

# ДОГОВОР ПОСТАВКИ № \_\_\_\_\_

пгт. Рефтинский

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

<b>«ПОКУПАТЕЛЬ»:</b>	<i>Акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская» (АО «Птицефабрика «Рефтинская»)</i>
<b>в лице:</b>	<i>Генерального директора Засыпкина Александра Леонидовича</i>
<b>действующего на основании:</b>	<i>Устава</i>

с одной стороны, и

<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: на ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru> и официальном сайте [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru), заключили настоящий Договор (далее по тексту - «Договор») о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

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

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

## 2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

### 2.1. Обязанности Поставщика:

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

2.1.2. Передать Покупателю новый Товар, не бывший в употреблении, прошедший таможенную очистку, свободный от прав третьих лиц. 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, 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.

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) в части продаж в адрес АО «Птицефабрика «Рефтинская» в рамках настоящего договора.

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, подписать соответствующие документы (товарные накладные, УПД).

## **3. СТОИМОСТЬ ТОВАРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. **Общая цена настоящего Договора** складывается из цены всего Товара, поставленного за период действия договора, и составляет \_\_\_\_\_ рублей \_\_ копеек (\_\_\_\_\_ рублей \_\_ копеек), в том числе НДС 20%.

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 И ПРИЕМКА 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 в течение 2 (двух) календарных дней с момента отправки Поставщику заявки.**

4.2. Поставка Товара осуществляется путем его доставки Поставщиком. Поставка Товара осуществляется транспортом, силами и средствами Поставщика на склад Покупателя (место поставки Товара), расположенный по адресу: **624285, Свердловская область, пгт. Рефтинский, АО «Птицефабрика «Рефтинская».** Товар поставляется **на поддонах запалеченным.**

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 и количестве, согласно заявке Покупателя на поставку партии товара;
- по ценам, утвержденным Сторонами в Спецификации и 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 и таре (упаковке). Осмотр и проверка Товара на соответствие условиям Договора по количеству, ассортименту, качеству и таре (упаковке) производится 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 поставляемого товара должны соответствовать Спецификации, а также заявкам Покупателя.

4.12. В случае если Поставщиком будет передан товар в количестве меньшем, чем указано в Спецификации либо соответствующей 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 Спецификации, 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, не соответствующем Спецификации, заявке, Покупатель вправе отказаться от их принятия и оплаты.

В случае если Поставщик передал Покупателю наряду с товарами, ассортимент которых соответствует Спецификации, товары с нарушением условия об ассортименте, Поставщик обязан заменить товары, не соответствующие условию об ассортименте, товарами в ассортименте, предусмотренном Договором (Спецификацией, заявкой) 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 Спецификации.

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, 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, товарами в ассортименте, 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, заявкой) 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 или 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 настоящего 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 8.7., 8.9., 8.10 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. В целях недопущения нарушений налогового законодательства РФ Поставщик заверяет и гарантирует следующее:

- Поставщик является надлежащим образом зарегистрированной организацией/индивидуальным предпринимателем;
- Все сведения о Поставщике в ЕГРЮЛ/ЕГРИП достоверны на момент подписания договора. Если в дальнейшем в ЕГРЮЛ/ЕГРИП появится запись о недостоверности данных о Поставщике, он обязуется в течение месяца внести в ЕГРЮЛ/ЕГРИП достоверные сведения или подтвердить регистрирующему органу, что сведения в ЕГРЮЛ/ЕГРИП достоверны;
- Поставщик располагает необходимыми ресурсами для исполнения настоящего Договора;
- В зависимости от применяемой им системы налогообложения Поставщиком уплачиваются все налоги и сборы в соответствии с законодательством РФ, в том числе уплачивается НДС;
- Поставщиком ведется и своевременно подается в налоговые и иные государственные органы налоговая, статистическая и иная государственная отчетность в соответствии с законодательством РФ;
- Все операции Поставщика по продаже Товара Покупателю полностью отражены в первичной документации Поставщика, в бухгалтерской, налоговой, статистической и любой иной отчетности, обязанность по ведению которой возлагается на Поставщика;
- Поставщик отражает в налоговой отчетности НДС, уплаченный Покупателем в составе цены Товара;

