

*п. Рефтинский*  
*года*

« » февраля 2021

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

**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 **Пищевые добавки (далее по тексту – 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 15 (пятнадцати) рабочих 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 изменена по письменному соглашению сторон.

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

3.6. 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 \_ (\_\_\_\_) 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».**

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 **31.12.2021** 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 отказаться от договора (исполнения договора) в одностороннем внесудебном порядке 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 договора (исполнения 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 действий по устранению нарушений, Покупатель в одностороннем внесудебном порядке отказывается от договора (исполнения договора) и договор автоматически расторгается с даты, указанной в соответствующем уведомлении.

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. Неизвещение 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.

11.3. Сторона, в адрес которой направлена претензия, обязана ее рассмотреть и о результатах уведомить в письменной форме другую Сторону в течение 30 (тридцати) календарных 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 3 01 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).
- Характеристики товара (Приложение №3-№42)

### 13. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

<b>«ПОКУПАТЕЛЬ»</b>	<b>Открытое акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская» (ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»)</b>		
<b>Адрес местонахождения:</b>	624285, Свердловская обл., п. Рефтинский		
<b>ОГРН/ОКПО</b>	1116603001580/02517552	<b>ИНН/КПП</b>	6603025045/668301001
<b>расчетный счет:</b>	р/с 40602810105000000008, Уральский Филиал Публичного Акционерного Общества Промсвязьбанк, к/с 30101810500000000975, БИК 046577975		
<b>Телефон, факс, e-mail:</b>	8 (34365) 3-18-81, 8 (34365) 3-43-56, factory@reftp.ru		
<b>В Л И Ц Е :</b>	Генерального директора Засыпкина А.Л.		
<b><u>ПОДПИСЬ :</u></b>			

М.П.

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

М.П.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование товара	Требование к товару	Ед. из м.	Кол-во	Цена за единицу измерения с НДС 20%, руб.	Цена за единицу измерения с НДС 10%, руб.	Сумма с НДС, руб.
Спеко Хем про опти ESR 010	Приложение № 3	кг	800			
TS 01004 Топ Фриш (Грин Стар) 10 кг	Приложение № 4	кг	200			
TS 02024 Топ Сосиски Молочные комби (20)	Приложение № 5	кг	200			
TS 03020 Топ Баварская (20)	Приложение № 6	кг	200			
TS 03022 Топ Подмосковная (20)	Приложение №7	кг	200			
TS 05009 Топ Аромат говядины (Грин Стар) 5 кг	Приложение № 8	кг	200			
TS 05010 Топ Аромат Сливочный (20)	Приложение № 9	кг	200			
TS 06001 Топ Колор Кармин (20)	Приложение № 10	кг	200			
04008 Супермикс L 20	Приложение № 11	кг	450			
Гель Стар Супер 04016 (Грин Стар)	Приложение № 12	кг	450			
Говяжий животный сухой белок Beef F (10 )	Приложение № 13	кг	450			
Гриль Братен (стандарт) (Грин Стар) 25 кг	Приложение № 14	кг	450			
Итальянская (Смесь специй пряная) (Грин Стар)	Приложение № 15	кг	200			
Картофельные хлопья	Приложение № 16	кг	800			
Куттермикс Стандарт (Грин Стар)	Приложение № 17	кг	200			
Лук сушеный хлопья, А, (Индия) 14кг.	Приложение № 18	кг	2200			
Маринад "Кефирный" (Грин Стар)	Приложение № 19	кг	600			
Маринад "Северо-Кавказский" (Грин Стар)	Приложение № 20	кг	4500			

Маринад Йогуртовый Ariva Spice	Приложение № 21	кг	2200			
Маринад топ "Крем Аджика" (Грин Стар)	Приложение № 22	кг	2200			
Маринад топ "Крем Брусника" (Грин Стар)	Приложение № 23	кг	2200			
Маринад топ "Крем Техас" (Грин Стар)	Приложение № 24	кг	2200			
Пробаинд ТХ 5.0 (Probaind ТХ 5.0) / 10кг	Приложение № 25	кг	600			
Пшеничная клетчатка Unicell WF 200 (15)	Приложение № 26	кг	2200			
Сканпро 1015/SF (20) кг	Приложение № 27	кг	450			
Спеко Бургер эко	Приложение № 28	кг	450			
Спеко Гель 50 ESR 070319	Приложение № 29	кг	350			
Спеко Касло ФС №1 ESR 401	Приложение № 30	кг	600			
Спеко Милкспайс ESR 098	Приложение № 31	кг	350			
Спеко Мит Брайн ESR 003	Приложение № 32	кг	3000			
Спеко Фермерская ESR 210117	Приложение № 33	кг	350			
Спеко Фреш Классик ESR 21032019	Приложение № 34	кг	350			
Сухари панировочные № 12 (1,2) серые	Приложение № 35	кг	350			
Экстракт душистого перца	Приложение № 36	кг	600			
Экстракт муската (Грин Стар)	Приложение № 37	кг	600			
Экстракт черного перца	Приложение № 38	кг	600			
Экстракт чеснока (грин стар)	Приложение № 39		600			
Перец черный молотый, в/с	Приложение № 40	кг	5 000			
Сухарь панировочный оранжевый	Приложение № 41	кг	10 000			
Спеко Котлетная	Приложение № 42	кг	150			
<b>Итого</b>			<b>48 450</b>			

Настоящее приложение является неотъемлемой частью Договора поставки № 860/20 от «28» апреля 2020 года, составлено в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из Сторон.

**ПОСТАВЩИК:**  
ООО «\_\_\_\_\_»

**ПОКУПАТЕЛЬ:**  
ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин

Образец заявки на поставку товара

**Заявка на поставку товара**  
по Договору поставки № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021 года

п. Рефтинский

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 года

Наименование и характеристики товара	Ед. изм.	Количество	Цена за единицу измерения с НДС, в руб.	Сумма с НДС, руб.
<b>Итого</b>				

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 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 года, составлено в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из Сторон.

**ПОСТАВЩИК:**  
ООО « \_\_\_\_\_ »

**ПОКУПАТЕЛЬ:**  
ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин



**ХЕМ ПРО ОПТИ**

**Артикул: ESR 010**

**Описание продукта:** комплексная пищевая добавка для приготовления рассолов

**Состав:** декстроза, изолят соевого белка, загуститель Е 407, пищевая соль – 14%, натуральные специи и пряности, стабилизаторы (Е 451, Е 450, Е 452) (Р2 О5- 14,0%), усилитель вкуса и аромата (Е 621-3%), антиокислитель (Е 301-3%), экстракты натуральных специй и пряностей

**Дозировка:** 55 г/л рассола при 45%-м шприцевании

**Внешний вид продукта:**

Консистенция: порошкообразная, однородная сыпучая масса с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей

Цвет: от светло-кремового до кремового

Вкус и запах: без посторонних запахов

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003
Посторонние примеси	Не допускаются

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 <sup>3</sup>
БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются
Патогенные микроорганизмы в 25 г	не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	100

**Содержание токсичных элементов:**

Свинец, мг/кг, не более	2,0
Кадмий, мг/кг, не более	1,0
Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
Ртуть, мг/кг, не более	1,0
Пентахлорфенол, мг/кг	Не допускается (менее 0,001)

**Радионуклиды: Бк/кг**

цезий-137	160
стронций-90	90

**Область применения:**

В пищевой промышленности при производстве ветчинно-деликатесной продукции

**Условия хранения**

Хранить в холодном, сухом месте, вдали от источников сильных инородных запахов, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88 %.

**Срок годности**

24 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка**

Мешки по 20 кг

**Продукт произведен в России**

**ДЕКЛАРАЦИЯ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ 2007/68/ЕС И ПРИЛОЖЕНИЯМ К НЕЙ**

	содержит	Ингредиенты
--	----------	-------------



Консистенция порошок

Цвет белый

Вкус –

**Физические и химические данные:**

Растворимость	Водорастворимый
pH ( 1 % в водном растворе )	6,5 - 7,5
Свинец	< 0,4 ppm
Кадмий	< 0,05 ppm
Мышьяк	< 0,2 ppm
Ртуть	< 0,2 ppm
Общее содержание тяжелых металлов	< 7,44 ppm
Натрий	
Стабильность при температуре	Стабильный до 180 ° С
Энергия	кДж :                      Ккал :

**Микробиологические данные :**

Общее содержание микроорганизмов	< 1000 / г
Кишечная палочка	необн. / г
Сальмонелла	необн. / г
Дрожжи	< 100 / г
Плесневые грибы	< 100 / г

**Другое :**

Упаковка	мешок 10кг
Условия хранения и транспортировки	Хранить в сухом прохладном месте
Срок годности	24 месяца невскрытым

Приложение № 5  
к Договору поставки  
2021 года

№                      от «»

**Название продукта :**    **ТОП СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ КОМБИ**

**Описание продукта**    Комплексная пищевая добавка для мясоперерабатывающих предприятий

**Состав :**

Стабилизатор E450(i), E451(i) - P2O5 : 14,2 %, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, экстракт дрожжей, соль, специи и экстракты специй (перец, имбирь, чеснок ), антиокислитель E300

**Дозировка :** 10 г/кг

**Маркировка на упаковке:** Стабилизатор E450(i), E451(i) , декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, экстракт дрожжей, соль, специи и экстракты специй (перец, имбирь, чеснок ), антиокислитель E300

### Свойства

Консистенция порошок

Цвет бежевый

Запах пряный

### Физические и химические данные:

Растворимость	Водорастворимый
pH ( 1 % в водном растворе )	6,5 - 7,5
Свинец	< 0,4 ppm
Кадмий	< 0,05 ppm
Мышьяк	< 0,2 ppm
Ртуть	< 0,2 ppm
Общее содержание тяжелых металлов	< 7,44 ppm
Натрий	
Стабильность при температуре	Стабильный до 180 ° C
Энергетическая ценность	кДж :                      Ккал :

### Микробиологические данные :

Общее содержание микроорганизмов	< 1000 / г
Кишечная палочка	необн. / г
Сальмонелла	необн. / г
Дрожжи	< 100 / г
Плесневые грибы	< 100 / г

### Другое :

Упаковка	мешок 5 кг
Условия хранения и транспортировки	Хранить в сухом прохладном месте

Срок годности	24 месяца невскрытым
---------------	-------------------------

**Приложение № 6  
к Договору поставки  
2021 года**

№

от «»

**Клетчатка Пшеничная  
Уницель ВФ200**

ID артикула	7200
№ заводской нормы	ZN-1/2009
<b>Описание продукта</b>	Цвет от светлобежевого до белого, порошкообразный. Нейтральный, без вкуса и аромата. Гидратация 1:6 жироудерживание 1:4 Дозирование по усмотрению/0,5-06% массы готового продукта

**Состав:** клетчатка пшеничная

**Не содержит ГМИ**

Размер частиц 30-200микрометров

pH 5,0-7,5

Белок № 0

Жиры % 0

Влага % 9

Золы % 3

Содержание токсичных элементов мг/кг не более

Мышьяк 2,0

Свинец 2,0

Кадмий 0,5

Ртуть 0,2

Цезий 137 менее 160 бк/кг

Стронций 90 менее 90 бк/кг

Микробиологические показатели:

КМАФАМ менее 5\*10<sup>4</sup> кое/г

БГКП не обнаружено в 1,0г

E.coli не обнаружено в 1,0г

Дрожжи и плесени менее 500 кое/г

Патогенные в т.ч. сальмонеллы не обнаружено в 25гр

**Область применения:** пищевая промышленность, при производстве мясных и рыбных продуктов, продуктов из мяса птицы, молочных, кондитерских, хлебобулочных изделий, продуктов диетического питания, продуктов быстрого приготовления.

