

6. ПРОЕКТ ДОГОВОРА

ДОГОВОР ПОСТАВКИ № _____

п. Рефтинский

«___» октября 2019 года

«ПОКУПАТЕЛЬ»:	<i>Открытое акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская» (ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»)</i>
в лице:	<i>Генерального директора Засыпкина Александра Леонидовича</i>
действующего на основании:	<i>Устава</i>
с одной стороны, и	
«ПОСТАВЩИК»:	
в лице:	
действующего на основании:	

с другой стороны,

именуемые при совместном упоминании «Стороны», на основании проведенной процедуры закупки, Протокол проведения итогов процедуры закупки, был опубликован в сети Интернет: <http://www.reftp.ru>, <http://zakupki.gov.ru>, заключили настоящий Договор (далее по тексту - «Договор») о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Поставщик обязуется в период действия настоящего Договора в предусмотренные Договором сроки поставлять, а Покупатель принимать и оплачивать Товар, **по наименованию, количеству и по ценам в соответствии со Спецификацией (приложение № 1)**, являющейся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2. В течение срока действия настоящего Договора Товар поставляется отдельными партиями.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Обязанности Поставщика:

2.1.1. Своевременно и надлежащим образом поставить товар в сроки, предусмотренные Договором.

2.1.2. Передать Покупателю новый Товар, не бывший в употреблении, прошедший таможенную очистку, свободный от прав третьих лиц, не прошедший ремонт, в том числе восстановление, замену составных частей, восстановление потребительских свойств. Поставка товара, снятого с консервации (длительного хранения) не допускается.

2.1.3. Обеспечить соответствие качества и безопасности поставляемых товаров требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ и т.д.).

2.1.4. Соблюдать температурно-влажностные режимы и условия хранения товаров на складе, если данное условие применимо к данному виду Товара.

2.1.5. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей Покупателя и экспертов на предприятие Поставщика в целях осуществления контроля за соблюдением условий Договора в части качества и безопасности поставляемого Товара.

2.1.6. Одновременно с Товаром передать Покупателю необходимые документы на него: декларацию о соответствии, протокол испытаний на соответствие показателей безопасности, товарные накладные, товарно-транспортные накладные и/или универсальные передаточные документы (УПД), оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства документ, а также документы, подтверждающие страну (район) происхождения товара.

2.1.7. Указать номер и дату договора в товаросопроводительных документах и отгрузочных документах (товарных накладных, счетах-фактурах и др.).

2.1.8. В течение 5 (пяти) календарных дней с момента передачи Товара предоставить оригинал счета-фактуры, оформленного в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.1.9. Поставить Товар в таре, обеспечивающей сохранность Товара при соблюдении условий по его транспортировке и хранению.

2.1.10. Нанести маркировку в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», упаковка должна соответствовать ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», если данное условие применимо к данному виду Товара.

2.1.11. Своими силами и за свой счет произвести замену Товара ненадлежащего качества в предусмотренные договором сроки.

2.1.12. Гарантировать качество поставляемого Товара в течение 12 (двенадцати) месяцев с момента приемки Товара и подписания товарной накладной (УПД).

2.1.13. По требованию Покупателя в течение 3 (трех) календарных дней предоставить заверенные копии следующих документов:

- Декларации по НДС;
- платежные поручения по перечислению НДС,
- выписку из книги продаж и иную бухгалтерскую отчетность (формы №№1, 2).

Требование передается Покупателем посредством телефонной и/или факсимильной связи и/или электронной почты.

2.1.14. Предоставить по запросу Покупателя, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы об условиях поставки, о качестве и количестве поставляемого Товара.

2.1.15. Направить в адрес Покупателя заверенную копию доверенности на лиц, имеющих право подписи счетов-фактур и товарных накладных (УПД).

2.2. Обязанности Покупателя:

2.2.1. Принять и оплатить поставленный Товар.

2.2.2. Осуществить проверку при приемке Товара по наименованию, количеству, ассортименту, комплектности, подписать соответствующие документы (товарные накладные).

3. СТОИМОСТЬ ТОВАРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Общая цена настоящего Договора складывается из цены всего Товара, поставленного за период действия договора, и составляет _____ (_____), в том числе НДС.

3.2. В цену Товара включены все налоги, сборы, обязательные платежи, предусмотренные законодательством РФ, в том числе стоимость товара, фурнитуры, сборочных, установочных (с выполнением всех необходимых работ для обеспечения бесперебойного функционирования, в том числе выравнивания), стоимость тары (упаковки), все затраты (расходы), связанные с доставкой (перевозкой) товара до склада Покупателя, охраной в пути следования, хранением, погрузкой и разгрузкой, страхованием груза (товара), расходы по уборке и вывозу упаковочного материала, НДС, таможенные пошлины, накладные и другие расходы Поставщика, связанные с исполнением настоящего Договора.

3.3. Покупатель производит оплату Товара путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика, указанный в настоящем Договоре, в течение **30 (тридцати) календарных дней с момента получения Товара и подписания Сторонами товарной накладной.**

Стороны согласовали, что требования статьи 317.1 Гражданского кодекса РФ на отношения Сторон по данному договору не распространяются.

3.4. Цена Товара, предусмотренная в Договоре, является согласованной и может быть снижена по письменному соглашению сторон.

3.5. Изменение общей цены Договора без заключения дополнительного соглашения допускается по соглашению Сторон, если по предложению Покупателя увеличивается или уменьшается предусмотренный Договором объем поставленного Товара не более чем на

10%. При этом по соглашению Сторон допускается изменение общей цены Договора пропорционально дополнительному объему Товара исходя из установленной в Договоре стоимости единицы Товара, но не более чем на 10% общей цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема Товара стороны обязаны уменьшить общую цену Договора исходя из стоимости единицы Товара.

По соглашению Сторон допускается снижение общей суммы цены Договора в связи с уменьшением стоимости единицы Товара без изменения предусмотренных Договором объема поставляемого Товара и иных условий Договора. При этом Стороны заключают дополнительное соглашение об уменьшении стоимости единицы Товара и общей цены Договора.

3.6. По согласованию сторон возможны другие формы расчета, не противоречащие законодательству РФ.

3.7. Моментом оплаты Товара признается дата списания денежных средств с расчетного счета Покупателя либо дата составления иного документа, подтверждающего оплату Товара Покупателем.

4. ПОСТАВКА ТОВАРОВ

4.1. Поставщик обязуется поставить Товар отдельными партиями по письменной заявке Покупателя. Заявка согласовывается Сторонами по факсу или электронной почте. Поставка Товара должна быть произведена в течение **2 (двух) календарных дней с момента отправки Поставщику заявки.**

4.2. Поставка Товара осуществляется путем его доставки Поставщиком. Поставка Товара осуществляется транспортом, силами и средствами Поставщика на склад Покупателя (место поставки Товара), расположенный по адресу: **624285, Свердловская область, п. Рефтинский, ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», склад цеха переработки.**

4.3. Товар должен сопровождаться необходимыми документами и документами, удостоверяющими качество и безопасность Товара согласно п. 2.1.6. Договора.

Отсутствие транспортных и (или) сопроводительных документов является основанием для отказа в приемке товара Покупателем.

4.4. Право собственности на Товар переходит от Поставщика к Покупателю в момент передачи Товара после полного оформления товарно-транспортных документов, сопровождающих Товар, и подписания товарной накладной (УПД).

Обязательства Поставщика по поставке Товара (партии товара) считаются выполненными, если он осуществил поставку товаров:

- в согласованные с Покупателем сроки;
- в ассортименте, комплектности и количестве, согласно заявке Покупателя на поставку партии Товара;
- по ценам, утвержденным Сторонами в настоящем Договоре;
- с полным пакетом сопроводительной документации;
- в полном соответствии с установленным законом и условиями данного Договора порядком.

Товарно-транспортные документы должны быть надлежаще оформлены и подписаны уполномоченными лицами Сторон. В случае отказа от приема товара (части товара) Покупатель обязан во всех экземплярах накладной сделать отметку об отказе с указанием причины отказа, должности, фамилии представителя Покупателя, осуществляющего приемку Товара.