- Товар, поставляемый по настоящему Договору, является Товаром:
  - 1) собственного производства Поставщика;
  - 2) и (или) приобретенным Поставщиком непосредственно у производителя данного Товара;
  - 3) и (или) приобретенным Поставщиком у других добросовестных участников рынка.
- Поставщик предоставит Покупателю достоверные, полностью соответствующие законодательству РФ первичные документы, которыми оформляется передача Товара по Договору (включая, но, не ограничиваясь, счета-фактуры, Универсальный передаточный документ, товарные накладные формы ТОРГ-12, товарно-транспортные накладные, квитанции формы ЗПП-13, спецификации, акты приема – передачи и т.д.);
- Поставщик предоставит по первому требованию Покупателя или налоговых органов (в т.ч. при проведении встречной налоговой проверки), надлежащим образом заверенные копии документов, относящихся к передаче Товара по Договору и подтверждающих гарантии, указанные в настоящем пункте Договора, в срок, не превышающий 5 (пять) рабочих дней с момента получения соответствующего запроса от Покупателя или налогового органа;
- Поставщик предоставил в территориальный налоговый орган по месту своей регистрации Согласие на признание сведений, составляющих налоговую тайну, общедоступными, в соответствии с пп. 1 п. 1 ст. 102 НК РФ по форме, утвержденной Приказом ФНС России от 15.11.2016 № ММВ-7-17/615@, в отношении сведений о наличии (урегулировании/неурегулировании) несформированного источника по цепочке поставщиков товаров (работ/услуг) для принятия к вычету сумм НДС сроком действия с начала календарного квартала, в котором заключен настоящий Договор, бессрочно.

8.2. При получении Уведомления от Покупателя о наличии сведений о несформированном по цепочке хозяйственных операций с участием Поставщика источнике для принятия к вычету сумм НДС Поставщик обязуется устранить такие признаки в течение 1 месяца с момента получения указанного Уведомления.

При этом, стороны определяют следующее:

Наличие признаков несформированного источника для принятия к вычету сумм НДС определяется по цепочке поставщиков товаров (работ, услуг), не ограничиваясь прямой сделкой с Поставщиком по настоящему Договору, но и в ситуации, когда Поставщик или его контрагенты не обеспечили наличие источника для применения вычета по НДС по сделкам в цепочке (цепочке движения товаров, работ, услуг).

При определении несформированного источника для принятия к вычету сумм НДС под Поставщиком (исполнителем, подрядчиком) так же понимается агент/комиссионер, а под неотражением операций в налоговой декларации по НДС в таком случае – в том числе, неотражение операций в журнале учета полученных и выставленных счетов-фактур.

Устранение признаков несформированного по цепочке хозяйственных операций с участием Поставщика источника для принятия к вычету сумм НДС осуществляется путем обеспечения Поставщиком формирования в бюджете источника для применения Покупателем вычета по НДС в сумме, уплаченной Поставщику по настоящему Договору в составе стоимости Товара, т.е. путем надлежащего декларирования и уплаты соответствующей суммы НДС в бюджет.

Если Поставщик не устранил признаки несформированного по цепочке хозяйственных операций с участием Поставщика источника для принятия Покупателем к вычету сумм НДС в указанный срок, Поставщик обязуется возместить имущественные потери Покупателя (и/или третьих лиц), в том числе потери, вызванные предъявлением требований органами государственной власти к Покупателю или к третьему лицу.

Имущественные потери Покупателя, подлежащие возмещению Поставщиком, вследствие не устранения признаков несформированного по цепочке хозяйственных операций с участием Поставщика источника для принятия Покупателем к вычету сумм НДС определяются в размере:

- сумм, уплаченных Покупателем в бюджет вследствие добровольного отказа Покупателя от применения вычета НДС по операциям с Поставщиком;
- сумм, указанных в требованиях органов власти, предъявленных к Покупателю или к третьему лицу, прямо или косвенно приобретенному Товар (работу, услугу) по цепочке взаимоотношений с Покупателем.

Поставщик в срок не более 5 (Пяти) банковских дней с момента получения соответствующего требования от Покупателя, обязан возместить указанные имущественные потери Покупателю. Покупатель вправе удержать сумму возмещения потерь из иных расчетов по любым сделкам с Поставщиком.

8.3. В случае нарушения Поставщиком заверений, указанных в пункте 8.1 Договора, Поставщик обязуется возместить убытки Покупателя (и/или третьих лиц), вызванные таким нарушением в размере:

- сумм, уплаченных Покупателем в бюджет на основании решений (требований) налоговых органов о доначислении НДС/решений об отказе в возмещении/в применении налоговых вычетов по НДС, который был уплачен Поставщику в составе цены Товара, решений (требований) об уплате пеней и штрафов на указанный размер НДС;
- сумм, возмещенных Покупателем иным лицам, прямо или косвенно приобретшим Товар (работу, услугу) у Покупателя, уплаченных ими в бюджет на основании решений (требований) налоговых органов об уплате.

Поставщик, нарушивший указанные в настоящем пункте Договора заверения, возмещает Покупателю помимо определенных выше сумм все убытки, вызванные таким нарушением.

Поставщик в срок не более 5 (Пяти) банковских дней с момента получения соответствующего требования от Покупателя обязан возместить указанные убытки Покупателю. Покупатель вправе удержать сумму возмещения потерь из иных расчетов по любым сделкам с Поставщиком.