**Срок годности**

Минимум 2 года с даты выработки.

№ \_\_\_\_\_ от «»

**Название продукта** **Топ**  
**ПОДМОСКОВНАЯ**

**Описание продукта** смесь специй для производства вареных, пк колбас, мясных полуфабрикатов

**Состав :** Декстроза, усилитель вкуса и аромата: (Е621: 20%), специи и экстракты специй (перец черный, мускатный орех, кориандр, лук, кардамон), дрожжевые экстракты

Для экспорта : Пожалуйста, смотрите законодательство в области продавца.

**Дозировка :** 5г/кг  
Для экспорта : Пожалуйста, смотрите законодательство

**Свойства:**

Консистенция : порошок

Цвет : бежевый

Запах : пряный

**Физико - химические данные:**

Растворимость	-
pH ( 1 % в водном растворе )	-
Свинец	< 0,4 ppm
Кадмий	< 0,05 ppm
Мышьяк	< 0,2 ppm
Ртуть	< 0,2 ppm
Общее содержание тяжелых металлов	< 7,44 ppm
Натрий	не определяется
Термостабильность	-
Энергия	

**Микробиологические данные:**

Общее число микроорганизмов	< 200 000 /г
Кишечная палочка	< 100 /г
Сальмонелла	необнаружено в 25 г
Дрожжи	< 1000 /г
Плесневелые грибы	< 1000 /г

**Другое:**

Упаковка	пакет 1 кг
Условия хранения и транспортировки	Хранение в сухом и прохладном месте
Срок годности	24 месяца без вскрытия

**Название продукта:** **ТОП АРОМАТ ГОВЯДИНЫ**

**Описание продукта** Комплексная пищевая добавка для производства колбас

**Состав:** Соль, усилитель вкуса (Е621), ароматизатор натуральный или идентичный натуральному.

**Дозировка:** 2 г/кг

**Маркировка на упаковке:** Ароматизатор натуральный.

**Свойства**

Консистенция порошок

Цвет белый

Запах мясной

**Физические и химические данные:**

Растворимость	Водорастворимый
рН (1 % в водном растворе )	6,5 - 7,5
Свинец	< 0,4 ppm
Кадмий	< 0,05 ppm
Мышьяк	< 0,2 ppm
Ртуть	< 0,2 ppm
Общее содержание тяжелых металлов	< 7,44 ppm
Натрий	
Стабильность при температуре	Стабильный до 180 ° С
Энергетическая ценность	кДж :                      Ккал :

**Микробиологические данные:**

Общее содержание микроорганизмов	< 1000 / г
Кишечная палочка	необн. / г
Сальмонелла	необн. / г
Дрожжи	< 100 / г
Плесневые грибы	< 100 / г

**Другое:**

Упаковка	мешок 1 кг
Условия хранения и транспортировки	Хранить в сухом прохладном месте
Срок годности	24 месяца невскрытым

**Наименование: ТОП АРОМАТ СЛИВОЧНЫЙ**

**Физические и химические данные:**

Растворяемость	Водорастворимый
рН ( 1 % в водном растворе )	6,5 - 7,5
Свинец	< 0,4 ppm
Кадмий	< 0,05 ppm
Мышьяк	< 0,2 ppm
Ртуть	< 0,2 ppm
Общее содержание тяжелых металлов	< 7,44 ppm
Натрий	
Стабильность при температуре	Стабильный до 180 ° С
Энергетическая ценность	кДж :                      Ккал :

**Микробиологические данные :**

Общее содержание микроорганизмов	< 1000 / г
Кишечная палочка	необн. / г
Сальмонелла	необн. / г
Дрожжи	< 100 / г
Плесневые грибы	< 100 / г

**Другое :**

Упаковка	мешок 5 кг
Условия хранения и транспортировки	Хранить в сухом прохладном месте
Срок годности	24 месяца невскрытым

Данный продукт отвечает требованиям европейского пищевого законодательства в отношении осадков и тяжелых металлов.

Не содержит компонентов, обработанных ионизирующим излучением,

ГМО и производных ГМО продуктов.

Все сырье подвергается входному контролю в соответствии с концепцией ISO (Международная организация по стандартизации).

**Артикул:** TS 06001  
**ТОП КОЛОР**  
**Название продукта:** КАРМИН  
**Описание продукта** Краситель для колбасного производства  
**Состав :** Декстроза, натуральный кармин (E120).  
2,5-  
**Дозировка :** 4,5г/кг  
**Маркировка на упаковке:** Декстроза, натуральный кармин (E120).



**Свойства**

Консистенция	порошок
Цвет	красный
Запах	нет

**Физические и химические данные:**

Растворимость	Водорастворимый
pH ( 1 % в водном растворе )	6,5 - 7,5
Свинец	< 0,4 ppm
Кадмий	< 0,05 ppm
Мышьяк	< 0,2 ppm
Ртуть	< 0,2 ppm
Общее содержание тяжелых металлов	< 7,44 ppm
Натрий	
Стабильность при температуре	Стабильный до 180 ° С
Энергетическая ценность	кДж :                      Ккал :

**Микробиологические данные :**

Общее содержание микроорганизмов	< 1000 / г
Кишечная палочка	необн. / г
Сальмонелла	необн. / г
Дрожжи	< 100 / г
Плесневые грибы	< 100 / г

**Другое :**

Упаковка	мешок 1 кг
Условия хранения и транспортировки	Хранить в сухом прохладном месте
Срок годности	24 месяца невскрытым

**Приложение № 11**  
**к Договору поставки**  
**2021 года**

№                      от «»

**СУПЕРМИКС L20****Арт. 04008****Назначение продукта:**

Комплексная пищевая добавка для производства мясных продуктов.

**Описание продукта:**

Комплексная пищевая добавка на основе молочных белков и дисахарида.

Состав: сывороточный молочный белок, сахара.

**Дозировка:** 10-20 г/ кг**Внешний вид продукта:**

Консистенция: порошок

Цвет: от светло-кремового до белого

Запах: нейтральный

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, %, не более

12,0

Массовая доля золы, не растворившейся в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,2
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 <sup>-3</sup>
Посторонние примеси	Не допускаются
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 × 10 <sup>5</sup>
БГКП (колиформы), в 1 г	0,01
Дрожжи, КОЕ/г:	100
Плесень, КОЕ/г:	200
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г	Не допускаются
<b>Содержание токсичных элементов:</b>	
Свинец, мг/кг, не более	3,0
Кадмий, мг/кг, не более	0,03
Мышьяк, мг/кг, не более	0,1
Ртуть, мг/кг, не более	0,01

#### **ГМО статус**

При производстве продукта не используется сырье, полученное с применением ГМО

#### **Условия хранения**

Хранить в прохладном, сухом месте, вдали от источников сильных инородных запахов, при температуре не более 25°C и относительной влажности до 88 %.

#### **Срок годности**

24 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

#### **Упаковка**

Мешки по 20 кг.

**Приложение № 12**  
**к Договору поставки**  
**от «» 2021 года**

<b>Название продукта:</b>	<b>№</b> <b>ГельСтар Супер</b>
<b>Описание продукта:</b>	средство специального назначения на альгинатной основе для получения термически стабильных эмульсий.
<b>Область применения:</b>	применяется для замены мяса или шпика в вареных, п/к, в/к и с/к колбасных изделиях, рубленых п/ф.
	Продук не содержит ГМО и йодированной соли.
<b>Состав продукта:</b>	загуститель (альгинат натрия Е 401), регуляторы кислотности (Е450, Е452), уплотнитель Е 516.
<b>Дозировка:</b>	для уплотнения структуры колбасных изделий, до 1,5% в рецептуре для приготовления термостабильного геля: 1ч "04016 ГельСтар Супер": 25 ч воды; для приготовления имитационного шпика: 1ч "04016 ГельСтар Супер": 8 ч жирное сырье: 14 ч воды; для приготовления эмульсии: 1ч "04016 ГельСтар Суперг": 10 ч куриной кожи : 20 ч воды.

**Физические и химические данные:** порошковая смесь из чистых составных компонентов, отвечающих качеству пищевых продуктов, влажность - не более 12%.

<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 <sup>3</sup>
БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается:	5,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускаются:	10,0
Дрожжи, плесени (в сумме) КОЕ/г, не более	500,0
<b>Токсические элементы мг/кг:</b>	
Свинец	5,0
Мышьяк	3,0
Кадмий	1,0
Ртуть	1,0

**Упаковка:** мешок 1, 5, 10, 25кг

**Условия хранения:** хранить в сухом, прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха до 75%.

**Срок годности:** 24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

**Приложение № 13**  
**к Договору поставки**  
**№ от «» 2021 года**

## **БЕЛОК СУХОЙ ЖИВОТНЫЙ ГОВЯЖИЙ**

**Beef Si, Beef S, Beef M, Beef F**

ТУ 10.89.19-001-60556399-2019

Описание	Высокофункциональный коллагеновый белок, полученный путем очистки, механической обработки и тепловой сушки из внутренних слоев говяжьих шкур (спилка), прошедших строгий ветеринарный контроль, предназначенный для использования в пищевой промышленности для изготовления широкого ассортимента мясной продукции
Состав	Коллагеновый белок говяжий
Рекомендуемая дозировка	От 0,5% и более, согласно нормативной и технической документации на мясную продукцию
Органолептические характеристики	Сухой продукт однородной консистенции в виде волокнистой массы или сыпучего мелкого порошка или сыпучего порошка; запах – слабый, нейтральный; вкус - нейтральный; Механические (посторонние) включения – не допускаются
Физико-химические показатели	Массовая доля белка в сухом веществе, %, не менее (K=5,62)-95,0 Массовая доля жира в сухом веществе, %, не более-3,0 Массовая доля золы в сухом веществе, %, не более- 2,0 Массовая доля влаги, %, не более-8,0

	рН 1%-й водного раствора –5,0-9,0
Размер частиц (волокон)	Si ≤ 140; S -140-250; М- 250-600; F- ≥ 600
Законодательная база	Соответствует ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
Микробиологические показатели безопасности	КМАФАнМ – не более 2,5*10 <sup>4</sup> КОЕ/г; БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1 г; Плесени- не более 100 КОЕ/г
Токсичные элементы	Свинец – не более 2 мг/кг; Кадмий – не более 0,1 мг/кг; Ртуть – не более 0,05 мг/кг; Мышьяк – не более 1,0 мг/кг;
Хлорорганические пестициды	Гексахлорциклогексан (α-, β-, ψ-изомеры) – не более 0,1 мг/кг; ДДТ и его метаболиты – не более 0,1 мг/кг
Функционально-технологические характеристики	ВСС в холодной воде: Si- не менее 1:11 S- не менее 1:11 М- не менее 1:10 F -не менее 1:10
Упаковка	5 кг, 7кг, 10 кг, 15 кг, 20 кг или другой массы по требованию заказчика
Срок годности	2 года при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%

**Приложение № 14  
к Договору поставки  
2021 года**

**№**

от «»

2021 года

***Смесь специй «Гриль-Братен»***

ТУ 9199-001-12581203-2013

***Описание продукта:*** комплексная смесь специй для поверхностного декорирования и (или) придания пикантного вкуса мясным продуктам, продуктам из мяса птицы и рыбы.

