

Спецификация на поставляемый товар.

№ п/п	Наименование продукции	Подробные требования к товару	Количество во в кг.	Цена в Евро за кг, с НДС, не более	Сумма в Евро с НДС	Сумма в руб. с НДС, не более	
1	Охотничьи колбаски Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Сыпучий порошок, ароматный, пряный. Светло-коричневый</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> специи (чёрный перец, чеснок, душистый перец), стабилизатор E450 пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, антиокислители E300 аскорбиновая кислота, E316 изоскорбат натрия</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b></p> <p>КМАФАиМ, не более: <math>10^7</math> /г</p> <p>Vacillus cereus, не более: <math>10^4</math> /г</p> <p>Дрожжи/плесени, не более: <math>10^4</math> /г</p> <p>Сальмонеллы, масса продукта (г) в которой не допускаются: 25 г</p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	250	10,64	2660,00	Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.	
2	Московская Вurst или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> черный перец, мускатный орех, декстроза, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, эмульгатор E472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель E316 изоскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b></p> <p>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math></p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более <math>2 \times 10^2</math></p> <p><b>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:</b></p> <p>Свинец 5,0</p> <p>Мышьяк 3,0</p> <p>Кадмий 0,2</p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	150	12,65	1 897,50		
3	Мускатная Вurst или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Светло-коричневый.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> Стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, ароматизатор говядины идентичный натуральному, специи (мускатный орех, кориандр),</p>	120	12,81	1537,20		

		<p>декстроза, антиокислители E300 аскорбиновая кислота и E316</p> <p>изоаскорбат натрия, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, экстракты специй (мускатный орех, кардамон)</p> <p><b>Показатель физико-химические:</b> Фосфор, в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, % -54,0 ± 1,0 Влага, %, не более -10,0 рН 1 % раствора при температуре 20 °С - 8,9 ± 0,2 <b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца. <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p><b>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</b></p>				<p>Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.</p>
4	Плазма свиная (альбумин) или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Гигроскопичный порошок. От светло-бежево-бежевого.</p> <p><b>Область применения:</b> Для пищевой промышленности.</p> <p><b>Состав:</b> Свиной белок плазмы, полученный при ультра фильтрации и высушивании.</p> <p><b>Показатель физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 2,5*10<sup>4</sup> КОЕ/г Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) В 0,01г продукта не допускаются. Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 2х10<sup>2</sup> Сил геля 900 – 1200 г/см2 Насынная плотность 0,4 кг/л рН (1 % раствора) 7-9 Аминокислоты. <b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца. <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p><b>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</b></p>	700	7,00	4900,00	
5	Кохвурст Хан Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Бежевый.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> Имбирь, декстроза, хлорид натрия, усилитель вкуса и аромата. E621 глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, эмульгатор E472 глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p><b>Показатель физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5х10<sup>5</sup> Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2х10<sup>2</sup> <b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца. <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p><b>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</b></p>	1100	12,03	13233,00	<p>Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.</p>
6	Саксония Вурст Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов</p>	150	9,69	1453,50	

		<p>колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> паприка, карри, чеснок, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат натрия, эмульгатор E472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель E316 изоскорбат натрия, экстракты специй</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math></p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более <math>2 \times 10^2</math></p> <p><b>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:</b> Свинец 5,0</p> <p>Мышьяк 3,0</p> <p>Кадмий 0,2</p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.
7	Шинкен Фит 150 или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.</p> <p><b>Область применения:</b> Для производства мясных продуктов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> Стабилизатор E451 (содержание P2O5 - 18%), декстроза, загуститель E407, соль, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E301, лактоза.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> КМАФАиМ, не более: <math>10^9</math>/г Дрожжи и плесень, не более: <math>10^5</math>/г Колиформы, не более: <math>10^3</math>/г Сальмонелла в 25 г не допускается Бацилла восковая, не более: <math>10^3</math>/г Листерия, не более: <math>10^2</math>/г</p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	100	10,08	1008,00	Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.
8	Дрезднер Вурст Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> Черный перец, чеснок, тмин, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E300 аскорбиновая кислота, E316 изоскорбат натрия</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math></p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более <math>2 \times 10^2</math></p>	60	10,56	633,60	Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.

