

Спецификация на поставляемый товар.

№ п/п	Наименование продукции	Подробные требования к товару	Количество 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>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: специи (чёрный перец, чеснок, душистый перец), стабилизатор E450 пиррофосфат натрия, декстро́за, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, антиокислители E300 аскорбиновая кислота, E316 изоскорбат натрия</p> <p>Показатели физико-химические:</p> <p>КМАФАиМ, не более: 10^7 /г</p> <p>Vacillus cereus, не более: 10^4 /г</p> <p>Дрожжи/плесени, не более: 10^4 /г</p> <p>Сальмонеллы, масса продукта (г) в которой не допускаются: 25 г</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: черный перец, мускатный орех, декстро́за, 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>Показатели физико-химические:</p> <p>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5</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 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:</p> <p>Свинец 5,0</p> <p>Мышьяк 3,0</p> <p>Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: 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>Показатель физико-химические: Фосфор, в пересчете на P₂O₅, % -54,0 ± 1,0 Влага, %, не более -10,0 рН 1 % раствора при температуре 20 °С - 8,9 ± 0,2 Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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>				<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>Область применения: Для пищевой промышленности.</p> <p>Состав: Свиной белок плазмы, полученный при ультра фильтрации и высушивании.</p> <p>Показатель физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 2,5*10⁴ 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 2х10² Сил геля 900 – 1200 г/см2 Насынная плотность 0,4 кг/л рН (1 % раствора) 7-9 Аминокислоты. Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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>	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>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: 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>Показатель физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5х10⁵ 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 2х10² Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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>	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>Область применения: Для всех видов</p>	150	9,69	1453,50	

		<p>колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: паприка, карри, чеснок, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, эмульгатор E472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5</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 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0</p> <p>Мышьяк 3,0</p> <p>Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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>Область применения: Для производства мясных продуктов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизатор E451 (содержание P2O5 - 18%), декстроза, загуститель E407, соль, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E301, лактоза.</p> <p>Показатели физико-химические: КМАФАиМ, не более: 10^9/г Дрожжи и плесень, не более: 10^5/г Колиформы, не более: 10^3/г Сальмонелла в 25 г не допускается Бацилла восковая, не более: 10^3/г Листерия, не более: 10^2/г</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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	Дрезденер 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>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Черный перец, чеснок, тмин, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса E621, глутамат натрия, антиокислители: E300 аскорбиновая кислота, E316 изоаскорбат натрия</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5</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 2×10^2</p>	60	10,56	633,60	Заполняется Участником при подаче заявки, По курсу ЦБ РФ на дату подачи Участником заявки.

		<p>аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</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	Кох Саями Экстра или (эквивалент)	<p>Комплексна пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый порошок, ароматный, пряный.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: 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.</p> <p>Показатели физикохимические: 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 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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>	60	12,99	779,40	
1 10	Нубассин Рекорд или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса. Белый.</p> <p>Область применения: Для пищевых продуктов.</p> <p>Состав: Регулятор кислотности Е575 глюконо-дельта-лактон, декстроза, антиокислитель Е315</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и 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</p> <p>Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 1,0 Ртуть 1,0</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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>	200	8,48	1696,00	
1 11	Коллагеновое волокно Новапро или (эквивалент)	<p>Белок коллагеновый волокнистый в порошке. Нейтральный запах. Белый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизаторы Е450(iii), Е452(i), регулятор кислотности Е451(i).</p> <p>Показатели физико-химические: Белок (%) Влага (%) Жир (%) Зола (%) рН</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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>	1800	10,00	18000,00	

1	12	Нуба Комби Суперфриш или эквивалент) (<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p>Область применения: Средство для сохранения свежести мяса, регулятор кислотности, при предварительном посоле мясного сырья, на мясное сырье в начале процесса куттерования.</p> <p>Состав: Консервант E262 (ii) диацетат натрия, регулятор кислотности E327 лактат кальция, хлорид натрия, декстроза.</p> <p>Показатели физико-химические: 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 1×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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	Русская Вурст или эквивалент) (<p>Комплексная пищевая добавка. Серый ароматный, пряный сыпучий порошок.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: 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>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 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 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: 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	Нуба Софтин Супер или эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Жидкой консистенции Прозрачный бледно-желтый цвет. Вкусе кислотный.</p> <p>Область применения: Консервирующее средство и средство уничтожения бактерий для оболочки, свежего мяса, вареных продуктов подвергнутых технологической обработке и вареных колбас.</p> <p>Состав: Натуральная молочная кислота, произведенная путем ферментации из сахара. E270 (96%)</p> <p>Показатели физико-химические: 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>Информация об аллергенах: 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>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: 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>Показатели физико-химические: 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 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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>Область применения: Фосфат пищевой модификации для применения в мясной промышленности.</p> <p>Состав: Регулятор кислотности: Е 451 трифосфат натрия и Е450 пиррофосфат натрия.</p> <p>Показатели физико-химические: Массовая доля общего фосфора, P_2O_5, %, не более 57 рН 1% раствора: 8,2-9,0 Массовая доля влаги, %, не более: 2,0 Нерастворимые вещества: 0,2</p> <p>Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 1,0 Мышьяк 0,8 Кадмий 0,1 Ртуть 0,1</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и т.д.</p> <p>Состав: 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>Показатели физико-химические: 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 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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>Область применения: Для производства колбасных изделий.</p> <p>Состав:</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>Показатели физико-химические:</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 1×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: 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.

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