***Состав:*** специи мелкого помола (соль, паприка, кориандр, чеснок, перец красный острый)

**Продукт не содержит ГМО**

***Дозировка:*** по вкусу или 15-25 г/кг

***Физико-химические показатели:*** смесь из чистых составных компонентов, отвечающих качеству пищевых продуктов.

***Микробиологические показатели, не более:***

Общее количество КОЕ/г 5\*10<sup>5</sup>

Колиформы не допускаются в 0,01г

Сальмонеллы не допускаются в 25г

Сульфит редуцирующие анаэробные бак.не допускаются в 0,01г

Плесневые грибки, КОЕ/г 200

***Содержание тяжелых металлов, мг/кг, не более:***

Pb<5.0

Cd<0.2

As<3.0

***Условия хранения***

Хранить в сухом прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре не выше 20°С и относительной влажности не более 75%.

***Срок годности***

12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке

Упаковка: Пакеты бумажные с полиэтиленовым вкладышем по 10,20кг.

**Смесь специй  
«Итальянская»**

**Описание продукта:** Смесь крупных специй для производства шашлыков, колбасок для гриля, люля - кебаб из мяса птицы, свинины и говядины, декорирования мясных продуктов.

**Состав:** майоран, петрушка, базилик, орегано, чабрец, укроп, тимьян, сельдерей, розмарин.

**Продукт не содержит ГМО**

**Дозировка:** 15-30г/кг

**Технологические рекомендации:** Декорирование по норме закладки.

**Физико-химические показатели:** смесь из чистых составных компонентов, отвечающих качеству пищевых продуктов

**Органолептические показатели:**

Наименование показателей	Норма	Метод анализа
Внешний вид	Смесь специй, исходя из ингредиентов заложенным по рецептурам	По ГОСТ 28875
Цвет	Соответствует входящим компонентам.	По ГОСТ 28875
Консистенция	Сыпучая, соответствующая данному виду продукции. Наличие небольших комков в массе допускается, при условии их рассыпания при надавливании.	По ГОСТ 28875
Вкус и Запах	Аромат свойственный данному виду специй и пряностей заложенным по рецептурам. Вкус свойственный данному виду продукции. Плесень, затхлость, посторонние привкусы и запах не допускаются.	По ГОСТ 28875
Посторонние включения	Не допускаются.	По ГОСТ 28875

**Микробиологические показатели, не более:**

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более  $5 \times 10^5$

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, г (см3) 0,01

Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в 0,01г

Плесени, КОЕ/г, не более 200

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре не выше 20°C и относительной влажности не более 75%. Смесь из вскрытых пакетов использовать немедленно.

**Срок годности**

12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка:** Пакеты бумажные с полиэтиленовым вкладышем по 10, 15 или 20 кг. Допускается фасовка по согласованию с потребителем.

**Аллергены, подлежащие обозначению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «Итальянская»**

Применение ингредиентов с веществами вызывающих аллергию	содержание		ингредиент
	да	нет	
Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница спельта, камут и гибриды), а также их продукты		✓	
Ракообразные и их продукты		✓	
Яйца и их продукты		✓	
Рыба и ее продукты		✓	
Земляные орехи и их продукты		✓	
Соя и ее продукты		✓	
Молоко и молочные продукты, лактоза		✓	
Орехи (такие как миндаль, лесной орех, грецкий орех, фисташки) и их продукты		✓	
Кунжут и его продукты		✓	
Горчица и ее продукты		✓	
Сельдерей и его продукты	✓		
Сульфиты и диоксид серы (>10 мг/кг или 10 мл/л в SO <sub>2</sub> )		✓	
Люпин и его продукты		✓	
Моллюски и их продукты		✓	

#### СОДЕРЖАНИЕ ГМО

	Да	Нет
ГМО, подлежащие обозначению в соответствии с директивой 1829/2003/ЕС и 1830/2003/ЕС		✓
Продукт произведен (вкл. ингредиенты) с/без ГМО?		✓
Продукт содержит (вкл. Ингредиенты) ГМО?		✓

#### ИОНИЗАЦИЯ

	да	нет
Этот продукт ионизирован или содержит радиоактивные вещества?		✓

#### УПАКОВКА

	да	нет
Упаковка соответствует предписаниям ЕС № 1935/2004, директиве 2007/19/ЕС, а также предписаниям (ЕС)№ 10/2011	✓	

### Картофельное пюре сухое (хлопья)

**Описание** Производятся из качественного зрелого картофеля, который сортируется моется, бланшируется, очищается от кожуры, режется, варится, смешивается с другими ингредиентами, сушится методом вальцовой сушки, перемалывается и фракционируется.

**Состав продукта** Хлопья картофельные, не менее 98%.

#### Органолептические показатели

Внешний вид: Сушеный картофель в виде тонких измельченных пластинок.

Цвет: От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе, свойственный сортам картофеля.

Вкус и запах: Свойственный картофельным хлопьям (без постороннего привкуса и запаха).

Консистенция: Сыпучая, без комочков.

#### Физико-химические показатели

Массовая доля влаги, %, не более 8

Насыпная плотность, г/л 320-380

Редуцирующие сахара, %, макс. 1,5

Зараженность вредителями хлебных запасов- не допускается.

Посторонние включения- не допускается.

Массовая доля минеральных примесей, частиц, не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении, %, не более 0,0003

Восстанавливаемость, мин, не более 3

Степень гидратации 1:6

Наличие темных вкраплений (кожуры или подгоревших частиц), не более 30шт/100г

#### Показатели безопасности

Наименование показателя		Допустимый уровень содержания, мг/кг (для радионуклидов- Бк/кг)
Токсичные элементы	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,02
Нитраты		250
Пестициды	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1
	ДДТ и его метаболиты	0,1
Радионуклиды	Цезий- 137	600
	Стронций- 90	200

#### Микробиологический показатели

Наименование показателя		Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		5*10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКГ (полиформы)	0,1
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Плесени, КОЕ/г, не более		5*10 <sup>2</sup>

Готовое (восстановленное) картофельное пюре должно быть однородным, без комочков, и не имеющее посторонних привкусов и запахов.

Показатель	г	мл	коэффициент	комментарии
Базовое количество	100			Справочные данные рассчитанные и округленные

Показатель		значение	Ед.изм.	комментарии
Энергетическая ценность	Ккал.	315	ккал	
Белки	-	7,0	Г	
Углеводы	-	72	г	

#### Упаковка/хранение/транспортировка

Основные требования к упаковке для пищевых продуктов.

Не допускается использовать в упаковке металлические элементы (заклепки, скобы, зажимы, проволока, сетка и т.п.).

Доставка продукта осуществляется в чистом, технически исправном транспорте, имеющим разрешение на перевозку пищевых продуктов. Продукция может доставляться в любом варианте по требованию заказчика. При поступлении вся упаковка должна быть целой, без повреждений.

#### Упаковочные материалы

Бумажные мешки с полиэтиленовыми вкладышами или полиэтиленовые мешки (мин. 80мкм ПЭВД или 100мкм ПЭНД), масса нетто 20 кг

Пюре картофельное сухое в упакованном виде должно храниться в темноте, в технически исправных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более 20<sup>0</sup>С и относительной влажности не более 75%.

#### Дополнительные условия транспортировки/хранения.

Не хранить и не перевозить продукт вместе с несовместимыми пищевыми или непищевыми материалами.

#### Требования к маркировке/кодировке

Маркировка наносится на каждую единичную упаковку на русском языке на этикетку и должна содержать следующую информацию:

- код продукта;
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение производителя и поставщика;
- дата производства;
- дата упаковки;
- страна происхождения;
- масса нетто;
- срок годности.
- условия хранения

#### Срок годности:

3 года в негерметичной таре

5 лет в герметичной таре

**Приложение № 17**  
**к Договору поставки**  
**2021 года**

	<b>№</b>	<b>от «»</b>
<b>Название продукта</b>	<b>«Кутермикс Стандарт»</b>	
<b>Описание продукта</b>	Комплексная пищевая добавка на основе ди-, трифосфатов натрия и калия. Стабилизатор, улучшитель консистенции при производстве мясных продуктов	
<b>Область применения</b>	В пищевой промышленности	



Органолептические показатели	Цвет	Белый
	Внешний вид	Гигроскопичный порошок с однородной смесью компонентов.
	Запах и вкус	типичный, без постороннего вкуса и запаха
Состав продукта	Фосфаты Е 450, Е 451	
	Рекомендуемая дозировка	3-5 гр/кг массы.
Содержание токсичных элементов	Pb, мг/кг	не более 5,0
	Cd, мг/кг	не более 0,2
	As, мг/кг	не более 3,0
Физико-химические показатели	Массовая доля фосфатов в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , %	не более 20
	Массовая доля NaCl, %	не более 10
	Массовая доля влаги, %	не более 10
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^5$
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускается
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускается
	Плесени, КОЕ/г	менее 200
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25,0 г	не допускается
Упаковка	Пищевые трехслойные металлизированные полиэтиленовые пакеты массой нетто от 2,0 до 5,0 кг.	
Условия хранения	При температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	
Срок хранения	24 месяца от даты производства без нарушения целостности заводской упаковки.	
ГМО статус	При производстве продукта не используется сырье, полученное с применением ГМО	

**Приложение № 18**  
**к Договору поставки**  
**2021 года**

№

от «»

**Наименование** Лук репчатый сушеный, кусочки (хлопья)

**ОПИСАНИЕ:** Представляет собой кусочки (хлопья) высушенного репчатого лука, разной формы измельчения, применяемые при приготовлении различных продуктов питания, изготовленные из свежего репчатого лука, путем удаления шейки, корневой мочки, покровных листьев с последующей мойкой, измельчением и сушкой в сушильных аппаратах.

**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:** В пищевой промышленности сушеный лук применяют в виде порошка, гранул, резаных кусочков различных фракций. Лук улучшает вкус сухих смесей

пряностей, соусов, добавляется в мясные изделия (консервы, мясной фарш, ливерные и яичные колбасы, паштеты), концентраты супов, вторых блюд, закусок, рассольные сыры.