4.5. Поставщик своими силами должен обеспечить погрузку поставляемого Товара в месте погрузки Товара.

4.6. При приемке Товара представитель Покупателя проверяет соответствие товара по количеству тарных мест и (или) весу брутто. При этом подписание представителем Покупателя товарной накладной свидетельствует только о принятии указанного количества тарных мест и (или) веса брутто и не означает приемку Товара по количеству, ассортименту, качеству, комплектности и таре (упаковке). Осмотр и проверка Товара на соответствие условиям Договора по количеству, ассортименту, качеству, комплектности и таре (упаковке)

производятся представителем Покупателя на своем складе в течение 3 (трех) рабочих дней с момента приемки Товара.

4.7. Упаковка поставляемого Товара должна обеспечивать сохранность Товара при погрузо-разгрузочных работах и транспортировке Товара к конечному месту разгрузки.

4.8. Упаковка поставляемого Товара должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Тара и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество пищевых продуктов в течение срока их годности (хранения), в том числе в процессе транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и хранения.

4.9. Уборка и вывоз многооборотной упаковки производится силами и за счет Поставщика. Невозвратная тара, поддоны (паллеты), ящики, решетки возврату Поставщику не подлежат.

4.10. Каждая единица товара должна поставляться в упаковке, с наличием на ней всей необходимой информации о Товаре.

4.11. Количество, ассортимент, комплектность поставляемого товара должны соответствовать Договору и заявкам Покупателя.

4.12. В случае если Поставщиком будет передан Товар в количестве меньшем, чем указано в заявке, Покупатель вправе потребовать от Поставщика передать недостающее количество Товара либо отказаться от поставки не переданного ему Товара и его оплаты.

В случае обнаружения недостачи товара при его приемке, представители Покупателя, осуществляющие приемку товара, и лицо, ответственное за доставку товара (водитель, водитель-экспедитор, экспедитор), вносят соответствующие изменения в товарно-транспортные документы и заверяют данные изменения своими подписями. В этом случае дополнительного уведомления и вызова представителя Поставщика не требуется.

4.13. В случае если Поставщиком будет передан товар в количестве, превышающем количество, указанное в заявке, Покупатель вправе:

- принять излишне поставленный Товар в случае поставки товара партиями, при этом представители Покупателя, осуществляющие приемку товара, и лицо, ответственное за доставку товара (водитель, водитель-экспедитор, экспедитор), вносят соответствующие изменения в товарно-транспортные документы и заверяют данные изменения своими подписями;

- отказаться от излишне поставленного Товара, при этом Поставщик обязан незамедлительно вывезти излишний товар.

Если излишне поставленный Товар выявлен после передачи Товара, то Покупатель уведомляет Поставщика об отказе принятия излишне поставленного Товара, при этом Поставщик обязан вывезти такой Товар в течение 24 (двадцати четырех) часов после получения уведомления от Покупателя.

4.14. Если товар находится в ненарушенной таре (упаковке), то приемка товара по количеству может проводиться по количеству мест, массе брутто или по количеству товарных единиц и маркировке на таре.

4.15. В том случае, если Поставщиком будут переданы товары в ассортименте, комплектности не соответствующей Договору и заявке, Покупатель вправе отказаться от их принятия и оплаты.

Если Поставщик передал Покупателю наряду с товарами, ассортимент, комплектность которых соответствует Договору, товары с нарушением условия об ассортименте, комплектности Поставщик обязан заменить товары, не соответствующие условию об ассортименте, комплектности товарами в ассортименте, комплектности, предусмотренным Договором, в установленные пунктом 4.22. настоящего Договора сроки.

4.16. Все поставляемые товары по показателям качества, безопасности и пищевой ценности должны соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам или техническим условиям изготовителей поставляемого товара, а также требованиям, изложенным в Договоре.

Качество поставляемого Товара должно подтверждаться сертификатами соответствия (или декларациями соответствия), ветеринарными сопроводительными документами (в соответствии с Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 18 декабря 2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами») и иными, предусмотренными законодательством документами.

В случае отсутствия вышеуказанных документов при поставке товара, Покупатель вправе отказаться от приемки Товара.

4.17. По согласованию с Покупателем допускается поставка товара, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которого являются улучшенными по сравнению с качеством и характеристиками товара, указанными в спецификации к Договору.

4.18. Не допускается поставка Товара, содержащего генно-модифицированные организмы (ГМО), а также товара, выработанного с использованием искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок, если указанное условие применимо для данного вида Товара.

4.19. При приемке Товара по качеству Покупатель обязан осмотреть внешний вид товара. При этом им проверяются внешние повреждения, заметные с первого взгляда под упаковкой товара.

4.20. В случае обнаружения Покупателем во время приемки на складе Покупателя Товара, у которого качество, комплектность, ассортимент, маркировка, тара или упаковка не соответствует требованиям стандартов, техническим условиям, требованиям настоящего Договора, либо данным, указанным в маркировке и сопроводительных документах, равно как и Товара с истекшим сроком годности, представители Покупателя, осуществляющие приемку Товара, оформляют Акт об обнаруженных недостатках.

Покупатель в течение 2 (двух) рабочих дней с момента обнаружения недостатков письменно посредством факсимильной связи или электронной почты уведомляет об этом Поставщика. Поставщик в течение 1 (одного) рабочего дня с момента получения уведомления направляет своего представителя к Покупателю, который совместно с представителем Покупателя составляют акт о некачественном товаре и его замене. Неявка представителя Поставщика для составления акта в течение 2 календарных дней с момента получения вызова Покупателя является основанием для составления акта Покупателем в одностороннем порядке.

Поставщик обязуется вывезти несоответствующий указанным требованиям Товар в согласованные Сторонами сроки.

4.21. При обнаружении недостатков товара, незаметных с первого взгляда под его упаковкой, а также недостатков, незаметных визуально и проявляющихся в процессе эксплуатации товара (скрытых недостатков), Покупатель вправе предъявить требования, связанные с недостатками товара, при условии, что они обнаружены до истечения гарантийного срока Товара.

При обнаружении указанных недостатков поставленного товара после его приемки Покупатель обязан в течение 2 (двух) рабочих дней уведомить об этом Поставщика и вызвать его представителя для составления Акта об обнаруженных недостатках. Представитель Поставщика обязан прибыть не позднее дня, следующего за днем получения Поставщиком соответствующего уведомления. Составление акта возможно в одностороннем порядке при согласии Поставщика или неявке его представителя в установленный Покупателем в уведомлении срок.

Уведомление направляется Покупателем посредством факсимильной связи или электронной почты.

Некачественный Товар подлежит возврату Поставщику с оформлением накладной формы Торг-12 и счета-фактуры.

4.22. Поставщик обязан передать недостающее количество товара, заменить товары, не соответствующие условиям об ассортименте, комплектности товарами в ассортименте,

комплектности предусмотренном Договором (Спецификацией), заменить товар ненадлежащего качества товаром, соответствующим условиям Договора, в течение 1 (одного) дня со дня получения им соответствующего требования от Покупателя.

4.23. В том случае, если Поставщик не поставит предусмотренное настоящим Договором (Спецификацией) количество товаров, либо не выполнит требования Покупателя о замене недоброкачественных товаров в срок, предусмотренный п. 4.22. настоящего Договора, Покупатель вправе отказаться от дальнейшей поставки Товаров и приобрести их у других лиц с отнесением расходов на Поставщика.

4.24. По итогам приемки товара (и сопутствующих услуг) при наличии документов, указанных в п. 2.1.6. настоящего Договора, Покупатель подписывает товарно-транспортную накладную в 2 (двух) экземплярах и передает один экземпляр Поставщику.

4.25. Покупатель в любой момент по своему усмотрению, а также при возникновении разногласий в оценке соответствия Товара требованиям по качеству, указанным в настоящем Договоре, вправе осуществлять выборочную проверку качества и соответствия товара условиям Договора и Спецификации. Проверку качества проводят специалисты уполномоченной лаборатории по выбору Покупателя. Для проведения проверки качества и соответствия установленным требованиям Товара Покупатель передает Поставщику распоряжение о направлении в лабораторию образцов Товара из партии Товара для проверки либо направляет образцы самостоятельно. В случае проведения данных лабораторных проверок и испытаний расходы на их проведение несет Поставщик. В случае выявления в тестируемых образцах несоответствия требованиям настоящего Договора забраковывается вся партия Товара. В случае обнаружения в Товаре недостатков повторно, Покупатель вправе отказаться от исполнения настоящего Договора в одностороннем внесудебном порядке.

5. ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВЫХ ТОВАРОВ

5.1. Транспортировка пищевых Товаров должна осуществляться отдельным транспортом в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5.2. При доставке пищевых Товаров Покупателю Поставщик обязан соблюдать все необходимые требования санитарных норм и правил, предусмотренные действующим законодательством, в т.ч. гигиенические требования и температурно-влажностный режим транспорта.

5.3. Водители-экспедиторы, доставляющие товар, должны иметь медицинские книжки (в соответствии с Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 34 и 36 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

5.4. Поставщик несет ответственность за состояние транспорта, осуществляющего поставку товара Покупателю, и работу водителя-экспедитора.

6. МАРКИРОВКА ТОВАРА

6.1. Маркировка Товара должна излагаться либо дублироваться на русском языке, быть понятной, легко читаемой, достоверной и не должна вводить в заблуждение потребителей, при этом знаки, надписи, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

6.2. Поставщик обеспечивает соответствие маркировки Товара на каждой единице транспортной и потребительской тары требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов.

6.3. При поставке Поставщиком пищевых Товаров, помимо требований, указанных в пунктах 6.1-6.2 Договора, маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Маркировка должна быть нанесена способом, обеспечивающим ее сохранность в течение всего срока годности Товара при соблюдении условий хранения, установленных

изготовителем. Сведения, содержащиеся в маркировке, должны быть нанесены способом, который обеспечивает затруднение при их удалении с упаковки.

Маркировка должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка, а также информацию о возможности его утилизации и информирования потребителей. Маркировка Товара не должна содержать изображение пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве продукции, или вкус и /или аромат которой не имитируется компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

Маркировка транспортной тары пищевого Товара должна соответствовать маркировке единицы потребительской упаковки продукции.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае нарушения сроков поставки Товара, Покупатель вправе потребовать от Поставщика уплаты неустойки (пени) в размере 0,1% от стоимости не поставленного в срок Товара за каждый день просрочки исполнения обязательств.

7.3. В случае непоставки товаров Поставщиком в установленный Договором срок, Покупатель вправе закупить Товар у третьей стороны, при этом Поставщик компенсирует разницу между стоимостью закупки Товара у третьей стороны и стоимостью, предусмотренной Договором.

7.4. В случае непредставления товаротранспортных, товаросопроводительных документов (ТОРГ-12, ТТН, документы, подтверждающие качество и безопасность Товара, счета-фактуры и прочие сопроводительные документы), в случае нарушения срока их предоставления, а также в случае предоставления ненадлежащим образом оформленных документов (в том числе при непредставлении Поставщиком подтверждения полномочий лиц, подписавших указанные документы), Покупатель вправе отказаться от приемки Товаров.

Все расходы, связанные с дополнительным оформлением (переоформлением) вышеуказанных документов и задержкой в пути следования, несет Поставщик.

Данную ситуацию следует рассматривать как нарушение Поставщиком сроков поставки Товаров с учетом применения к Поставщику мер ответственности, предусмотренных пунктом 7.2. настоящего Договора.

7.5. В случае нарушения сроков замены Товара (устранения недостатков в нем) Покупатель вправе потребовать с Поставщика уплаты неустойки (пени) в размере 0,1% от стоимости Товара, не соответствующего условиям Договора, за каждый день просрочки замены Товара (устранения недостатков в нем).

7.6. В случае недопоставки Товара (отсутствие указанных в заявке Товаров или несоответствие количества Товаров заявке) в размере более, чем на 5% от общего количества заказанного Товара, Покупатель вправе потребовать, а Поставщик обязуется уплатить Покупателю штраф в размере 5% от стоимости недопоставленных Товаров.

7.7. В случае не предоставления Поставщиком документов, указанных в 2.1.13. Договора, а также в случае нарушения сроков их представления, Покупатель вправе потребовать с Поставщика, а Поставщик обязуется уплатить Покупателю штраф в размере 5 000 (пяти тысяч) рублей за каждый несвоевременно предоставленный либо не предоставленный документ.

7.8. В случае не вывоза Поставщиком некачественного Товара в установленный Покупателем срок, Покупатель принимает Товар на ответственное хранение. Поставщик производит оплату за услуги по ответственному хранению из расчета 200 рублей в день за 1 кг не вывезенного в срок Товара.

7.9. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения Поставщиком условий настоящего Договора (уклонение от поставки Товара по цене, предусмотренной по

результатам торгов, необоснованное повышение цены и т.д.) либо в случае уклонения Поставщика от подписания Договора по результатам торгов, Покупатель вправе потребовать с Поставщика уплаты штрафа в размере:

- 10% общей суммы Договора при общей сумме Договора до 3 млн. руб.;
- 5% общей суммы Договора при общей сумме Договора от 3 до 50 млн. руб.;
- 1 % общей суммы Договора при общей сумме Договора от 50 до 100 млн. руб.;
- 0,5% общей суммы Договора при общей сумме Договора свыше 100 млн. руб.).

Кроме того, Покупатель вправе направить сведения о Поставщике в реестр недобросовестных поставщиков в установленном законом порядке.

7.10. В случае, если в результате неполноты или недостоверности информации, содержащейся в сопроводительных документах к Товару на Покупателя (должностных лиц Покупателя) будут наложены взыскания компетентными государственными органами, Поставщик обязуется компенсировать Покупателю все штрафные санкции, а также возместить Покупателю убытки, вызванные неисполнением Поставщиком своих обязательств.

7.11. В случае, если в результате поставки некачественного Товара, а также Товара, на упаковке, ярлыке, этикетке, в технической документации которого содержится неполная и/или недостоверная информация, которая является обязательной в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, а также ФЗ РФ «О рекламе», а также в случае если в результате отсутствия на Товаре предусмотренной законом маркировки на Покупателя или должностных лиц Покупателя компетентными государственными органами будут наложены административные взыскания, Поставщик обязуется компенсировать Покупателю все штрафные санкции, а также возместить Покупателю убытки, вызванные неисполнением Поставщиком своих обязательств.

7.12. Стороны договорились, что все штрафные санкции и возмещения (компенсации), включая штрафные санкции, предусмотренные пунктами 8.4, 8.6, 8.7. настоящего Договора, оплачиваются Поставщиком в течение 7 (семи) календарных дней с даты получения соответствующей претензии Покупателя.

В случае ненаправления Поставщиком Покупателю мотивированных возражений на поступившую претензию о взыскании штрафных санкций и возмещений (компенсаций) в течение 7 (семи) календарных дней с даты ее получения, задолженность, указанная в данной претензии, считается признанной Поставщиком в полном объеме.

7.13. Покупатель вправе удержать сумму штрафных санкций и возмещений (компенсаций) из сумм, подлежащих Покупателем к оплате за Товар либо произвести зачет однородных встречных требований в соответствии с действующим законодательством РФ.

8. ГАРАНТИИ И КОМПЕНСАЦИИ

8.1. Поставщик заверяет и гарантирует следующее:

- Поставщик является надлежащим образом зарегистрированной организацией;
- все сведения о Поставщике в ЕГРЮЛ достоверны на момент подписания договора. Если в дальнейшем в ЕГРЮЛ появится запись о недостоверности данных о Поставщике, он обязуется в течение месяца внести в ЕГРЮЛ достоверные сведения или подтвердить регистрирующему органу, что сведения в ЕГРЮЛ достоверны;
- Поставщик располагает необходимыми ресурсами для исполнения настоящего Договора;
- Поставщик отражает все операции по закупке товаров у своих поставщиков в учете, бухгалтерской и налоговой отчетности;
- Поставщик отразит все операции по настоящему Договору, включая полученные от Покупателя авансы и реализацию товаров Покупателю, в учете, бухгалтерской и налоговой отчетности, в том числе отразит НДС, уплаченный Покупателем в составе цены товара;
- в случае получения Поставщиком требования налогового органа о представлении документов, относящихся к сделке с Покупателем, Поставщик обязуется исполнить требование в течение пяти рабочих дней со дня его получения.

