

## Спецификация.

№ п/п	Наименование продукции	Подробные требования к товару	Количес тво в кг.	Цена в Евро за кг, с НДС, не более	Сумма в Евро с НДС, не более	Сумма в руб. с НДС, не более
1	<p style="text-align: center;"><b>Охотничьи колбаски</b></p> <p>Стандарт или (эквивалент)</p>	<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 пирофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, антиокислители E300 аскорбиновая кислота, E316 изоаскорбат натрия</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b></p> <p>КМАФАиМ, не более: 10<sup>7</sup> /г</p> <p>Bacillus cereus, не более: 10<sup>4</sup> /г</p> <p>Дрожжи/плесени, не более: 10<sup>4</sup> /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	161 232,97
2	<p style="text-align: center;"><b>Московская Вурст или</b></p> <p>(эквивалент)</p>	<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> чёрный перец, мускатный орех, декстроза, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат натрия, усилитель вкуса E621</p>	150	12,65	1 897,50	115 014,88

		<p>глутамат натрия, эмульгатор E472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p><b><u>Показатели физико-химические:</u></b></p> <p>Количество мезофильных а факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math></p> <p>Бактерии группы кишечной (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><u>Срок хранения:</u></b> не менее 24 месяца.</p> <p><b><u>Информация об аллергенах:</u></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>				
3	<p><b>Мускатная Вурст или (эквивалент)</b></p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Светло-коричневый.</p> <p><b><u>Область применения:</u></b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b><u>Состав:</u></b></p> <p>Стабилизатор E450 (iii) пирогосфат натрия, ароматизатор говядины идентичный натуральному, специи (мускатный орех, кориандр), декстроза, антиокислители E300 аскорбиновая кислота и E316</p>	120	12,81	1537,20	93 175,69

		<p>изоаскорбат натрия, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, экстракты специй (мускатный орех, кардамон) <b><u>Показатели физико-химические:</u></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><u>Срок хранения:</u></b> не менее 24 месяца. <b><u>Информация об аллергенах:</u></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>				
4	<p><b>Плазма свиная (альбумин) или ( эквивалент)</b></p>	<p>Комплексная пищевая д Гигроскопичный порошок. бежевого до темно-беж <b><u>Область применения:</u></b> Для пищевой промышленности. <b><u>Состав:</u></b> Свиной белок плазмы, полученный при ультра фльтрации и высушивании. <b><u>Показатели физико-химические:</u></b> Количество мезофильных а факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 2,5*10<sup>4</sup> КОЕ/г Бактерии группы кишечной (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 2*10<sup>2</sup> Сил геля 900 – 1200 г/см<sup>2</sup> Насыпная плотность 0,4 кг/л рН (1 % раствора) 7-9 Аминокислоты. <b><u>Срок хранения:</u></b> не менее 24 месяца. <b><u>Информация об аллергенах:</u></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>	700	7,00	4900,00	297 008,11

5	Кохвурст Хан Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка.</p> <p>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. Е621 глутамат натрия, стабилизатор Е450 (iii) пирофосфат натрия, эмульгатор Е472 глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель Е316 изоаскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b></p> <p>Количество мезофильных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math>.</p> <p>Бактерии группы кишечных (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>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>	1100	12,03	13233,00	802 103,74
6	Саксония Вурст Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка.</p> <p>Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко</p>	150	9,69	1453,50	88 102,30

		<p>рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый.</p> <p><b>Область применения:</b> Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p><b>Состав:</b> паприка, карри, чеснок, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621 глутамат натрия, стабилизатор Е450 (iii) пирофосфат натрия, эмульгатор Е472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель Е316 изоаскорбат натрия, экстракты специй</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b></p> <p>Количество мезофильных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math></p> <p>Бактерии группы кишечной (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>				
7	<b>Шинкен Фит 150 или (эквивалент)</b>	<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>	100	10,08	1008,00	61 098,81

		<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: 10<sup>6</sup>/г Дрожжи и плесень, не более: 10<sup>5</sup>/г Колиформы, не более: 10<sup>3</sup>/г Сальмонелла в 25 г не допускается Бацилла восковая, не более: 10<sup>3</sup>/г Листерия, не более: 10<sup>2</sup>/г <b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><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>				
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><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) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E300 аскорбиновая кислота, E316 изоаскорбат натрия</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, 5x10<sup>5</sup> Бактерии группы кишечных (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</p>	60	10,56	633,60	38 404,97

		<p>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 Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</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><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, паприка, чеснок, декстроза, стабилизатор 450(iii) пирогосфат натрия, хлорид натрия, усилитель вкуса и аромата: E621 глутамат натрия, эмульгатор E472c глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия,</p> <p><b>Показатели физикохимические:</b> Количество мезофильных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, <math>5 \times 10^5</math> Бактерии группы кишечной (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.</p>	60	12,99	779,40	47 242,47