**СОСТАВ:** Лук репчатый сушеный

### **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

**Внешний вид** Кусочки высушенного репчатого лука, разной формы измельчения.

**Цвет** От белого до желтого, различных оттенков.

**Консистенция** Сыпучая, хрустящая. Допускаются небольшие комки, рассыпающиеся при нажатии.

**Аромат и вкус** Свойственный высушенному луку, без постороннего привкуса и запаха.

### **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Массовая доля влаги, % не более 8,0

Массовая доля общей золы %, не более 5,0

Массовая доля золы, не растворимой в кислоте, %, не более 0,5

Массовая доля диоксида серы, %, не более 0,05

Массовая доля кусочков с размером менее 5,0 мм, %, не более 5,0

Массовая доля кусочков с размером более 10,0 мм, %, не более 5,0

Массовая доля кусочков с черными пятнами, остатками чешуи, донца, шейки, %, не более 1,0

Массовая доля металлических примесей, % 0,0003

Массовая доля минеральных примесей, % не более 0,01

Зараженность насекомыми, гнилые и плесневелые кусочки не допускается

Массовая доля посторонних примесей, % не более не допускается

### **ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Токсичные элементы, мг/кг, не более

Свинец 0,5

Мышьяк 0,2

Кадмий 0,03

Ртуть 0,02

Нитраты, мг/кг, не более 80,0

Пестициды, мг/кг, не более

ДДТ и его метаболиты 0,1

ГХЦГ (альфа, бета, гамма- изомеры) 0,5

Радионуклиды, Бк/кг (л)

Удельная активность цезия-137 600,0

Удельная активность стронция-90 200,0

### **МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  $5 \times 10^5$

БГКП (колиформы) не допускаются в 0,01 г

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 25,0 г

Неспорообразующие микроорганизмы *V. cereus*, КОЕ/г, не допускаются в  $1 \times 10^3$  г.

Плесени, КОЕ/г, не более 500,0

### **УПАКОВКА**

Продукт фасуют в мешки, картонные коробки массой нетто 10-25 кг. Допускаются другие виды упаковки, обеспечивающие герметичность и сохранность продукта в течении срока годности.

Все материалы должны быть разрешены, в установленном порядке, для контакта с пищевыми продуктами и должны обеспечивать сохранность упакованной продукции при транспортировке.

**СРОК ГОДНОСТИ** Срок годности – 24 месяца с даты изготовления в оригинальной упаковке, при соблюдении условий хранения.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше 25 градусов и относительной влажности воздуха не более 75 %

**УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ** В соответствии с правилами перевозки грузов и соблюдении санитарно-гигиенических норм.

**МАРКИРОВКА** должна быть на русском языке и содержать следующую информацию:

Наименование производителя и адрес

Наименование продукции

Информация о ГМО

Состав (если определено)

Пищевая и энергетическая ценность (если определено)

Масса нетто, брутто

Дата производства

Срок годности (Годен...месяцев)

Условия хранения (Указывается температурный режим и влажность)

Пиктограммы на упаковку: «Для пищевой продукции», «Возможность утилизации использованной упаковки»

Рекомендации по использованию

Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

Статистический номер

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ**

Продукт должен соответствовать требованиям, указанным в спецификации. При изготовлении не используется сырье с использованием генно-модифицированных организмов.

**Приложение № 19**  
**к Договору поставки**  
**№ от «» 2021 года**

#### **Комплексная пищевая добавка**

**Маринад «Кефирный»**

ТУ 9199-005-12581203-2015

**Описание продукта:** комплексная пищевая добавка для производства полуфабрикатов охлажденных и замороженных, для гриля и жарки рубленых и натуральных полуфабрикатов (шашлык, колбаски для жарки, колбаски гриль, курица-гриль, цыпленок –табака) из свинины, говядины, мяса птицы и рыбы.

**Состав:** молоко сухое 26%, специи и экстракты специй (базилик, перец черный, петрушка, укроп, шамбала, горчица молотая, семена горчицы, семена кориандра), соль, антиокислитель (E316), консервант (E262), усилитель вкуса и аромата (E621), загустители и стабилизаторы (E415, E451 (3%)), крахмал тапиоковый, ароматизатор «Кефир» (идентичный натуральному)

**Дозировка:** по вкусу или 15-25 г/кг

**Технологические рекомендации:** Маринование по норме закладки.

**Органолептические показатели:**

<b>Наименование показателей</b>	<b>Значение</b>
<b>Внешний вид</b>	Смесь специй, исходя из ингредиентов заложенным по рецептурам
<b>Цвет</b>	Соответствует входящим компонентам
<b>Консистенция</b>	Сыпучая, соответствующая данному виду продукции. Наличие небольших комков в массе допускается, при условии их рассыпания при надавливании

Наименование показателей	Значение
<b>Вкус и запах</b>	Аромат свойственный данному виду специй и пряностей заложенным по рецептурам. Вкус свойственный данному виду продукции. Плесень, затхлость, посторонние привкусы и запах не допускаются
<b>Посторонние включения</b>	Не допускаются

**Физико-химические показатели:**

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	12
Водородный показатель pH, ед. pH	5,0-7,0
Массовая доля золы, %, не более	6

**Содержание токсичных элементов:**

Наименование показателей		Допустимые уровни, мг/кг (для радио-нуклидов Бк/кг), не более
Токсичные элементы	Свинец	5,0
	Мышьяк	3,0
	Кадмий	2,0

**Микробиологические показатели:**

Наименование показателей		Значение
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		$5 \cdot 10^5$
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более		200

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре от 5 - 20°C о относительной влажности не более 75%. Смесь из вскрытых пакетов использовать немедленно.

**Срок годности**

12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка:** Пакеты бумажные с полиэтиленовым вкладышем по 10, 20,25 кг. Допускается фасовка по согласованию с потребителем.

**Аллергены, подлежащие обозначению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011:**

Применение ингредиентов с веществами вызывающих аллергию	Содержание		Ингредиент
	да	нет	
Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница спельта, камут и гибриды), а также их продукты		+	
Ракообразные и их продукты		+	
Яйца и их продукты		+	
Рыба и ее продукты		+	

Земляные орехи и их продукты		+	
Соя и ее продукты		+	
Молоко и молочные продукты, лактоза	+		Молоко сухое
Орехи (такие как миндаль, лесной орех, грецкий орех, фисташки) и их продукты		+	
Кунжут и его продукты		+	
Горчица и ее продукты	+		Горчица (семена, молотая)
Сельдерей и его продукты		+	
Сульфиты и диоксид серы (>10 мг/кг или 10 мл/л в SO <sub>2</sub> )		+	
Люпин и его продукты		+	
Моллюски и их продукты		+	

**Содержание ГМО:**

	Да	Нет
ГМО, подлежащие обозначению в соответствии с директивой 1829/2003/ЕС и 1830/2003/ЕС		+
Продукт произведен (вкл. ингредиенты) с/без ГМО?		+
Продукт содержит (вкл. Ингредиенты) ГМО?		+

**Ионизация:**

	Да	Нет
Этот продукт ионизирован или содержит радиоактивные вещества?		+

**Упаковка:**

	Да	Нет
Упаковка соответствует предписаниям ЕС № 1935/2004, директиве 2007/19/ЕС, а так же предписаниям (ЕС) № 10/2011	+	

Приложение № 20  
к Договору поставки  
2021 года

№ от «»

**Комплексная пищевая добавка**  
**Маринад «Северо-Кавказский».**  
ТУ 9199-005-12581203-2015

**Описание продукта:** Комплексная пищевая добавка для использования в мясной, рыбной и мясоперерабатывающей промышленности.

Маринадная смесь для производства шашлыков, колбасок для гриля, люля - кебаб из мяса птицы, свинины и говядины.

**Состав:** соль (не более 25%), семя горчицы, декстроза, смесь специй «Карри» (куркума молотая, перец красный молотый Чили, шамбала молотая, фенхель семена, кориандр молотый, экстракт чеснока), лук сушеный, паприка красная молотая, стабилизаторы (E412, E415),

усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E 316, E330), консерванты (E201, E262), краситель (E160c).

**Продукт не содержит ГМО**

**Дозировка:** 20-35гр маринада «Северо-Кавказский», 150 гр воды и 35 гр подсолнечного масла на 1 кг сырого мяса.

**Технологические рекомендации:** Маринование по норме закладки.

**Физико-химические показатели:** смесь из чистых составных компонентов, отвечающих качеству пищевых продуктов

**Органолептические показатели:**

Наименование показателей	Норма	Метод анализа
Внешний вид	Смесь специй, исходя из ингредиентов заложенным по рецептурам	По ГОСТ 28875
Цвет	Соответствует входящим компонентам.	По ГОСТ 28875
Консистенция	Сыпучая, соответствующая данному виду продукции. Наличие небольших комков в массе допускается, при условии их рассыпания при надавливании.	По ГОСТ 28875
Вкус и Запах	Аромат свойственный данному виду специй и пряностей заложенным по рецептурам. Вкус свойственный данному виду продукции. Плесень, затхлость, посторонние привкусы и запах не допускаются.	По ГОСТ 28875
Посторонние включения	Не допускаются.	По ГОСТ 28875

**Микробиологические показатели, не более:**

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см3), не более -  $5 \times 10^5$

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, г (см3) - 0,01

Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в - 0,01г

Плесени, КОЕ/г, не более- 200

**Содержание тяжелых металлов, мг/кг, не более:**

Свинец – не более 5,0мг/кг

Мышьяк – не более 3,0 мг/кг

Кадмий – не более 0,2 мг/кг

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре не выше 20°C о относительной влажности не более 75%. Смесь из вскрытых пакетов использовать немедленно.

**Срок годности**

12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка:** Пакеты бумажные с полиэтиленовым вкладышем по 10, 15 или 20 кг. Допускается фасовка по согласованию с потребителем.

**Аллергены, подлежащие обозначению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011**

**Маринад «Северо-Кавказский»**

Применение ингредиентов с веществами вызывающих аллергию	содержание		ингредиент
	да	нет	

Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница спельта, камут и гибриды), а также их продукты		✓	
Ракообразные и их продукты		✓	
Яйца и их продукты		✓	
Рыба и ее продукты		✓	
Земляные орехи и их продукты		✓	
Соя и ее продукты		✓	
Молоко и молочные продукты, лактоза		✓	
Орехи (такие как миндаль, лесной орех, грецкий орех, фисташки) и их продукты		✓	
Кунжут и его продукты		✓	
Горчица и ее продукты	✓		Семя горчицы
Сельдерей и его продукты		✓	
Сульфиты и диоксид серы (>10 мг/кг или 10 мл/л в SO <sub>2</sub> )		✓	
Люпин и его продукты		✓	
Моллюски и их продукты		✓	

#### **СОДЕРЖАНИЕ ГМО**

	Да	Нет
ГМО, подлежащие обозначению в соответствии с директивой 1829/2003/ЕС и 1830/2003/ЕС		✓
Продукт произведен (вкл. ингредиенты) с/без ГМО?		✓
Продукт содержит (вкл. Ингредиенты) ГМО?		✓

#### **ИОНИЗАЦИЯ**

	да	нет
Этот продукт ионизирован или содержит радиоактивные вещества?		✓

#### **УПАКОВКА**

	да	нет
Упаковка соответствует предписаниям ЕС № 1935/2004, директиве 2007/19/ЕС, а также предписаниям (ЕС) № 10/2011	✓	

**Приложение № 21  
к Договору поставки  
2021 года**

№ от «»

**ДОБАВКА ПИЩЕВАЯ КОМПЛЕКСНАЯ  
«Ariva Spice Маринад Йогуртовый»  
ТУ 10.89.19-003-06090760-2019 Состав**

Молочно-жировой концентрат, усилитель вкуса (E621), молочная кислота (E270), ацетат натрия (E262), загустители (E412 и E416), целые семена горчицы и кориандра, листья базилика и петрушки, соль, сухое молоко, ароматизатор "Йогурта".  
От светло-бежевого до бежевого.