8.4. Нарушение Поставщиком гарантий и заверений, указанных в пункте 8.1 настоящего Договора, является основанием для одностороннего внесудебного отказа Покупателя от настоящего Договора с отнесением на Поставщика обязательства по возмещению всех имущественных потерь Покупателя от такого отказа. Поставщик в таком случае не вправе требовать от Покупателя возмещения каких-либо убытков и/или расходов, вызванных отказом Покупателя от Договора.

8.5. Поставщик дает свое согласие на раскрытие и публикацию в телекоммуникационной сети Интернет информации о наличии признаков несформированного источника по цепочке поставщиков товаров (работ, услуг) для принятия к вычету сумм НДС по операциям с участием Поставщика, ставшей известной Покупателю из договорных отношений с Поставщиком и/или из других источников.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.).

8.11. Условия, предусмотренные настоящим разделом Договора и касающиеся налога на добавленную стоимость, распространяются на Поставщиков, применяющих общую систему налогообложения.

## **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 декабря 2022 года и/или до полного исполнения Сторонами своих обязательств.**

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

12.2. 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.

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

12.4. Все условия настоящего Договора являются существенными.

12.5. Уступка Поставщиком прав требования по настоящему Договору другому лицу допускается с письменного согласия Покупателя.

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

12.8. 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.

12.9. Контактными лицами по исполнению условий договора являются:

- со стороны Поставщика – \_\_\_\_\_  
(телефон \_\_\_\_\_),

- со стороны Покупателя – Ровнушкина Ю. А. (телефон +7-963-04-40-459).

12.10. Приложение, являющееся неотъемлемой частью Договора:

- Спецификации (Приложение № 1).

### 13. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

<b>«ПОКУПАТЕЛЬ»</b>	<i>Акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская» (АО «Птицефабрика «Рефтинская»)</i>		
<b>Адрес местонахождения:</b>	<i>624285, Свердловская обл., п. Рефтинский</i>		
<b>ОГРН/ОКПО</b>	<i>1116603001580/02517552</i>	<b>ИНН/КПП:</b>	<i>6603025045/668301001</i>
<b>Банковские реквизиты:</b>	<i>р/с 40602810105000000008, УРАЛЬСКИЙ ФИЛИАЛ ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК» г. Екатеринбург, к/с 30101810500000000975, БИК 046577975</i>		
<b>Телефон, факс, e-mail:</b>	<i>8 (34365) 3-18-81, 8 (34365) 3-43-56, factory@reftp.ru</i>		
<b><u>В Л И Ц Е :</u></b>	<i>Генерального директора Засыпкина А.Л.</i>		
<b><u>П О Д П И С Ь :</u></b>			

М.П.

<b>«ПОСТАВЩИК»</b>			
<b>Адрес местонахождения:</b>			
<b>ОГРН/ОКПО</b>		<b>ИНН/КПП:</b>	
<b>Банковские реквизиты:</b>			
<b>Телефон, факс, e-mail:</b>			
<b><u>В Л И Ц Е :</u></b>			
<b><u>П О Д П И С Ь :</u></b>			

М.П.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п.п.	Наименование товара	Требование к товару	Ед. изм.	Количество	Цена с НДС 20%, руб.	Общая сумма с НДС 20%, руб.	Страна происхождения товара
1	Арома 9004 Салями	Приложение № 1	кг	50			
2	Арома Деликатесный смак	Приложение № 2	кг	200			
3	Арома 9078 Праздничный	Приложение № 3	кг	100			
4	Арома 9093 Средиземный	Приложение №4	кг	600			
5	Арома 9108 Экстра люкс	Приложение № 5	кг	400			
6	Арома 9133 Котлеты класс	Приложение №6	кг	300			
7	Комплекс Гель 5005	Приложение № 7	кг	400			
8	Комплекс для пф Микс Р 7009	Приложение № 8	кг	800			
9	Комплекс М3006	Приложение № 9	кг	400			
10	Комплекс Р 7005	Приложение №10	кг	400			
11	Комплемикс 1135 Миланская	Приложение №11	кг	200			
12	Комплемикс 1143 Микс	Приложение №12	кг	300			
13	Комплемикс 1145 Оригинальная	Приложение №13	кг	400			
14	Комплемикс 1151 Ароматная Люкс	Приложение №14	кг	200			
15	Комплемикс 1171 МДМ Пикантная	Приложение №15	кг	200			
16	Комплемикс 1216 Сосиски Оригинальные	Приложение № 16	кг	200			
	<b>ИТОГО:</b>	-	-	<b>5 150</b>			

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

**ПОСТАВЩИК:**

**ПОКУПАТЕЛЬ:**  
**АО «Птицефабрика «Рефтинская»**

**Генеральный директор**

**А.Л. Засыпкин**

Требования к товару (в приложениях)

Приложение № 1

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

Наименование:	<b>Вкусо-ароматическая пищевая добавка «Арома 9004 салями»</b>	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Декстроза, усилитель вкуса, глутамат натрия (Е621), специи и экстракты специй, аромат салями, идентичный натуральному	
Вкусовое направление:	Аромат баранины	
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	30 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	0,1-0,3 кг на 100 кг мясного сырья	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	от белого до светло-бежевого, свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более		15,0
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>

КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
		гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

### Технологические рекомендации по применению «Арома 9004 салями»

«Арома 9004 салями» – вкусо-ароматическая пищевая добавка позволяет улучшить вкус и аромат готового продукта в виде основного или дополнительного компонента.