		<p><b>аллергенов</b>  <b>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</b></p>				<p>Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.</p> <p>Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.</p>
1 9	<p><b>Кох Саями Экстра или (эквивалент)</b></p>	<p>Комплексна пищевая добавка. Порошкообразная,однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый порошок ,ароматный, пряный.  <b>Область применения:</b>  Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.  <b>Состав:</b>  Черный перец, белый перец, паприка, чеснок, декстроза, стабилизатор 450(iii) пирофосфат натрия, хлорид натрия, усилитель вкуса и аромата: Е621 глутамат натрия, эмульгатор Е472с глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель Е316 изоаскорбат натрия,  <b>Показатели физикохимические:</b>  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более  Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) продукта  Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются  Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются  Плесени, КОЕ/г, не более <math>2 \times 10^2</math>  <b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.  <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов  <b>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</b></p>	60	12,99	779,40	
1 10	<p><b>Нубассин Рекорд или (эквивалент)</b></p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная,однородная сыпучая масса. Белый.  <b>Область применения:</b> Для пищевых продуктов.  <b>Состав:</b>  Регулятор кислотности Е575 глюконо-дельта-лактон, декстроза, антиокислитель Е315  <b>Показатели физико-химические:</b>  Количество мезофильных аэробных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более  Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) не допускаются  Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются  Плесени, КОЕ/г, не более 100  Дрожжи, КОЕ/г, не более 100  <b>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</b>  Свинец 5,0  Мышьяк 3,0  Кадмий 1,0  Ртуть 1,0  <b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.  <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов  <b>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</b></p>	200	8,48	1696,00	
1 11	<p><b>Коллагеновое волокно Новапро или (эквивалент)</b></p>	<p>Белок коллагеновый волокнистый в порошке. Нейтральный запах. Белый.  <b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.  <b>Состав:</b> Стабилизаторы Е450(iii), Е452(i), регулятор кислотности Е451(i).  <b>Показатели физико-химические:</b>  Белок (%)  Влага (%)  Жир (%)  Зола (%)  pH  <b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.  <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов  <b>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</b></p>	1800	10,00	18000,00	

1	12	<b>Нуба Комби Суперфриш или эквивалент)</b> (	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p><b>Область применения:</b> Средство для сохранения свежести мяса, регулятор кислотности, при предварительном посоле мясного сырья, на мясное сырье в начале процесса куттерования.</p> <p><b>Состав:</b> Консервант E262 (ii) диацетат натрия, регулятор кислотности E327 лактат кальция, хлорид натрия, декстроза.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени + дрожжи, КОЕ/г, не более <math>1 \times 10^2</math></p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца. <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	1700	7,74	13158,00	Заполняется Участником при подаче заявки. По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.	
1	13	<b>Русская Вурст или эквивалент)</b> (	<p>Комплексная пищевая добавка.. Серый ароматный, пряный сыпучий порошок.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> Черный перец, белый перец, кардамон, чеснок, мускатный орех, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислитель E300 аскорбиновая кислота, E301 аскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math> Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более <math>2 \times 10^2</math></p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца. <b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	3000	12,15	36450,00		Заполняется Участником при подаче заявки. По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.
1	14	<b>Нуба Софтин Супер или эквивалент)</b>	<p>Комплексная пищевая добавка. Жидкой консистенции Прозрачный бледно-желтый цвет. Вкусе кислотный.</p> <p><b>Область применения:</b> Консервирующее средство и средство уничтожения бактерий для оболочки, свежего мяса, вареных продуктов подвергнутых технологической обработке и вареных колбас.</p> <p><b>Состав:</b> Натуральная молочная кислота, произведенная путем ферментации из сахара. E270 (96%)</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 100 Дрожжи, КОЕ/г, не более</p>	720	3,25	2340,00		

		<p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>					
1 15	Бавария Вурст Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Сыпучий порошок, кремового цвета ароматный, пряный запах, типичный с выраженной мускатной нотой вкуса.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> Стабилизатор Е450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621 глутамат натрия, антиокислители Е300 аскорбиновая кислота и Е316 изоскорбат натрия, экстракты специй (мускатный орех, кардамон)</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) продукта Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более <math>2 \times 10^2</math></p> <p><b>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:</b> Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	100	9,54	954,00	Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.	
16	Комплексная пищевая добавка Биофос 90 или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Гигроскопичный однородный порошок белого цвета.</p> <p><b>Область применения:</b> Фосфат пищевой модификации для применения в мясной промышленности.</p> <p><b>Состав:</b> Регулятор кислотности: Е 451 трифосфат натрия и Е450 пиррофосфат натрия.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Массовая доля общего фосфора, <math>P_2O_5</math>, %, не более 57 рН 1% раствора: 8,2-9,0 Массовая доля влаги, %, не более: 2,0 Нерастворимые вещества: 0,2</p> <p><b>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</b> Свинец 1,0 Мышьяк 0,8 Кадмий 0,1 Ртуть 0,1</p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	120	2,48	297,60		Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.
17	Мильхвюрстен Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Бежевый порошок.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> Декстроза, приправы, усилитель вкуса и аромата Е621 глутамат натрия, стабилизатор Е450 (iii) пиррофосфат натрия, эмульгатор Е472с глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель Е316 изоскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p>	300	10,44	3132,00		

		<p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более <math>2 \times 10^2</math></p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
18	Любительская I Вурст Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p><b>Область применения:</b> Для производства колбасных изделий.</p> <p><b>Состав:</b></p> <p>Черный перец, белый перец, кардамон, мускатный орех, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E301 аскорбат натрия, E300 аскорбиновая кислота, экстракты специй.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b></p> <p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) продукта</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени + дрожжи, КОЕ/г, не более <math>1 \times 10^2</math></p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	300	11,25	3375,00	<p>Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.</p> <p>Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником</p>

заявки.

Заполняется Участником при  
подаче заявки, По курсу ЦБ  
РФ на дату подачи Участником  
заявки.

Заполняется Участником при  
подаче заявки, По курсу ЦБ  
РФ на дату подачи Участником  
заявки.



	<b>Итого:</b>		<b>10 930</b>		<b>110 504,50 евро</b>	<b>Итоговая стоимость предложения Участника в рублях не должна превышать – 7 167 496,03 руб.</b>