**Цвет**

<b>Аромат</b>	Свойственный рецептурному составу компонентов смеси, без посто-роннего запаха
<b>Вкус</b>	Свойственный рецептурному составу компонентов смеси без посто-роннего вкуса.
<b>Внешний вид</b>	Порошкообразная однородная масса с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков без посторонних примесей. С включением сухих трав размером до 6 мм и специй размером до 4 мм.
<b>Содержание влаги %</b>	12,0
Не более	
<b>Содержание соли, % не более</b>	3,0
<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</b>	Свинец 5,0
	Мышьяк 1,0
	Кадмий 0,1
	Ртуть 0,1
<b>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</b>	5 x 10 <sup>5</sup>
<b>БГКП в 0,01г</b>	0,01
<b>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г</b>	25,0
<b>Плесени, КОЕ/г, не более</b>	200
<b>Сульфидредуцирующие клостридии в 0,01г</b>	0,01
<b>Металломагнитные примеси</b>	Отсутствуют
<b>Рекомендуемая дозировка</b>	<b>2-3 % к массе сырья.</b> Для обогащения и придания устойчивого вку-са и аромата, а также размягчения мяса.
<b>Упаковка</b>	Масса /нетто продукции в потребительской упаковке 1, 2, 5 кг.
<b>Условия хранения</b>	При температуре до 250С в защищённом от света месте при относи-тельной влажности 80% в герметичной упаковке
<b>Срок годности</b>	12 месяцев

**Приложение № 22**  
к Договору поставки  
от «» 2021 года

№

от «»

2021 года

**Комплексная пищевая добавка**  
**Маринад топ «Крем Аджика»**  
ТУ 9199-005-12581203-2015

**Описание продукта:** комплексная пищевая добавка для поверхностного декорирования и (или) придания пикантного вкуса мясным продуктам, продуктам из мяса, птицы и рыбы.

**Состав:** натуральные специи и травы (кориандр, укроп, куркума молотая, томатный порошок, перец красный Чили, паприка красная, чеснок, базилик), соль, декстроза, усилитель вкуса (Е621), загуститель, регулятор кислотности (Е330), консервант (Е262).

**Дозировка:** по вкусу или 15-45 г/кг

**Технологические рекомендации:** Маринование по норме закладки.



**Органолептические показатели:**

Наименование показателей	Значение
<b>Внешний вид</b>	Смесь специй, исходя из ингредиентов заложенным по рецептурам
<b>Цвет</b>	Соответствует входящим компонентам
<b>Консистенция</b>	Сыпучая, соответствующая данному виду продукции. Наличие небольших комков в массе допускается, при условии их рассыпания при надавливании
<b>Вкус и запах</b>	Аромат свойственный данному виду специй и пряностей заложенным по рецептурам. Вкус свойственный данному виду продукции. Плесень, затхлость, посторонние привкусы и запах не допускаются
<b>Посторонние включения</b>	Не допускаются

**Физико-химические показатели:**

Наименование показателя	Значение
<b>Массовая доля влаги, %, не более</b>	12
<b>Водородный показатель рН, ед. рН</b>	5,0-7,0
<b>Массовая доля золы, %, не более</b>	6

**Содержание токсичных элементов:**

Наименование показателей		Допустимые уровни, мг/кг (для радио-нуклидов Бк/кг), не более
<b>Токсичные элементы</b>	<b>Свинец</b>	5,0
	<b>Мышьяк</b>	3,0
	<b>Кадмий</b>	2,0

**Микробиологические показатели:**

Наименование показателей		Значение
<b>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</b>		$5 \cdot 10^5$
<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются</b>	<b>БГКП (колиформы)</b>	0,01
	<b>Сульфитредуцирующие клостридии</b>	0,01
	<b>Патогенные, в т. ч. сальмонеллы</b>	25,0
<b>Плесени, КОЕ/г, не более</b>		200

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре от 5 - 20°C о относительной влажности не более 75%. Смесь из вскрытых пакетов использовать немедленно.

**Срок годности**

12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка:** Пакеты бумажные с полиэтиленовым вкладышем по 10, 20,25 кг. Допускается фасовка по согласованию с потребителем.

**Аллергены, подлежащие обозначению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011:**

Применение ингредиентов с веществами вызывающих аллергию	Содержание		Ингредиент
	да	нет	
Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница спельта, камут и гибриды), а также их продукты		+	
Ракообразные и их продукты		+	
Яйца и их продукты		+	
Рыба и ее продукты		+	
Земляные орехи и их продукты		+	
Соя и ее продукты		+	
Молоко и молочные продукты, лактоза		+	
Орехи (такие как миндаль, лесной орех, грецкий орех, фисташки) и их продукты		+	
Кунжут и его продукты		+	
Горчица и ее продукты		+	
Сельдерей и его продукты		+	
Сульфиты и диоксид серы (>10 мг/кг или 10 мл/л в SO <sub>2</sub> )		+	
Люпин и его продукты		+	
Моллюски и их продукты		+	

**Содержание ГМО:**

	Да	Нет
ГМО, подлежащие обозначению в соответствии с директивой 1829/2003/ЕС и 1830/2003/ЕС		+
Продукт произведен (вкл. ингредиенты) с/без ГМО?		+
Продукт содержит (вкл. Ингредиенты) ГМО?		+

**Ионизация:**

	Да	Нет
Этот продукт ионизирован или содержит радиоактивные вещества?		+

**Упаковка:**

	Да	Нет
Упаковка соответствует предписаниям ЕС № 1935/2004, директиве 2007/19/ЕС, а так же предписаниям (ЕС) № 10/2011		

**Приложение № 23  
к Договору поставки  
2021 года**

№

от «»

**Комплексная пищевая добавка  
Маринад топ «Крем Брусника»  
ТУ 9199-005-12581203-2015**

**Описание продукта:** комплексная пищевая добавка для поверхностного декорирования и (или) придания пикантного вкуса мясным продуктам, продуктам из мяса, птицы и рыбы.

**Состав:** натуральные специи и травы (чеснок, душистый перец, гвоздика, красный перец), сахар, соль, усилитель вкуса (Е621), загуститель, регулятор кислотности (Е330), консервант (Е262), ягоды брусники.

**Дозировка:** по вкусу или 15-45 г/кг

**Технологические рекомендации:** Маринование по норме закладки.

**Органолептические показатели:**

Наименование показателей	Значение
<b>Внешний вид</b>	Смесь специй, исходя из ингредиентов заложенным по рецептурам
<b>Цвет</b>	Соответствует входящим компонентам
<b>Консистенция</b>	Сыпучая, соответствующая данному виду продукции. Наличие небольших комков в массе допускается, при условии их рассыпания при надавливании
<b>Вкус и запах</b>	Аромат свойственный данному виду специй и пряностей заложенным по рецептурам. Вкус свойственный данному виду продукции. Плесень, затхлость, посторонние привкусы и запах не допускаются
<b>Посторонние включения</b>	Не допускаются

**Физико-химические показатели:**

Наименование показателя	Значение
<b>Массовая доля влаги, %, не более</b>	12
<b>Водородный показатель рН, ед. рН</b>	5,0-7,0
<b>Массовая доля золы, %, не более</b>	6

**Содержание токсичных элементов:**

Наименование показателей		Допустимые уровни, мг/кг (для радио-нуклидов Бк/кг), не более
<b>Токсичные элементы</b>	<b>Свинец</b>	5,0
	<b>Мышьяк</b>	3,0
	<b>Кадмий</b>	2,0

**Микробиологические показатели:**

Наименование показателей		Значение
<b>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</b>		$5 \cdot 10^5$
<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются</b>	<b>БГКП (колиформы)</b>	0,01
	<b>Сульфитредуцирующие клостридии</b>	0,01
	<b>Патогенные, в т. ч. сальмонеллы</b>	25,0
<b>Плесени, КОЕ/г, не более</b>		200

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре от 5 - 20°C о относительной влажности не более 75%. Смесь из вскрытых пакетов использовать немедленно.

**Срок годности**

12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка:** Пакеты бумажные с полиэтиленовым вкладышем по 10, 20,25 кг. Допускается фасовка по согласованию с потребителем.

**Аллергены, подлежащие обозначению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011:**

Применение ингредиентов с веществами вызывающих аллергию	Содержание		Ингредиент
	да	нет	
Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница спельта, камут и гибриды), а также их продукты		+	
Ракообразные и их продукты		+	
Яйца и их продукты		+	
Рыба и ее продукты		+	
Земляные орехи и их продукты		+	
Соя и ее продукты		+	
Молоко и молочные продукты, лактоза		+	
Орехи (такие как миндаль, лесной орех, грецкий орех, фисташки) и их продукты		+	
Кунжут и его продукты		+	
Горчица и ее продукты		+	
Сельдерей и его продукты		+	
Сульфиты и диоксид серы (>10 мг/кг или 10 мл/л в SO <sub>2</sub> )		+	
Люпин и его продукты		+	
Моллюски и их продукты		+	

**Содержание ГМО:**

	Да	Нет
ГМО, подлежащие обозначению в соответствии с директивой 1829/2003/ЕС и 1830/2003/ЕС		+
Продукт произведен (вкл. ингредиенты) с/без ГМО?		+
Продукт содержит (вкл. Ингредиенты) ГМО?		+

**Ионизация:**

	Да	Нет
Этот продукт ионизирован или содержит радиоактивные вещества?		+

**Упаковка:**

	Да	Нет
Упаковка соответствует предписаниям ЕС № 1935/2004, директиве 2007/19/ЕС, а так же предписаниям (ЕС) № 10/2011	+	

Приложение № 24  
к Договору поставки  
от «» 2021 года

№

**Комплексная пищевая добавка**  
**Маринад топ «Крем Техас»**  
ТУ 9199-005-12581203-2015

**Описание продукта:** комплексная пищевая добавка для поверхностного декорирования и (или) придания пикантного вкуса мясным продуктам, продуктам из мяса, птицы и рыбы.

**Состав:** натуральные овощи, специи и травы (чеснок, паприка красная, перец черный, перец красный, горчица, орегано, перец белый, томатный порошок), соль, усилитель вкуса (E621), загуститель, регулятор кислотности (E330), консервант (E262).