Основные преимущества использования «Арома 9004 салями»:

- получение ярко выраженного, направленного вкуса и аромата готового продукта;
- достижение оптимальных вкусовых характеристик;
- устранение нежелательного привкуса в готовом продукте.

*Область применения:*

Для всех видов полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Рекомендуемая дозировка 0,1-0,3% к массе сырья или фарша при производстве колбас.

«Арома 9004 салями» вносится в состав рецептуры вместе с другими сухими компонентами предусмотренной на предприятии технологии.

### Приложение № 2

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Арома 9053 Деликатесный вкус»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Специи(паприка, лук, горчица, морковь, перец черный, кориандр, тмин), усилитель вкуса и аромата Е621, соль пищевая, гидролизированный растительный белок(из подсолнечника), мальтодекстрин, красители экстракт паприки, карамель Е150с; экстракт перца чили, ароматизатор Паприка, антиислеживатель Е306
Вкусовое направление:	Паприка, лук, горчица, морковь, перец черный, кориандр, тмин, чили
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке

Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	8-10 г/кг	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк – 0,5
		Кадмий – 0,1
Сальмонеллы	– 25	Ртуть – 0,02
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	<u>Пестициды:</u>
Плесени, КОЕ/г	– 100	гексахлорциклогексан
БГКП (колиформы)	– 1,0	(α,β,γ-изомеры) – 0,1
		ДДТ и его метаболиты – 0,1

## Декларация об аллергенах

### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфам		x
Горчица и продукты ее переработки	x	
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x

Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

### Приложение № 3

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Арома 9078 Праздничный»</b>	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Декстроза, специи (белый перец, черный перец, душистый перец, чеснок, лук), регуляторы кислотности (Е 262, Е330, Е331), усилитель вкуса и аромата (Е621), загустители (Е415, Е412), экстракты специй (мускатный орех, черный перец, кориандр, лук), ароматизатор (мясо)	
Вкусовое направление:	Мясное, белый перец, черный перец, душистый перец, чеснок, лук, мускатный орех, кориандр	
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	30 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	5-15 г/кг продукта	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>	<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>	

КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		х
Аспартам и аспартам ацесусульфама		х
Горчица и продукты ее переработки		х
Диоксид серы и сульфиты		х
Злаки, содержащие глютен		х
Кунжут и продукты его переработки		х
Люпин и продукты его переработки		х
Моллюски и продукты их переработки		х
Молоко и продукты его переработки		х
Орехи и продукты их переработки		х
Ракообразные и продукты их переработки		х
Рыба и продукты их переработки		х
Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

### Технологические рекомендации по применению «Арома 9078 Праздничный»

«Арома 9078 Праздничный» – смесь специй для производства мясных полуфабрикатов и блюд быстрого приготовления на их основе.

#### Основные преимущества использования «Арома 9078 Праздничный»:

- получение яркого и насыщенного вкуса готового продукта;
- улучшение консистенции и товарного вида готовой продукции.

Приложение № 4

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Арома 9093 Средиземный»</b>		
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8		
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016		
Состав продукта:	Натуральные специи (томатный порошок, чеснок, паприка красная, черный перец, горчица, орегано, перец чили), декстроза, гидролизат соевого белка, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), соль, экстракт специй (паприка), загуститель (E415), крахмал, ароматизаторы (бульон, копчение, жареная говядина), консервант (E265)		
Вкусовое направление:	Аромат бульона, копчения, жареной говядины; томатный порошок, чеснок, паприка красная, черный перец, горчица, орегано, перец чили		
Упаковка:	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто:	30 кг		
Срок годности:	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения:	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка:	0,5-2% к массе сырья		
<b>Характеристики продукта</b>			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
<b>Физико-химические показатели продукта</b>			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
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>Показатели безопасности продукта</b>			
<b>Микробиологические показатели</b>		<b>Допустимый уровень содержания, мг /кг, не более</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	– 5 x 10 <sup>5</sup>	<u>Токсичные элементы:</u>	
Плесени, КОЕ/г, не более	– 500	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г),</u> <u>в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,2
Патогенные микроорга-		Кадмий	– 0,03
низмы, в т.ч сальмонеллы	– 25	Ртуть	– 0,02
БГКП (колиформы)	– 0,01	<u>Пестициды:</u>	
Сульфитредуцирующие		Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	– 0,5
клубридии	– 0,01	ДДТ и его метаболиты	– 0,1
		<u>Нитраты</u>	– 300
		<u>Удельная активность:</u>	
		Цезия-137	– 600
		Стронция-90	– 200

