

Спецификация.

№ п/п	Наименование продукции	Подробные требования к товару	Количество в кг.	Цена Евро . за кг без НДС, не более	Сумма в Евро с НДС, не более
1	Хэм Чикен Премиум	<p>Добавка с придающими пряный вкус составляющими.</p> <p>Состав: Декстроза, стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, ЛАКТОЗА, загуститель E407a, усилитель вкуса и аромата E621, соль, антиокислитель E316, ароматизаторы.</p> <p>Органолептические характеристики: Мелкий рассыпчатый порошок бежевого цвета. Запах характерный, без посторонних запахов</p> <p>Вкус характерный, без посторонних вкусов.</p> <p>Влажность: 12%, содержание пищевой соли – около 23,5%.</p> <p>Данные о пищевой ценности: в 100 граммах продукта</p> <p>Энергетическая ценность (кДж) – 859</p> <p>Белки (г) – 0,1</p> <p>Углеводы (г) – 50,2</p> <p>Жиры (г) – 0,1</p> <p>Натрий (г) – 9,4</p> <p>Микробиологические характеристики – Общее количество микроорганизмов более 5,0 E + 04</p> <p>Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>	15 000	5,45	96 465,00
2	Элитон Чикен	<p>Добавка с придающими пряный вкус составляющими</p> <p>Средство для инъекций (массирования), повышающее выход на 50-60% при надлежащих производственных условиях поддерживает мясной вкус продукта и придает ему полноту. Также способствует твердой консистенции и сочности готового продукта.</p> <p>Органолептические характеристики:</p> <p>Гигроскопический порошок кремового цвета</p> <p>Запах типичный, без посторонних запахов</p>	3000	5,52	19 540,80

		<p>Вкус типичный, без посторонних вкусов. Влажность не более 12%. Содержание пищевой соли около 12,25%. Данные о пищевой ценности: в 100 граммах продукта</p> <p>Энергетическая ценность (кДж) – 1124 Белки (г) – 0,1 Углеводы (г) – 65,2 Жиры (г) – 0,2 Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>			
3	Молочная ГОСТ	<p>Состав: Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, антиокислители (E300, E301), поваренная соль, экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621.</p> <p>Органолептические характеристики: Внешний вид: тонкоизмельченная порошковая смесь, красновато-коричневая Консистенция: рассыпчатый порошок Запах типичный, без постороннего запаха Вкус типичный, без постороннего вкуса. Влажность: не более 12 %, содержание пищевой соли около 45,5%. Данные о пищевой ценности : в 100 граммах продукта содержится: Энергетическая ценность (кДж) – 560 Белки (г) – 1,3 Углеводы (г) – 24,3 Жиры (г) – 0,5 Натрий (г) – 18,2 Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>	5000	6,58	38 822,00
4	Докторская ГОСТ	<p>Комплексная добавка для изготовления докторской колбасы. Придает конечному продукту пряный вкус, привлекательную окраску и стабильную структуру.</p> <p>Состав: Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, антиокислители (E300, E301), поваренная соль, экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621.</p> <p>Органолептические характеристики: красный Красная, гигроскопическая порошкообразная смесь Запах типичный, без посторонних запахов Вкус типичный, без</p>	1 500	6,14	10 867,80

		<p>посторонних вкусов. Влажность не более 12%, содержание пищевой соли около 53,25%. Данные о пищевой ценности: в 100 граммах продукта содержится: Энергетическая ценность (кДж) – 393 Белки (г) – 1,9 Углеводы (г) – 12,6 Жиры (г) – 0,5 Натрий (г) – 21,3 Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>			
5	Хэм прем нум 70	<p>Состав: Декстроза, стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, ЛАКТОЗА, загуститель E407a, усилитель вкуса и аромата E621, соль, антиокислитель E316, ароматизаторы. Органолептические характеристики: Мелкий рассыпчатый порошок бежевого цвета. Запах характерный, без посторонних запахов Вкус характерный, без посторонних вкусов. Влажность: 12%, содержание пищевой соли – около 23,5%. Данные о пищевой ценности: в 100 граммах продукта Энергетическая ценность (кДж) – 859 Белки (г) – 0,1 Углеводы (г) – 50,2 Жиры (г) – 0,1 Натрий (г) – 9,4 Микробиологические характеристики – Общее количество микроорганизмов более 5,0 E + 04 Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>	5000	6,97	41 123,00
6	Люкс гель Т	<p>Стабилизационная система на основе камедей и каррагинана. Сохраняет консистенцию сосисок и сарделек при вторичном нагреве. Цвет: светлый Консистенция: гигроскопический порошок Запах: типичный, без постороннего запаха Вкус: типичный, без постороннего вкуса Химический / физические</p>	500	10,09	5 953,10

		<p>характеристики (средние значения): Остаточная влажность: <12% Пищевая соль: пригл. 15% Микробиологические показатели КВЕ/г (нормативные показатели соответственно ДГХМ (DGHM)): Плесени: <10⁵ sulfitred. Clostridien: <10³ E. coli: <10³ Bacillus cereus: <10³ Staph aureus: <10² Сальмонеллы: отриц. / 25 г Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>			
7	Сосиски сливочные	<p>Комплексная добавка для усиления вкуса и аромата при изготовлении сосисок / при производстве пищевых продуктов в заводских условиях Сенсорика: Цвет: Светло-бежевый Консистенция: гигроскопический порошок Запах: Типичный пряный, без постороннего запаха Вкус: Типичный пряный острый, без постороннего вкуса Норма расхода: 5-8 г/кг массы Состав: Специи (черный перец, цвет муската-мацис), декстроза, ароматизатор пищевой (мяса, сливок, молока), усилитель вкуса E621 Химический / физические характеристики (средние значения) Остаточная влажность: <12% Микробиологические показатели КВЕ/г (нормативные показатели соответственно ДГХМ (DGHM)): плесени: <10⁵ sulfitred. Clostridien: <10³ E. coli: <10³ Bacillus cereus <10³</p>	2000	9,67	22 821,00

		<p>Staph aureus: $<10^2$ Сальмонеллы: отриц. / 25 г Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>			
8	Арома салями	<p>Оригинальный ароматизатор с вкусом копчения, мяса и бекона. Рекомендуется для всех видов мясопродуктов. Цвет:коричневатый Консистенция:гигроскопический порошок Запах:Типичный, ароматный, без постороннего запаха Вкус:типичный, ароматный, без постороннего вкуса Норма расхода: 1-3 г/кг массы Состав: Ароматизаторы (аромат дыма и мяса), усилитель вкуса Е627, мальтодекстрин, декстроза, Е 551, сироп глюкозы. Химический / физические характеристики (средние значения) Остаточная влажность: $<12\%$ Микробиологические показатели КВЕ/г (нормативные показатели соответственно ДГХМ (DGHM)): плесени: $<10^5$ sulfitred. Clostridien: $<10^3$ E. coli: $<10^3$ Bacillus cereus: $<10^3$ Staph aureus: $<10^2$ Сальмонеллы: отриц. / 25 г Срок годности: не менее 2/3 от срока годности.</p>	500	8,51	5 020,90
	Итого	-	32 500 кг	-	240 613,80