8.2. Поставщик обязуется предоставить Покупателю счета-фактуры и первичные документы, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

8.3. Поставщик гарантирует, что поставленные Товары и их распространение не нарушает прав и законных интересов третьих лиц, включая, но, не ограничиваясь, прав на товарные знаки и объекты интеллектуальной собственности.

8.4. В случае предъявления к Покупателю третьими лицами требований о компенсации материального ущерба и/или морального вреда, явившегося следствием недостатков товара, за которые отвечает Поставщик, Поставщик обязан возместить все возникающие документально подтвержденные расходы Покупателя.

8.5. Если к Покупателю будет предъявлен иск о нарушении прав третьих лиц в связи с продажей или использованием поставленных по настоящему Договору Товаров, Покупатель вправе привлечь Поставщика к участию в деле, а Поставщик обязан участвовать в указанном деле на стороне Покупателя. Поставщик обязан оказывать Покупателю содействие в защите прав, в том числе представлять Покупателю по его первому требованию все необходимые документы.

8.6. Во всех случаях, когда привлечение Покупателя к ответственности в связи с нарушением прав третьих лиц происходит не по вине Покупателя, Поставщик обязан по требованию Покупателя возместить все судебные расходы и иные суммы, взысканные по решению суда.

8.7. В случае привлечения Покупателя к административной ответственности в связи с неисполнением/ненадлежащим исполнением Поставщиком требований действующего законодательства Российской Федерации, Поставщик обязан по первому требованию Покупателя предоставить все необходимые документы, а также возместить все понесенные Покупателем убытки (административные штрафы и др.).

8.8. Поставщик обязуется возместить Покупателю суммы доначислений по налоговой проверке, возникшие из-за нарушения Поставщиком указанных в договоре гарантий и обязательств (в частности, установленных пунктами 8.1 - 8.2 настоящего Договора).

Основанием для возмещения Поставщиком Покупателю указанных сумм является решение налоговой инспекции по результатам камеральной или выездной проверки. При этом возмещению подлежат все суммы, уплаченные Покупателем в бюджет на основании решений налогового органа по результатам проверки, включая недоимку, пени и штрафы.

Поставщик возмещает указанные суммы при условии, что Покупатель обжаловал решение по проверке в УФНС и по итогам рассмотрения жалобы указанное решение оставили в силе полностью или частично.

9. ВСТУПЛЕНИЕ ДОГОВОРА В СИЛУ, ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА

9.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по 31.12.2019 года.

В случае невыборки товара до истечения срока действия настоящего Договора, изменения количества поставляемого Товара срок действия договора может быть продлен по взаимному соглашению Сторон путем заключения дополнительного соглашения.

9.2. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению Сторон досрочно. Сторона, являющаяся инициатором досрочного расторжения Договора, направляет другой стороне Соглашение о расторжении Договора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты расторжения. Соглашение должно быть направлено посредством факсимильной и/или посредством факсимильной или электронной связи с одновременным направлением заказным письмом с уведомлением о вручении или нарочно. Договор считается расторгнутым с даты, указанной в Соглашении о расторжении.

9.3. Покупатель вправе в одностороннем внесудебном порядке отказаться от исполнения настоящего Договора при существенном нарушении Поставщиком условий Договора. К существенным нарушениям Поставщиком Договора, в частности, относятся:

- отказ Поставщика передать Покупателю Товар или принадлежности к нему;
- однократное нарушение срока поставки Товара;

- нарушение Поставщиком срока устранения недостатков Товара более чем на 10 (десять) календарных дней;
- повторное выявление Покупателем Товара ненадлежащего качества (брака);
- поставка Товаров в упаковке и в таре с маркировкой, не позволяющей установить вид наименование Товара или вводящей в заблуждение относительно качества или наименования Товаров;
- несоответствие качества Товаров требованиям законодательства Российской Федерации, отсутствие товаросопроводительных документов и иных документов, предусмотренных договором;
- несоответствие качества упаковки Товаров техническим требованиям или государственным стандартам Российской Федерации;
- отсутствие в товаросопроводительных и отгрузочных документах (товарных накладных, счетах-фактурах и др.) номера и даты договора;
- несоответствие сведений, представленных Поставщиком о его юридическом статусе, действительности;
- в случае начала процедуры ликвидации Поставщика – юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Поставщика банкротом и/или о введении в отношении Поставщика процедуры наблюдения и/или об открытии конкурсного производства;
- в случае установления факта приостановления деятельности Поставщика в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях;
- иные нарушения, признаваемые существенными в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.4. При возникновении условий, предусмотренных в пункте 9.3 настоящего Договора, Покупатель направляет Поставщику уведомление о намерении в одностороннем внесудебном порядке отказаться от исполнения настоящего Договора с указанием причин и с предложением Поставщику устранить нарушения Договора. При отсутствии со стороны Поставщика в течение 10 (десяти) календарных дней с момента получения уведомления об одностороннем отказе от исполнения Договора действий по устранению нарушений или разумных объяснений, договор автоматически расторгается с даты, указанной в соответствующем Уведомлении о расторжении Договора в одностороннем порядке.

9.5. Прекращение действия Договора не освобождает Поставщика от исполнения всех своих обязательств, предусмотренных Договором, не исполненных на момент прекращения действия Договора, а также от ответственности за неисполнение любого из этих обязательств.

9.6. Действие настоящего Договора прекращается автоматически в случае:

- прекращения физическим лицом деятельности в качестве индивидуального предпринимателя;
- ликвидации или реорганизации юридического лица, вследствие которой Сторона по Договору прекращает существование как юридическое лицо.

10. ФОРС-МАЖОР

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору при возникновении непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, под которыми понимаются: запретные действия властей, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары или другие стихийные бедствия.

10.2. В случае наступления этих обстоятельств Сторона обязана в течение 10 (десяти) календарных дней уведомить об этом другую Сторону.

10.3. Документ, выданный Торгово-промышленной палатой, уполномоченным государственным органом и т.д., является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

10.4. Незвещение Стороной о форс-мажорных обстоятельствах в течение 10

календарных дней с момента их наступления лишает Сторону, исполнение обязательств которой стало невозможным ввиду таких обстоятельств, права ссылаться на них в качестве основания для неисполнения этой Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

10.5. Если обстоятельства непреодолимой силы продолжают действовать более 3 месяцев, то каждая Сторона вправе расторгнуть Договор в одностороннем порядке.

11. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ И РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

11.1. Все споры и разногласия, возникающие из настоящего Договора или в связи с ним, в том числе связанные с заключением, действительностью, исполнением, толкованием, изменением и расторжением Договора, Стороны будут разрешать путем переговоров с обязательным соблюдением претензионного порядка.

11.2. Заинтересованная Сторона направляет в письменной форме претензию, подписанную уполномоченным лицом. Претензия направляется любым из следующих способов:

— заказным письмом с уведомлением о вручении. В этом случае претензия считается доставленной с момента её доставки по указанному в настоящем договоре юридическому адресу Стороны, которой направлена претензия.

— вручение под расписку (нарочно). В этом случае факт получения претензии должен подтверждаться распиской представителя другой Стороны в ее получении. Расписка должна содержать наименование документа и дату его получения, а также фамилию, инициалы, должность и подпись лица, получившего данный документ.

— электронной почтой. В этом случае претензия считается доставленной с момента получения заинтересованной Стороной автоматического уведомления о её доставке по указанному в настоящем Договоре адресу электронной почты Стороны, которой направлена претензия.

11.3. Сторона, в адрес которой направлена претензия, обязана ее рассмотреть и о результатах уведомить в письменной форме другую Сторону в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня доставки претензии.

11.4. В случае если спор не урегулирован Сторонами в претензионном порядке или ответ на претензию не получен в течение срока, указанного в п. 11.3 Договора, спор между Сторонами подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Свердловской области в порядке статьи 37 АПК РФ.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. При изменении реквизитов Стороны обязуются в трехдневный срок извещать друг друга о таких изменениях в письменном виде. В противном случае сообщения, переданные по последнему известному адресу, считаются переданными надлежащим образом.