**Декларация об аллергенах**

**Аллергенные составляющие:**

<b>Компоненты, содержащие аллергены:</b>	<b>наличие в составе</b>	<b>отсутствие в составе</b>	<b>используемые на заводе</b>
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки	x		x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки	x		x
Яйца и продукты их переработки		x	x

Приложение № 5

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Арома 9108 Экстра люкс»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, гранулированный бульон на растительной основе, специи (петрушка, розмарин, базилик), соль поваренная, ароматизаторы Говядина, Пряный; антиокислитель E330, экстракты лаврового листа, муската, агент антислеживающий E551
Вкусовое направление:	Петрушка, розмарин, базилик, лавровый лист, мускат
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %
Рекомендуемая дозировка	3-4 г на 1 кг фарша
<b>Характеристики продукта</b>	
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с

	рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк – 0,5
		Кадмий – 0,1
Сальмонеллы	– 25	Ртуть – 0,02
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	<u>Пестициды:</u>
Плесени, КОЕ/г	– 100	гексахлорциклогексан
БГКП (колиформы)	– 1,0	(α,β,γ-изомеры) – 0,1
		ДДТ и его метаболиты – 0,1

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки		x	x
Яйца и продукты их переработки		x	x

Приложение № 6

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Арома 9133 Котлеты класс»</b>	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Декстроза, соль, натуральные специи (лук, чеснок, черный перец), усилитель вкуса и аромата (Е 621), гидролизат соевого белка, экстракты специй (черный перец, тмин, сельдерей)	
Вкусовое направление:	Лук, чеснок, черный перец, тмин, сельдерей	
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	30 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	3-7 г/кг фарша	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк – 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий – 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть – 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) – 0,1
		ДДТ и его метаболиты – 0,1

## Декларация об аллергенах

### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки	x		x
Соя и продукты ее переработки	x		x
Яйца и продукты их переработки		x	x

### Приложение № 7

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс Гель 5005»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Желатин пищевой, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, соль, регуляторы кислотности (Е330, Е262), ароматизаторы (чеснок, перец черный, мясо)
Упаковка	Мешки бумажные или гофрокороба с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	25 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %
Рекомендуемая дозировка	10-15кг /100 л воды
<b>Характеристики продукта</b>	
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов

Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>	<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см.куб.), не более – 1*E5	Свинец	– 2,0
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются в 0,01г:</u>	Мышьяк	– 1,0
БГКП (колиформы) – не обнаруж.	Кадмий	– 0,1
Сальмонеллы – не обнаруж.	Ртуть	– 0,05
	<u>Антибиотики:</u>	
	Левомецитин	не обнаруж.
	Тетрациклиновой группы	не обнаруж.
	Бацитрацин	не обнаруж.
	<u>Пестициды:</u>	
	Сумма изомеров ГХЦГ	-0,1
	ДДТ и его метаболиты	-0,1

#### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфаме		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

#### Технологические рекомендации по применению «Комплекс Гель 5005»

«Комплекс Гель 5005» – желирующий препарат на основе желатина для производства мясных продуктов в желе (зельц, холодец, заливное и т.п.).

Основные преимущества использования «Комплекс Гель 5005»:

- получение плотного желе;
- стабильность качества при хранении продукта;
- простота использования смеси;
- снижение себестоимости готовой продукции.

Процесс приготовления:

1. В горячую воду 90-95°C равномерно перемешивая внести смесь «Комплекс Гель 5005» из расчета 100-150 г на 1 л, до полного ее растворения;
2. Приготовленный раствор охладить до 50-60°C;
3. Залить раствором ранее подготовленное сырье, согласно технологическому процессу;
4. Направить на охлаждение.

## Приложение № 8

### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс для пф Микс Р 7009»</b>	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности (E451, E450), загустители (E407, E415), декстроза, животный белок, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы (мясо, дым).	
Упаковка	Мешки бумажные или гофрокороба с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	25 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	5,0-6,0кг/100л воды	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	40,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>	<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>	

КМАФАнМ, КОЕ/г	– 1* 10 <sup>3</sup>	Свинец	– 4,0
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 3,0
БГКП (колиформы)	– 10	Кадмий	– 1,0
Сальмонеллы	– 50	Ртуть	– 1,0

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		х
Аспартам и аспартам ацесульфамы		х
Горчица и продукты ее переработки		х
Диоксид серы и сульфиты		х
Злаки, содержащие глютен		х
Кунжут и продукты его переработки		х
Люпин и продукты его переработки		х
Моллюски и продукты их переработки		х
Молоко и продукты его переработки		х
Орехи и продукты их переработки		х
Ракообразные и продукты их переработки		х
Рыба и продукты их переработки		х
Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

### Технологические рекомендации по применению «Комплекс для пф Микс Р 7009»

«Комплекс для пф Микс Р 7009» - многофункциональная комплексная смесь, для приготовления деликатесных и ветчинных изделий из мяса.