**Дозировка:** по вкусу или 15-45 г/кг

**Технологические рекомендации:** Маринование по норме закладки.

**Органолептические показатели:**

Наименование показателей	Значение
<b>Внешний вид</b>	Смесь специй, исходя из ингредиентов заложенным по рецептурам
<b>Цвет</b>	Соответствует входящим компонентам
<b>Консистенция</b>	Сыпучая, соответствующая данному виду продукции. Наличие небольших комков в массе допускается, при условии их рассыпания при надавливании
<b>Вкус и запах</b>	Аромат свойственный данному виду специй и пряностей заложенным по рецептурам. Вкус свойственный данному виду продукции. Плесень, затхлость, посторонние привкусы и запах не допускаются
<b>Посторонние включения</b>	Не допускаются

**Физико-химические показатели:**

Наименование показателя	Значение
<b>Массовая доля влаги, %, не более</b>	12
<b>Водородный показатель pH, ед. pH</b>	5,0-7,0
<b>Массовая доля золы, %, не более</b>	6

**Содержание токсичных элементов:**

Наименование показателей		Допустимые уровни, мг/кг (для радио-нуклидов Бк/кг), не более
<b>Токсичные элементы</b>	<b>Свинец</b>	5,0
	<b>Мышьяк</b>	3,0
	<b>Кадмий</b>	2,0

**Микробиологические показатели:**

Наименование показателей		Значение
<b>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</b>		$5 \cdot 10^5$
<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются</b>	<b>БГКП (колиформы)</b>	0,01
	<b>Сульфитредуцирующие клостридии</b>	0,01
	<b>Патогенные, в т. ч. сальмонеллы</b>	25,0
<b>Плесени, КОЕ/г, не более</b>		200

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном, хорошо вентилируемом складском помещении, не зараженном вредителями, при температуре от 5 - 20°C о относительной влажности не более 75%. Смесь из вскрытых пакетов использовать немедленно.

**Срок годности**

12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка:** Пакеты бумажные с полиэтиленовым вкладышем по 10, 20,25 кг. Допускается фасовка по согласованию с потребителем.

**Аллергены, подлежащие обозначению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011:**

Применение ингредиентов с веществами вызывающих аллергию	Содержание		Ингредиент
	да	нет	
Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница спельта, камут и гибриды), а также их продукты		+	
Ракообразные и их продукты		+	
Яйца и их продукты		+	
Рыба и ее продукты		+	
Земляные орехи и их продукты		+	
Соя и ее продукты		+	
Молоко и молочные продукты, лактоза		+	
Орехи (такие как миндаль, лесной орех, грецкий орех, фисташки) и их продукты		+	
Кунжут и его продукты		+	
Горчица и ее продукты	+		Горчица молотая
Сельдерей и его продукты		+	
Сульфиты и диоксид серы (>10 мг/кг или 10 мл/л в SO <sub>2</sub> )		+	
Люпин и его продукты		+	
Моллюски и их продукты		+	

**Содержание ГМО:**

	Да	Нет
ГМО, подлежащие обозначению в соответствии с директивой 1829/2003/ЕС и 1830/2003/ЕС		+
Продукт произведен (вкл. ингредиенты) с/без ГМО?		+
Продукт содержит (вкл. Ингредиенты) ГМО?		+

**Ионизация:**

	Да	Нет
Этот продукт ионизирован или содержит радиоактивные вещества?		+

**Упаковка:**

	Да	Нет
Упаковка соответствует предписаниям ЕС № 1935/2004, директиве 2007/19/ЕС, а так же предписаниям (ЕС) № 10/2011	+	

## **PROBIND TX 5.0**

### **ОПИСАНИЕ:**

---

PROBIND TX 5.0 продукт, создающий новые связи между белками, созданный для улучшения характеристик вареных мясных продуктов. Трансглютаминаза в пищевой промышленности применяется для:

- Улучшения структуры пищевого продукта
- Увеличения пищевой ценности белков
- уменьшения введения фосфатов или белковых ингредиентов
- повышение влагосвязывающей способности продукта
- Улучшения качества PSE мяса
  
- Не влияет на органолептические характеристики продукта
- После образования связей возможна дальнейшая обработка, такая как копчение, нагрев или замораживание

### **КОМПОНЕНТЫ:**

---

Трансглютаминаза и мальтодекстрин

### **ДОЗИРОВКА:**

---

Зависит от процесса, см. применение.

#### **ПРИМЕНЕНИЕ В МЯСОПРОДУКТАХ**

Ветчина:

Внести 0,07 % - 0,15% (мясо + рассол) в рассол для впрыскивания

Колбаса:

Рекомендуемая дозировка варьируется от 0,05 % до 0,15 %, в зависимости от рецептуры и обработки. PROBIND TX 5.0 нужно добавлять во время куттерования.

### **ХРАНЕНИЕ:**

---

Хранить закрытым в сухом прохладном месте. Использовать продукт как можно быстрее после открытия мешка. В случае если весь мешок не был использован, плотно закрыть его и хранить ниже 5 градусов (охладить или заморозить).

### **СРОК ГОДНОСТИ:**

---

12 месяцев с даты производства.

**Клетчатка Пшеничная**

**Уницель ВФ200**

ID артикула 7200

**Описание продукта**

Цвет от светлорозового до белого, порошкообразный.  
Нейтральный, без вкуса и аромата. Гидратация 1:6  
жироудерживание 1:4 Дозирование по усмотрению/0,5-06%  
массы готового продукта

**Состав:** клетчатка пшеничная

Не содержит ГМИ

Размер частиц 30-200микрометров

pH 5,0-7,5

Белок № 0

Жиры % 0

Влага % 9

Золы % 3

Содержание токсичных элементов мг/кг не более

Мышьяк 2,0

Свинец 2,0

Кадмий 0,5

Ртуть 0,2

Цезий 137 менее 160 бк/кг

Стронций 90 менее 90 бк/кг

Микробиологические показатели:

КМАФАМ менее  $5 \cdot 10^4$  кое/г

БГКП не обнаружено в 1,0г

E.coli не обнаружено в 1,0г

Дрожжи и плесени менее 500 кое/г

Патогенные в т.ч. сальмонеллы не обнаружено в 25гр

**Область применения:** пищевая промышленность, при производстве мясных и рыбных продуктов, продуктов из мяса птицы, молочных, кондитерских, хлебобулочных изделий, продуктов диетического питания, продуктов быстрого приготовления.

**Срок годности**

Минимум 2 года с даты выработки.

**СКАНПРО**

**ScanPro™ 1015/SF**

**Состав:** продукт переработки коллагеносодержащего сырья: белки сухие животные (свиные)

**Химический анализ:**

Белок. % N x 6,25 **83 - 90**

Жир % **8 - 12**

Влага % **8 - 12**

Зола % **1 - 2**

pH в 1 % дисп. **6 - 8**

Энергетическая ценность: **1850 кДж / 440 ккал**



**Аминокислотный состав (г на 100г продукта):**

Alanine	7,24	Lysine	3,31
Arginine	6,49	Methionine	0,754
Aspartic acid	5,17	Phenylalanine	1,92
Cystine + cysteine	0,22	Proline	10,8
Glutamic acid	8,62	Serine	3,04
Glycine	15,8	Threonine	1,80
Histidine	0,797	Tryptophane	0,104
Hydroxyproline	8,44	Tyrosine	0,928
Isoleucine	1,33	Valine	2,28
Leucine	2,96		

Наличие аллергенов:	Да	Нет	Наличие аллергенов:	Да	Нет
Арахис и продукты его переработки		✓	Яйца и продукты их переработки		✓
Соя и продукты ее переработки		✓	Диоксид серы и сульфиты		✓
Рыба и продукты ее переработки		✓	Сельдерей и продукты его переработки		✓
Ракообразные и продукты их переработки		✓	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки *		✓
Кунжут и продукты его переработки		✓	Горчица и продукты переработки		✓
Люпин и продукты его переработки		✓	Моллюски и продукты их переработки		✓
Молоко коровье и продукты его переработки (вкл. лактозу)		✓			

\*Злаки: включая пшеницу, рис, ячмень, овес, спельту

**Внешний вид:**

Размер частиц **Мелкий порошок**

Цвет **Кремевый**

Вкус **Легкий привкус жареной свинины**

Рекомендованная дозировка: **1 - 2 %**

Упаковка полимерная: пакеты из полиэтилена для пищевой продукции, вес нетто 20кг

Срок годности: **24 мес. с даты производства**

Условия хранения: **При температуре окружающего воздуха в сухом помещении**

**Приложение № 28**  
к Договору поставки  
№ от «»  
2021 года

**БУРГЕР ЭКО**

Арт. ESR 063

**Описание продукта:** Комплексная пищевая добавка для производства фаршей, колбасок, рубленых полуфабрикатов. Способствует увеличению выхода готовой продукции до 35-40%.

**Состав:** молочный белок, натуральные волокна бамбука, клетчатка из растительного сырья, картофельные хлопья – 5%

**Продукт не содержит ГМО и йодированной соли**

**Дозировка:** 1,5-4% в сухом виде к массе несоленого мясного сырья и гидратации 1:13

**Внешний вид продукта:**

Консистенция: порошок

Цвет: от светло-кремового до белого

Запах: нейтральный

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003
Посторонние примеси	Не допускаются

**Содержание токсичных элементов:**

Свинец, мг/кг, не более	1,0
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
Кадмий, мг/кг, не более	0,2
Ртуть, мг/кг, не более	0,03

**Микробиологические показатели:**

Общее количество, КОЕ/г, не более	5*10 <sup>4</sup>
Колиформы, в 0,1 г	не допускаются
S.aureus, в 0,1 г	не допускаются
Сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
Сульфидредуцирующие клостридии, в 0,1 г	не допускаются
Плесень, КОЕ/г	100

**Область применения:**

В пищевой промышленности при производстве фаршей, колбасок, рубленых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, мяса птицы (охлажденных или замороженных).

**Условия хранения**

Хранить в холодном, сухом месте, вдали от источников сильных инородных запахов, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88 %.

**Срок хранения**

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка**

10 кг

**Приложение № 29  
к Договору поставки**

№ от «» 2021 года

**СПЕКО ГЕЛЬ 50/1**

**Артикул № ESR 080816**

**Описание:** Комплексная пищевая добавка предназначена для уплотнения консистенции вареных изделий и увеличения выхода готовых продуктов, предназначена для производства вареных и полукопченых колбасных изделий, реструктурированных мясных продуктов, обладает высокими водосвязывающими, эмульгирующими и стабилизационными свойствами.

**Состав:** загустители (E 407, E425, E 415, E 412), декстроза, влагоудерживающий агент (E508).

**Продукт не содержит ГМО и йодированной соли.**

**Норма закладки:**

0,5-1,0% к массе фарша при гидратации 1:45-50 для вареных колбас;

0,25-0,5 % к массе фарша при гидратации 1:25-30 для полукопченых колбас;

0,5-0,8 % к массе фарша при гидратации 1:40-50 для реструктурированных ветчин.