12.2. Стороны обязуются предоставлять почтовые и банковские реквизиты, статистические коды, прочие данные, необходимые для правильного оформления настоящего договора и последующих документов, связанных с его исполнением.

12.3. В части, не урегулированной настоящим Договором, отношения Сторон регламентируются действующим законодательством РФ.

12.4. Уступка Поставщиком прав требования по настоящему Договору другому лицу не допускается.

12.5. Поставщик подтверждает отсутствие ограничений полномочий лица, подписывающего настоящий договор, на заключение настоящей сделки, отсутствие ограничений правоспособности Поставщика, в том числе связанных с его несостоятельностью (банкротством), реорганизацией или ликвидацией, а также что все формальности, разрешения и действия, соблюдение, выполнение и получение которых в соответствии с законом и иными правовыми актами необходимы для совершения и надлежащего исполнения настоящего Договора, Поставщиком надлежащим образом соблюдены, выполнены и получены.

12.6. Настоящий Договор заменяет собой все прежние письменные и устные договоренности Сторон, имеющие к нему отношение, которые с момента подписания настоящего Договора теряют свою силу.

12.7. Стороны договорились, что настоящий договор может быть подписан Сторонами в форме электронного документа с последующим предоставлением оригинала. В этом случае договор имеет полную юридическую силу, признается Сторонами надлежащим образом оформленным документом и доказательством в суде.

12.8. Контактными лицами по исполнению условий договора являются:

со стороны Поставщика – _____
(телефон _____),

со стороны Покупателя – Елена Александровна Генералова (телефон 8 343 65 301 37).

12.9. Настоящий Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

12.10. Приложения, являющиеся неотъемлемой частью Договора:

- Спецификация (Приложение № 1);
- Образец заявки на поставку товара (Приложение № 2).

13. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

«ПОКУПАТЕЛЬ»	<i>Открытое акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская» (ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»)</i>		
Адрес местонахождения:	624285, Свердловская обл., п. Рефтинский		
ОГРН/ОКПО	1116603001580/02517552	ИНН/КПП:	6603025045/668301001
расчетный счет:	р/с 40702810700260001019, Филиал Банка ГПБ (АО) «Уральский» г. Екатеринбург к/с 30101810365770000411, БИК 046577411		
Телефон, факс, e-mail:	8 (34365) 3-18-81, 8 (34365) 3-43-56, factory@reftp.ru		
<u>В Л И Ц Е :</u>	Генерального директора Засыпкина А.Л.		
<u>ПОДПИСЬ :</u>			

М.П.

«ПОСТАВЩИК»			
Адрес местонахождения:			
ОГРН/ОКПО		ИНН/КПП:	
расчетный счет:			
Телефон, факс, e-mail:			
<u>В Л И Ц Е :</u>			
<u>ПОДПИСЬ :</u>			

М.П.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п.п.	Наименование товара	Требование к товару	Ед. изм.	Кол-во	Цена с НДС 20%, долл.	Сумма с НДС 20%, долл.
1	Смесь пряностей "Тэра Декор Луговая"	Приложение № 3	кг	60		
2	КПД Пряный микс	Приложение № 4	кг	60		
3	КПД Тэра Микс «Краковская комби»	Приложение № 5	кг	100		
4	КПД Сосиски Венские комби	Приложение № 6	кг	60		
5	КПД Фрикадельки	Приложение № 7	кг	60		
6	КПД Макси Биф 2000	Приложение № 8	кг	80		
7	КПД Креми арт 120.123	Приложение № 9	кг	100		
8	Корректор МДМ арт МВ-001	Приложение № 10	кг	60		
9	Куттер Комби Порк	Приложение № 11	кг	50		
10	КПД Тэра Микс «Измайловская комби»	Приложение № 12	кг	60		
11	КПД Тэра Микс «Колбаса пряная комби»	Приложение № 13	кг	50		
12	КПД Ассорти молочный 012	Приложение № 14	кг	50		
13	КПД Креми	Приложение № 15	кг	1500		
14	КПД "Масло сливочное"172	Приложение № 16	кг	120		
15	Функция Макси (ФС для ПФ)	Приложение № 17	кг	60		
16	СВАК "Мускатный орех"	Приложение № 18	кг	60		
17	СВАК "Кориандр"	Приложение № 19	кг	50		
18	СВАК "Имбирь"	Приложение № 20	кг	50		
19	СВАК "Белый перец"	Приложение № 21	кг	50		
20	СВАК "Ветчинный"	Приложение № 22	кг	60		
21	Смесь пряностей "Тэра декор Любительская" кор.10кг (2пак*5кг)	Приложение № 23	кг	80		

22	Приправа "Смесь перцев"	Приложение № 24	кг	150		
23	КПД Тэра Микс "Охотничьи колбаски комби"	Приложение № 25	кг	80		
	ИТОГО			3 050,0		

Покупатель производит оплату Товара в рублях по курсу ЦБ РФ, действующему на дату поставки Товара по цене, указанной и зафиксированной в товарной накладной и/или универсально- передаточном документе.

Цена Товара, указанная и зафиксированная в товарной накладной и/или универсально передаточном документе, дальнейшему пересчёту не подлежит.

Настоящее приложение является неотъемлемой частью Договора поставки № _____ от «__» _____ года, составлено в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из Сторон.

ПОСТАВЩИК:

м.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

_____**А.Л. Засыпкин**

м.п.

Образец заявки на поставку товара

Заявка на поставку товара
по Договору поставки № _____

п. Рефтинский

«__» _____ 2019 года

Наименование и характеристики товара	Ед. изм.	Количество	Цена за единицу измерения с НДС, руб	Сумма с НДС, руб.
Итого				

Срок поставки:

Сведения о грузополучателе:

1. Наименование: ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»;
2. ИНН: 6603025045
3. Юридический адрес: 624285, Свердловская обл., п. Рефтинский,
4. Место поставки:

Вид транспорта поставки:

Подпись: Инженер ОМТС _____ м.п.

Настоящее приложение является неотъемлемой частью Договора поставки № _____ от «__» _____, составлено в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из Сторон.

ПОСТАВЩИК:

м.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
м.п.

Наименование

**Смесь пряностей
«Тэра Декор Луговая»**

Область применения:

Используется в качестве декоративных обсыпок и дополнения вкусовых качеств.

Состав:

Зелень петрушки, горчица семена, паприка красная (перец красный сладкий).

Рекомендуемые дозировки:

По вкусу

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, вёдра, массой нетто 0,1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления
(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид: Смесь дробленных овощей и пряностей. Не допускается наличие посторонних включений.

Вкус и запах: вкус сладковатый, аромат свойственный сладким перцам с нотами зелени, без посторонних привкусов и запахов

Цвет: пестрая смесь пряностей и овощей с преобладанием зеленого и красного цвета.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие кластридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 1×10^3

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 14,0

Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3

мм в наибольшем линейном измерении), %, не более – 0,0003

Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более – 0,01

Зараженность вредителями хлебных запасов – не допускается.

Информация об аллергенах: содержит горчицу.

Возможны следы сои, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

«Пряный микс»

Область применения:

для производства мясных изделий из любого вида мясного сырья

Состав:

чеснок, экстракты пряностей: перец черный, чеснок (носители: соль, декстроза), усилитель вкуса и аромата Е621 (не более 15%), тимьян

Рекомендуемые дозировки:

по вкусу

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления (в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для приправ, входящих в состав, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет – от светло-желтого до бежевого с вкраплениями натуральных пряностей. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2; ртуть – 1,0

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 200

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 12,0

Информация об аллергенах:

Отсутствуют в составе продукта.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

Тэра Микс

«Краковская комби»

Область применения:

для производства мясных изделий из любого вида мясного сырья

Состав:

регулятор кислотности E451, натуральные специи, пряности и их экстракты: чеснок, перец черный, мускатный орех, сельдерей (носители: глюкоза, соль), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор: мясо.

Рекомендуемая дозировка:

7-9 г на 1 кг фарша

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления (в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для пряностей, входящих в состав.

Цвет – от светло-желтого до бежевого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2; ртуть – 1,0

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 200

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более – 12,0

Фосфор, в пересчете на P₂O₅, %, не более – 30,0

Информация об аллергенах:

Содержит сельдерей и продукты его переработки.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

Тэра Микс

«Сосиски Венские комби»

Область применения:

для производства мясных изделий из любого вида мясного сырья

Состав:

регулятор кислотности Е451, натуральные специи, пряности и их экстракты: перец черный, мускатный орех, кориандр, сельдерей (носители: глюкоза, мальтодекстрин, соль), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316

Рекомендуемая дозировка:

7-9 г на 1 кг фарша

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления
(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для пряностей, входящих в состав.

Цвет – от бежевого до коричневого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2; ртуть – 1,0

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 200

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более – 12,0

Фосфор, в пересчете на P₂O₅, %, не более – 30,0

Информация об аллергенах:

Содержит сельдерей и продукты его переработки.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Приложение № 7
к Договору поставки
№ _____ от «__» октября 2019 года

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка «Фрикадельки»</p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, не более – 250 Дрожжи, КОЕ/г не более - 250</p>																								
<p>Назначение: Используется при производстве продуктов из мяса, мяса птицы.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – максимум 0,5 - Свинец – максимум 0,5 - Кадмий – максимум 0,1 - Ртуть – максимум 0,02</p>																								
<p>Состав: Смесь специй и приправ – лука, перца и чеснока, усилитель вкуса и аромата (Е621), сахаристые вещества, антиоксидант (Е316), соль, мясные экстракты, натуральные и идентичные натуральным ароматические вещества мяса.</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" data-bbox="847 831 1469 1111"> <tr> <td>Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td>нет</td> <td>Молоко (вместе с лактозой)</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td>нет</td> <td>Сельдерей</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td>нет</td> <td>Горчица</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td>нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td>нет</td> <td>Моллюски</td> <td>нет</td> </tr> </table>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Способ применения: В сухом виде, добавить во время куттерования, перемешивания.</p>	<p>На предприятии употребляются также злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>																								
<p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь. Вкус и запах – мясной. Цвет – от светло-бежевого до темно-бежевого.</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%</p>																								
<p>Упаковка: Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг.</p>	<p>Область применения: Для производства полуфабрикатов, вареных колбас, сосисок, сарделек, п/к, в/к и т.д..</p>																								
<p>Рекомендуемые дозировки: 3 – 5 г / 1 кг сырья</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 10,0</p>																									

ПОСТАВЩИК:

 м.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

 А.Л. Засыпкин
 м.п.

Приложение № 8
к Договору поставки
№ _____ от «__» октября 2019 года

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка: Макси Биф 2000</p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, – 250 Дрожжи, КОЕ/г - 250</p>																								
<p>Назначение: Для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей в качестве комплексной смеси для производства изделий из свинины, мяса птицы.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – 3,0 - Свинец – 5,0 - Кадмий – 1,0 - Ртуть – 1,0</p>																								
<p>Состав: Пищевые альбумины животного происхождения, животные белки, соль поваренная пищевая, краситель кармин (E120).</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Молоко (вместе с лактозой)</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Сельдерей</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Горчица</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Моллюски</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> </table>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Способ применения: Вносят на первом этапе фаршесоставления (перемешивания).</p>	<p>На предприятии употребляется также, злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>																								
<p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразные, сыпучие смеси Вкус и запах – обусловлен использованными ингредиентами. Цвет – обусловлен использованными ингредиентами.</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажностью воздуха не более 75%</p>																								
<p>Упаковка: Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, массой нетто 20 кг.</p>	<p>Преимущества использования: Замена говяжьего сырья на более дешёвое (свинина, мяса птицы).</p>																								
<p>Рекомендуемые дозировки: 4% на 100кг сырья.</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 10,0</p>																									

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

«Креми» арт. 120.123

Область применения:

в пищевой промышленности для придания вкуса и аромата готовой продукции

Состав:

сухие экстракты молочных продуктов, мальтодекстрин, натуральный ароматизатор (сливки), декстроза, сахар, лактоза, соль

Рекомендуемые дозировки:

1-3 г/кг фарша для полуфабрикатов.

4-6 г/кг фарша колбас и (или) теста.

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления

(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для приправ, входящих в состав, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет – от кремового до бежевого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 1,0; ртуть – 1,0

Допустимые уровни радионуклидов, Бк/кг(л):

цезий-137 – 300; стронций - 90 – 80.

Антибиотики:

левомицитин – не допускается (<0,01 мг/кг);

тетрациклиновая группа – не допускаются (<0,01 мг/кг);

стрептомицин - не допускается (<0,2 мг/кг);

пенициллин – не допускается (<0,004 мг/кг).

Микотоксины:

афлатоксин М₁, мг/кг, не более – 0,0005.

Пестициды:

ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более – 1,25;

ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более – 1,0.

Меламин – не допускается (<1 мг/кг).

Диоксины (в пересчете на жир), мг/кг, не более – 0,000003

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 1x10⁵

БГКП (колиформы) в 1г – не допускаются

S.aureus в 0,1г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 100

Дрожжи, КОЕ/г, не более – 100

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более – 10,0

Информация об аллергенах:

Молоко и продукты его переработки (включая лактозу).

Возможны следы сои, горчицы.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин

Приложение № 10
к Договору поставки
№ _____ от «__» октября 2019 года

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка: Корректор МДМ <i>Арт. МВ-001</i></p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, – 250 Дрожжи, КОЕ/г - 250</p>																								
<p>Назначение: Комплексная смесь Корректор МДМ арт МВ-001 предназначен для нейтрализации вкуса эмульсий, мяса механической обвалки, прекращения окисления жиров. Для устранения неприятного, осаленного вкуса и запаха в продукте.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – 3,0 - Свинец – 5,0 - Кадмий – 1,0 - Ртуть – 1,0</p>																								
<p>Состав: Мальтодекстрин, цитрат натрия, соль, экстракты специй.</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">нет</td> <td style="width: 30%;">Молоко (вместе с лактозой)</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Сельдерей</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Горчица</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td style="text-align: center;">нет</td> <td>Моллюски</td> <td style="text-align: center;">нет</td> </tr> </table>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Способ применения: Во время куттерования.</p>	<p>На предприятии употребляется также, злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>																								
<p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразные, сыпучие смеси Вкус и запах – обусловлен использованными ингредиентами. Цвет – обусловлен использованными ингредиентами.</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажностью воздуха не более 75%</p>																								
<p>Упаковка: Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, массой нетто 20 кг.</p>	<p>Область применения: .Мясная промышленность.</p>																								
<p>Рекомендуемые дозировки: 0,1 – 0,5%/кг сырья.</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 10,0</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин

М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка:
«Куттер Комби Порк»

Область применения:

в пищевой промышленности как функциональная смесь, которая позволяет использовать шпик низкого качества, избежать бульонно-жировых отеков и сохранить красивый срез готовой колбасы

Состав:

Эмульгаторы (E471, E461), загуститель E415

Рекомендуемые дозировки:

10г / кг сырья

Способ применения:

в сухом виде, добавить вовремя куттерования, перемешивания

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, ведра, массой нетто от 1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления
(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для ингредиентов, входящих в состав, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет – от белого до кремового. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 1,0; ртуть – 1,0

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 1×10^3

БГКП (колиформы) в 10г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 50 г – не допускаются

Xanthomonas campestris в 1,0г – не допускаются

Дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более – 500

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более – 12,0;

Информация об аллергенах:

Отсутствуют в продукте.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

Тэра Микс

«Измайловская комби»

Область применения:

для производства мясных изделий из любого вида мясного сырья

Состав:

регулятор кислотности E451, натуральные специи, пряности и их экстракты: чеснок, перец черный, мускатный орех (носители: лактоза, мальтодекстрин, соль), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор: мясо, агент антислеживающий E551.

Рекомендуемые дозировки:

8 – 10 г/кг фарша

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления
(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для приправ, входящих в состав.

Цвет – от светло-желтого до бежевого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2; ртуть – 1,0

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 200

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 12,0

Фосфор, в пересчете на P₂O₅, %, не более – 30,0

Информация об аллергенах:

Молоко и продукты его переработки (включая лактозу).