Использование данной смеси обеспечивает:

- получение стабильного выхода готовой продукции, надлежащего качества;
- снижение конечной себестоимости готового продукта;
- формирование упругой, плотной консистенции готового продукта;
- снижение «отсечения» влаги в готовом продукте в процессе хранения.

*Рецептура рассола:*

76,0 кг	– вода
15,0 кг	– лед
3,5 кг	– нитритная соль
<u>5,5 кг</u>	<u>– «Комплекс для пф Микс Р 7009»</u>
100,0 кг	

Технологические этапы применения «Комплекс для пф Микс Р 7009»:

### Приготовление рассола:

В чистой таре, при постоянном перемешивании, растворить в холодной воде комбинированную смесь «Комплекс для пф Микс Р 7009», добавить нитритную соль. После полного растворения компонентов добавить лед (до 20% от общей массы влаги).

### Инъекцирование

Сырье инъектируется рассолом от 1 до 3 раз, в зависимости от желаемого выхода готовой продукции, уровень введения рассола может достигать от 40 % до 100% к массе сырья.

Количество рассола, введенного в мышечную ткань, необходимо контролировать путем взвешивания сырья до и после инъектирования.

### Массирование

Сырье после инъектора загрузить в массажер и массировать под вакуумом в непрерывном режиме работы в течение 60 минут, приблизительно при 6-8 оборотах в минуту. Затем массировать в течение 2 часов в режиме: 20 мин работа, 10 мин покоя (режимы массирования могут корректироваться в зависимости от оборудования и технологических режимов, принятых на предприятии).

После массирования сырье оставить на созревание в течение 10-12 часов, при температуре 0-2С°.

### Термообработка

После созревания, обрядки, формовки и навешивания на рамы производится термообработка по режимам, принятым на предприятии для данного вида мясopодуков.

## Приложение № 9

### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс М 3006»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Молочные белки, трансклутаминаза
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 80 %
Рекомендуемая дозировка	1,0-2,0кг/100кг фарша
<b>Характеристики продукта</b>	
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются

<b>Физико-химические показатели продукта</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
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>Показатели безопасности продукта</b>	
<b>Микробиологические данные</b>	<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	-1x10 <sup>4</sup>
Плесени, КОЕ/г, не более	-50
Дрожжи, КОЕ/г, не более	-10
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>	<u>Токсичные элементы</u>
БГКП (колиформы)	- 1,0
Сальмонеллы	- 50
Сульфитредуцирующие кластридии	- 0,01
S.aureus	- 1,0
	Свинец - 0,3
	Мышьяк - 1,0
	Кадмий - 0,2
	Ртуть - 0,03
	<u>Радионуклиды, Бк/кг:</u>
	Цезий 137 - 500
	Стронций 90 - 200
	<u>Пестициды (в пересчете на жир)</u>
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) -1,25
	ДДТ и его метаболиты -1,0
	<u>Микотоксины:</u>
	афлатоксин М <sub>1</sub> -0,00005
	Диоксины -0,00003
	Меламин Не допускается
	<u>Антибиотики:</u>
	левомецетин Не допускается
	(хлорамфеникол)
	тетрациклиновая группа
	пенициллины
	стрептомицин

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

<b>Компоненты, содержащие аллергены:</b>	<b>наличие в составе</b>	<b>отсутствие в составе</b>
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфамы		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x

Молоко и продукты его переработки	x	
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

### Технологические рекомендации по применению «Комплекс М 3006»

«Комплекс М 3006» универсальная смесь на основе молочных белков и ТСГ. Идеально подходит для производства ветчинных, вареных, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

«Комплекс М 3006» применяется в технологии в качестве:

- ✓ эффективное удержание влаги в продуктах в процессе производства и при хранении (предотвращает усушку);
- ✓ увеличение выхода готового продукта;
- ✓ улучшение консистенции (эластичная, гладкая), нарезки и товарного вида готовой продукции;
- ✓ снижение брака за счет уменьшения образования бульонно-жировых отеков при термообработке;
- ✓ улучшение функционально-технологических свойств низкосортного сырья;
- ✓ возможность приготовления ветчинных изделий за 1 день;
- ✓ снижение себестоимости готовой продукции.

### **Область применения:**

Для всех видов вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек, для полукопченых и варено-копченых колбас. Рекомендуемая дозировка 1-2% к массе сырья при производстве колбас.