		<p><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>				
1 10	Нубассин Рекорд или (эквивалент)	<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 и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, 5х10<sup>6</sup>  Бактерии группы кишечной (колиформы) в 0,1 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 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  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	102 801,17
1 11	Коллагеновое волокно Новапро или (эквивалент)	<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</p>	1800	10,00	18000,00	1 091 050,20



		<p>E450(iii), E452(i), регулятор кислотности E451(i).</p> <p><b><u>Показатели физико-химические:</u></b></p> <p>Белок (%)  Влага (%)  Жир (%)  Зола (%)  рН</p> <p><b><u>Срок хранения:</u></b> не менее 24 месяца.</p> <p><b><u>Информация об аллергенах:</u></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	12	<p>Нуба Комби Суперфриш или (эквивалент)</p> <p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p><b><u>Область применения:</u></b>  Средство для сохранения свежести мяса, регулятор кислотности, при предварительном посоле мясного сырья, на мясное сырье в начале процесса куттерования.</p> <p><b><u>Состав:</u></b>  Консервант E262 (ii) диацетат натрия, регулятор кислотности E327 лактат кальция, хлорид натрия, декстроза.</p> <p><b><u>Показатели физико-химические:</u></b>  Количество мезофильных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, <math>1 \times 10^3</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 + дрожжи, КОЕ/г, не более <math>1 \times 10^2</math></p> <p><b><u>Срок хранения:</u></b> не менее 24 месяца.</p> <p><b><u>Информация об</u></b></p>	1700	7,74	13158,00	797 557,70

		<p><b>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>				
1	13	<p>Русская Вурст или (эквивалент)</p> <p>Комплексная пищевая добавка.. Серый ароматный, пряный сыпучий порошок.  <b>Область применения:</b>  Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.  <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.  <b>Показатели физико-химические:</b>  Количество мезофильных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^5</math>  Бактерии группы кишечных (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>  <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	2 209 376,66
1	14	<p>Нуба Софтин Супер или</p> <p>Комплексная пищевая добавка. Жидкой консистенции</p>	720	3,25	2340,00	141 836,53

	(эквивалент)	<p>Прозрачный бледно-желтый цвет.</p> <p><b>Вкус</b> кисловатый.</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, произведённая путем ферментации из сахара. E270 (96%)</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных а факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г. <math>5 \times 10^i</math></p> <p>Бактерии группы кишечной (колиформы) в 0,1 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 100</p> <p>Дрожжи, КОЕ/г, не более 100</p> <p><b>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</b> Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 1,0 Ртуть 1,0</p> <p><b>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><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>				
1	15	<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 E450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса и</p>	100	9,54	954,00	57 825,66
	Бавария Вурст Эко или (эквивалент)					

		<p>аромата Е621 глутамат натрия, антиокислители Е300 аскорби кислота и Е316 изоаскорбат натрия, экстракты специй (мускатн орех, кардамон)</p> <p><b><u>Показатели физико-химические:</u></b></p> <p>Количество мезофильных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более: <math>5 \times 10^5</math></p> <p>Бактерии группы кишечной (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 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p><b><u>Срок хранения:</u></b> не менее 24 месяца.</p> <p><b><u>Информация об аллергенах:</u></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>				
16	<p><b>Комплексная пищевая добавка Биофос 90 или (эквивалент)</b></p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Гигроскопичный однородный порошок белого цвета.</p> <p><b><u>Область применения:</u></b> Фосфат пищевой модификации для применения в мясной промышленности.</p> <p><b><u>Состав:</u></b> Регулятор кислотности: Е 451 трифосфат натрия и Е450 пирофосфат натрия.</p> <p><b><u>Показатели физико-химические:</u></b></p> <p>Массовая доля общего фосфора, <math>P_2O_5</math>, %, не более 57</p> <p>рН 1% раствора: 8,2-9,0</p> <p>Массовая доля влаги, %, не более: 2,0</p> <p>Нерастворимые вещества: 0,2</p>	120	2,48	297,60	18 038,70

		<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>				
17	Мильхвюрстен Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.</p> <p>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 E621  глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пирогосфат натрия, эмульгатор E472c глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорба натрия, экстракты специй.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b>  Количество мезофильных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, <math>5 \times 10^5</math></p> <p>Бактериогруппы кишечной группы (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>Срок хранения:</b> не менее 24 месяца.</p> <p><b>Информация об аллергенах:</b> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p>	300	10,44	3132,00	189 842,73

		<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>				
18	<p><b>Любительская 1 Вурст Стандарт или ( эквивалент)</b></p>	<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> Черный перец, белый перец, кардамон, мускатный орех, стабилизатор E450 (iii) пирогосфат, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E301 аскорбат натрия, E300 аскорбиновая кислота, экстракты специй.</p> <p><b>Показатели физико-химические:</b> Количество мезофильных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г <math>1 \times 10^3</math></p> <p>Бактерии группы кишечных (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 + 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 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	204 571,91
	<b>Итого:</b>		<b>10 930</b>		<b>110 504,50</b> евро	<b>6 516 285, 20</b> рублей