**Физико-химические свойства**

Порошкообразная смесь компонентов для использования в пищевой промышленности

Тяжелые металлы (не более)

Cd	1,0 мг/кг
As	3,0 мг/кг
Pb	5,0 мг/кг
Hg	1,0 мг/кг

Микробиологические данные  
(приблизительные значения)

Общее число микроорганизмов	<5 000,0 КОЕ/ г/см <sup>3</sup>
Плесени	<500,0 КОЕ/ г/см <sup>3</sup>
Колиформы	Отсутствуют в 1,0 г/см <sup>3</sup>
Сальмонеллы	Отсутствуют в 25 г/см <sup>3</sup>
Сульфитредуцирующие клостридии	Отсутствуют в 0,01 г/см <sup>3</sup>

### Пищевая ценность

Из-за малой нормы закладки продукт не имеет рассчитываемого воздействия на касающиеся физиологии питания данные конечного продукта.

### Условия хранения

Хранить вдали от прямых солнечных лучей, хранить в сухом прохладном месте, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88%.

### Срок хранения

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

### Единица упаковки

Упаковка 20 кг

**Приложение № 30**  
**к Договору поставки**  
**2021 года**

№ от «»

### КАСЛО ФС № 1

#### Артикул ESR 401

**Описание продукта:** комплексная пищевая добавка для приготовления рассола для производства сырокопченых цельномышечных продуктов из всех видов мяса (карпаччо, касло, бекон).

**Состав:** стабилизаторы (Е 451, Е 450, Е 452, в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, %, не более- 20,0), регулятор

кислотности (Е 575 - 17%), лактоза, декстроза, экстракт дрожжей, антиокислитель (Е 301 - 8%), вкусоароматические композиции.

#### Продукт не содержит ГМО и йодированной соли

**Дозировка:** 0,07 кг на 1 л рассола, уровень инъекции 15-20%.

#### Внешний вид продукта:

Консистенция: порошок

Цвет: белый

Запах: нейтральный

#### Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более 10

Массовая доля общего фосфора в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, %, не более 20

Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более 0,0003

Посторонние примеси не допускаются

#### Содержание токсичных элементов:

Свинец, мг/кг, не более 4,0

Мышьяк, мг/кг, не более 3,0

**Область применения:**

В пищевой промышленности при производстве мясных продуктов из всех видов мяса.

**Условия хранения**

Хранить в холодном, сухом месте, вдали от источников сильных инородных запахов, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88 %.

**Срок хранения**

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка**

Мешки - 20 кг.

**Приложение № 31**  
**к Договору поставки**  
**от «» 2021 года**

№

**МИЛКСПАЙС**

**Артикул № ESR 098**

**Описание:** комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка рекомендуется для производства вареных колбасных изделий с большой заменой мясного сырья и изделий низкого ценового сегмента с ММО. Маскирует специфический запах мяса птицы.

**Вкусовое направление:** перец, кардамон, мускат, гвоздика

**Состав:** стабилизаторы E450, E 452, регулятор кислотности E451 (P2O5 - 17,0%, не более), соль поваренная Экстра, усилитель вкуса и аромата (E621-12,0%), молочный белок, декстроза (виноградный сахар), антиокислитель (E316-5%), мальтодекстрин, экстракты натуральных специй и пряностей.

**Продукт не содержит ГМО и йодированной соли**

**Норма закладки:** 10 г/кг общей массы фарша

**Физико-химические свойства**

Порошкообразная смесь компонентов для использования в пищевой промышленности.

Массовая доля влаги, %, max:	10
Посторонние примеси:	Отсутствуют
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	17
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм), %, не более	1×10 <sup>-3</sup>

**Микробиологические данные (приблизительные значения)**

Общее число микроорганизмов	<500 000,0 КОЕ/ г/см <sup>3</sup>
Плесени	<200,0 КОЕ/ г/см <sup>3</sup>
Колиформы	Отсутствуют в 0,01 г/см <sup>3</sup>
Сальмонеллы	Отсутствуют в 25 г/см <sup>3</sup>
Сульфитредуцирующие клостридии	Отсутствуют в 0,01 г/см <sup>3</sup>

**Тяжелые металлы (не более)**

Cd	0,2 мг/кг
As	3,0 мг/кг
Pb	5,0 мг/кг

Радионуклиды:	
Цезий-137	200 Бк/кг
Стронций-90	100 Бк/кг

**Пищевая ценность**

Из-за малой нормы закладки продукт не имеет рассчитываемого воздействия на касающиеся физиологии питания данные конечного продукта.

**Условия хранения**

Хранить вдали от прямых солнечных лучей, хранить в сухом прохладном месте, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88%.

**Срок хранения**

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

**Единица упаковки**

Упаковка 5 кг

**Приложение № 32**  
к Договору поставки  
№ от «» 2021 года

**МИТ БРАЙН**

**Арт. ESR 003**

**Описание продукта:** функциональная пищевая добавка для приготовления рассола. Применяется для шприцевания мясного сырья для последующего изготовления натуральных полуфабрикатов. Смесь имеет высокие функционально-технологические свойства, сохраняет натуральный вид полуфабриката, допускается последующее замораживание.

**Состав:** стабилизаторы (Е 450i, Е 451i P2O5 - не более 35,0±0,5%), загуститель (Е 415), влагоудерживающий агент (Е 508).

**Продукт не содержит ГМО и йодированной соли.**

**Дозировка: 1,5 кг / 100 л рассола при уровне инъецирования 30-40%;**

**Внешний вид продукта:**

Консистенция: порошок

Цвет: от светло-кремового до белого

Запах: нейтральный

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , %, не более	35,0
pH (1 %-го раствора), не менее	8,7
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003
Посторонние примеси	Не допускаются

**Содержание токсичных элементов:**

Свинец, мг/кг, не более	4,0
Мышьяк, мг/кг, не более	3,0

**Область применения:**

В пищевой промышленности при производстве мясных натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, мяса птицы (охлажденных или замороженных).

**Условия хранения**

Хранить в холодном, сухом месте, вдали от источников сильных инородных запахов, при

температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88 %.

**Срок хранения**

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка**

20 кг

Приложение № 33  
к Договору поставки  
от «» 2021 года

№

от «»

2021 года

**ФЕРМЕРСКАЯ**

Арт. ESR 110117

**Описание продукта:** комплексная пищевая добавка рекомендуется для производства полуфабрикатов в тесте, пельменей, хинкали, мантов, рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса.

**Вкусовое направление:** перец черный, кориандр, чили, кардамон, чеснок.

**Состав:** натуральные специи и пряности (перец черный, кориандр, перец чили), декстроза, мальтодекстрин, антиокислитель (Е301-8 %), экстракты натуральных специй и пряностей (кардамон, перец черный, чеснок).

**Продукт не содержит ГМО и йодированной соли**

**Дозировка:** 5-7 г/кг массы фарша

**Внешний вид:** порошок пищевого качества с выраженным специфическим ароматом и вкусом.

<b>Физико-химические показатели:</b>	10
Массовая доля влаги, %, max:	Отсутствуют
Посторонние примеси:	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм),%, не более	$1 \times 10^{-3}$

**Микробиологические показатели:**

Общее количество, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$
Колиформы, в 0,01 г	не допускаются
Сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
Сульфидредуцирующие клостридии, в 0,01 г	не допускаются
Плесень, КОЕ/г	200

**Токсичные элементы: мг/кг**

Свинец	5,0
Мышьяк	3,0
Кадмий	0,2

**Условия хранения**

Хранить в холодном, сухом месте, вдали от источников сильных инородных запахов, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88%.

**Срок годности**

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка**

1 кг

## **СПЕКО Фреш классик**

### **Артикул № ESR 21032019**

**Описание:** комплексная пищевая добавка, консервант, регулирующая pH, способствующая сохранению свежести во всех видах мясных продуктов и продлению сроков хранения, снижает термопотери и способствует улучшению консистенции фарша и структуры готовых изделий.

**Состав:** антиокислители: E 223 (пиросульфат натрия), E 262 (ацетат натрия), E 331 (цитрат натрия).

**Норма закладки: 2 г на 1 кг ФАРША.**

### **Физико-химические свойства**

Порошкообразная смесь компонентов для использования в пищевой промышленности.

Микробиологические показатели, не более:

Общее количество, КОЕ/г  $1 \times 10^5$

Колиформы не допускаются

Патогенные микроорганизмы не допускаются в 25 г

Плесневые грибки, КОЕ/г 200

Дрожжи, КОЕ/г 50

Содержание тяжелых металлов, мг/кг, не более:

- Hg <0,02

- Cd <0,1

- As <0,5

- Pb <0,5

Радионуклиды, Бк/кг, не более

Цезий – 137 500

Стронций – 90 500

### **Пищевая ценность**

Из-за малой нормы закладки продукт не имеет рассчитываемого воздействия на касающиеся физиологии питания данные конечного продукта.

### **Условия хранения**

Хранить вдали от прямых солнечных лучей, хранить в сухом прохладном месте, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88%.

### **Срок хранения**

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

### **Единица упаковки**

Упаковка 1-5 кг.

**Сухари панировочные № 12 (1,2) серые**

**Описание продукта:** панировочные сухари

**Ингредиенты:** пшеничные панировочные сухари (пшеничная мука, вода, соль, разрыхлитель «Порошок пекарский «Гуд Буйкер», Экстра (E450, E500ii, мука пшеничная в/с)

**Описание производства:** В соответствии с рецептом указанные выше ингредиенты автоматически смешиваются до образования теста. Тесто формируется в буханки, которые проверяются, выпекаются, ломаются и сушатся. С помощью просеивания и перемалывания панировочные сухари получают требуемую грануляцию.

**Физические свойства:**

**Внешний вид** панировочные сухари белого цвета

**Вкус** типичный для панировочных сухарей без постороннего вкуса

**Запах** типичный для панировочных сухарей без постороннего запаха

**Физико-химические свойства:**

**Влажность** Макс.10%

**Питательная ценность** Указанные показатели являются только ориентировочными, т.к. сырьевые материалы имеют естественные отклонения.