«Комплекс М 3006» вносится в состав рецептуры фарша на этапе обработки нежирного сырья в мешалку или куттер. Дальнейшая обработка фарша выполняется согласно принятой на предприятии технологии, без каких-либо изменений.

## Приложение № 10

### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс Р7005»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Регулятор кислотности (Е450), эмульгатор Е452, загустители (Е407, Е 415, Е 412), животный белок св (коллаген и плазма), растительное волокно, желирующий агент Е508, экстракты специй (перец черный, чеснок), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е316.
Упаковка	Мешки бумажные или гофрокороба с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	25 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке

Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %			
Рекомендуемая дозировка	3,0-5,0 кг/100л воды			
<b>Характеристики продукта</b>				
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии			
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов			
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются			
<b>Физико-химические показатели продукта</b>				
Массовая доля влаги, %, не более	15,0			
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	40,0			
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>Показатели безопасности продукта</b>				
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>		
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 1* 10 <sup>3</sup>	Свинец	– 4,0	
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 3,0	
		Кадмий	– 1,0	
	БГКП (колиформы)	– 10	Ртуть	– 1,0
	Сальмонеллы	– 50		

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфата		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x

Орехи и продукты их переработки		х
Ракообразные и продукты их переработки		х
Рыба и продукты их переработки		х
Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

### Технологические рекомендации по применению «Комплекс Р7005»

«Комплекс Р7005» - многофункциональная комплексная смесь, для приготовления деликатесных и ветчинных изделий из мяса.

Использование данной смеси обеспечивает:

- получение стабильного выхода готовой продукции, надлежащего качества;
- снижение конечной себестоимости готового продукта;
- формирование упругой, плотной консистенции готового продукта;
- снижение «отсечения» влаги в готовом продукте в процессе хранения.

Рецептура рассола:

76,0 кг	– вода
15,0 кг	– лед
4,0 кг	– нитритная соль
<u>5,0 кг</u>	– <u>«Комплекс Р7005»</u>
100,0 кг	

Технологические этапы применения «Комплекс Р7005»:

Приготовление рассола:

В чистой таре, при постоянном перемешивании, растворить в холодной воде комплексную смесь «Комплекс Р7005», добавить нитритную соль. После полного растворения компонентов добавить лед (до 15% от общей массы влаги).

Иньектирование

Сырье инъецируется рассолом от 1 до 3 раз, в зависимости от желаемого выхода готовой продукции, уровень введения рассола может достигать от 40 % до 100% к массе сырья.

Количество рассола, введенного в мышечную ткань, необходимо контролировать путем взвешивания сырья до и после инъецирования.

Массирование

Сырье после инъектора загрузить в массажер и массировать под вакуумом в непрерывном режиме работы в течение 60 минут, приблизительно при 6-8 оборотах в минуту. Затем массировать в течение 2 часов в режиме: 20 мин работа, 10 мин покоя (режимы массирования могут корректироваться в зависимости от оборудования и технологических режимов, принятых на предприятии).

После массирования сырье оставить на созревание в течение 10-12 часов, при температуре 0-2С.

Термообработка

После созревания, обрядки, формовки и навешивания на рамы производится термообработка по режимам, принятым на предприятии для данного вида мясопродуктов.

Приложение № 11

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс 1135 Миланская»</b>	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности (E450, E451), декстроза, специи и экстракты специй (чеснок, мускатный орех, перец черный, перец белый), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316	
Вкусовое направление:	Чеснок, мускатный орех, перец черный, перец белый	
Упаковка	Пакеты по 2,0 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	30,0 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	10г/кг фарша	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более		15,0
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )%, не более		40,0
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк – 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий – 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть – 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>
		гексахлорциклопексан
		(α,β,γ-изомеры) – 0,1
		ДДТ и его метаболиты – 0,1

## Декларация об аллергенах

### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфам		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

### Технологические рекомендации по применению «Комплекс 1135 Миланская»

«Комплекс 1135 Миланская» комбинированная смесь, имеющая в своем составе фосфаты, специи и экстракты специй, усилитель вкуса и аромата, стабилизатор цвета. Используется для производства полукопченых и варено-копченых колбас.

#### Основные преимущества использования «Комплекс 1135 Миланская»:

- ✓ получение яркого и насыщенного вкуса готового продукта;
- ✓ стабилизация цвета колбасных изделий;
- ✓ улучшение консистенции и товарного вида готовой продукции.

#### Область применения:

«Комплекс 1135 Миланская» вносится в состав рецептуры фарша на этапе обработки нежирного сырья в куттер или мешалку. Дальнейшая обработка фарша выполняется согласно принятой на предприятии технологии, без каких-либо изменений.

Приложение № 12

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс 1143 Микс»</b>	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности E450, E451, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, специи (перец черный, перец душистый, кардамон, мускатный орех), антиокислители E300, E301, соль поваренная, экстракты черного и душистого перца	
Вкусовое направление:	Чеснок, имбирь, перец	
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	30 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	10г на 1кг фарша	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )%, не более	40,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>	<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>	

КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан	
		(α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфамы		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

### Приложение № 13

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс 1145 Оригинальная»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности (E450, E451), декстроза, специи и экстракты специй (перец белый, кардамон, мускатный орех), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизаторы (сливки, сливочное масло)
Вкусовое направление:	Перец белый, кардамон, мускатный орех, сливки и сливочное

	масло
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %
Рекомендуемая дозировка	10г/кг фарша
<b>Характеристики продукта</b>	
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются
<b>Физико-химические показатели продукта</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
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>Показатели безопасности продукта</b>	
<b>Микробиологические данные</b>	<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>
КМАФАнМ, КОЕ/г – 5 * 10 <sup>4</sup> Масса продукта (г), в которой не допускаются: Сальмонеллы – 25 Дрожжи, КОЕ/г – 50 Плесени, КОЕ/г – 100	Свинец – 0,5 Мышьяк – 0,5 Кадмий – 0,1 Ртуть – 0,02 <u>Пестициды:</u> гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) – 0,1 ДДТ и его метаболиты – 0,1

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфаме		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x

Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

**Технологические рекомендации по применению  
«Комплекс 1145 Оригинальная»**

«Комплекс 1145 Оригинальная» комбинированная смесь, имеющая в своем составе фосфаты, стабилизатор цвета, специи и экстракты специй, усилитель вкуса и аромата, ароматизаторы сливок и сливочного масла. Используется для производства вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов.

Основные преимущества использования «Комплекс 1145 Оригинальная»:

- ✓ получение яркого и насыщенного вкуса готового продукта;
- ✓ стабилизация цвета вареных изделий;
- ✓ улучшение консистенции и товарного вида готовой продукции;
- ✓ увеличение выхода готового продукта.

Область применения:

«Комплекс 1145 Оригинальная» вносится в состав рецептуры фарша на этапе обработки нежирного сырья в куттер или мешалку. Дальнейшая обработка фарша выполняется согласно принятой на предприятии технологии, без каких-либо изменений.

Приложение № 14

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс 1151 Ароматная люкс»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Мальтодекстрин, стабилизаторы E450, E451, соль поваренная, регулятор кислотности E575, бульон гранулированный (содержит сою), усилитель вкуса E621, антиокислители E301, E300, экстракты специй (перец, мускат, кардамон, кориандр), ароматизатор Мясной
Вкусовое направление:	аромат- мяса перец, мускат, кардамон, кориандр
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке

Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	10 г на 1 кг мясной массы		
<b>Характеристики продукта</b>			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
<b>Физико-химические показатели продукта</b>			
Массовая доля влаги, %, не более			15,0
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )%, не более			40,0
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>Показатели безопасности продукта</b>			
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	

Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки	x		x
Яйца и продукты их переработки		x	x

Приложение № 15

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплекс 1171 МДМ пикантная»</b>		
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8		
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016		
Химический состав продукта:	Глюкоза, регуляторы кислотности E450, E451; соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, специи (чеснок, кардамон, мускатный орех), сахар, антиокислитель E301, экстракты специй (перец черный, перец белый, мускатный орех)		
Вкусовое направление:	Перец, мускат, кардамон		
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто	30 кг		
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	860 г на 100 кг сырья		
<b>Характеристики продукта</b>			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
<b>Физико-химические показатели продукта</b>			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )%, не более	40,0		
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>Показатели безопасности продукта</b>			
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>	

КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан	
		(α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки		x	x
Яйца и продукты их переработки		x	x

### Приложение № 16

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	<b>Комплексная пищевая добавка «Комплемикс 1216 Сосиски оригинальные»</b>
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Декстроза, стабилизаторы E450, E451; соль поваренная, усилители вкуса E621, E627, E631; антиокислители E301, E300; специи (чеснок, имбирь), сахар, молочная сыворотка, дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец черный, кориандр, перец душистый, тмин, перец чили), мальтодекстрин
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных

	материалов	
Масса нетто	30 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	8г на 1кг	
<b>Характеристики продукта</b>		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
<b>Физико-химические показатели продукта</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )%, не более	40,0	
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>Показатели безопасности продукта</b>		
<b>Микробиологические данные</b>		<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 <sup>4</sup>	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк – 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий – 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть – 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) – 0,1
		ДДТ и его метаболиты – 0,1

### Декларация об аллергенах

#### Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфам соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x

Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки	x		x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки		x	x
Яйца и продукты их переработки		x	x

**ПОСТАВЩИК:**

**ПОКУПАТЕЛЬ:**  
АО «Птицефабрика «Рефтинская»

Генеральный директор

А.Л. Засыпкин