Возможны следы сои, горчицы.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин

М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

Тэра Микс

«Колбаса пряная комби»

Область применения:

для производства мясных изделий из любого вида мясного сырья

Состав:

регулятор кислотности E451, натуральные специи, пряности и их экстракты: горчица, перец черный, сельдерей (носители: лактоза, мальтодекстрин, соль), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор: мясо, агент антислеживающий E551.

Рекомендуемые дозировки:

3-5 г/кг фарша

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления
(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для приправ, входящих в состав.

Цвет – от светло-желтого до бежевого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2; ртуть – 1,0

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 200

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 12,0

Фосфор, в пересчете на P₂O₅, %, не более – 30,0

Информация об аллергенах:

Молоко и продукты его переработки (включая лактозу),

горчица, сельдерей и продукты его переработки.

Возможны следы сои.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Приложение № 14
к Договору поставки
№ _____ от «___» октября 2019 года

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка</p> <p>«Ассорти Молочный» <i>Art 012</i></p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, не более – 500 Дрожжи, КОЕ/г не более - 500</p>																								
<p>Назначение: Для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей, в качестве комплексной смеси для производства изделий из говядины, свинины, мяса птицы.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – максимум 0,5 - Свинец – максимум 0,5 - Кадмий – максимум 0,1 - Ртуть – максимум 0,02</p>																								
<p>Состав: Сухие молочные продукты, натуральные и идентичные натуральным ароматические вещества (сливки), сахаристые вещества, соль.</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" data-bbox="847 779 1469 1059"> <tr> <td>Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td>нет</td> <td>Молоко (вместе с лактозой)</td> <td>да</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td>нет</td> <td>Сельдерей</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td>нет</td> <td>Горчица</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td>нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td>нет</td> <td>Моллюски</td> <td>нет</td> </tr> </table>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Способ применения: В сухом виде, добавить вовремя куттерования, перемешивания.</p>	<p>На предприятии употребляются также злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>																								
<p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь. Вкус и запах - характерные для приправ, входящих в состав. Цвет – от светло желтого до желтого.</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%</p>																								
<p>Упаковка: Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг</p> <p>Рекомендуемые дозировки: 3 – 8 гр / 1 кг сырья</p>	<p>Область применения: Для всех видов продукции.</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 10,0</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								

ПОСТАВЩИК:

м.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
м.п.

Приложение № 15
к Договору поставки
№ _____ от «__» октября 2019 года

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка «Креми»</p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, не более – 250 Дрожжи, КОЕ/г не более - 250</p>																								
<p>Назначение: Используется при производстве продуктов из мяса, мяса птицы, полуфабрикатов с тестом.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – максимум 0,5 - Свинец – максимум 0,5 - Кадмий – максимум 0,1 - Ртуть – максимум 0,02</p>																								
<p>Состав: Сухие молочные продукты, натуральные ароматические вещества (молока и сливок и др.), экстракты пряностей, приправ и др., сахаристые вещества, соль.</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" data-bbox="847 801 1469 1084"> <tr> <td>Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td>нет</td> <td>Молоко (вместе с лактозой)</td> <td>да</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td>нет</td> <td>Сельдерей</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td>нет</td> <td>Горчица</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td>нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td>нет</td> <td>Моллюски</td> <td>нет</td> </tr> </table>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Способ применения: В сухом виде, добавить во время куттерования, перемешивания.</p>	<p>На предприятии употребляются также злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>																								
<p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь. Вкус и запах – характерные для приправ, входящих в состав. Цвет – желтовато-белый.</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%</p>																								
<p>Упаковка: Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг.</p>	<p>Область применения: Для производства полуфабрикатов, вареных колбас, сосисок, сарделек, п/к, в/к и т.д..</p>																								
<p>Рекомендуемые дозировки: 3 – 5 г / 1 кг сырья</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 10,0</p>																									

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка</p> <p>«Масло сливочное» <i>Арт. 172</i></p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, не более – 500 Дрожжи, КОЕ/г не более - 500</p>																								
<p>Назначение: Для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей, в качестве комплексной смеси для производства изделий из говядины, свинины, мяса птицы.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – максимум 0,5 - Свинец – максимум 0,5 - Кадмий – максимум 0,1 - Ртуть – максимум 0,02</p>																								
<p>Состав: Сухие экстракты молочных продуктов, натуральные и идентичные натуральным ароматические вещества (масло сливочное), сахаристые вещества, в т. ч. небольшое количество молочного сахара (менее 2-2,5%), соль.</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" data-bbox="847 779 1469 1059"> <tr> <td>Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td>нет</td> <td>Молоко (вместе с лактозой)</td> <td>да</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td>нет</td> <td>Сельдерей</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td>нет</td> <td>Горчица</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td>нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td>нет</td> <td>Моллюски</td> <td>нет</td> </tr> </table>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Способ применения: В сухом виде, добавить вовремя куттерования, перемешивания.</p>	<p>На предприятии употребляются также злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>																								
<p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь. Вкус и запах - характерные для приправ, входящих в состав. Цвет – от светло желтого до желтого.</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%</p>																								
<p>Рекомендуемые дозировки: 1 – 5 гр / 1 кг сырья</p>	<p>Область применения: Для всех видов продукции.</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 10,0</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								

ПОСТАВЩИК:

 м.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
 м.п.

Наименование

Комплексная пищевая добавка:

«Функция Макси»

Область применения:

Стабилизирующая добавка для производства продуктов, употребляемых в горячем виде. Помогает образовывать плотную текстуру во время производственного процесса и сохранять упругую структуру в готовом продукте.

Состав:

эмульгатор E461, крахмал картофельный, соль, усилитель вкуса и аромата E621, агент антислеживающий E551

Рекомендуемые дозировки:

1-2 кг на 100 кг массы фарша

Способ применения:

1,0 кг «Функция макси»: 2,0 кг жира (растительный или животный); 6,0 кг смеси воды и льда (50:50) измельчить на высоких оборотах куттера до 10° С.
Полученная эмульсия выгружается в ёмкости толщиной слоя не более 20-25 см. и направляется в камеру с температурой 0-4°С

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, вёдра, массой нетто от 1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления
(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для ингредиентов, входящих в состав, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет – от белого до кремового. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 1,0; ртуть – 1,0

Пестициды:

ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более – 0,1;

ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более – 0,1.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^3

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 500

Дрожжи, КОЕ/г, не более – 500

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более – 12,0;

Информация об аллергенах:

Отсутствуют в продукте.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

СВАК «Мускатный орех»

Область применения:

Для использования в пищевой промышленности для дополнения вкусовых качеств.

Состав:

экстракт мускатного ореха (сахара, соль поваренная, ароматизатор натуральный (мускатный орех)).

Рекомендуемые дозировки:

По вкусу

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, вёдра, массой нетто от 0,1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

В закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности:

12 месяцев с даты изготовления

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь.

Вкус и запах – характерные для мускатного ореха.

Цвет – от кремового до бежевого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 .

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются.

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются.

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются.

Плесени, КОЕ/г, не более – 200.

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 10,0

Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

Пищевая ценность, г на 100г продукта (расчетная, исходя из максимальных значений):

Белки <1;

Жиры <1;

Углеводы, не более 77

Энергетическая ценность на 100г продукта (расчетная, исходя из максимальных значений):

310 ккал / 1320 кДж

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

СВАК «Кориандр»

Область применения:

Для использования в пищевой промышленности для дополнения вкусовых качеств.

Состав:

экстракт кориандра (сахара, соль поваренная, ароматизатор натуральный (кориандр)).

Рекомендуемые дозировки:

По вкусу

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, вёдра, массой нетто от 0,1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

В закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности:

12 месяцев с даты изготовления

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь.

Вкус и запах – характерные для кориандра.

Цвет – от кремового до бежевого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 .

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются.

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются.

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются.

Плесени, КОЕ/г, не более – 200.