**Белки:** 10,7

**Жиры:** 1,2

**Углеводы:** 70,3

**Энергетическая ценность:** 341 ккал

**Информация об упаковке:**

Полипропиленовый или многослойный бумажный мешок, весом 35/25/20 кг

**Срок годности:** 12 месяцев

**Условия хранения:** В оригинальной упаковке в чистом сухом помещении без посторонних запахов.

<b>Название продукта</b>	<b>ЭКСТРАКТ ДУШИСТОГО ПЕРЦА</b>	
<b>Описание продукта</b>	Комплексная вкусо-ароматическая пищевая добавка для производства мясных и мясосодержащих изделий. Придает продукту ярко выраженный вкус и аромат душистого перца.	
<b>Область применения</b>	В пищевой промышленности. Для производства мясных и мясосодержащих изделий.	
<b>Органолептические показатели</b>	Цвет	От белого до светло желтого



	Внешний вид	Гигроскопичный порошок с однородной жирноватой смесью компонентов. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии.
	Запах и вкус	Свойственный душистому перцу
Состав продукта	Декстроза, соль, натуральный экстракт душистого перца.	
Рекомендуемая дозировка	1-3 г на 1 кг массы продукта	
Содержание токсичных элементов	Pb, мг/кг, не более	0,3
	Cd, мг/кг, не более	0,03
	As, мг/кг, не более	0,1
	Hg, мг/кг, не более	0,01
Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	12
	Массовая доля золы, не растворившейся в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,2
	Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \times 10^{-3}$
	Посторонние примеси	Не допускаются
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5 \times 10^5$
	БГКП (колиформы) патогенные, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Плесени, КОЕ/г, не более	500
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в массе продукта не допускаются (г)	25
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100

Упаковка	Пищевые трехслойные металлизированные полиэтиленовые пакеты массой нетто от 2,0 до 10,0 кг.
Условия хранения	При температуре не выше +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок хранения	24 месяца от даты производства без нарушения целостности заводской упаковки.
ГМО статус	При производстве продукта не используется сырье, полученное с применением ГМО

**Приложение № 37**  
**к Договору поставки**  
**от «»** **2021 года**

№

от «»

2021 года

<b>Название продукта</b>	<b>ЭКСТРАКТ МУСКАТНОГО ОРЕХА</b>	
Описание продукта	Комплексная вкусо-ароматическая пищевая добавка для производства мясных и мясосодержащих изделий. Придает продукту ярко выраженный вкус и аромат мускатного ореха.	
Область применения	В пищевой промышленности. Для производства мясных и мясосодержащих изделий.	
Органолептические показатели	Цвет	От белого до кремового
	Внешний вид	Гигроскопичный порошок с однородной жирноватой смесью компонентов. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии.
	Запах и вкус	Свойственный мускатному ореха
Состав продукта	Декстроза, соль, натуральный экстракт мускатного ореха.	
Рекомендуемая дозировка	1-3 г на 1 кг массы продукта	
Содержание токсичных элементов	Pb, мг/кг, не более	0,3
	Cd, мг/кг, не более	0,03
	As, мг/кг, не более	0,1
	Hg, мг/кг, не более	0,01

Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	12
	Массовая доля золы, не растворившейся в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,2
	Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \times 10^{-3}$
	Посторонние примеси	Не допускаются
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$
	БГКП (колиформы) патогенные, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Плесени, КОЕ/г, не более	500
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в массе продукта не допускаются (г)	25
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
Упаковка	Пищевые трехслойные металлизированные полиэтиленовые пакеты массой нетто от 2,0 до 10,0 кг.	
Условия хранения	При температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	
Срок хранения	24 месяца от даты производства без нарушения целостности заводской упаковки.	
ГМО статус	При производстве продукта не используется сырье, полученное с применением ГМО	

<b>Название продукта</b>	<b>ЭКСТРАКТ ЧЕРНОГО ПЕРЦА</b>	
<b>Описание продукта</b>	Комплексная вкусо-ароматическая пищевая добавка для производства мясных и мясосодержащих изделий. Придает продукту ярко выраженный вкус и аромат черного перца.	
<b>Область применения</b>	В пищевой промышленности. Для производства мясных и мясосодержащих изделий.	
<b>Органолептические показатели</b>	Цвет	От белого до светло зеленого
	Внешний вид	Гигроскопичный порошок с однородной жирноватой смесью компонентов. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии.
	Запах и вкус	Свойственный черному перцу
<b>Состав продукта</b>	Декстроза, соль, натуральный экстракт черного перца.	
<b>Рекомендуемая дозировка</b>	1-3 г на 1 кг массы продукта	
<b>Содержание токсичных элементов</b>	Pb, мг/кг, не более	0,3
	Cd, мг/кг, не более	0,03
	As, мг/кг, не более	0,1
	Hg, мг/кг, не более	0,01
<b>Физико-химические показатели</b>	Массовая доля влаги, %, не более	12
	Массовая доля золы, не растворившейся в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,2
	Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \times 10^{-3}$
	Посторонние примеси	Не допускаются
<b>Микробиологические показатели</b>	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$

	БГКП (колиформы) патогенные, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Плесени, КОЕ/г, не более	500
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в массе продукта не допускаются (г)	25
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
Упаковка	Пищевые трехслойные металлизированные полиэтиленовые пакеты массой нетто от 2,0 до 10,0 кг.	
Условия хранения	При температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	
Срок хранения	24 месяца от даты производства без нарушения целостности заводской упаковки.	
ГМО статус	При производстве продукта не используется сырье, полученное с применением ГМО	

<b>Название продукта</b>	<b>ЭКСТРАКТ ЧЕСНОКА</b>	
Описание продукта	Комплексная вкусо-ароматическая пищевая добавка для производства мясных и мясосодержащих изделий. Придает продукту ярко выраженный вкус и аромат чеснока.	
Область применения	В пищевой промышленности. Для производства мясных и мясосодержащих изделий.	
Органолептические показатели	Цвет	Белый
	Внешний вид	Гигроскопичный порошок с однородной жирноватой смесью компонентов. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии.
	Запах и вкус	Свойственный чесноку
Состав продукта	Декстроза, соль, натуральный экстракт чеснока.	
Рекомендуемая дозировка	1-3 г на 1 кг массы продукта.	
Содержание токсичных элементов	Pb, мг/кг, не более	0,3
	Cd, мг/кг, не более	0,03
	As, мг/кг, не более	0,1
	Hg, мг/кг, не более	0,01
Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	12
	Массовая доля золы, не растворившейся в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,2
	Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \times 10^{-3}$
	Посторонние примеси	Не допускаются

Микробиологические показатели	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$
	БГКП (колиформы) патогенные, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии, в массе продукта не допускаются (г)	0,01
	Плесени, КОЕ/г, не более	500
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в массе продукта не допускаются (г)	25
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
Упаковка	Пищевые трехслойные металлизированные полиэтиленовые пакеты массой нетто от 2,0 до 10,0 кг.	
Условия хранения	При температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	
Срок хранения	24 месяца от даты производства без нарушения целостности заводской упаковки.	
ГМО статус	При производстве продукта не используется сырье, полученное с применением ГМО	

**Приложение № 40**  
**к Договору поставки**  
**№                      от «»                      2021 года**

### Перец черный молотый высший сорт

#### Органолептические показатели:

Показатель	Метод определения	Требования ТУ 9199-010-48777850-03	Фактически
Внешний вид	ГОСТ 28875	Порошкообразный	Соответствует
Цвет		Темно-серый различных оттенков	Темно-серый
Запах, вкус		Аромат – свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние вкус и запах, затхлость.	Соответствует

#### Физико-химические показатели:

Показатель	Метод определения	Требования ТУ 9199-010-48777850-03	Фактически
Массовая доля влаги, %, не более	ГОСТ 28879	14,0	11,5
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	ГОСТ 28875	0,1	1,0
Массовая доля золы, %, не более	По ГОСТ ISO 928-2015	10,0	6,0
Массовая доля продукта, проходящего через сито из сетки проволочной тканой №0,95, %, не менее	ГОСТ 28875	95,0	Соответствует
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	По ГОСТ ISO 927-2014	0,001	Соответствует
Наличие плесени и гнили, частиц ядовитых растений, помета грызунов и птиц	ГОСТ 28875	Не допускается	Отсутствуют
Зараженность амбарными вредителями II и III степени, и вредителями хлебных запасов	ГОСТ 28875	Не допускается	Отсутствуют

По показателям безопасности продукция перец черный молотый высший сорт соответствует требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности продуктов».

Сведения о наличии/отсутствии ГМО: ГМО отсутствуют.

**Срок и условия хранения:** не более 24 месяцев при температуре воздуха не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Допускается кратковременное хранение (до 10 календарных дней) и транспортировка продукции в транспортной таре при температуре от минус 18°С до 40°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Упаковка:** 3 полиэтиленовых мешка по 5кг внутри трехслойного мешка КРАФТ



**Панировочные сухари с пищевым красителем**

**Описание продукта:** панировочные сухари

**Ингредиенты** пшеничные панировочные сухари (пшеничная мука, вода, соль, разрыхлитель «Порошок пекарский «Гуд Буйкер» Экстра (E450i, E500ii, мука пшеничная в/с), краситель пищевой E102).

**Описание производства** в соответствии с рецептом указанные выше ингредиенты смешиваются до образования теста. Тесто формируется в буханки, которые проверяются, выпекаются, ломаются и сушатся. С помощью просеивания и перемалывания панировочные сухари получают требуемую грануляцию.

**Физические свойства:**

**Внешний вид** цветные (в зависимости от используемого цвета пищевого красителя)  
панировочные сухари

**Вкус** типичный для панировочных сухарей без постороннего вкуса

**Запах** типичный для панировочных сухарей без постороннего запаха

**Физико-химические свойства:**

**Влажность** макс. 10%

**Питательная ценность** указанные показатели являются только ориентировочными, т.к. сырьевые материалы имеют естественные отклонения

Белки 10,7

Жиры 1,2

Углеводы 70,3

Энергетическая ценность 341 ккал

**Информация об упаковке:**

**Упаковочный материал** Полипропиленовый или многослойный бумажный мешок

**Размер упаковки** 35/25/20кг

**Срок годности** 12 месяцев

**Условия хранения** в оригинальной упаковке в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, без посторонних запахов и защищенном от прямых солнечных лучей.

**Наименование: Спеко Котлетная**

**Артикул № ESR 085**

**Описание:** производства мясных полуфабрикатов, кулинарных блюд.

**Вкусовое направление:** перец, кориандр, лук.

**Состав:** натуральные пряности и специи (перец черный, кориандр, лук), соль пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (E 621-20%), декстроза, экстракты натуральных пряностей (кориандр, душистый перец).

**Продукт не содержит ГМО и йодированной соли.**

**Норма закладки: 4-5 г/кг массы или по вкусу.**

**Физико-химические свойства**

Порошкообразная смесь компонентов для использования в пищевой промышленности.

Тяжелые металлы (не более)

Cd	0,2 мг/кг
As	3,0 мг/кг
Pb	5,0 мг/кг

Микробиологические данные  
(приблизительные значения)

Общее число микроорганизмов	<500 000,0 КОЕ/ г/см <sup>3</sup>
Плесени	<200,0 КОЕ/ г/см <sup>3</sup>
Колиформы	Отсутствуют в 0,1 г/см <sup>3</sup>
Сальмонеллы	Отсутствуют в 25 г/см <sup>3</sup>
Сульфитредуцирующие клостридии	Отсутствуют в 0,01 г/см <sup>3</sup>

**Пищевая ценность**

Из-за малой нормы закладки продукт не имеет рассчитываемого воздействия на касающиеся физиологии питания данные конечного продукта.

**Условия хранения**

Хранить вдали от прямых солнечных лучей, хранить в сухом прохладном месте, при температуре 5-25 °С и относительной влажности до 88%.

**Срок хранения**

24 месяца в закрытой оригинальной упаковке.

**Единица упаковки**

Упаковка 5 кг.

**ПОСТАВЩИК:**

**ПОКУПАТЕЛЬ:**  
ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин