дефект формы. Допускается незначительный дефект развития. Высота плода должна быть не более 7,00 (семь) см. Допускаются легкие повреждения (нажимы, потертость) площадью не более 1,00 (один) см². Качественные характеристики яблок должны соответствовать требованиям одного из товарных сортов: первого или высшего. Допускаются бурые пятна, не выходящие за пределы полости плодоножки, но без грубой шероховатости, и/или незначительные изолированные следы побурения. Допускаются коричневые пятна, которые могут слегка выходить за пределы полости плодоножки, но без шероховатости. Допускается слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/5 общей площади поверхности плода. Допускается сильное побурение, не превышающее 1/20 общей площади поверхности плода. Допускается слабое сетевидное и сильное побурение, не превышающие вместе 1/5 общей площади поверхности плода. Запах и вкус должны быть свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Масса плодов должна быть не более 150 г. Пятна парши не допускаются. Плоды должны отборные плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода. Форма плодов: должны быть плоды диаметр которых равен высоте или должны быть плоды диаметр которых больше высоты плода. Размер яблок по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 60,00 (шестьдесят) мм. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 30,00 (тридцать) бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 40,00 (сорок) бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Допускаются незначительные дефекты кожицы, не превышающие 2,00 (два) см в длину для дефектов продолговатой формы и 1,00 (один) см² общей площади поверхности для других дефектов, суммарная площадь которых не превышает 0,25 (ноль целых двадцать пять сотых) см². По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных

		элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
61.	Вафли с начинкой в ассортименте фасованные	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности вафель должны соответствовать требованиям ГОСТ 14031-68. В зависимости от рецептуры вафли выпускают прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек. Вафли могут быть частично или полностью глазированные шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Размер вафель должен быть в миллиметрах: с начинкой прямоугольных: длина должна быть не более 140 (сто сорок), ширина должна быть не более 70 (семьдесят), диаметр круглых вафель должен быть не более 70 (семьдесят), длина палочек должна быть не более 300 (триста). Вкус и запах должны быть свойственные данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха. Внешний вид: Поверхность должна быть с четким рисунком, края должны быть с ровным обрезом без подтеков; Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования; Начинка в вафлях не должна выступать за края; Вафельный лист должен плотно соприкасаться с начинкой; Поверхность глазированных вафель должна быть без пузырей, должна быть без пятен, должна быть без трещин. Допускается неравномерное по толщине распределение глазури и до 6 (шесть) % (по счету) вафель в партии с явными следами начинки на внешней поверхности. Может быть до 7 (семь) % (по счету) вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, а для вафель без начинки до 10 (десять) % в партии ломаных вафельных листов. Цвет, может быть, от светло-желтого до желтого и от желтого до светло-коричневого, при применении красителя цвет вафельного листа должен соответствовать цвету красителя. отсутствие пятен и пригорелости. Цвет начинки должен быть однотонный. Вафельные листы должны быть равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающими хрустящими свойствами; Начинка должна быть распределена равномерно. Начинка должна быть однородной консистенции, должна быть без крупинки и комочков. Начинка жировая, пралине и типа пралине должна быть легко тающая, нежная маслянистая. Массовая доля общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество, %: вафли с жировой начинкой 21 (двадцать один) – 54,3 (пятьдесят четыре целых три десятых); вафли с фруктовой начинкой 62,2 (шестьдесят две целых две десятых) – 74 (семьдесят четыре); вафли с помадной начинкой 49 (сорок девять) – 54 (пятьдесят четыре); вафли с начинкой пралине и типа пралине 32,4 (тридцать две целых четыре десятых) – 43,4 (сорок три целых четыре десятых). Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % может быть в диапазоне от 6,9 (шесть целых девять десятых) до 41,8 (сорок одна целая восемь десятых). Влажность, %: вафли с жировой начинкой должны быть 0,5 (ноль целых пять десятых) – 7,8 (семь целых восемь десятых); вафли с фруктовой начинкой должны быть 9 (девять) – 15,3 (пятнадцать целых три десятых); вафли с помадной начинкой должны быть 4,4 (четыре целых четыре десятых) – 8,4 (восемь целых четыре десятых); вафли с начинкой пралине и типа пралине должны быть 0,6 (ноль целых шесть десятых) – 2,2 (две целых две десятых). Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 (десять) %, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Вафли должны быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,3 (ноль целых три десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание дезоксиниваленола в продукте должно быть не более 0,7 (ноль целых семь десятых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенилтрихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание цезия-137 должно быть не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30 (тридцать) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^4$ (пятьдесят тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,01 (ноль целых одна сотая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 100 (сто). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50 (пятьдесят). Показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов.

		Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
62.	Печенье сахарное, сливочное в ассорт.	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности печенья сахарного должны соответствовать требованиям ГОСТ 24901-89. Печенье должно быть сахарным. Печенье должно быть одного наименования. Форма должна быть правильная, квадратная или прямоугольная, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными. Длина печенья должна быть не менее 50 (пятьдесят) и не более 90 (девяносто) мм. Ширина печенья должна быть не менее 50 (пятьдесят) и не более 65 (шестьдесят пять) мм. Толщина печенья должна быть не менее 5 (пять) и не более 15 (пятнадцать) мм. Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 3 (три)% к массе, а также изделия с незначительной деформацией - не более 4 (четыре)% к массе; изделия надломанные - не более 5 (пять) % к массе. Поверхность должна быть гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек. Допускаются изделия с небольшими вздутиями, нечетким рисунком и слегка шероховатой поверхностью не более 5 (пять)% к массе. Поверхность глазированного печенья должна быть ровной или слегка волнистой без следов "поседения" и оголенных мест. Печенье, изготовляемое на тестовых машинах типов ФАК и ФПЛ, может иметь рифленую шероховатую поверхность; нижняя сторона должна быть ровная. Допускаются следы от кромок и швов листов и транспортного полотна, не деформирующие печенья, а также изделия с углублениями в виде раковин, площадью не более 20 (двадцать) мм² и с вкраплениями крошек: не более 4 (четыре)% к массе. Углубления площадью более 20 (двадцать) мм² допускаются в количестве не более 4 (четыре)%. Для печенья, изготовляемого на поточных линиях со стальной сплошной лентой, допускается без ограничения наличие раковин на нижней стороне печенья. Допускаются единичные вкрапления неполностью растворенных кристаллов сахара на поверхности печенья, изготовленного с применением ПАВ. Цвет должен быть свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов. Вкус и запах должны быть свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. В изломе должно быть пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Допускаются изделия со следами надразов. Печенье должно быть изготовлено на штампующих и ротационных машинах или на тестовых машинах. Влажность, %, должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 3 (три) и не более 8,5 (восемь целых пять десятых). Максимальная массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) , %, 27 (двадцать семь). Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество должна быть, %, в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 4 (четыре) и верхним пределом не более 12 (двенадцать). Щелочность должна быть, град., не более 2 (два). Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 (десять) % должна быть, %, не более 0,1 (ноль целых одна десятая). Намокаемость должна быть, %, не менее 150 (сто пятьдесят). Печенье должно быть уложено рядами на ребро в ящики дощатые или фанерные по ГОСТ 10131, или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто, в килограммах, не более 15. Между рядами печенья должна быть проложена полоска из картона или плотной бумаги, а каждый горизонтальный слой должен быть проложен пергаментом или подпергаментом или пергамином или парафинированной или оберточной бумагой. На коробках с печеньем должна быть маркировка, содержащая: товарный знак (при его наличии), наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение; наименование продукта; массу нетто; дату выработки (при фасовании на автоматах ПАК-10 на пачки наносят месяц и год); срок хранения; информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта. Маркировка должна быть нанесена путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,3 (ноль целых три десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание дезоксиниваленола в продукте должно быть не более 0,7 (ноль целых семь десятых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание дихлордифенилтрихлорэтана должно быть не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Содержание цезия-137 должно быть не более 50 (пятьдесят) Бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 30 (тридцать) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^4$ (десять тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются S. Aureus должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 100 (сто). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание

		токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
63.	Компотная смесь из сухофруктов	Качество (показатели потребительских свойств, характеристики) компонентов входящих в состав компотной смеси (сухофрукты) должны соответствовать следующим ГОСТ 28501-90, ГОСТ 28502-90 (состав: яблоки и/или курага и/или изюм и/или чернослив и/или груша и/или персик). Компотная сушеная смесь не менее четырех компонентов. Сорт всех компонентов – не ниже высшего. Внешний вид и консистенция - целые плоды и/или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти) и/или дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Цвет яблок и груш нарезанных должен быть от светло-желтого до кремового. Допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Массовая доля дефектных плодов, включая плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, с механическими повреждениями не более 10,00 (десять) %. вздутые плоды не допускаются. Массовая доля влаги для компонентов не более 22,00 (двадцать два) %. Вкус и запах – свойственные фруктам из которых состоит компотная смесь, без постороннего вкуса и запаха. Допускается легкий запах сернистого ангидрида в обработанных плодах. В сушеных фруктах не допускаются: минеральные примеси, оощаемые органолептически, металлопримеси и другие посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, насекомые вредители. Компотная смесь (сухофрукты) должна быть фасована в упаковки, массой нетто не более 5,00 (пять) килограмма. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,4 (ноль целых четыре десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,05 (ноль целых пять сотых) мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 150,00 (сто пятьдесят) Бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 200,00 (двести) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^4$ (пятьдесят тысяч) Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли-формы) не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные, в т. ч. Сальмонеллы не менее 25,00 (двадцать пять). Содержание плесени, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^2$ (пятьсот). Содержание дрожжей, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^2$ (пятьсот). Содержание нитратов должно быть не более 100,00 (сто) мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
64.	Окорок куриный	Качество окорока куриного должно соответствовать ГОСТ Р 52702-2006 . Окорок куриный: Должен быть хорошо обескровленный, чистый; с отсутствием посторонних включений (например, стекла, резины, металла); без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи . Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел): Мышцы развиты хорошо; Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы . Цвет: мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового, кожи должен быть бледно-желтый с розовым оттенком или без него, подкожного и внутреннего жира должен быть бледно-желтый или желтый. Окорок должен быть охлажденный . Степень снятия оперения: Оперение должно быть полностью удалено; допускается наличие единичных пеньков, редко разбросанных по поверхности окорока. Состояние кожи: кожа должна быть чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков; допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности окорока, незначительное слущивание эпидермиса, точечные кровоизлияния . Состояние костной системы: костная система должна быть без переломов и деформаций . Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты

		прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество мяса птицы в течение срока его годности. Фасовка продукции должна исключать необходимость ее перефасовки на комбинате питания. В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо птицы одного наименования, сорта, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки. Маркировка потребительской тары с мясом птицы должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Продукция должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ 52306-2005 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз». «Ограничение температуры». «Беречь от влаги». Содержание свинца допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание мышьяка допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание кадмия допускается не более 0,05 (ноль целых пять сотых)мг/кг. Содержание ртути допускается не более 0,03 (ноль целых три сотых)мг/кг. Содержание левомицетин допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание тетрациклиновой группа допускается не более 0,01 (ноль целых одна сотая)мг/кг. Содержание гризина допускается не более 0,5 (ноль целых пять десятых)мг/кг. Содержание бацитрацина допускается не более 0,02 (ноль целых две сотых)мг/кг. Содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание ДДТ и его метаболитов допускается не более 0,1 (ноль целых одна десятая)мг/кг. Содержание радионуклида цезий-137 допускается не более 180 (сто восемьдесят) Бк/кг. Содержание радионуклида стронций-90 допускается не более 80 (восемьдесят) Бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5 \cdot 10^5$ (пятьсот тысяч). Масса продукта (г), в которой не допускается патогенные, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
65.	Зефир б/р	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности зефира должны соответствовать требованиям ГОСТ 6441-96. Зефир: Вкус и запах должны быть свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха; не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенций. Цвет должен быть свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Консистенция должна быть мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Структура должна быть свойственная данному наименованию изделия, равномерная, мелкопористая. Форма должна быть свойственная данному наименованию изделия. Поверхность должна быть свойственная данному наименованию изделия, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Не допускается наличие посторонних примесей. Массовая доля золы, нерастворимой в 10 (десять)%-ном растворе соляной кислоты, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более 0,01 (ноль целых одна сотая). Массовая доля бензойной кислоты, %, не более 0,07 (ноль целых семь сотых). Зефир должен быть без химических консервантов и искусственных пищевых добавок. Содержание свинца в продукте должно составлять не более 1 (один) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 1 (один) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,1 (ноль целых одна десятая) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,01 (ноль целых одна сотая) мг/кг. Содержание афлатоксина В1 в продукте должно быть не более 0,005 (ноль целых пять тысячных) мг/кг. Содержание цезия-137 должно быть не более 160 (сто шестьдесят) бк/кг. Содержание стронция-90 должно быть не более 100 (сто) бк/кг. КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^3$ (одна тысяча). Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы) должна быть не менее 0,1 (ноль целых одна десятая). Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы должна быть не менее 25 (двадцать пять). Плесени, КОЕ/г, не более 100 (сто). Дрожжи, КОЕ/г, не более 50 (пятьдесят). По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не

		должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
66.	Ванилин	Качество(характеристики), упаковка, показатели безопасности ванилина должно соответствовать ГОСТ 16599-71. Ванилин: Внешний вид должен быть кристаллический порошок. Цвет должен быть от белого до светло-желтого. Запах должен быть ванили. Температура плавления, °С, должна быть в диапазоне конкретных значений с нижним пределом не менее 80,5 (восемьдесят целых пять десятых) и верхним пределом не более 82 (восемьдесят два). Массовая доля ванилина должна быть, %, не менее 99 (девяносто девять). Массовая доля золы, %, не более 0,05 (ноль целых пять сотых). Гарантийный срок хранения ванилина должен быть не менее 6 месяцев со дня изготовления. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания/ для детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
67.	Картофель свежий продовольственный ранний 1 кл	Качество (характеристики), упаковка, показатели безопасности картофеля должны соответствовать ГОСТ Р 51808-2013. Картофель должен быть собран до окончания срока его созревания. Кожура должна легко удаляться трением. Картофель должен быть получен из сверх ранних или ранних ботанических сортов и должен быть собран в начале сезона. Внешний вид: клубни должны быть целые, чистые, здоровые, свежие покрытые кожурой. Клубни должны быть без излишней внешней влажности, не должны быть проросшие. Клубни должны быть не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Допускается клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. Допускаются клубни с пятнами бледно зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при обычной очистке. Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4,00 (четыре) мм и длиной не более 10,00 (десять) мм. Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади менее ¼ поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2,00 (два) мм. Допускаются клубни, поврежденные проволоочником (при наличии не более одного хода). Внутренняя часть клубня должна быть типичной для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, должны быть без постороннего вкуса и запаха. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, для округло-овальной формы должен быть не менее 35,00 (тридцать пять), для удлиненной формы должен быть не менее 30,00 (тридцать). Содержание клубней с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 5,00 (пять) мм для всех форм, % от массы – не более 10,00 (десять). Содержание клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины вмятины) глубиной более 4,00 (четыре) мм и длиной более 10,00 (десять) мм; поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником более 1 хода) в совокупности, % от массы, не более 2,00 (два). Содержание клубней с израстаниями. Наростами, позеленевших на площади более 2,00 (два) см², но не более 1/4 поверхности клубня, в совокупности, % от массы, не более 2,00 (два). Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом при поражении более 1/4 поверхности клубня не допускается. Содержание клубней позеленевших на поверхности более ¼, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», клубней раздавленных, половинок и частей клубней не допускается. Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой не допускается. Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более 1,00 (один). Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.) не допускается. Сортная чистота должна быть не менее 90,00 (девяносто)%. Содержание клубней с формой не соответствующей основному сорту должно быть не более 10,00 (десять)%. Картофель должен быть с округлой-овальной или удлиненной формой плода. Продовольственный картофель должен быть упакован в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, или в тканевые мешки по ГОСТ 30090, или в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903, соответствующие по показателям безопасности требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Тара, применяемая для упаковки продовольственного картофеля, и

		материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из раннего (молодого) или позднего картофеля одного ботанического сорта, происхождения, окраски кожеры и окраски внутренней части клубней и размера по наибольшему поперечному диаметру. Масса нетто продовольственного картофеля в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке. Информация о продукции должна быть нанесена на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. В маркировке должно быть указано: наименования продукта («Ранний картофель» или «Молодой картофель»; наименования и местонахождения изготовителя; товарного знака (при наличии); массы нетто; ботанического сорта; размера клубней (минимального и максимального размеров); даты сбора и даты упаковывания; условий хранения; обозначения стандарта; форма клубней (округло-овальная или удлиненная). Содержание свинца в продукте должно составлять не более 0,5 (ноль целых пять десятых) мг/кг. Содержание мышьяка в продукте должно составлять не более 0,2 (ноль целых две десятых) мг/кг. Содержание кадмия в продукте должно составлять не более 0,03 (ноль целых три сотых) мг/кг. Содержание ртути в продукте должно составлять не более 0,02 (ноль целых две сотых) мг/кг. Допускается содержание гексахлорциклогексана (альфа, бета и гамма изомеры) не более 0,1 мг/кг. Содержание дихлордифенил-трихлорэтана должно быть не более 0,1 мг/кг. Содержание стронция 90 должно быть не более 40 Бк/кг. Содержание цезия 137 должно быть не более 120 Бк/кг. Содержание нитратов должно быть не более 250 мг/кг. По показателям безопасности товар должен быть пригоден для производства продуктов детского питания. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать нормативам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880). Содержание токсичных элементов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.
--	--	--

4. Температурный режим:

Супы:

Отпуск горячих супов при $t +75^{\circ}\text{C}$

Отпуск холодных супов при t не выше $+17^{\circ}\text{C}$

Вторые блюда:

Отпуск горячих блюд при t не менее $+65^{\circ}\text{C}$

Напитки:

Отпуск горячих напитков при t не ниже $+65^{\circ}\text{C}$

Отпуск холодных напитков при t не выше $+14^{\circ}\text{C}$ и не ниже $+7^{\circ}\text{C}$

Место для приготовления пищи:

Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина д.20;

Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им. Морозова, ул. Хесина д.11;

Пищеблок учреждения

Место для подачи пищи:

Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина д.20;

Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им. Морозова, ул. Хесина д.11;

Окно раздачи

Место для приема пищи:

Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина д.20;

Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им. Морозова, ул. Хесина д.11;

Обеденный зал учреждения

1. Расчетные данные

Организация питания обучающихся в **МОУ «СОШ пос.им.Морозова»**

Адрес: Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им.Морозова, ул. Хесина д.20;

Ленинградская обл., Всеволожский район, пос.им. Морозова, ул. Хесина д.11;

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа пос. им. Морозова»

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Новый век»

Директор

_____ Деревянко А.Г.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

Генеральный директор

_____ Мальцева В.А.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Календарный план на организацию питания обучающихся в МОУ «Средняя общеобразовательная школа пос. им. Морозова».

График выполнения услуг в образовательных учреждениях:

Завтраки:

Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница, суббота - не позднее 3-го урока (до 11:00 часов)

Обеды:

Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница, суббота – с 13:00 часов, суббота – с 12:00 часов
Обеспечение горячими завтраками и обедами производится непосредственно в столовой общеобразовательного учреждения.

Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором ОУ.

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа пос. им. Морозова»

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Новый век»

Директор

_____ Деревянко А.Г.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

Генеральный директор

_____ Мальцева В.А.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

АКТ ПРИЕМА ПЕРЕДАЧИ

Ленинградская область

«__» _____ 2015 г.

Настоящий Акт составлен на основании Контракта № _____ от _____ 2015 года, заключенного между общеобразовательным учреждением _____, именуемым в дальнейшем Заказчик, в лице директора _____, действующего на основании Устава, с одной стороны и _____, именуемое в дальнейшем Исполнитель в лице _____, действующего на основании _____. Стороны на основании пункта 3.3.2. Контракта, произвели передачу помещений здания (столовая и кухня) по адресу (-ам):

1. _____, общей площадью _____ кв.м.
Техническое состояние помещений и оборудования удовлетворительное.
2. _____, общей площадью _____ кв.м.
Техническое состояние помещений и оборудования удовлетворительное.

- Характеристика передаваемых помещений и оборудования: Ванна моечная (1 секция 800х800х870 гл400) ВМО-1/700комб – 2 шт.
- Ванна моечная (2 секц. 1500х800х870 гл400) ВМО-2/700комб – 1шт.
- Ванна моечная ВМО-3/430 комб. – 1шт.
- Весы электронные с табло на штанге DL150N – 2 шт.
- Водонагреватель проточный ВЭП-6 – 1шт.
- Водонагреватель проточный ВЭП-12 – 1шт.
- Душ для предварительной мойки посуды – 1шт.
- Измельчитель овощей «Гамма- 5А» с протирающим устройством -1шт.
- Картофелечистка МОК-300 -2шт.
- Мармит 1-х блюд ЛИРК (МЭП-1Б/2) 2 конф – 2 шт.
- Машина резальная -1шт.
- Машина тестомесильная Мт-100 -1шт.
- Мясорубка МИМ-300 -2шт.
- Овощерезка -1шт.
- Плита электрическая -1шт.
- Плита электрическая с духовым шкафом 4-х комфор – 1шт.
- Плита электрическая с духовым шкафом 6-х комфор – 1шт.
- Посудомоечная машина купального типа ОВМ-1080 тар/час,380в.- 2шт.
- Сковорода электрическая СЭСМ -1шт
- Сковорода электрическая ЭСК-80-027-40 -1шт
- Стеллаж для тарелок и стаканов напольный СКСТК-5(3тар.2стак.)-1шт.
- Стеллаж кухонный -1шт.
- Стол для грязн.посуды левый к посудомоечной машине – 1шт.
- Стол для чистой.посуды правый к посудомоечной машине – 1шт.
- Стол разделочный с бортиком СРОБ-1500-2шт.
- Холодильник витрина однокамерная POZIS-Свияга 513-4С -2шт.
- Холодильник витрина ВХС-1,0 «АРГО» настольная (0...+7С) -1шт.

- Холодильник «Бирюса» 280/26 -1шт.
- Холодильник «Саратов» 1225см. -1шт.
- Холодильник INDESIT -2шт.
- Холодильник Свияга 513-4 – 1шт.
- Шкаф пекарный -1шт.
- Шкаф пекарский -1шт.
- Шкаф холодильный ШС-700 -1шт.
- Шкаф холодильный»Палаир»-1шт.
- Фильтр для очистки воды-2шт.

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя общеобразовательная
школа пос. им. Морозова»

Исполнитель:

Общество с ограниченной
ответственностью «Новый век»

Директор

_____ Деревянко А.Г.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

Генеральный директор

_____ Мальцева В.А.

Электронная подпись

«___» _____ 2015 года

ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя общеобразовательная
школа пос. им. Морозова»

Исполнитель:

Общество с ограниченной
ответственностью «Новый век»

Директор

_____ Деревянко А.Г.

Электронная подпись

«__» _____ 2015 года

Генеральный директор

_____ Мальцева В.А.

Электронная подпись

«__» _____ 2015 года