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 10,0

Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

Пищевая ценность, г на 100г продукта (расчетная, исходя из максимальных значений):

Белки <1;

Жиры <1;

Углеводы, не более 77

Энергетическая ценность на 100г продукта (расчетная, исходя из максимальных значений):

313 ккал / 1329 кДж

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Приложение № 20
к Договору поставки
№ _____ от «__» октября 2019 года

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка «СВАК» «Имбирь»</p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, не более – 250 Дрожжи, КОЕ/г не более - 250</p>																								
<p>Назначение: Для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей, рыбной, в качестве смеси для производства изделий.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – максимум 0,5 - Свинец – максимум 0,5 - Кадмий – максимум 0,1 - Ртуть – максимум 0,02</p>																								
<p>Состав: Натуральные специи и пряности (экстракт): имбирь, носители (сахара, соль).</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" data-bbox="847 792 1469 1072"> <tr> <td>Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td>нет</td> <td>Молоко (вместе с лактозой)</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td>нет</td> <td>Сельдерей</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td>нет</td> <td>Горчица</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td>нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td>нет</td> <td>Моллюски</td> <td>нет</td> </tr> </table>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	нет																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Способ применения: В сухом виде, добавить вовремя куттерования, перемешивания.</p>	<p>На предприятии употребляются также злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>																								
<p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь. Вкус и запах - характерные для приправ, входящих в состав. Цвет – соответствует внесенным специям.</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%</p>																								
<p>Упаковка: Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг</p>	<p>Область применения: Для производства всех видов продукта.</p>																								
<p>Рекомендуемые дозировки: 1 – 5 г/кг фарша.</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 12,0</p>																									

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

СВАК «Перец Белый»

Область применения:

Для использования в пищевой промышленности для дополнения вкусовых качеств.

Состав:

экстракт белого перца (сахара, соль поваренная, ароматизатор натуральный (перец белый)).

Рекомендуемые дозировки:

По вкусу

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, вёдра, массой нетто от 0,1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

В закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности:

12 месяцев с даты изготовления

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь.

Вкус и запах – характерные для белого перца.

Цвет – от кремового до бежевого. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5x10⁵.

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются.

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются.

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются.

Плесени, КОЕ/г, не более – 200.

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 10,0

Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

Пищевая ценность, г на 100г продукта (расчетная, исходя из максимальных значений):

Белки <1;

Жиры <1;

Углеводы, не более 77

Энергетическая ценность на 100г продукта (расчетная, исходя из максимальных значений):

310 ккал / 1320 кДж

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Приложение № 22
к Договору поставки
№ _____ от «__» октября 2019 года

<p>Наименование Комплексная пищевая добавка «СВАК» «Ветчинный»</p>	<p>Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г не более 5×10^5 БГКП (колиформы), в 0,1г – не допускается. S. aureus в 1,0 г – не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25 г – не допускается. Плесени, КОЕ/г, не более – 250 Дрожжи, КОЕ/г не более - 250</p>																								
<p>Назначение: Для использования в пищевой промышленности для дополнения вкусовых качеств.</p>	<p>Тяжелые металлы, мг/кг - Мышьяк – максимум 0,5 - Свинец – максимум 0,5 - Кадмий – максимум 0,1 - Ртуть – максимум 0,02</p>																								
<p>Состав: Носители (мальтодекстрин, декстроза), молочная сыворотка, ароматизатор пищевой.</p> <p>Способ применения: В сухом виде, добавить во время куттерования, перемешивания.</p> <p>Органолептические показатели: Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь. Вкус и запах - характерные для ингредиентов, входящих в состав. Цвет – соответствует внесенным ингредиентам.</p>	<p>Аллергены:</p> <table border="1" data-bbox="847 792 1469 1070"> <tr> <td>Орехи, арахис, Земляные орехи</td> <td>нет</td> <td>Молоко (вместе с лактозой)</td> <td>да</td> </tr> <tr> <td>Злаки</td> <td>нет</td> <td>Сельдерей</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Ракообразные</td> <td>нет</td> <td>Горчица</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>нет</td> <td>Кунжутное семя</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td>нет</td> <td>Соевые бобы</td> <td>нет</td> </tr> <tr> <td>Люпин</td> <td>нет</td> <td>Моллюски</td> <td>нет</td> </tr> </table> <p>На предприятии употребляются также злаки, яйца, молоко, сельдерей, горчица, кунжутное семя, соевые бобы.</p>	Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да	Злаки	нет	Сельдерей	нет	Ракообразные	нет	Горчица	нет	Яйца	нет	Кунжутное семя	нет	Рыба	нет	Соевые бобы	нет	Люпин	нет	Моллюски	нет
Орехи, арахис, Земляные орехи	нет	Молоко (вместе с лактозой)	да																						
Злаки	нет	Сельдерей	нет																						
Ракообразные	нет	Горчица	нет																						
Яйца	нет	Кунжутное семя	нет																						
Рыба	нет	Соевые бобы	нет																						
Люпин	нет	Моллюски	нет																						
<p>Упаковка: Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг</p>	<p>Условие хранения: В закрытой упаковке, сухие складские помещения при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%</p>																								
<p>Рекомендуемые дозировки: 2 - 5 г/кг массы</p>	<p>Область применения: Для производства всех видов мясных продуктов.</p>																								
<p>Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, % не более – 10,0</p>	<p>Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления</p>																								

ПОСТАВЩИК:

 м.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин

м.п.

Наименование

Смесь пряностей
«Тэра Декор Любительская»

Назначение:

Для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей, рыбной, хлебобулочных изделий, соусов.

Состав:

Чеснок, паприка красная (перец красный сладкий), паприка зеленая (перец зеленый сладкий).

Рекомендуемые дозировки:

По вкусу

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Область применения:

Используется в качестве декоративных обсыпок и дополнения вкусовых качеств.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, ведра, массой нетто 0,1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

В закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности:

12 месяцев с даты изготовления

Органолептические показатели.

Смесь дробленных овощей и пряностей. Не допускается наличие посторонних включений.

Вкус и запах: вкус сладковатый, немного жгучий, аромат нежный, свойственный сладким перцам и чесноку, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет: пестрая смесь пряностей и овощей с преобладанием бежевого цвета.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие кластридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 1×10^3

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 14,0

Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3

мм в наибольшем линейном измерении), %, не более – 0,0003

Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более – 0,01

Зараженность вредителями хлебных запасов – не допускается.

Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Приправа
Смесь перцев

Область применения:

Для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей, рыбной, хлебобулочных изделий, соусов.

Состав:

Перец черный, перец белый.

Рекомендуемые дозировки:

По вкусу

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, коробки, вёдра, массой нетто от 1 до 25 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

В закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления (в первоначальной упаковке).

Органолептические показатели.

Сыпучая смесь. Не допускается наличие посторонних включений.

Вкус и запах: характерные черному и белому перцам, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет: серый различных оттенков.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 200

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 14,0

Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3

мм в наибольшем линейном измерении), %, не более – 0,0003

Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более – 0,01

Зараженность вредителями хлебных запасов – не допускается.

Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.

Наименование

Комплексная пищевая добавка

Тэра Микс

«Охотничьи колбаски комби»

Область применения:

для производства мясных изделий из любого вида мясного сырья

Состав:

стабилизатор E450, натуральные специи, пряности и их экстракты: мускатный орех, перец черный, перец красный (носители: глюкоза, соль), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислители: E316, E315

Рекомендуемые дозировки:

7-9 г/кг фарша

Способ применения:

В сухом виде добавить во время куттерования, перемешивания.

Упаковка:

Пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, гофрокороб, вакуумная упаковка, металлизированные пакеты, массой нетто от 0,1 кг до 20 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

12 месяцев от указанной даты изготовления
(в первоначальной упаковке)

Органолептические показатели.

Внешний вид – порошкообразная сыпучая смесь допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии.

Вкус и запах – характерные для приправ, входящих в состав.

Цвет – оранжевый различных оттенков. Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2; ртуть – 1,0

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 5×10^5

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

сальмонеллы в 25 г – не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более – 200

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более – 12,0

pH 1% раствора при температуре 20°C – $8,7 \pm 1,0$

Фосфор, в пересчете на P₂O₅, %, не более – 30,0

Информация об аллергенах:

Отсутствуют в продукте.

Возможны следы сои, горчицы, молочных продуктов.

Продукт не содержит ГМО и изготовлен без использования ГММ.

ПОСТАВЩИК:

М.П.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин
М.П.